WINE IN SICILY
WIS
Magazine

Primo Piano Ristoranti

Roberta Cozzetto, quando la sala acquista valore. La migliore sommelier d'Italia al Ristorante Sapio di Catania

di: Redazione

10 dicembre 2019



La tendenza è ormai chiara: nei ristoranti tutto quello che avviene in "sala" è importante tanto quanto ciò che accade in "cucina". Gli indizi qualificati ci sono: **Gambero Rosso**, ad esempio, nella sua ultima guida ai ***Ristoranti d'Italia 2020***, ha resettato il sistema punteggi assegnando dieci punti in più al servizio a scapito della cucina. Voto di servizio 30 punti, voto di cantina 20 punti. In altre parole, cantina + servizio si dividono in parti eguali i 100/centesimi del punteggio con la cucina. Metà ciascuno.

Sempre Gambero Rosso, nel novembre scorso, aveva puntato l'attenzione anche sui protagonisti del servizio creando un nuovo premio "***I 30 migliori under 30***" con la finalità di valorizzare i giovanissimi maître che meglio rappresentano il futuro prossimo della ristorazione italiana. E, sorpresa ma mica tanto, in questa categoria, per la sala, il riconoscimento è andato a **Roberta Cozzetto** del ristorante **Sàpìo** di Catania, in Sicilia assieme a **Giulio Bruni** di Capofaro Locanda & Malvasia di Salina (Me). Questo l'articolo su Gambero Rosso. Il ristorante Sàpìo, tra l'altro, aveva recentemente incassato – da poco più di un anno – una bella Stella Michelin.

Della bravura e della professionalità di **Roberta Cozzetto** se ne sono accorti anche i vertici di **Identità Golose**, che un paio di giorni fa, il 9 dicembre, l'hanno premiata quale **Miglior Sommelier d'Italia** (mentre per gli uomini è stato Alberto Santini, del ristorante Dal Pescatore di Canneto sull'Oglio). La motivazione:

Conosce e sa raccontare benissimo al tavolo le mille trame del vino e lo fa sempre con grande umiltà e slancio

La neo-premiata: "*Scegliamo con cura attenzione le etichette presenti nella nostra cantina. Oltre ai vini pregiati di grandi cantine d'Italia ed Europa, abbiamo deciso di inserire quelli di piccoli produttori, in prevalenza siciliani, con cui cerchiamo di avere rapporti diretti, creando delle sinergie utili a dare risalto alla nostra Sicilia"*.

Appassionata e determinata, Roberta ogni giorno accoglie i suoi ospiti con il sorriso sulle labbra, accompagnandoli nella ricerca e nella sperimentazione dei sapori, riuscendo a collegare mirabilmente cucina e sala. Una dote non facile da trovare, nemmeno per chi fa questa professione da anni. Congratulazioni.

Ristorante Sapio
via Messina, 235 – 95129 Catania
www.sapiorestaurant.it