



www.solidusturismo.it



Associazione Italiana Sommelier



*Confederazione associazioni di professioni, arti e mestieri dell'accoglienza alberghiera, turistica e della ristorazione
Direttori d'albergo, Maître, Cuochi, Camerieri, Barman, Sommelier, Portieri, Impiegati d'albergo, Governanti
ADA adanet.it, AMIRA amira-italia.it, FIC fic.it, AIS aisitalia.it, FAIPA faipa-lechiavidoro.org, AIH aih.alternvista.org,
ABI Professional abiprofessional.it*

PREMIO "IL PROFESSIONISTA DELL'ANNO DI SOLIDUS"

15° Convegno Nazionale delle sette Associazioni del settore turismo-accoglienza
Stresa, Hotel Regina Palace, 2 dicembre 2015 - ore 17:00

I SETTE PROFESSIONISTI CHE SI DISTINGUONO PER ECCELLENZA
PRESCELTI PER L'ANNO 2015

**PROFESSIONISTA 2015 AIH, GOVERNANTI D'ALBERGO
ALESSANDRA MARZANO**

**PROFESSIONISTA 2015 ABI PROFESSIONAL, BARMAN
EZIO FALCONI**

**PROFESSIONISTA 2015 FAIPA, PORTIERI E IMPIEGATI D'ALBERGO
ANTONINO SPATAFORA**

**PROFESSIONISTA 2015 AIS, SOMMELIER
NICOLA BONERA**

**PROFESSIONISTA 2015 FIC, CHEF DI CUCINA
GIUSEPPE CASALE**

**PROFESSIONISTA 2015 AMIRA, MAITRE D'HOTEL
NICOLA DI LISA**

**PROFESSIONISTA 2015 ADA, DIRETTORE D'ALBERGO
FRANCESCO MENNELLA**

Sede legale

c/o Federazione Italiana Cuochi
p.le delle Crociate 15 – 00162 Roma
tel. 06.4402178 – fax 06.44246203

Presidente

prof. Carlo Romito
tel. 346.5849012 – 02.91270343
fax 02.91270241 – romitoc@libero.it

Sede operativa

c/o Associazione Italiana Sommelier
viale Monza 9 – 20125 Milano
tel. 02.2846237 – fax 02.26112328



www.solidusturismo.it



Associazione Italiana Sommelier



*Confederazione associazioni di professioni, arti e mestieri dell'accoglienza alberghiera, turistica e della ristorazione
Direttori d'albergo, Maître, Cuochi, Camerieri, Barman, Sommelier, Portieri, Impiegati d'albergo, Governanti
ADA adanet.it, AMIRA amira-italia.it, FIC fic.it, AIS aisitalia.it, FAIPA faipa-lechiavidoro.org, AIH aib.alternvista.org,
ABI Professional.abiprofessional.it*

Alessandra Marzano

Formatasi nel settore turistico, è entrata nel mondo alberghiero lavorando per la catena Aran a Roma come supervisor per circa dieci anni. Da oltre cinque anni lavora al St Regis di Roma come guardarobiera ed è molto apprezzata sia dai clienti sia dai colleghi per la capacità di interagire e collaborare con tutti. Fra le sue doti principali la grande disponibilità, l'educazione e l'entusiasmo.

Ezio Falconi

Operatore e imprenditore nel settore Food&Beverage, detiene il Brevet de Degustateur d'Armagnac di Condom ed è socio, con "patente di assaggiatore", dell'Associazione Nazionale Assaggiatori Acquaviti (ANAG), dell'Accademia degli Acquavitai di Venezia, del Seminario Permanente Luigi Veronelli, della Fédération Suisse de Cafetiers, Restaurateurs et Hôteliers e, dal 2014, è uno dei soci fondatori dell'Associazione Barman Italiani-Professional (ABI). È autore di diversi volumi su cocktail, distillati e liquori. Lavora attualmente presso l'Armo American Champagne Bar di Treviglio (BG), un perfetto "speakeasy" per intimità e benessere.

Antonino Spatafora

Figlio d'arte, si forma all'Istituto Alberghiero di Palermo, accostando lo studio a stage di lavoro in Italia e all'estero. Dopo lunga esperienza in Italia, Svizzera e Inghilterra, approda all'attuale sede come Portiere Segretario presso l'Hotel Europa di Palermo. Partecipa attivamente all'attività dell'Associazione Regionale Trinacria "Le Chiavi d'Oro" grazie a competenza, volontà di fare, impegno e doti organizzative.

Nicola Bonera

Diplomatosi all'istituto alberghiero di Gardone Riviera come Tecnico dei servizi ristorativi, è wine consultant presso aziende di vini e distillati pregiati, collabora con Il Palato Italiano Enterprise srl, azienda di luxury food & wine, nonché con diversi I.P.S.S.A.R.. È docente presso CAST Alimenti (Centro Arte, Scienza e Tecnologia dell'alimento) di Brescia per il progetto di formazione di tecnico superiore per la ristorazione e la valorizzazione dei prodotti territoriali e delle produzioni tipiche. Ha vinto numerosi premi professionali.

Giuseppe Casale

Docente di L.S.E. settore cucina presso l'IPSSEOA di Potenza dal 1978 è iscritto alla FIC dal 1979, dove ha rivestito diversi incarichi sino alle massime cariche. È stato Coordinatore regionale della F.AGR.I. lucana e annovera diverse consulenze nel campo dell'editoria specializzata e dei premi internazionali. È vincitore di numerosi premi e organizzatore di banchetti, fra cui spicca l'evento della visita del Papa in Basilicata nel 1999.

Nicola Di Lisa

La sua carriera di sala annovera alcuni tra i più qualificati ristoranti e alberghi, tra i quali Ristorante Orangerie di Bielefeld (Germania), Hotel Punta Nord Torre Pedrera di Rimini, Hotel Materdei di Pozza di Fassa, nave da crociera Eugenio Costa, Caffè Balzer di Bergamo, Ristorante Novecento di Montecarlo. Attualmente dirige il Ristorante Relais Chateaux "Da Vittorio" di Brusaporto, esempio di grande ristorazione italiana 3 Stelle Michelin.

Francesco Mennella

General Manager di alcuni dei più prestigiosi hotel quattro stelle internazionali, tra i quali i Jolly Hotel di Roma, Siena e Colonia, dirige attualmente l'NH Collection Vittorio Veneto di Roma, prestigioso albergo della qualificata catena.

Sede legale

c/o Federazione Italiana Cuochi
p.le delle Crociate 15 – 00162 Roma
tel. 06.44.02178 – fax 06.44.246203

Presidente

prof. Carlo Romito
tel. 346.5849012 – 02.91270343
fax 02.91270241 – romitoc@libero.it

Sede operativa

c/o Associazione Italiana Sommelier
viale Monza 9 – 20125 Milano
tel. 02.2846237 – fax 02.26112328



www.solidusturismo.it



Associazione Italiana Sommelier



Confederazione associazioni di professioni, arti e mestieri dell'accoglienza alberghiera, turistica e della ristorazione
Direttori d'albergo, Maître, Cuochi, Camerieri, Barman, Sommelier, Portieri, Impiegati d'albergo, Governanti
ADA adanet.it, AMIRA amira-italia.it, FIC fic.it, AIS aisitalia.it, FAIPA faipa-lechiavidoro.org, AIH aih.alternvista.org,
ABI Professional abiprofessional.it

COMUNICATO STAMPA

15° CONVEGNO NAZIONALE DI SOLIDUS

Novara, sabato 28 novembre 2015 – Stresa, 2 dicembre 2015

Solidus e le sue sette Associazioni dei professionisti dell'accoglienza hanno scelto il Piemonte orientale per mettere a fuoco il dopo-Expo 2015 e i suoi effetti su territorio, economia dell'ospitalità e indotto nell'ambito del 15° Convegno Nazionale, con un confronto tra le professioni del settore turistico-ricettivo e ristorativo, partendo da innovazione e grandi eventi.

Partecipazione nazionale, con Associazioni e scuole alberghiere di Piemonte, Lombardia e Liguria.

Novara, Complesso Monumentale del Broletto / Palazzo della Provincia 28 novembre 2015 - ore 9:00

Nicoletta Polliotto, autrice del primo trattato di Web Marketing per la ristorazione, descrive l'esperienza di stesura di un volume scritto dai quindici massimi esperti del settore.

Antonio Diciano di AMIRA presenta il libro stenna di EXPO 2015 in cui sono presenti tutte le nazioni partecipanti.

Il professor **Giovanni Guadagno** presenta in anteprima il progetto che ha vinto il concorso della Fondazione Cariplo sulla certificazione delle competenze in campo turistico-alberghiero.

Carlo Romito, presidente nazionale di Solidus, intervista sui risultati di EXPO esponenti di Novara e del territorio nazionale.

Stresa, Istituto Alberghiero "Maggia", 2 dicembre 2015 - ore 9:00 "Il riuso dei beni turistico-ricettivi confiscati alle mafie"

Impegno per la legalità e scommessa per il turismo e per il paese, per lasciare il segno e creare futuro. Le sette Associazioni di SOLIDUS con LIBERA fanno rete con associazioni professionali del turismo, associazioni imprenditoriali, Istituzioni locali e nazionali, Istituti Alberghieri e del Turismo con l'obiettivo di far nascere un tavolo di lavoro come laboratorio di idee e progetti sulla gestione dei beni per creare economia legale e sostenibile, un nuovo impegno per tutti.

Intervengono: On. D. Mattiello Comm. Antimafia, Sen. F. Mirabelli Comm. Antimafia, D. Gentili Pres. Comm. Antimafia Comune di Milano, D. Rossi Cons. Reg. Piemonte Comm. Antimafia, A. D'Andrea Centro Studi ADA, Planetaria Hotels, Manageritalia/Prioritalia, Associazione Industriali Novara, Confcommercio Turismo FIPE, Confesercenti Piemonte, Conf.Ital. Agricoltori, i Dirigenti di Alberghiero Stresa, Milano, Finale Ligure, Novara, Collegio Ballerini, Majorana Bari, Job in Tourism, Renato Andreoletti Dir. Hotel Domani, Libera contro le Mafie, Associazione LTM Novara.

Informazioni: www.solidusturismo.it



Sede legale

c/o Federazione Italiana Cuochi
p.le delle Crociate 15 – 00162 Roma
tel. 06.4402178 – fax 06.44246203

Presidente

prof. Carlo Romito
tel. 346.5849012 – 02.91270343
fax 02.91270241 – romitoc@libero.it

Sede operativa

c/o Associazione Italiana Sommelier
viale Monza 9 – 20125 Milano
tel. 02.2846237 – fax 02.26112328