



## SOLIDUS

# I PROFESSIONISTI DELL'ANNO 2019



**Emilio Sabbatini**

Ha lavorato in strutture come Hilton International di Milano, Hotel Astra Chianciano Terme, Park Hotel ai Cappuccini Gubbio, Hilton International Karlsruhe e Hilton International Duesseldorf in Germania. Chef de bar, direttore di sala e consulente, ha vinto con successo il primo premio nel 2012 per intaglio dei vegetali. Dal 2002 è anche consulente nel beverage e insegnante all'Università dei Sapori.



**Annamaria Palomba**

General Manager nel settore dell'hotellerie di lusso, dirige il Borgobrufa SPA Resort di Torgiano (PG). Docente in corsi per direttori d'albergo e in economia e organizzazione delle aziende alberghiere e ristorative, ha un master in Economia del turismo conseguito presso l'Università degli Studi di Perugia.



## SOLIDUS

# I PROFESSIONISTI DELL'ANNO 2019



Executive housekeeper manager dell'Hotel Eden Dorchester Collection di Roma, con precedenti esperienze al St. Regis, al Jolly Hotel, allo Sheraton Roma e all'Holiday inn, Parco dei Medici. Vanta numerose docenze, tra cui quella con la LUISS BUSINESS SCHOOL, dove insegna al Master "Five Stars Management".

**Margherita  
Zambuco**



General Manager del Baglioni Hotel Luna di Venezia, ha dedicato alla città lagunare la sua intera carriera, dagli esordi come portiere turnante a capo ricevimento, da resident manager a vice direttore, da direttore dell'Hotel dei Dragomanni fino all'attuale posizione. Ha svolto per anni incarichi di docenza presso gli istituti alberghieri.

**Gianmatteo  
Zampieri**



## SOLIDUS

# I PROFESSIONISTI DELL'ANNO 2019



**Roberto  
Anesi**

Già Miglior Sommelier d'Italia - Premio Trentodoc 2017 e titolare del ristorante El Pael di Canazei (TN) Roberto è figlio di albergatori e inizia a muovere i primi passi in sala non ancora sedicenne. Relatore nei corsi AIS, ricopre l'incarico di delegato territoriale per tre mandati nell'arco di dodici anni. Frequenta per due anni il Master of Wine Institute ed i corsi Wset. Oltre al suo impegno di ristoratore, viaggia in tutto il mondo conducendo degustazioni.



**Valerio  
Beltrami**

Già Cavaliere della Repubblica, maître e consulente, dopo la prima stagione a Macugnaga, lavora per la Compagnia Italiana Grandi Alberghi. Prima commis de rang, poi demi-chef, raggiunge infine la qualifica di primo maître d'hotel. Autore del manuale "il servizio di ristorante" (Sipiel), collabora con le riviste Zafferano, Italia a Tavola, Sala e cucina.



## SOLIDUS

# I PROFESSIONISTI DELL'ANNO 2019



**Giuseppe  
Ena**

Rooms Division & Revenue Manager al Quality Hotel Atlantic Congress & SPA di Borgaro Torinese (TO), la costante curiosità lo ha portato a intraprendere le più disparate esperienze nel settore alberghiero. Dalla piccola struttura alla medio-grande, ha sperimentato tutte le fasce di servizio della reception. Da facchino stagionale in Sardegna, diventa in breve addetto alla reception, capo ricevimento, e infine manager.



**Carmelo  
Fabricatore**

Docente presso gli istituti alberghieri di Praia a Mare, Paola, Montecatini Terme, Castrovillari, e Cosenza, dopo il diploma alla scuola alberghiera di Guardia Piemontese Terme, segue un percorso di cinque anni di scuola più esperienze lavorative nella regione. Vive da quarant'anni il mondo della cucina ed è presidente dell'Unione regionale cuochi Calabria.