

## Tendenze

SOMMELIER, CHE PASSIONE

Gianni Sinesi da Barletta  
Il numero uno in Italia

Lavora in Abruzzo nel ristorante di Niko Romito, chef tre stelle Michelin

È pugliese il miglior sommelier dell'anno secondo il Best Italian wine award (Biwa). Gianni Sinesi, classe '84, nato e cresciuto a Barletta, è sul podio, nella vita ha le chiavi della cantina di uno dei ristoranti italiani più importanti al mondo, Reale Casadonna di Niko Romito, in Abruzzo. «A quattordici anni frequentavo l'istituto alberghiero di Roccaraso e tornavo a casa ogni quattro mesi - racconta Sinesi - poiché in treno, all'epoca, servivano anche nove ore per raggiungere la Puglia». Sacrifici, rinunce, determinazione e tanta ambizione. Ma la passione è stata il vero motore che ha dettato le scelte di Gianni che ancora oggi, nonostante i risultati raggiunti, non smette di mettersi in gioco.

Solo una grande cultura del vino ti consente di ripescare un ricordo d'infanzia e di usarlo in maniera dinamica e attuale per creare l'abbinamento più riuscito e divertente. Capita così che alla pancetta alla brace di Romito, Gianni abbia abbinato un qualcosa che arriva da lontano, dalle

scampagnate in Puglia con i nonni, quando con la carne scaldata sulla griglia si beveva il vino rosso del contadino allungato con la gazzosa. «All'epoca si faceva per armonizzare vini che spesso tenevano all'aceto. Oggi ho risposto a una sfida, a un gioco tra me e lo chef. Il lavoro dell'abbinamento, che è ben diverso dall'accompagnamento, è il frutto dello studio delle materie prime, degli elementi dominanti di un piatto, della ricerca assoluta di un equilibrio e della pulizia in bocca. I piatti dello chef Romito - continua Sinesi - sono unici, tanto da non aver bisogno di un esalta-

**L'abbinamento**  
Con la pancetta alla brace un Montepulciano con Ancho Reyes

**La suggestione**  
L'idea è quasi un omaggio ai nonni, che bevevano vino allungato con gazzosa

## Forte

Il 12 ottobre al Forte Village resort in Sardegna il sommelier Gianni Sinesi è in lizza per un altro importante premio. Dalla Puglia nominations anche per i Bros, per Villa wine resort, per la pasticceria Martinucci e per il Comune di Lecce.

tore come il vino, ma il divertimento in sala e a tavola è proprio riuscire a mantenere un grande equilibrio proponendo un viaggio interessante tra vitigni e territori. Al vino rosso del contadino Gianni ha sostituito il Montepulciano d'Abruzzo «e gli ho aggiunto - commenta - un liquore messicano, l'Ancho Reyes che, grazie alla nota piccante riesce ad esaltare il sapore della carne e con quella amarognola riprende la nota della brace».

Quando Gianni aiutava il suo papà nel ristorante di famiglia non amava girare per i tavoli, servire il pane o portare l'acqua ai clienti. Oggi, guardandosi indietro, il percorso fatto è stato di grande crescita, con passione e sacrifici; fondamentale è stato il confronto con un grande maestro come Maurizio Menichetti («uno dei più grandi palati italiani», sottolinea Gianni), che gli ha trasmesso la passione per un lavoro che rende l'uomo di sala ambasciatore di una cultura e di una tradizione enogastronomica.

Monica Caradonna

L'ESPRESSO

**Album**  
Gianni Sinesi lavora nel ristorante abruzzese Reale Casadonna (a destra), gestito dallo chef trisstellato Niko Romito (sotto insieme a Sinesi)



RANGE ROVER EVOQUE

PRONTA A DARTI TUTTO,  
CHIEDENDOTI SOLO LA METÀ.

ABOVE &amp; BEYOND



CON EASY LAND ROVER PAGHI SOLO LA METÀ E DOPO DUE ANNI SENZA RATE NE INTERESSI, DECIDI SE TENERLA, CAMBIARLA O RESTITUIRLA.

È il momento che aspettavi per cominciare a vivere la città con Range Rover Evoque. Il SUV compatto Land Rover dal design inconfondibile, con tecnologie all'avanguardia pensate per darti in ogni situazione il massimo del comfort e della praticità. Un'icona di stile e versatilità che oggi con Easy Land Rover può essere tua a € 18.475\*, TAN fisso 0%, TAEG 0,99%.

Vieni a provarla in Concessionaria.

DMJ

Via G. Leone (zona P.I.P.) Surbo - 0832 360911  
Via Petrusillo 7, Brindisi - 0831 564044  
Via Cesare Battisti 1002, Taranto - 099 7797693  
conciergerie.dmj@landroverdealers.it - dmj.landrover.it

Consumi Ciclo Combinato da 5,8 a 8,6 l/100 km. Emissioni CO<sub>2</sub> da 152 a 176 g/km. Scopri le soluzioni d'acquisto personalizzate di LAND ROVER FINANCIAL SERVICES. Land Rover consiglia Castrol Edge Professional. \*Valore di riferimento Range Rover Evoque Pure a 4x4 150 CV 240 Miles. € 36.950,00 IVA inclusa, escluse IPT, diritti di € 18.475,00, 25 mesi, nessuna rata mensile, rate fissa mensilmente 24 mesi a € 5.000,00 più il valore (Garanzia Futuro) € 18.475,00 (da pagare solo se il cliente cambia veicolo). Importo totale da € 18.475,00. Spese apertura pratica € 200,00 e bolli € 75,00 da pagare in contanti, spese invio veicolo € 500 per anno. Importo totale dovuto € 18.475,00. TAN fisso 0%, TAEG 0,99%. Sono approvazioni della Banca. Valore di riferimento al 30/09/2018. Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Fuglior contratto presso le Concessionarie Land Rover. La rete vendita non corrisponde al valore Range Rover Evoque Pure a 4x4 150 CV 240 Miles. \*\*Costo opera non in esclusiva per l'ICA Bank, quale agente di clienti interessati all'acquisto del tuo prodotto con strumenti finanziari.

RANGE ROVER EVOQUE  
CON EASY LAND ROVER

ANTICIPO € 18.475	✓
NESSUNA RATA PER 25 MESI	✓
TAN FISSO 0%	✓
TAEG 0,99%	✓
VALORE GARANTITO FUTURO PARI A € 18.475	✓

