

Federico Bovarini: il talento della parola al servizio di un calice di vino

Comunicare il vino con umiltà ed efficacia. È questo il principio che guida il lavoro del neo Miglior Sommelier della Lombardia

di GIUSEPPE VALLONE

Foto di CUCINA COLORI



Il concorso di Miglior Sommelier di Lombardia 2023 si è svolto a Milano presso l'Hotel The Westin Palace di Milano lo scorso 7 luglio. In giuria Hosam Eldin Abou Eleyoun, Nicola Bonera, Luisito Perazzo, Artur Vaso e Pietro Sangiorgio, miglior sommelier lombardo nella scorsa edizione

«L'approccio al vino è fondamentale. Non si tratta di scienza infusa, astrofisica, religione o dogmi della vita. Siamo parlando soltanto di un calice di vino».

Sono da poco passate le 9:30 di una mattina di fine luglio, siamo in un bar alla periferia di Bergamo e seduto davanti a noi, da qualche minuto, c'è il Miglior Sommelier di Lombardia 2023. Facendo conoscenza all'ora della colazione, questa frase ci colpisce per la sua semplice inconfutabilità.

Trentuno anni, chioma di luna e dialettica briosa, bergamasco di nascita e di formazione,

Federico Bovarini ci racconta della sua adolescenza, degli studi in medicina interrotti e del primo lavoro in farmacia mentre conseguiva la laurea in Scienze della Comunicazione. Il primo contatto con il mondo del vino avviene tramite una piccola realtà agricola e la collaborazione con il Consorzio del Moscato di Scanzo: «ero estasiato di poter comunicare il vino, ma ben presto ho capito che non potevo prescindere da una solida base tecnica e da lì è iniziato il mio percorso in AIS».

Una strada culminata nel 2016 con l'attestato di sommelier e proseguita nel 2018 con il

Il mio obiettivo, ieri come oggi, è comunicare efficacemente il vino a chiunque. È fondamentale arrivare ad avere una preparazione che consenta di scegliere liberamente il registro più adatto alla platea che si ha davanti



diploma in Comunicazione, Gestione & Marketing dell'omonimo Master ALMA.

L'esperienza nella scuola di Colorno è stata decisiva per Federico; lo capiamo dall'enfasi delle sue parole, trasparente dall'affetto e dal trasporto con cui si abbandona al ricordo delle esperienze vissute e delle persone conosciute. «ALMA ha cambiato il modo con il quale oggi mi avvicino al calice di vino; ho imparato a limitarmi al fatto che si tratta soltanto di questo. Ma, soprattutto, ho capito che è dirimente saper ascoltare e comprendere fino in fondo ciò che ti sta raccontando. Soltanto così sarai capace di poterlo comunicare».

Oltre alla collaborazione con il Consorzio del Moscato di Scanzo, che prosegue tutt'oggi in veste di *Ambassador*, Federico ha accompagnato gli studi con diverse esperienze come sommelier e direttore di sala in ristoranti – anche stellati – di Bergamo e provincia, oltre a un lavoro come agente di commercio per due società di distribuzione. La curiosità, grande motrice che muove la luna e le stelle del suo cielo, lo ha poi spinto a partecipare al concorso di Miglior Sommelier della Lombardia: «nel 2020 ci ho provato per gioco, volevo testarmi e capire il livello della mia preparazione. Non andai male», e qui è ironico, essendo arrivato terzo, sconfitto in semifinale da Stefano Berzi, che alla fine vinse e l'anno successivo salì sul gradino più alto anche al nazionale. Nel 2022 Federico ci ha provato nuovamente, ma non era ancora il suo momento, e a sbarrargli la strada è stato un altro campione di Lombardia, Pietro Sangiorgio. Al terzo tentativo, il 2023 gli ha sorriso: «riprovandoci capisci come prepararti e affini la degustazione».

L'aver vinto il concorso ha conferito alla sua

La vittoria di Federico Bovarini arriva dopo due secondi posti. Il sommelier bergamasco è salito sul gradino più alto del podio davanti a Cristian Russomanno (AIS Milano), classificatosi secondo, e Andrea Russetti (AIS Como) al terzo posto



autostima la consapevolezza dei propri mezzi: «prima ero io, oggi sono ancora io. Ciò che è cambiato è la certezza di aver svolto una prova che riconosco essere stata eccellente». Ma niente autocelebrazioni di troppo: «a ben guardare ho però soltanto salito un altro gradino di una scala che resta ancora lunga da percorrere».

Salutandoci, non possiamo fare a meno di fargli l'ovvia domanda: come sarà il futuro di Federico Bovarini? «Ragiono a capitoli» ci dice lui, spiazzandoci nuovamente. «Oggi so di avere diverse porte aperte ma sono ancora nella fase in cui sto guardando il vino a tutto tondo, conscio della grande fortuna di vivere la mia passione. Pian piano ritaglierò la sagoma del mio futuro, l'età è dalla mia». ♦