

Mara Vicelli

La ristorazione è sempre stato il pianeta su cui volevo vivere. Ho studiato all'istituto alberghiero di Stresa e ho subito fatto le prime esperienze in sala, tra fatica e risate sono cresciuta finché dopo alcune stagioni ho avuto la fortuna di lavorare nel ristorante Il Sole in cui Ivano Antonini era sommelier. In quel momento la mia strada si è incrociata con quella del vino." Un incontro che ha cambiato il destino di Mara: "Ivano si stava preparando per il concorso di Miglior Sommelier d'Italia, era concentrato sullo studio, ogni momento era un'occasione per degustare. A fine serata, mentre ripeteva, mi chiedeva di interrogarlo: io ero così affascinata da quel mondo, mi sentivo sempre più coinvolta. Una sera Ivano mi disse: forse dovresti fare il corso di sommelier. Si era accorto che il vino stava diventando parte di me." Così Mara si iscrive ai corsi AIS, e dopo due anni diventa sommelier. "Ho avuto maestri eccezionali, sia ai corsi che nella vita: Luca Martini, Luisito Perazzo, Cristiano e Simona Cini." Il confronto con questi "giganti" della sommellerie è stato significativo per Mara che però non si è mai montata la testa. "Ho cominciato a lavorare al Principe di Savoia con il sommelier Michele Garbuio, e quando hanno cercato qualcuno che prendesse il suo posto, io non ho accettato, non mi sentivo ancora pronta, avevo bisogno di capire bene cosa significa essere sommelier in un grande ristorante." Così Mara ha atteso continuando a lavorare, rafforzando competenze ed esperienze, affiancata da Alessandra Veronesi, finché il momento giusto è arrivato. "Nel 2016 mi è stato proposto di diventare la maître sommelier

dell'hotel e ho accettato la sfida: da allora gestisco una cantina con 650 etichette e 30 verticali." Mara seleziona vini di piccoli produttori e grandi maison, "dopo anni di lavoro al Principe di Savoia sono cresciuta, imparando con entusiasmo ogni giorno. È una delle cose che amo di più del mio lavoro: al Principe di Savoia non ci si annoia mai, grazie ai programmi di formazione e ai corsi che Dorchester Collection permette di seguire al personale, garantendo a ognuno la possibilità di migliorare. Qui tutto è dinamico, e la carta dei vini non può essere da meno. Ideata pensando ai gusti di un pubblico esigente, è sempre nuova. Vitigni autoctoni, vini biologici, persino i kosher." Cosa prediligono i tuoi clienti? "Gli stranieri di tutto il mondo amano i vini italiani. I francesi chiedono solo vini francesi... ma a qualcuno ho fatto cambiare idea. Mi piace scoprire piccole aziende, proporle, raccontare le loro storie. Gli habitué dopo un po' si fidano, tornano e gradiscono un consiglio." Una carta dei vini apprezzata, che da 15 anni viene premiata da Wine Spectator proprio perché rispecchia le esigenze del momento senza perdere di vista i terroir più importanti, "io tengo molto alla rotazione delle etichette e qui, in uno degli hotel storici di Milano, bisogna essere innovativi. La selezione di vini si affianca alla perfezione al menu di Alessandro Buffolino." Raccontaci uno degli abbinamenti meglio riusciti. "Uno dei miei preferiti? Beh la René Magritte, pera e rose, una mousse di ricotta e pere con cioccolato fondente. È prodigiosa con un calice di Marsala Targa Florio 2004: un'esplosione di gusto."

Anna Basile



ACANTO, HOTEL PRINCIPE DI SAVOIA

Ristorante

Piazza della Repubblica, 17, 20124 Milano MI
+39 02 6230 2026

ORARI

tutti i giorni dalle 12.30 alle 15.00,
dalle 19.00 alle 23.00