



EZIO CRAVERO

Profilo

Sommelier professionista dal 1999, Ezio Cravero collabora con la scuola ICIF dal 2015 ed in maniera continuativa dal 2018, tanto da divenire il docente di punta per quanto concerne le lezioni di enologia impartite durante i corsi di cucina professionale.

L'insegnamento rappresenta uno dei punti cardine della sua carriera lavorativa, che conduce con passione anche in altre realtà formative come il Consorzio Canavese di Chivasso, il centro di formazione CONEDIA di Ivrea, la TIMELAB di Torino e l'istituto alberghiero Colombatto di Torino, il capoluogo piemontese.

Intanto, non manca di dilettarsi in qualità di sommelier freelance in diversi ristoranti stellati come "La Ciau del Tornavento" di Treiso oppure il ristorante "Da Guido" della Tenuta Fontanafredda a Serralunga d'Alba (due realtà di altissimo livello situate nelle Langhe).

Dal 2008 al 2016 inoltre, è stato titolare de "L'Enologo Assetato", attività commerciale al dettaglio e vendita on line di prodotti enologici e vini, coltelleria e affilatura.

Il suo poliedrico excursus racconta di come la didattica, l'attività ristorativa e commerciale possano fondersi in un unico, grande, denominatore comune: la passione per il vino, alimento d'eccellenza di tutte le tavole, le ricorrenze, i momenti di vita degli Italiani.