



GIANCARLO LERCARA

Profilo

Sommelier professionista, laureatosi “Miglior Sommelier Professionista del Piemonte AIS e Miglior Sommelier Professionista d’Italia AIS” nel 1989, è uno dei pilastri di ICIF, fin dal 1998.

Docente per le tecniche di degustazione, di abbinamento gastronomico e di servizio dei vini, oltre che responsabile gestionale dell’*Enoteca Nazionale* e dell’*Elaioteca* dell’istituto, presente all’interno del castello di Costigliole d’Asti, dove si trova un’ampia selezione di produttori italiani, con i quali instaura un rapporto personale, coinvolgendoli direttamente all’interno delle lezioni agli studenti stranieri dei corsi ICIF, attraverso loro presenza fisica, oppure telematica. Oggi anche Restaurant Manager del *Training Restaurant ICIF ed Enoteca “LA BARBERA”* all’interno del Castello di Costigliole d’Asti. Insegna, comunica, promuove il mondo del vino italiano in tutte le sue sfumature ed accezioni, anche all’estero. Nel 2010, ha tenuto il primo corso di abilitazione professionale AIS - Associazione Italiana Sommelier - a San Paolo e conclusosi presso la sede ICIF di Costigliole d’Asti. L’anno precedente, un corso di formazione in tecnica della degustazione del vino, tecnica di abbinamento gastronomico e servizio di sala ristorante, rivolto agli addetti di settore delle attività di ristorazione della prefettura di Jundiá, in Brasile.