

# CURRICULUM VITAE

(PROFESSIONALE)

**ROSSIN Moreno**

nato a Rovigo il 25.01.1954  
Via C. D'Avise, 2  
11100 AOSTA

Mob.+39 3471314304

E.Mail:

C.f. RSSMRN54A25H620Z

**Consulente**

**enogastronomico:**

**Presidente A.I.S. V.d.A.**

Via C. D'Avise, 2  
11100 AOSTA



Nel 1973, dopo il diploma in Informatica all'Istituto Tecnico Camillo Olivetti di Ivrea, si iscrive alla Facoltà di Architettura del Politecnico di Torino che frequenta fino al 1978. Negli stessi anni con due colleghi apre ad Ivrea uno studio di Architettura e un negozio di arredamento.

Nel 1980 abbandona la progettazione e si cimenta nella gestione di un bar a Gressoney St. Jean in Valle d'Aosta l'Edelweiss, coltivando la sua passione: il vino.

Nel 1986 riesce nel suo intento, lascia la genericità del locale e lo indirizza alla specificità della degustazione accompagnata dal servizio di salumi e formaggi locali, con una produzione artigianale di pasticceria legata alla tradizione della minoranza etnica a cui Gressoney appartiene.

Numerosi i riscontri giornalistici: l'Espresso, La Stampa, Gente Viaggi, Civiltà del Bere, Bar Giornale, Class.....

Intanto frequenta stage di formazione vitivinicola (Tartagnin – Ch) e di degustazione a Bordeaux, Chambéry e Parigi. Nel 1989 per affinare la sua cultura in materia enogastronomica segue i corsi A.I.S. arrivando a conseguire il diploma di Sommelier professionista nell'Aprile del '92.

Nello stesso anno vince il titolo di miglior Sommelier d'Italia in vini e alcolici di Francia, rappresentando poi l'Italia ai successivi campionati internazionali di Parigi.

Nell'occasione Sopexa, l'ente di promozione del Ministero delle Politiche Agricole Francese gli riconosce l'ambito titolo di "Ambasciatore dell'enogastronomia nel Mondo".

Relatore e Istruttore di degustazione dell'A.I.S., membro della Commissione Didattica dove collabora alla stesura di alcuni testi A.I.S.

Nel 1993, a Pessione, vince il 1° Master of Port per il miglior Sommelier d'Italia.

Collabora poi con Martini per la diffusione dell'immagine dei vini di Porto e Champagne.

Dopo aver vinto il "Trofeo Ruinart" in Italia, rappresenta l'Italia ai campionati Europei di Reims nell'Ottobre del '94.

I primi impegni del '95 lo vedono diventare Commissario d'esame dell'Associazione Sommelier.

A maggio dello stesso anno a coronamento di una carriera ha l'onore di rappresentare l'Italia agli VIII° Campionati per il miglior Sommelier del Mondo a Tokyo, in Giappone.

Nel 1996 l'Italia viene eletta alla Direzione dell'A.S.I.(Associazione Internazionale Sommelier) e viene chiamato a partecipare al Bureau di Presidenza, a Ottobre dello stesso anno abbandona la carriera delle competizioni e viene eletto Consigliere Nazionale dell'A.I.S. ed è la prima volta per un Valdostano, il Consiglio Nazionale con il maggior numero di preferenze, 31 su 32 votanti lo elegge membro della Giunta Esecutiva.

In questo periodo si occupa dell'immagine del vino italiano nel mondo partecipando a numerose conferenze e tavole rotonde (Giappone, California, Canada....) e in particolare si occupa dell'immagine dei vini Valdostani, tanto da essere chiamato a collaborare con il CERVIM: il Centro di ricerca sui vini di montagna. Collabora con numerose guide e riviste.

A Luglio del '98 decide di lasciare Gressoney, si trasferisce in Giappone dove tiene conferenze in tutte le principali città del paese con temi enogastronomici legati al vino italiano e sugli abbinamenti in riferimento alla cucina italiana e giapponese. Torna in Italia per aprire un Bar a vin ad Aosta in centro : il "caffè Roma" dove con una ricca cantina propone abbinamenti con salumi e formaggi soprattutto locali.

Dal 1995 al 1997 gli viene assegnata una consulenza "food & beverage" dal Caesar Palace di Las Vegas dove si occupa anche di formazione.

A Settembre del 1999 decide di impegnarsi per l'A.I.S. della propria Regione si candida e viene eletto alla Presidenza.

Nel Novembre del 1999 l'Italia si ricandida con successo alla Presidenza dell'A.S.I. e viene riconfermata la sua partecipazione al Bureau.

Nello stesso periodo viene chiamato a far parte della Commissione Concorsi Italiana.

Nel luglio 2002 viene riconfermato alla Presidenza della Sommellerie Valdostana.

Collabora con le più note riviste del settore sia in Italia che all'Estero.

Dal 2003 ha una collaborazione continuativa con l'editrice spagnola Losano. Scrive quindi regolarmente sulla rivista "All wine" e sulla rivista "Etiqueta".

Nel 2003 viene chiamato alla Presidenza del I° Concorso Internazionale del Monestrell a Ibiza.

Partecipa in qualità di giurato ai più importanti Concorsi enologici:

- C.M.B. di Bruxelles
- Vinalies Internationales di Parigi
- Sèlections Mondiales di Montreal
- China Wine and Spirits competition
- Concours International Vins de Montagne di Aosta

Nel 1981 viene chiamato a collaborare negli impianti di risalita nella ISAG, collaborazione durata fino al 1996 quando entra a fare parte del consiglio di amministrazione della neo nata MONTEROSA s.p.a. . Nel 2001 è chiamato alla Presidenza della Monterosa s.p.a. e oltre all'attività istituzionale si occupa personalmente della gestione di quattro ristoranti di proprietà della Società. Presidenza che terminerà a Dicembre 2007.

Nel 2004 è stato nominato membro di giuria agli XI Campionati del mondo A.S.I. per Sommeliers di Atene e in quell'occasione è stato nominato Presidente della Commissione "Concorsi enologici e qualità" dall'Association de la Sommellerie Internationale. Inoltre fa parte della Commissione "Qualità" dell'O.I.V.

Ad Aprile 2006 l'Ente Fiera di Verona con il Ministero delle Politiche Agricole con la collaborazione dell'Assessorato all'Agricoltura della Valle d'Aosta gli riconosce l'ambito

titolo di «Cangrande» per l'impegno profuso nel sostenere l'immagine del vino italiano nel mondo.

Il 22 aprile 2007 l'Italia, la Spagna e gli Stati Uniti fondano la Worldwide Sommelier Association, associazione internazionale che si occupa di formazione e promozione nel settore agroalimentare, Moreno Rossin viene nominato Segretario Generale.

A maggio 2007 l'Associazione della Stampa Agroalimentare Italiana accoglie la sua domanda di iscrizione e lo annovera tra i giornalisti specialisti del settore e lo inserisce nell'albo dei docenti per la formazione della professione.

A ottobre 2007 è Presidente di Giuria al concorso per il miglior Sommelier di Gran Bretagna e al concorso per il miglior Sommelier di Spagna.

A gennaio 2008 è responsabile del Comitato organizzatore dei Campionati Europei per Sommelier a Londra, lo stesso incarico gli è stato affidato per i Campionati del mondo per Sommelier a Roma a maggio 2008 e a Santo Domingo ad Ottobre 2010, nel 2009 ha organizzato il Campionato per il miglior Sommelier Europeo a San Marino.

Nel 2010 viene rieletto alla Presidenza dell'Associazione Sommelier Valle d'Aosta.

Dal 1991 al 1999 è docente ai Corsi R.E.C. della Regione Valle d'Aosta.

Collaborazioni con "El Bulli" di Ferran Adrià per i vini italiani in carta e con "El Corte Inglés" per l'Italian food & beverage.

Dall'autunno del 2013 docente di somministrazione per i corsi R.E.C. organizzati da I.S.A.

Dal 2014 referente e responsabile per A.I.S. della guida dei migliori vini d'Italia in Valle d'Aosta.

Nel 2015 in qualità di Consigliere viene nominato nel CdA della Courmayeur Mont Blanc Funivie s.p.a.

A marzo 2015 inizia una collaborazione giornalistica con una testata locale on line: "Valledaostaglocal" dove tiene una rubrica quotidiana "Caffè Roma echò".

Aosta 13/02/2018

