

# **Marco Locatelli è il nuovo direttore di Aspi Bergamo**

written by Redazione  
24 Gennaio 2019



Marco Locatelli è il nuovo coordinatore di ASPI Bergamo. Direttore e socio dello chef Enrico Bartolini al Casual Ristorante, una stella Michelin in Città Alta a Bergamo, Locatelli è un volto noto non solo alla realtà locale, ma anche tra i professionisti di tutta Italia, grazie alla pluriennale esperienza nel settore della ristorazione.

Cresciuto a Bergamo, dove la sua famiglia, da sempre nel settore, gestisce La Caffetteria di Locatelli a Valtesse, Marco Locatelli ha scelto di intraprendere questa strada, mettendo da parte il diploma di ragioneria, muovendo i primi passi tra le mura de La Marianna e del Caffè del Tasso. Seguono le esperienze con lo Chef Antonio Guida al Ristorante Il Pellicano\*\* a Porto Ercole e con lo chef Lorenzo Cogo al Ristorante El Coq\* a Marano Vicentino, fino a giungere all'incontro con Enrico Bartolini, prima al Devero Ristorante\*\* di Cavenago di Brianza e poi a Bergamo con Casual Ristorante\*. Una sinergia, quella creatasi con Bartolini, che nel 2016 ha permesso di guadagnare la prima stella Michelin, con in cucina lo Chef Alex Manzoni.

«Ho fatto il primo passo verso il mondo del vino per passione prima ancora che per professione. Ed è proprio la mia passione a guidarmi nella scelta delle etichette da inserire nella carta dei vini, che risulta essere in costante movimento - spiega Marco Locatelli. - Il sommelier ha il compito di accompagnare l'ospite all'assaggio di eccellenze italiane ed estere, guidandolo e consigliandolo tra le numerose novità, senza dimenticare l'importanza dei blasoni che hanno reso salda l'enologia mondiale. Ma senza nemmeno dimenticare il vasto mondo delle birre, dei distillati e, in generale, di tutte le bevande: è un universo vasto che esige molto studio e soprattutto grande passione - quella che porto quotidianamente nel mio lavoro e che spero di trasmettere nel ruolo affidatomi da ASPI - Associazione della Sommellerie Professionale Italiana nella mia città».

ASPI - Associazione della Sommellerie Professionale Italiana. Si propone come punto di riferimento per la Sommellerie professionale, con l'obiettivo di offrire opportunità di crescita ed affermazione ai Sommelier. Dal 2007, anno della sua nascita, è il solo membro per l'Italia dell'Association de la Sommellerie Internationale, A.S.I. I principali obiettivi di ASPI sono la formazione, a livello professionale, e la diffusione della cultura sul mondo del cibo e delle bevande. ASPI è presente, sul territorio nazionale, con corsi ed attività.