



STEFANO VENTURELLI

RESTAURANT MANAGER E DOCENTE · ALMA

SOMMELLERIE ACCOGLIENZA E FORMAZIONE

Stefano Venturelli coniuga una formazione ragionieristica e umanistica con una profonda passione per il vino e per l'accoglienza, intesa come espressione di cultura e attenzione al cliente. Diplomato Sommelier AIS, matura le prime esperienze professionali come socio e gestore di un'enoteca con cucina, completando poi il Master ALMA-AIS.

Durante il percorso formativo approfondisce la conoscenza dei territori del Collio e del Carso, collaborando con la Cantina di Cormons e con Benjamin Zidarich. In seguito, come Head Sommelier dell'Antica Corte Pallavicina dello chef Massimo Spigaroli, guida per due anni l'innovazione gestionale e digitale della cantina.

Scelto da ALMA per rappresentare la Scuola all'estero, cura progetti didattici ed eventi istituzionali in Cina e Taiwan dedicati alla diffusione del patrimonio enologico e agroalimentare italiano. Rientrato a Colorno come tutor del Corso Superiore di Sala, Bar e Sommelierie, prosegue la propria crescita ricoprendo prima il ruolo di Responsabile di Sala e poi quello di Restaurant Manager.

Oggi mette la sua esperienza gestionale e di servizio al centro della didattica ALMA, come docente nei corsi superiori di Cucina Italiana e di Sala, Bar e Sommelierie.