

Luca Belleggia de Il Pagliaccio è il Sommelier dell'Anno del Gambero Rosso

scritto da Redazione Wine Meridian | 27 Ottobre 2026



Luca Belleggia, restaurant manager e sommelier de Il Pagliaccio di Roma, è il Sommelier dell'Anno della Guida Ristoranti d'Italia 2027 del Gambero Rosso. Il premio valorizza ascolto, sensibilità e un servizio del vino costruito attorno all'ospite. Il ristorante due stelle Michelin dello chef Anthony Genovese conferma anche le Tre Forchette con 94/100.

È Luca Belleggia, restaurant manager e sommelier del ristorante Il Pagliaccio di Roma, il Sommelier dell'Anno secondo la Guida Ristoranti d'Italia 2027 del Gambero Rosso, presentata oggi nella Capitale. **Il riconoscimento premia un modo di interpretare il servizio del vino in cui la conoscenza**

tecnica si accompagna ad ascolto e sensibilità, capaci di costruire un'esperienza su misura per ogni ospite. L'edizione conferma anche le Tre Forchette, con 94/100, per Il Pagliaccio, ristorante due stelle Michelin dello chef Anthony Genovese.

Per Belleggia il ruolo del sommelier va oltre la conoscenza delle etichette e l'abbinamento tecnicamente corretto. Al centro c'è la relazione con l'ospite, di cui comprendere gusti e aspettative. **«Credo che oggi essere sommelier significhi, prima di tutto, saper ascoltare: il vino, la cucina, la squadra e soprattutto l'ospite.** La conoscenza tecnica resta fondamentale, ma deve essere accompagnata da sensibilità e intuito. Per me l'obiettivo è far sentire ogni persona accolta e benvenuta», racconta.

La cucina di Genovese, dove convivono tradizioni europee, suggestioni mediterranee e influenze asiatiche, richiede di guardare oltre gli schemi convenzionali. «All'inizio cercavo di essere il più didattico possibile, poi ho capito che con la cucina dello chef l'approccio tradizionale mostra i suoi limiti. **Una volta apprese le nozioni fondamentali, bisogna avere il coraggio di allontanarsene.** Oggi cerco di comprendere l'anima del piatto, quello che vuole raccontare», spiega Belleggia.

Da questa libertà nasce una concezione più ampia del pairing, in cui il vino resta centrale e la ricerca si estende ad altre bevande, ingredienti e culture, superando la tradizionale progressione per intensità e colore. L'obiettivo è un equilibrio capace di lasciare un ricordo. **Le proposte analcoliche e a bassa gradazione diventano parte integrante dell'esperienza gastronomica**, con una selezione attenta e un'identità propria.

Alla ricerca di nuovi linguaggi si affianca il desiderio di semplicità. «Dopo anni in cui tutto è stato ostentato e portato all'estremo, credo che recuperare un po' di semplicità

possa essere la chiave. Piuttosto che complicare, preferisco arrivare dritto al punto, valorizzando la purezza dell'ingrediente. **Al di là delle tecniche e delle nuove possibilità, resterà sempre fondamentale il fattore umano**», sottolinea Belleggia.

Il titolo di Sommelier dell'Anno è condiviso con le persone che hanno accompagnato il suo percorso e con la squadra de Il Pagliaccio. «È un'emozione grande, del tutto inaspettata. **Lo sento come un riconoscimento per tutto quello che è stato fatto in questi anni.** Lo accolgo con gratitudine e umiltà, con la voglia di continuare a imparare e fare del mio meglio», conclude Luca Belleggia.

Punti chiave

1. **Luca Belleggia** de Il Pagliaccio è il Sommelier dell'Anno per la Guida Ristoranti d'Italia 2027 del Gambero Rosso.
2. **L'ascolto dell'ospite** guida il suo lavoro, con la conoscenza tecnica al servizio di sensibilità e accoglienza.
3. **Gli abbinamenti** seguono l'anima del piatto, anche oltre gli schemi tradizionali, in sintonia con la cucina di Genovese.
4. **Le proposte analcoliche** e a bassa gradazione fanno parte dell'esperienza gastronomica, con un'identità propria.
5. **Il Pagliaccio** conferma le Tre Forchette con 94/100 ed è ristorante due stelle Michelin.