



Grandissimo successo per la Va edizione di “Un Mare di Champagne”

Grandissimo successo per la Va edizione di “Un Mare di Champagne” : Due giorni fa, il 13 di giugno, con la Cena di Gala nell'ex chiesa Anglicana di Alassio, si è chiusa la V Edizione di Un Mare di Champagne. Quest'anno l'apertura è stata siglata con una festa in piazza a testimoniare il legame che Un Mare di Champagne ha con la città e con il territorio. Un momento di assaggi, di musica e di grandi vini da vivere tutta come anticipazione della giornata di degustazioni. Lunedì 12 giugno, circa un migliaio di enoappassionati e addetti del settore provenienti da tutta Italia, hanno animato gli spazi del Grand Hotel Alassio Resort & Spa per assaggiare, discutere e vivere momenti di formazione sullo Champagne. Durante la kermesse, organizzata dal Consorzio Macramé - Dire Fare Mangiare sono state stappate 1300 bottiglie per oltre 150 etichette, servite dai sommelier della Fisar e dagli esperti delle stesse Maison. Tanti gli ospiti che hanno preso parte a Un Mare di Champagne: Lorenzo Sandano, giovane giornalista e food writer, che ha curato, insieme agli chef di Selecta Spa il percorso dedicato agli abbinamenti con gli Champagne. Francesca Negri, giornalista, blogger e wine tutor, nota come La Geisha Gourmet ha presentato il suo nuovo libro “Tutta colpa di un Ruinart Rosé”; Livia Riva, La Dame du Vin, che nel suo seminario dedicato alle donne che hanno fatto grande il nome dello Champagne nel mondo ha duettato con la giovane Charline Drappier, esponente dell'ottava generazione dell'importante famiglia di produttori di Champagne d'eccellenza; e infine Claudio Chiappucci, El Diablo vincitore della Milano San Remo, grande campione indimenticato e amante dello Champagne. Altri grandi ospiti hanno reso unica la tre giorni alassina dedicata al Roi des Vins: la sera del 13 giugno, la Ex Chiesa Anglicana di Alassio, un edificio in stile neo gotico unico nel suo genere sulla costa ligure, è stato letteralmente trasformato. Per la prima volta all'interno di questo gioiello architettonico è stato allestito un ristorante stellato nel quale gli Chef del Consorzio Macramé, insieme agli Chef ospiti Enrico Bartolini del Mudec di Milano, due stelle Michelin; Massimiliano Torterolo della Locanda dell'Angelo di Millesimo, una stella Michelin; Nicola di Tarsia del Berbel di Torino e Franco Ascari, Chef Patissier Selecta Spa, hanno elaborato un menù delle grandi occasioni, servito agli ospiti durante l'esclusiva cena di gala. “Sono stati tre giorni di lavoro intenso ma assolutamente gratificanti” commenta Barbara Porzio portavoce del Consorzio Macramé. “Quest'anno abbiamo registrato un incremento di adesioni da parte delle Maison e il pubblico ha risposto più che positivamente. Un Mare di Champagne vuole rappresentare nel panorama italiano una vetrina e un focus sull'offerta di un prodotto che ha conquistato il mondo intero e che è in continua evoluzione. Poter ospitare più di 50 Maison e degustare più di 150 etichette è un risultato che ci fa sperare in un trend in crescita per poter creare, anche durante l'anno, intorno a Un Mare di Champagne una serie di appuntamenti continuativi”. Dunque grande soddisfazione non solo per gli organizzatori, ma per tutte le attività produttive che fan parte dell'industria dell'ospitalità e dell'artigianato locale che, valorizzano al meglio, Alassio e i territori confinanti. L'appuntamento irrinunciabile con gli champagne sarà per il prossimo anno. Una manifestazione che nel suo genere è unica in Italia. Il Consorzio Macramé Dire Fare Mangiare è nato nel 2012 dall'idea di alcuni tra i più importanti ristoratori di Alassio (Gabbiano, Lamberti, Mozart, La Prua, Panama, Viola). Lo scopo del consorzio è valorizzare il territorio Alassino e le sue eccellenze, in particolare nel settore enogastronomico. A questo scopo organizza una serie di eventi che culminano, da ormai cinque anni, in Un Mare di Champagne. Con il passare del tempo, la kermesse è cresciuta in partecipazione, sia del pubblico sia delle Maison, fino a diventare la più grande manifestazione d'Italia sul mondo Champagne. Agenzia Eccoci -Marco Dottore agenzia@eccoci.it info@tgevents.it Tel. 335 5993573 SoloA -Antonella Beggiato - ufficiostampa@antonellabeggiato.it Tel. 338 9559338 Chiara Menardo - chiara@soloa.it / ufficiostampa@soloa.it Tel. 380 6919151