



Le bollicine “invadono” Alassio: grande successo per “Un Mare di Champagne”



Alassio. Si è chiusa il 13 giugno con la Cena di Gala presso l'ex Chiesa Anglicana la quinta edizione di “Un Mare di Champagne”. La manifestazione ha rinnovato l'appuntamento per il prossimo anno ai tanti esperti, operatori del settore e appassionati di bollicine che sono confluiti ad Alassio per questo evento che, ad oggi, si conferma come il più grande momento di lavoro e confronto dedicato al Roi des Vins.

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 il territorio. Un momento di assaggi, musica e grandi vini da vivere tutta come anticipazione della giornata di degustazioni. Lunedì oltre 850 appassionati 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 Macramè – 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 vi hanno preso parte: 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; 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: la sera del 13 giugno l'ex Chiesa Anglicana, un edificio in stile neogotico 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 140 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”.

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.