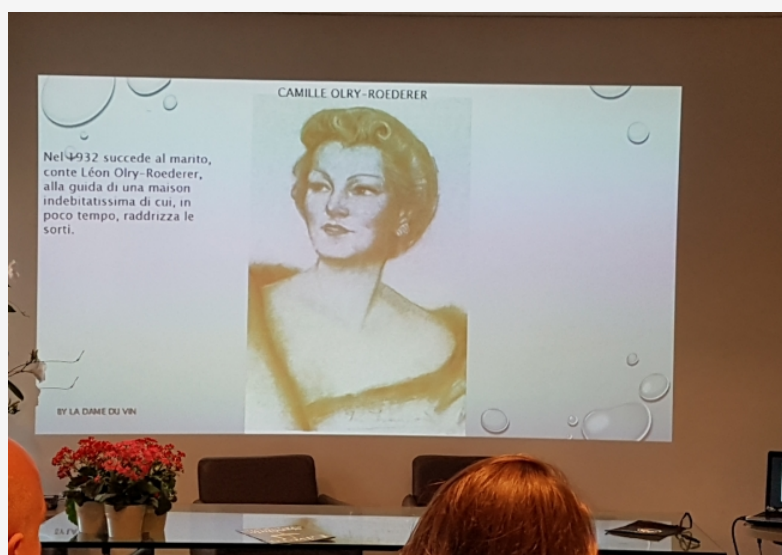




ALASSIO...TORNARE A TUFFARSI IN UN MARE DI CHAMPAGNE



Quando le buone intenzioni sono comuni, banale ricordarlo, le cose funzionano, anzi, vanno giù lisce come una coppa di champagne! Si è svolta da poco la quinta edizione di "Un Mare di Champagne", evento di successo nella (ridente, si sarebbe detto in passato) nota e raffinata località di mare del Ponente Ligure, Alassio.

Gli attori "dietro le quinte" sono i componenti di un consorzio, Macramé, di professionisti della ristorazione particolarmente attivi non solo in zona. Dall'11 al 13 giugno, una tre giorni davvero ricca non solo di grandi bolle d'Oltralpe nella cornice perfetta, pieds-dans-l'eau, del Grand Hotel di Alassio Resort&Spa, bensì una fucina di idee, di contenuti enogastronomici non scontati, incontri, degustazioni, occasioni social che hanno visto diversi operatori del settore, giornalisti ed esperti arrivare qui per la passione che ruota intorno al vino più famoso e celebrato al mondo: lo champagne.

L'evento è partito con un momento social: in piazza Partigiani, la domenica sera, piatti preparati dagli chef di Macramé e calici di champagne, una vera e propria sala ristorante a cielo aperto, informale e sofisticata al contempo dove la musica ha dato il suo contributo per creare l'atmosfera.

Il lunedì ha fatto la parte del leone come sempre con la presenza di oltre un migliaio di avventori: nello spazio esterno del Grand Hotel in degustazione libera c'erano oltre 140 etichette di champagne di 50 maison....what else? Di "else" c'erano gli interessanti seminari, come la presentazione del nuovo libro della petillante Francesca Negri, ma uno su tutti va ricordato, a partire dal titolo curioso: "Senza un marito, ma non senza Champagne..." ovvero l'istrionica e preparata Livia Riva, grande esperta e conoscitrice di tanti segreti delle maison, ci ha accompagnati in un percorso a ritroso sulla storia degli champagne di maggior successo che quale comun denominatore, ad un certo punto della loro storia imprenditoriale, hanno avuto una gran donna che le ha fatte decollare, prima fra tutte Nicole Barbe Ponsardin, vedova di Francois Clicquot nel 1805 a venticinque anni, ma anche Louise Pommery che capì prima di tutti l'importanza di esportare nel Regno Unito, Odette Pol Roger che rilanciò la sua maison grazie al mondo dei cavalli, e tante altre. Tra le giovani leve e non "veuve" ho particolarmente apprezzato l'intervento in carne ed ossa di Charline Drappier che ha portato una ventata di freschezza e di determinazione che le nuove leve dei vigneron stanno dimostrando.

Ma il vero e proprio "coup de théâtre" gli organizzatori lo hanno riservato nella terza e ultima giornata: il gala dinner del martedì all'interno dell'ex chiesa anglicana, oggi Library e luogo magico che ricorda la "colonizzazione" degli inglesi dei primi del '900 che amavano svernare in Riviera e lasciarono qui diverse testimonianze architettoniche di gran pregio. Una cena da ricordare sia per la location, sia per le etichette (fin qui, non ci eravamo mai annoiati con le bolle assaggiate, chiaro) sia per i piatti: una carrellata di chef molto articolata ha visto la presenza del giovane chef già stella Michelin, Massimiliano Torterolo della Locanda dell'Angelo a Millesimo, nell'entroterra savonese, Nicola Di Tarsia chef patron del ristorante torinese "Berbel", Franco Ascari, un percorso di tutto rispetto anche alla Franceschetta di Modena, chef innamorato della pasticceria, è il testimonial di Selecta. Star della serata, neanche a dirlo, è stato Enrico Bartolini, inutile elencare tutti i suoi successi e tutti i riconoscimenti delle guide più autorevoli nei pochi anni della sua veloce ascesa: ci ha stregati con un risotto intrigante.

Cosa aggiungere? Un plauso al servizio di sala dei vari locali che compongono la compagine Macramé, ovvero Il Gabbiano di Alassio, il Panama, la Prua di Alassio, il Mozarth, il Lamberti, Viola e Massimo Viglietti, ex Il Palma ora nella Capitale all'Enoteca al Parlamento. Tutti i ragazzi in smoking che sembravano più andare ad una prima a teatro, piuttosto che servire i commensali. Il resto ormai è storia: attendiamo fiduciosi la prossima edizione 2018 dell'evento più petillant che ci sia.