



UN MARE DI CHAMPAGNE - V EDIZIONE

UN MARE DI CHAMPAGNE - V EDIZIONE : Si è chiusa ieri, 13 giugno con la Cena di Gala presso la ex Chiesa Anglicana di Alassio, la V 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 di 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 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, 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 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.