

L'EVENTO

Champagne en liberté nel borgo una serata doc a Castello Brown

L'imprenditore Massucco ha presentato il prossimo arrivo delle Fa'Bulleuses, ovvero sette produttrici di Isos che riuniscono le etichette in un'unica cuvée

PORTOFINO

Champagne nei calici a Portofino per celebrare un evento speciale. Alberto Massucco, imprenditore sabaudo con casa nel Borgo e primo italiano a

possedere una vigna in Champagne, ha organizzato a Castello Brown un party privato per la seconda tappa di *Champagne en liberté*, format creato da Laura Gobbi, responsabile comunicazione dell'azienda, ispirato al tema "Aria", percorso sensoriale che trasforma le bollicine in strumenti capaci di dialogare con l'anima. Una serata "frizzante", come l'aria settembrina, per presentare ai clienti l'arrivo a Torino il 12 ottobre delle Fa'Bulleuses, sette produttrici di Isos. Importato in Italia da Massucco, lo champagne Isos unisce in un'unica cuvée le etichette di sette vigneronne. Massucco ha annunciato la loro presenza nella città della Mole: «Isos non è un semplice champagne ma la coralità di sette differenti luo-

ghi rappresentati dalle giovani produttrici che, attraverso le 644 bottiglie per ora prodotte, si fanno portavoce di un unico sentire». Portofino, ha detto Massucco, «è la mia casa eletta e nel borgo quest'anno abbiamo sviluppato progetti importanti creando due cuvée

Creata due vintage per celebrare Ö Magazin della famiglia Mussini e Repetto del Morena

privée: una cuvée celebrativa per i trent'anni di attività del ristorante Ö Magazin della famiglia Mussini e una per il mitico Ugo Repetto, titolare del bar Morena, che, con i suoi cock-

tail, rappresenta uno dei locali della Piazzetta». La soirée è stata anche l'occasione per condividere i risultati di un 2020 di lavoro «intenso e ricco di soddisfazioni». È stato un anno di incremento, ha sottolineato Cinzia Zanellato, responsabile dell'azienda Alberto Massucco Champagne, «che ha fatto registrare un aumento notevole delle vendite, acquisendo una fetta di mercato importante come quella dei privati». Lo champagne ha accompagnato il menù realizzato da Matteo Baronetto, chef dello storico ristorante torinese Del Cambio. Alle specialità servite, ambasciatrici di voci che hanno dialogato tra Piemonte e Liguria, si sono aggiunte le ostriche di Red Oyster. —

R. GAL.



Un momento della serata portofinese a Castello Brown

DUTTO