A Portofino è “Champagne en libertè”: grandi novità e atmosfere sognanti firmate Alberto Massucco

Una serata dal fascino senza tempo, immersi nella suggestiva location di Castello Brown per conoscere le novità e i progetti di Alberto Massucco e godere della cucina entusiasmante di Matteo Baronetto

Da sn, Cinzia Zanellato, responsabile di Massucco Champagne, e Laura Gobbi, responsabile comunicazione (Foto © Davide Dutto).

Champagne en libertè ritorna, come un vecchio amico dal quale ti eri congedato troppo in fretta, con qualche rimpianto, forse, ma con un desiderio ardente di riabbracciarlo e viverlo il più a lungo possibile.

Champagne en libertè a Portofino, una serata sognante

A **Portofino**, il 27 settembre, gli ospiti di **Alberto Massucco**, imprenditore con una **passione viscerale per lo champagne**, hanno potuto immergersi per una sera nei panni di un pittore impressionista, per cogliere, en plein air, paesaggi sconfinati e sfumature sottili, lì dove l'aria è il minimo comun denominatore di un dipinto fatto di gesti e convivialità autentica.

Castello Brown domina la baia di Portofino con eleganza austera e impeccabile grazia, né più né meno di Massucco stesso che, di un bianco abbagliante, accoglie, saluta, spiega e, austerità a parte, pare anche emozionarsi quando parla della sua storia da importatore, nata quasi come hobby e che oggi lo ha portato ad essere il primo ed unico italiano a possedere una vigna in Champagne, della quale a brevissimo godremo i frutti.

Vista del Castello Brown che ha ospitato Champagne en libertè (Foto © Davide Dutto).

"**Aria**", neanche a dirlo, è il tema che ha accompagnato la seconda edizione di questo format creato da Laura Gobbi, responsabile comunicazione di Alberto Massucco: un **percorso sensoriale che trasforma le bollicine in strumenti che dialogano con l'anima.**

Le etichette di Massucco Champagne degustate

Cinque le etichette in degustazione durante la serata Champagne en libertè a Portofino, provenienti da maison indipendenti e di grande valore, che bene sanno resistere alle lusinghe dei grandi produttori: **Jean Philippe Trousset** e **Rochet-Bocart**, rispettivamente della Montagna de Reims e Gallois-Bouché nella Côte des Blancs.

Durante la serata sono state degustate 5 etichette di Champagne di Alberto Massucco (Foto © Davide Dutto).

A suggellare la sensazione di leggerezza di una serata di straordinaria intensità, il menu studiato da **Matteo Baronetto**, chef dello storico ristorante torinese "**Del Cambio**": un viaggio di sola andata tra pesche e alici, biscotti di foie gras e nocciola e una magistrale zuppa di pesce con coniglio arrosto.

La presenza di Baronetto non è casuale e non dipende solo dal fatto che l'allievo di Marchesi, per molti anni braccio destro di Carlo Cracco, è uno dei più valorosi cuochi nel panorama europeo. Al suo ristorante, infatti, è dedicata la prima "cuvée sartoriale" prodotta da Massucco

> «*Con Matteo* – racconta Massucco – *c'e? un'intesa profonda. Quando mi ha proposto di creare una cuve?e per il suo ristorante, un simbolo della nostra cultura, ne sono stato onorato. E? nata cosi?* ***Cuve?e Prive?e del Cambio****, un Blanc de Blancs 100% Chardonnay. Lo confesso, vedere un nostro champagne servito al tavolo dove sedeva Cavour, fa un certo effetto».*

Alberto Massucco, titolare dell’azienda (Foto © Davide Dutto).

Attrazioni varie hanno accompagnato la cena e le degustazioni (Foto © Davide Dutto).

Un momento della serata offerta da Alberto Massucco (Foto © Davide Dutto).

La baia di Portofino, dove si è svolto Champagne en libertè (Foto © Davide Dutto).

L'arrivo in Italia delle *Fa'Bulleuses*

Nel corso della serata, inoltre, è stata finalmente svelata la data dell'arrivo in Italia delle ***Fa'Bulleuses***, un progetto straordinario che vede riunite nella medesima etichetta sette donne dello Champange.

> «Le sette produttrici di Isos – ci spiega Alberto Massucco, che importa in esclusiva Isos sin dalla sua prima produzione – saranno finalmente a Torino il 12 ottobre. Stiamo organizzando un momento d'incontro con ristoratori, mai?tre, addetti al settore e stampa per poterle conoscere, capire appieno il progetto culturale che le unisce. Il loro non è un semplice champagne ma la coralita? di sette differenti luoghi rappresentati dalle giovani produttrici che, attraverso le **644 bottiglie** per ora prodotte, si fanno portavoce di un unico sentire».

In tema di Champagne a firma Massucco, di cui c'e? un'attesa spasmodica, invece, per ora sarà pronta solo la **cuve?e Mirede,** mentre per il millesimato **Alberto Massucco** Grand Cru, Blanc de Blancs, si dovra? attendere il **2023.**

Per informazioni: www.albertomassuccochampagne.it

Data di creazione

30/09/2021
Autore
gabriele-pasca