



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 liberté 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 liberté 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 liberté (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 liberté 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'è un'intesa profonda. Quando mi ha proposto di creare una cuvee per il suo ristorante, un simbolo della nostra cultura, ne sono stato onorato. È nata così? **Cuvee Privee 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 liberté (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 Champagne.

«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'è 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 dovrà attendere il **2023**.

Per informazioni: www.albertomassuccochampagne.it

Data di creazione

30/09/2021

Autore

gabriele-pasca