

DALL'ABRUZZO CON LA SCIABOLA PER PROMUOVERE LO CHAMPAGNE, È LA CONFRÉRIE DU SABRE D'OR

12 Luglio 2022

di **Marcella Pace**



TERAMO – Un rito antico, affascinante, teatrale, che porta con sé il sapore della vittoria, e dunque della festa, che lo accompagnava nelle sue origini quando Napoleone lo compieva per celebrare la sconfitta dei suoi nemici, che sopravvive ancora oggi e lo fa grazie alla Confrérie du Sabre d'Or.

Presente in 24 paesi del mondo con più di 30 mila confratelli, la confraternita internazionale promuove lo Champagne francese attraverso il *sabrage*, ovvero l'arte nobile di aprire una bottiglia con una sciabola "forgiata da maestri artigiani francesi, in acciaio militare, con una

lama da 70 centimetri, che pesa più di un chilo ed è personalizzata dal logo della confraternita e dal nome e cognome del confratello”, spiega **Edi Della Sala**, avvocato di Teramo, esperto in diritto alimentare, consulente legale del settore wine, food & beverage, dal 2019 ambasciatore dello Champagne per l’Italia per la Confrérie.

Ogni anno più ampia, l’Ambasciata italiana dell’associazione conta oltre a Edi Della Sala altri tre abruzzesi: “**Emanuele Pardi** di Pescara (*chevalier* di recente nomina), **Paolo Chiapparelli** di Teramo e **Giuseppe Di Loreto** di Pescara (membro del consiglio nazionale) – enuncia l’avvocato -. La nostra associazione si fonda sui valori di fratellanza e solidarietà. Per diventare *chevalier* bisogna essere presentati da altri due confratelli – illustra Della Sala -. La candidatura deve essere accolta dal consiglio di Ambasciata italiano e poi il Gran consiglio internazionale che ufficializza la nomina. Ovunque si va nel mondo, basta chiamare un nostro confratello e si è subito a casa”.

