

MUULAB DIVENTA IL PRIMO CLUB DE PRINCES DEGLI CHAMPAGNE DE VENOGNE DI PESCARA

26 Gennaio 2023



PESCARA – MuuLab, il ristorante di cucina creativa a base di carne, creato dai fratelli **Davide** e **Francesco Falone** cinque anni fa, è il primo club de Princes De Venogne di Pescara. La Maison du Champagne con sede a Epernay nella elegante Avenue de Champagne, creata nel 1837 da Henri-Marc, migrato dalla Svizzera in Francia nel 1825, ha selezionato il ristorante del centro di Pescara, lungo la strada parco, come membro e ambasciatore della Maison.

Questo prestigioso circuito riunisce i più grandi gourmet di tutto il mondo, che impreziosiscono la cuvée con i loro piatti, facendo rivivere il Club des Princes creato nel 1858 da Joseph de Venogne, quando fu lanciata la cuvée omonima, in omaggio ai Principi d'Orange. I membri del Club des Princes vengono selezionati, uno per uno, ogni anno, per la loro gastronomia senza eguali che affascina gli Champagnes des Princes.

Con MuuLab sale a quattro il numero dei ristoranti abruzzesi membri del club. Gli altri tre sono tutti nella provincia di Teramo con Cherie ad Alba Adriatica, secondo club d'Italia, Cipria di Mare a Teramo e Yolo a Roseto degli Abruzzi.

Martedì sera, si è svolta la cerimonia di ingresso di MuuLab nel club, alla presenza di **Philippe Manfredini**, direttore export della Maison De Venoge, **Riccardo Orsini** responsabile Première Italia che si occupa della distribuzione in Italia e **Gianni Nocco**, referente di zona. L'ingresso si articola in due step, quello dell'altra sera, e un secondo che avverrà tra qualche mese e che vedrà l'investitura dello chef Francesco Falone come chevalier della Confrérie du champagne. La seconda cerimonia si svilupperà allo stabilimento balneare Hawaii, la cui ristorazione è dallo scorso anno nelle mani dei fratelli.

“Grazie alla nostra carta degli Champagne e al nostro menù siamo stati selezionati da una delle più importanti Maison di Champagne come ambasciatori e come membri del loro club esclusivo – spiega Davide, affiancato nel ristorante dal fratello, da **Aldo Bissoni** e **Mattia Pitocco** in brigata e poi da **Andrea Della Croce**, sommelier e **Laura Montanaro** in sala – . Essere un Club des Princes De Venoge è un riconoscimento importante e sarà nostro impegno dare ai nostri clienti la possibilità di degustare tutti i prodotti della linea Princes, anche quelli in tirature limitate, in un'esperienza unica con abbinamenti dedicati”.

“La Maison De Venoge ha messo in piedi questo meccanismo di club perché vogliamo essere rappresentati dalla ristorazione – ha spiegato a *Virtù Quotidiane* Riccardo Orsini, responsabile Première Italia, chevalier de l'Ordre des Pouteaux de Champagne – . Abbiamo scelto loro, che abbiamo conosciuto tramite Gianni Nocco, referente di zona, trovando dei ragazzi in gamba, imprenditori attenti e appassionati conoscitori del mondo del cibo e del vino. All'interno del club vogliamo locali che ci rappresentino al meglio e valorizzino il mondo dello champagne, perché il nostro scopo è di togliere la polvere dallo champagne e renderlo sempre di più un prodotto godibile da tutti. Abbiamo un nome storico da preservare, e quando leghiamo un ristorante alla maison lo facciamo sempre con le pinze”.

L'evento è stato accompagnato da una degustazione di quattro calici, Rosè, Extra Brut, Blanc de Blanc e Blanc de Noirs con le specialità fine food MuuLab. Da ora nel locale sarà prenotabile un “Salotto Princes”, un tavolo che darà diritto a una cena speciale in abbinamento agli champagne De Venoge. E in estate un altro sarà operativo sulla terrazza alle Hawaii.

LE FOTO













