

25 Ottobre 2022

MODENA - L'abbinamento per antonomasia tra ostriche e Champagne. È stato questo il tema sviluppato in una masterclass curata dall'abruzzese **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 du Sabre d'Or, la confraternita internazionale che promuove lo Champagne francese attraverso il sabrage, ovvero l'arte nobile di aprire una bottiglia con una sciabola e **Gildo Carabelli**, ambasciatore per l'Italia per la Confrérie de la Huitre de Bretagne e connettable della Confrerie du Sabre d'Or, ricercatore e divulgatore d'arte.

Nell'ambito di Modena Champagne Experience, la più grande manifestazione italiana dedicata esclusivamente allo Champagne, giunta alla sua quinta edizione che si è svolta la scorsa settimana, e che ha visto in degustazione i vini di prestigiose maison distribuite in cinquemila metri quadrati, si è svolto un approfondimento proprio sull'abbinamento.

Carabelli e Della Sala con un gemellaggio tra Confraternite hanno sviscerato la biologia della Crassostrea gigas, fornito curiosità storiche, le varietà, gli elementi tecnici per la degustazione, e proposto abbinamenti culinari ed enogastronomici con focus sullo champagne e l'utilizzo in cucina.

Sono intervenuti alla masterclass lo chef **Alessandro Rinaldi**, fondatore del mondo Yolo (Restaurant, lab & Bakery) a Roseto degli Abruzzi (Teramo) e **Philippe Brugnon** produttore di Champagne. Il suo champagne, premier cru edizione speciale per la Confrerie du Sabre d'Or, è stato abbinato alle ostriche della Bretagna Crassostrea Gigas.

LE FOTO





