

A MILANO UN CORSO PER IMPARARE A SCIABOLARE



MILANO - Tutto pronto a Milano, Coronavirus permettendo, per un nuovo appuntamento dedicato all'arte di sciabolare lo Champagne (Sabrage), dopo quello iniziale del 2020.

La tecnica del Sabrage arriva dall'epoca Napoleonica, quando la sabre, l'arma della cavalleria leggera di Napoleone Bonaparte, veniva usata per stappare le bottiglie e festeggiare una battaglia conclusa con successo.

L'incontro di formazione, tenuto dalla Sabrage Academy, è previsto per il 13 marzo presso il ristorante Testina.

Il corso, previsto con inizio alle ore 19,30, prevede una parte teorica di circa 45 minuti e una parte pratica in cui ogni partecipante potrà esercitarsi sotto la supervisione della giornalista e scrittrice Francesca Negri.

Nel corso della lezione di formazione sarà possibile scoprire storie e aneddoti legati sia al Sabrage sia al mondo delle bollicine. Saranno consegnati i diplomi di sabreur, il kit di Sabrage (contenete una sciabola professionale Sabrage Academy), un paio di guanti per il Sabrage e una bottiglia di Champagne.