



SPARKLE DAY 2018, BRUT DI MARRAMIERO TRA LE MIGLIORI 70 BOLLICINE ITALIANE

13 Novembre 2017 

L'AQUILA – Sabato 2 dicembre 2017, a Roma, andrà in scena lo Sparkle Day 2018. Decima edizione della manifestazione nata per lanciare l'uscita della guida *Sparkle*.

L'attesissimo evento, unico nel suo genere e ormai di rito, che vede protagonisti i migliori spumanti secchi d'Italia. Per l'occasione, le eleganti sale dell'Hotel Westin Excelsior – in via Vittorio Veneto 125 – ospiteranno oltre 70 aziende provenienti da ogni angolo della Penisola, per un totale di circa 300 etichette in degustazione.

Per l'Abruzzo sarà presente l'azienda Marramiero di Rosciano (Pescara), con il Brut e il Rosè Brut.

L'evento è figlio di *Sparkle*, unica guida italiana dedicata esclusivamente al mondo delle bollicine edita da sempre dalla storica rivista di enogastronomia *Cucina & Vini*.

Come di consueto la manifestazione si aprirà con la presentazione di Sparkle 2018, quando il curatore della guida **Francesco D'Agostino** – direttore responsabile di **Cucina & Vini** -, sarà pungolato dal duo di Radio Capital, **Mary Cacciola** e **Andrea Lucatello** nella conferenza stampa iniziale che culminerà nella premiazione delle settanta 5 sfere dell'edizione 2018 di Sparkle.

“Quando facemmo la prima selezione nel 2002 e la proponemmo a fine novembre di quell'anno – racconta in una nota Francesco D'Agostino – il nostro impegno produsse la premiazione di dieci vini con le 5 sfere. Sette volte di più può sembrare molto in sedici anni! In verità, la reale rivoluzione della spumantistica italiana non è quella di aver prodotto bollicine per tutte le tasche da vendere ovunque nel mondo, senza grandi differenze, quanto piuttosto quella di essere cresciuta moltissimo in qualità, avendo anche diffuso il know-how in tutto il Paese, con distretti spumantistici che ormai rappresentano un modello per il mondo intero, in termini di qualità, organizzazione, retribuzione, protezione del paesaggio, sostenibilità. Le 5 sfere del 2018 contengono tutto questo, un messaggio importante dalla famiglia di vini che più delle altre negli ultimi venti anni ha fatto progressi”.

Quest'anno sarà partner ufficiale della manifestazione una bellissima realtà italiana. I Dolci Sapori è un franchising di pasticcerie e caffetterie con sede a Busto Garolfo di proprietà di un giovane e lungimirante imprenditore del posto, **Matteo Pincioli**, che ha rilevato da appena



un anno questa azienda per recuperare – insieme a un marchio di qualità – anche i 120 posti di lavoro che rischiavano di perdersi. I Dolci Saporì e il titolare saranno presenti il 2 dicembre per farci degustare dolcezze di ogni genere. Altra novità di questa edizione è la presenza della Maletti1867, storica azienda del modenese specializzata nella produzione di salumi.

Insieme a questa bella novità, ci sono poi tutte le aziende che seguono Sparkle Day sin dalle prime edizioni e che anno dopo anno riconfermano la loro partecipazione. Parliamo di Diam Bouchage, azienda francese leader nella produzione di tappi tecnici in sughero, ideatrice e produttrice della linea di tappi interamente dedicata alle bollicine, i Mytik Diam. E ancora gli amici di GroupAma Assicurazioni presenti nel corso dell'evento, pronti a fornire tutte le informazioni a chi ne farà richiesta. E per tutti coloro che avessero voglia di una pausa caffè a base di miscele pregiate, ci sarà la bellissima e profumata postazione di Oro Caffè capitana dagli instancabili fratelli **Alessandro e Luciano Milano**.