

Dai Nebbioli alle bollicine Il castello è sempre la vetrina delle eccellenze

A Novara prima edizione sabato 4 e domenica 5 maggio

FRANCESCO MOSCATELLI
NOVARA

Dopo i Nebbioli dell'Alto Piemonte, le bollicine. La scenografia è la stessa: il castello sforzesco di piazza Martiri a Novara. Sabato 4 e domenica 5 maggio si terrà la prima edizione di «Di Bolla in Bolla», evento dedicato al metodo classico, dalle più blasonate maison francesi fino ai produttori italiani che stanno sperimentando nuove e originali spumantizzazioni con i vitigni autoctoni, passando per l'Alta Langa, la Franciacorta, il Trentino e i «rècoltant manipulant» di Reims e dell'Aube. E non mancano «chicche» dal resto del mondo.

«Da quattro anni a Novara c'è un club dello champagne molto vivace - spiega Andrea Binda di BBS, la start up che ha creato una piattaforma online per promuovere le bollicine e che organizza la due giorni -. All'inizio era solo una passione, poi ci siamo accorti che qualcosa sta cambiando:

i giovani hanno sensibilità e voglia di conoscere e degustare. Ci siamo detti: perché no? A dicembre abbiamo lanciato un profilo Facebook che subito ha raccolto migliaia di adesioni. E adesso eccoci qui». «Vogliamo creare risonanza sul vino rifermentato in bottiglia, al di là del territorio di provenienza - aggiunge Alberto Chioni, senior brand manager Pommery Italia, uno dei big presenti -. È un mondo che sta crescendo tantissimo. Quest'anno, ad esempio, lanciamo un prodotto Pommery fatto nel Sud dell'Inghilterra».

A Novara si potranno scoprire 91 aziende con oltre 190 etichette e sarà possibile partecipare a dieci masterclass con relatori di livello internazionale. «Io mi sono dedicato "anema e core" allo champagne, unico vino inimitabile come i Beatles nel rock - scherza Guido Invernizzi, docente dell'Associazione italiana sommelier e consulente tecnico della manifestazione

-. Cercheremo di affrontare argomenti tecnici come cave, millesimo e tirage in modo semplice e coinvolgente».

All'interno dell'evento ci saranno anche uno spazio «be to be», un'enoteca temporanea e visite guidate ai monumenti cittadini, organizzate in collaborazione con l'Atl. Fino al 30 aprile sarà possibile acquistare i biglietti online a 45 euro (www.dibollainbolla.it) mentre durante la manifestazione costeranno 50. Nonostante si tratti di un debutto le attese sono molto alte, come conferma l'amministrazione comunale. «Rafforziamo un percorso che si sposa benissimo con il nostro castello - dicono il sindaco Alessandro Canelli e l'assessore al Commercio Laura Bianchi -. Il castello non è più solo un luogo di esposizioni culturali ma una vetrina per le eccellenze locali e non. Questo è un grande driver di sviluppo per la nostra città». —



I tre soci di BBS con il sindaco Alessandro Canelli e l'assessore al Commercio Laura Bianchi

CON LA STAMPA

Degustazioni gratis Basta una frase

Originalità, simpatia ma soprattutto briose: adatte alle "bollicine". Perché una frase dedicata a questo mondo deve avere i requisiti giusti. Partecipare all'iniziativa de La Stampa è semplice: basta scrivere una frase dedicata alle "bollicine" sul tagliando qui a fianco, compilarlo in ogni parte e inviarlo alla mail novara@lastampa.it entro il 30 aprile. Ogni autore scelto dalla redazione riceverà 2 biglietti omaggio per l'accesso con degustazione a "Di bolla in bolla", l'evento che sarà ospitato al castello di Novara il 4 e 5 maggio.



**DI BOLLA®
IN BOLLA**

GIOVEDÌ 18 APRILE 2019

**FRASI
DA BOLLICINE**

Dedica una frase alle "bollicine" e inviala a novara@lastampa.it insieme a questo tagliando compilato. Gli autori scelti dalla redazione riceveranno 2 biglietti per l'ingresso con degustazione gratuita a

**DI BOLLA IN BOLLA
4-5 maggio**

AL CASTELLO DI NOVARA

LA STAMPA



Nome..... Cognome

Città..... Telefono

LA MIA FRASE E'