

Le champagnerie in aeroporto per un calice prima del volo

Maurizio Bertera - Sab, 27/12/2014 - 07:00

commenta



Mi piace  1

Sull'esempio di quanto è normalità (da tempo) nelle aerostazioni straniere, anche in quelle italiane inizia a prendere quota un concetto di ristorazione moderno, magari informale ma curato in ogni dettaglio. Studiato per chi è di fretta ma non intende rinunciare al piacere della qualità come per chi ha più tempo e vuole «esplorare» prima del decollo.

Ecco perchè Maison Vranken-Pommery - da sempre attenta nel dettare nuovi stili di consumo - ha scelto di collaborare con alcune tra le più importanti realtà aeroportuali per creare nuovi concept-gourmet e promuovere il piacere del «calice» di Champagne. La prima collaborazione è nata con My Chef, brand del Gruppo Elixir, che ha aperto da oltre un anno il primo vero ristorante all'interno di Linate. A guidarlo c'è Michelangelo Citino, chef tra i più interessanti della new-wave meneghina e che sta conquistando il favore di critica e pubblico, grazie a una cucina di grande efficacia e mai banale.

In questo contesto, la cantina a vista Vranken-Pommery accoglie i commensali al Michelangelo Restaurant con un calice di Champagne e può accompagnare a tutto pasto le prelibatezze dello chef. Il creatore della cucina Pop, Davide Oldani, è invece protagonista a Malpensa dove cura il nuovo Oldani Café: qui i minipop Champagne Pommery sono stati selezionati appositamente per accompagnare i finger food come il light lunch. A Orio al Serio, l'aeroporto di Bergamo, Maison Vranken-Pommery si è legata al Vicook Bistrot che porta la «firma» illustrissima del tre stelle Da Vittorio a Brusaporto - quello dei fratelli Cerea - e viene definito da loro come un'osteria di cucina contemporanea.

Per finire la recente inaugurazione di Santhé, champagneria Pommery creata in collaborazione con Chef Express, all'interno del Terminal 3 dell'aeroporto di Roma-Fiumicino. Antonello Colonna - uno dei più cuochi più famosi della Capitale - è stato coinvolto per portare la sua esperienza in un raffinato cooking show, accompagnato dalle bollicine di Champagne Pommery. «Abbiamo scelto i grandi chef - spiega Mimma Posca, CEO di Vranken Pommery Monopole che distribuisce tutti i brand del Gruppo in Italia - per guidare le scelte dei consumatori verso la cultura eno-gastronomica anche in un luogo impensabile sino a pochi anni fa. Che si tratti di consumare Pommery sul posto oppure di acquistarlo per portarlo con sé e magari regalarlo, è comunque un'esperienza. In qualsiasi luogo e qualsiasi momento, quindi anche in un aeroporto e prima di partire, lo Champagne può essere espressione di stile e di cultura del buon bere».