



LA CONFRÉRIE DU SABRE D'OR, NATA IN FRANCIA NEL 1986, È ORMAI UNA REALTÀ DI LIVELLO INTERNAZIONALE. ASSOCIAZIONE SENZA FINI DI LUCRO, È PRESENTE ANCHE IN ITALIA DAL 2005 E NE È AMBASCIATORE ELODIO DE NARDI, UN GRANDE PROFESSIONISTA DELLA RISTORAZIONE

Sciabola d'oro, è una cosa seria

Alberto P. Schieppati



Elodio De Nardi, ambasciatore della Confraternita, è il professionista grazie al quale la Confrérie è arrivata in Italia

EL BAILLAME DI ASSOCIAZIONI, CLUB, CONFRATERNITE ne spicca una sulla quale non vale proprio la pena di ironizzare. La *Confrérie du Sabre d'Or*, infatti, è un'associazione molto seria, nata nel 1986 in un piccolo villaggio della Francia ad opera di un gruppo di appassionati estimatori di Champagne: intenditori, *gourmet*, clienti di *maison* paludate ma anche ristoratori, chef, professionisti, imprenditori del nostro settore. Richiamandosi ad una antica tradizione secondo la quale Napoleone Bonaparte fu il primo "sciabolatore" della storia (e la storia racconta che, al termine di una dura battaglia, il condottiero per brindare alla vittoria "decapitò" con la sciabola una bottiglia di Champagne), i soci della *Confrérie* hanno definito un disciplinare molto serio, con tanto di statuto ufficiale. Fra le finalità indicate, quella di promuovere

e sviluppare la cultura dello Champagne, promuovere l'arte del corretto *sabrage*, riunire in associazione tutti quanti amano le bollicine francesi. A riprova di quanto sia sentita questa passione per lo Champagne, a ventitré anni di distanza dalla nascita, la *Confrérie du Sabre d'Or* è presente in decine di Paesi al mondo, con più di 30 mila associati.

La confraternita è presente anche in Italia, grazie all'impegno di Elodio De Nardi e di Odone Agnolon che, il 16 marzo 2005, hanno formalmente depositato l'atto costitutivo dell'ambasciata italiana; per la cronaca, va detto che Elodio De Nardi, un grande professionista della ristorazione italiana, sostenitore entusiasta della cultura dello Champagne, venne intronizzato il 13 novembre 2004 a Senlis, in Francia, in occasione della serata di gala tenutasi per l'annuale *Grand Chapitre* della *Confrérie*. Dopo tale cerimonia, il passo per creare l'ambasciata italiana è stato breve e De Nardi ha potuto contare sulla sensibilità e sull'impegno di molti appassionati di Champagne, che hanno prontamente aderito e condiviso il progetto partito dai "cugini francesi".

La Confraternita della Sciabola d'Oro (www.sciaboladoro.it, info@sciaboladoro.it) è oggi una realtà importante, con tanto di sede prestigiosa a Venezia, alla Fondazione Levi, in calle Giustinian a San Marco. La sede



operativa è, invece, da Elodio De Nardi, a San Donà del Piave (Ve). Una curiosità: la sciabola ufficiale della Confraternita, utilizzata dagli *sabreur* per "decapitare" le bottiglie più esclusive di Champagne, è lunga 70 centimetri e pesa 1,15 chili, non è tagliente e la sua punta è arrotondata. Sulla lama sono incisi il logo della *Confrérie* e il nome del proprietario, che spesso è un *maître-sabreur*, uno dei tanti professionisti (come, ad esempio, Amalia Santi, di Sestri Levante o Carlo Aldrighetto, di Motta di Livenza) che periodicamente partecipano a eventi appositamente organizzati, durante i quali vengono intronizzati nuovi *sabreur*: un modo intelligente e statutario di sostenere e valorizzare la cultura dello Champagne.

