

WEEKEND / NELL'INSERTO

**“Lambruscolonga” d'autunno**  
Tre percorsi enogastronomici  
tra i locali del centro di Modena

# Lambruscolonga, percorsi frizzanti

Tre le opzioni per l'edizione autunnale della maratona enogastronomica. Ospite Alberto Bertoli

MODENA

È tempo di Lambruscolonga che festeggia l'undicesima edizione e si prepara per una serata dedicata al Lambrusco, nella versione autunnale della manifestazione. Domani, 3 novembre, dalle 19 per le vie del centro si potrà partecipare al tour enogastronomico, a scelta tra tre percorsi: il primo “Percorso Bianco Street Food” coinvolge i seguenti locali: Calle9, Punto&Pasta, La Chersenta di Via Albinelli, La Piadeina, La Smorfia2, Viva Nachos, Gelateria Paradice, Bar Stadio, e

un assaggio di cioccolata negli stand di Sciocola'. Il secondo è il “Percorso Traditional rosso” con Maxela, Trattoria Pomposa Al Re Gras, Via Taglio 12, Sosta Emiliana, Bottega Oltremare, Tigellino Ducale, Pasticceria Remondini, Massimo&Rossella, e un assaggio di cioccolata negli stand di Sciocola'. Il terzo è il “Percorso Oro Nero”, un itinerario che comprende degustazioni di aceto e nocino e stuzzichini prelibati, con il Consorzio Aceto Balsamico, Ristorante LIncontro, Bennys Bar, Taverna dei Servi, LO-Ma-

Crescenterie, Atheneum, Gelateria Remondini, Ordine del Nocino, e un assaggio di cioccolata negli stand di Sciocola'. Una manifestazione che comprende, non solo vino e buon cibo ma anche musica, domani sera infatti ad inaugurare l'evento in piazza San Francesco il live di Alberto Bertoli e sempre la piazza sarà la location di “Radiamo”, la radio ufficiale dell'evento. In largo San Giorgio dalle 20 concerto degli Onirica e esposizione fotografica dalle 16 “Dal corpo femminile attraverso ritratti di fine art e geo-

metriche minal” di Vanessa Riccobaldi e Gabriella Verri. Appuntamento anche con la moda in via Farini presso la Bottega equosolidale d'Oltremare dalle 21 con “Ethic C'est Chic”: la moda etica incontra Modena. Alle 22 la festa continuerà da Bamboo, il locale all'interno del Parco Novi Sad con la “Lambrusco Night”. I biglietti sono già acquistabili in prevendita presso: Lambruscheria in Calle di Luca 16, Alessio 2 food&wine in via Giardini 240 oppure online sul sito di Modenamoremio.it; [www.modenamoremio.it](http://www.modenamoremio.it); [www.eventbrite.it](http://www.eventbrite.it) oppure su [www.spiiky.com](http://www.spiiky.com) —

MODENA



Partecipanti alla Lambruscolonga, edizione autunnale dello scorso anno. Nell'edizione di domani sera saranno trenta i locali del centro storico coinvolti