

L'evento

Il lambrusco 'sposa' lo champagne

«Un venerdì dedicato alle bollicine»

Che a Modena non manchino gli eventi è risaputo, ma pochi producono negli anni un marchio forte, riconoscibile. Uno, in campo enogastronomico e di valorizzazione del territorio, è senza dubbio la Lambruscolonga, giunta ormai alla sedicesima edizione prevista in centro storico venerdì prossimo dalle 19. Si potrà sorseggiare il Lambrusco e mangiare stuzzichini gourmet proposti in abbinamento in numerosi locali. «Questa edizione – spiegano Alessio Bardelli e Valentina Reggiani – si snoda nell'intero centro storico e sui viali del parco della Rimembranza in una quindicina di locali e altrettante cantine produttrici, con l'obiettivo di valorizzare sapori ed eccellenze. I partecipanti potranno scegliere fra tre percorsi di degustazione: Bonissima, Ghirlandina e per la prima volta il nuovissimo Modna-Paris che permetterà l'assaggio dei migliori champagne e dei migliori lambruschi realizzati con metodo classico di Modena, Reggio e Mantova. Abbiamo deciso di mettere a confronto forse il vino italiano più venduto al mondo, appunto il Lambrusco, con il vino francese più famoso, lo champagne, attraverso una formula che permette di provare le bollicine d'eccellenza di



tre città italiane e due francesi. Infine ci sarà anche la possibilità per i partecipanti di votare il miglior vino».

La Lambruscolonga sempre più si caratterizza come evento centrale, come ha messo in risalto l'assessore alla promozione della città Ludovica Ferrari: «Il Lambrusco è una delizia per la vita e per la cultura modenesi, un marchio noto ormai nel mondo apprezzatissimo oltre che da noi modenesi anche da tanti turisti. Dopo la pandemia stiamo riconquistando i nostri spazi anche con queste iniziative e per questo ancora una volta abbiniamo la Lambruscolonga alla concomitante Sciocolà».

Maria Carafoli, direttore di Modenamoremio conferma: «La proposta è di alta qualità e deve essere così altrimenti poi il pubblico diserta. Tutto ciò favorisce anche i commercianti del centro», mentre Fabio Ferrari del Consorzio assicura che «il Lambrusco, prodotto da 12 varietà di vite, ha le radici qui e la testa nel mondo».

Ad inaugurare l'evento sarà il governatore Stefano Bonaccini mentre i giovani Andrea Balestrazzi e Paul Green si occupano dell'organizzazione. Biglietti da 19 a 29 euro, acquistabili in Lambruscheria (Calle di Luca).

Stefano Luppi
