



Lambrusco: a Roma e Milano, un mese per provare gli abbinamenti alla cucina giapponese e cinese

Il “Giro del mondo con il Lambrusco”, l’iniziativa che punta i riflettori sul connubio tra i vini Lambrusco e le cucine internazionali, fa tappa a Roma e Milano. Dopo un evento inaugurale su invito, le bollicine emiliane resteranno in carta in un menu degustazione per trenta giorni, proposte in abbinamento alla cucina giapponese e cinese di due ristoranti.

(Modena, 12 settembre) – L’autunno si tinge dei colori del Lambrusco con l’iniziativa “Giro del mondo con il Lambrusco”, il tour che offre l’opportunità di sperimentare la versatilità delle bollicine emiliane con la loro capacità di accompagnare non solo la cucina tradizionale regionale ma anche quella internazionale ed etnica. Si comincia dalla capitale dove i vini Lambrusco DOC faranno tappa nel ristorante giapponese **Okasan** e saranno serviti in abbinamento a cinque portate ispirate ai piatti della tradizione giapponese. Per presentare a stampa e ospiti l’iniziativa e raccontare le diverse denominazioni del Lambrusco DOC, **giovedì 19 settembre** si terrà un evento su invito in cui saranno svelati e si potranno testare in anteprima gli abbinamenti con i vini Lambrusco creati per l’occasione. Un’opportunità che, per un mese di tempo, avranno anche tutti i clienti del locale in quanto le proposte resteranno disponibili in carta in un menu degustazione.

“Il Giro del mondo con il Lambrusco” risalirà poi lo Stivale per un appuntamento analogo presso il ristorante cinese **Ba Restaurant di Milano**. Qui, in un percorso di sei proposte, le diverse tipologie dei vini Lambrusco DOC, dal frizzante allo spumante, verranno abbinati ai piatti tradizionali della cucina cinese reinterpretati in chiave contemporanea dallo chef. L’evento inaugurale su invito è in programma **giovedì 24 ottobre** e anche in questo caso piatti e vini resteranno in carta per un mese dall’evento.

*“Siamo molto soddisfatti di ripartire con il Giro del mondo con il Lambrusco – spiega **Claudio Biondi, Presidente Consorzio Tutela Lambrusco**. Per noi si tratta di un’iniziativa importante perché ha come obiettivo quello di mostrare le diverse espressioni dei nostri vini e le loro potenzialità a tavola: è proprio grazie alla loro versatilità che le nostre bolle sono apprezzate in tanti Paesi al mondo. Grazie alle numerose varietà appartenenti alle diverse denominazioni della famiglia dei Lambrusco con le loro specificità – da quelle più ricche di tannini a quelle con un’acidità più spiccata - ai diversi metodi di produzione impiegati in cantina e alle scelte enologiche dei produttori, i vini Lambrusco DOC possono essere facilmente abbinati non solo ai piatti tradizionali dell’Emilia-Romagna ma anche a specialità delle diverse cucine internazionali. Ci auguriamo che il pubblico possa apprezzare e divertirsi nel testare i menu e gli abbinamenti proposti. Per noi è fondamentale – conclude - che vengano comprese le potenzialità di un vino profondamente legato al territorio d’origine ma sempre più proiettato oltre i confini nazionali, anche dal punto di vista degli abbinamenti in cucina.”*

L’iniziativa “Giro del mondo con il Lambrusco” è organizzata con il supporto del PSR Emilia-Romagna. Per testare l’abbinamento dei vini Lambrusco (**Cantina San Martino in Rio, Cavicchioli, Francesco Bellei, Lombardini, Ventiventi**) con la cucina giapponese, i clienti potranno ordinare il menu degustazione al ristorante giapponese Okasan dal 20 settembre al 20 ottobre. Per sperimentare la capacità dei vini Lambrusco (**Ca' de Medici, Cantina di Carpi e Sorbara, Cantina Sociale di Gualtieri, Francesco Bellei, Pezzuoli, Venturini Baldini**) di valorizzare piatti della cucina cinese, dal 25 ottobre al 25 novembre si potrà far visita al Ba Restaurant di Milano.

Maggiori informazioni sui due menu degustazione e sull’iniziativa sono disponibili su: <https://lambrusco.net/>

Il Consorzio Tutela Lambrusco comprende circa 70 soci che, tra Modena e Reggio Emilia, coltivano uve Lambrusco su oltre 10.000 ettari. Il Consorzio Tutela Lambrusco è nato nel gennaio 2021 dalla fusione di tre realtà: Consorzio Tutela del Lambrusco di Modena, Consorzio Tutela e Promozione dei Vini Reggiani DOP e Consorzio Tutela Vini Reno. Il Consorzio è incaricato della tutela e della promozione di ben otto denominazioni: Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC, Lambrusco di Sorbara DOC, Lambrusco Salamino di Santa Croce DOC, Modena DOC, Reggiano DOC, Colli di Scandiano e di Canossa DOC, Reno DOC e Castelfranco Emilia IGT. Sono più di 35 milioni le bottiglie di Lambrusco DOC prodotte nel 2023. A queste si aggiungono oltre 100 milioni di bottiglie di Lambrusco Emilia IGT. Nel loro complesso, i vini prendono per il 60% la strada dell’export.