



Presentazione Guida MICHELIN Italia 2025: il Consorzio Tutela Lambrusco è partner dell'evento

Il 5 novembre a Modena è in programma la celebrazione per presentare la 70esima edizione della Guida MICHELIN Italia, punto di riferimento per il turismo enogastronomico. Il Consorzio Tutela Lambrusco è partner dell'iniziativa come vino rosso.

(30 settembre 2024) – Rossa, proprio come il colore alla base delle diverse sfumature dei vini Lambrusco che dal rosso più chiaro virano al porpora. È la copertina della **storica Guida MICHELIN**, pubblicazione annuale riconosciuta in tutto il mondo come punto di riferimento per il settore enogastronomico, la cui 70esima edizione italiana sarà presentata martedì 5 novembre a Modena con un evento esclusivo. La cerimonia, manifestazione particolarmente attesa dagli addetti ai lavori, avrà luogo presso il Teatro Comunale e vedrà **il Consorzio Tutela Lambrusco come vino rosso partner**.

In occasione della **presentazione della Guida MICHELIN Italia 2025**, gli chef dei più rinomati ristoranti si riuniranno nella città emiliana e saliranno sul palco per ricevere come di consueto le Stelle MICHELIN, insieme alle Stelle Verdi e i Premi Speciali. Quest'anno la storica pubblicazione spegnerà **70 candeline**: un traguardo importante per la Guida che da decenni accompagna i turisti del gusto alla ricerca dell'eccellenza a tavola, dal Nord al Sud dell'Italia.

In qualità di partner, i vini Lambrusco saranno presenti anche all'evento che seguirà la presentazione, ad accompagnare le creazioni degli chef impegnati ai fornelli. Il selezionato pubblico di circa 350 ospiti coinvolti dall'organizzazione - dalle istituzioni ai più qualificati professionisti del mondo della ristorazione - potrà così scoprire le bollicine rosse emiliane in tutte le loro denominazioni e interpretazioni.

*“Come Consorzio Tutela Lambrusco siamo molto felici di supportare un evento importante come la presentazione della Guida MICHELIN Italia 2025, pubblicazione storica che premia i migliori ristoranti in giro per lo stivale - spiega **Claudio Biondi, Presidente del Consorzio Tutela Lambrusco**. “I vini Lambrusco sono sempre più apprezzati proprio nel mondo della ristorazione per le loro caratteristiche, tra cui anche la gradazione alcolica contenuta: un aspetto particolarmente in linea con le attuali tendenze di consumo. Inoltre, grazie alle numerose varietà e tipologie presenti, dallo spumante al frizzante, questi vini possono essere facilmente abbinati con piatti molto diversi tra loro” conclude.*

Le novità della Guida MICHELIN Italia 2025 saranno svelate nel corso della presentazione **martedì 5 novembre**, giorno in cui le Stelle MICHELIN verranno assegnate ufficialmente al Teatro Comunale di Modena. Come di consueto, poi, l'evento di presentazione sarà trasmesso in diretta streaming sui canali Facebook e YouTube di Michelin.

Per ulteriori informazioni: www.lambrusco.net | FB: www.facebook.com/consorziolambrusco | IG: @consorziolambrusco | X: @lambruscovalley

Il Consorzio Tutela Lambrusco comprende circa 70 soci che, tra Modena e Reggio Emilia, coltivano uve Lambrusco su circa 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 sei DOC del Lambrusco: 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. 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.