

11 NOV 2018 / 16:11

## Lambrusco, il futuro è nello stile. Il vino emiliano protagonista a Roma



*A Roma la cena-evento dedicata al lambrusco, un “Giro d’Italia” che punta a riportare questo vino nella ristorazione italiana.*

È un ritorno, semplicemente, quello che il lambrusco promuove nella ristorazione italiana. Un ritorno in grande stile che riparte a Roma dalla cena organizzata dal Gambero Rosso, celebrata da 5 tra i migliori cuochi italiani: **Nino Rossi, Marcello e Mattia Spadone, Cristiano Tomei, Mauro Uliassi e Marianna Vitale**. C’è un vento nuovo che soffia in Emilia, un vento che ha risvegliato un territorio straordinario, purtroppo fino a qui poco consapevole della sua forza. C’è stata una

energia nuova che ha cominciato a esprimersi grazie ad alcuni personaggi come **Massimo Bottura** e **Massimo Spigaroli** e ha poi viaggiato sulla via Emilia per coinvolgere tutti in una stagione felice. *“Siamo solo all’inizio di un fenomeno che può esplodere”*, a parlare è **Lorenzo Tersì**, presidente della reggiana Venturini Baldini, *“dobbiamo diventare una meta e lasciare il segno di un’esperienza diretta. Qui c’è tutto: paesaggio, tradizione, cucina. E gente straordinaria. Se a questo aggiungiamo anche una “motor valley” che non ha paragoni al mondo capite che l’Emilia diventa una meta da sogno”*. *“Dobbiamo portare l’Emilia nel mondo e il mondo in Emilia!”*, gli fa eco **Alessandro Medici**: *“Il lambrusco, e parlo del reggiano in particolare, è il compagno ideale della tradizione, ma è anche un vino versatile che con il suo equilibrio si abbina bene alla cucina di mondi lontani, penso ad esempio al piccante della cucina orientale e alle dolcezze delle salse che accompagnano il barbecue americano. Noi viaggiamo il mondo da 30 anni, ma un clima così positivo non l’avevamo mai trovato.”*. E i numeri, sempre di più, confermano questa visione: crescono le produzioni di qualità e vengono premiati i vini secchi. *“Lo stile è centrale, anche per noi crescono i volumi di vini dallo stile classico, ma occorre però fare informazione, ovvero legare la produzione ai contenuti. Lambrusco è un termine generico, occorre parlare dei diversi vitigni e dei territori. Scherzando si può dire che i ristoratori italiani devono diventare degli esperti di lambrusco, solo così potranno proporli ai clienti con soddisfazione.”* Ride **Carlo Piccinini**, vicepresidente della Cantina di Carpi e Sorbara, ma in fondo interpreta un sentimento diffuso con un classico stile emiliano: si lavora sodo, sempre con il sorriso.

## **La nuova frontiera del lambrusco: la ristorazione**

La ristorazione è dunque la nuova frontiera della promozione ed è giusto sentire cosa ne pensa uno dei pionieri di questa visione, **Fabio Altariva**, titolare con il fratello di un’azienda artigiana che lavora 10 ettari di grasparossa sulle colline di Modena, la Fattoria Moretto. *“I piccoli hanno fatto da apripista, ora serve un gioco di squadra. Noi abbiamo cominciato del 1991, subito con l’idea che i nostri vini dovessero conquistare i ristoranti. Abbiamo pagato il prezzo di uno stile lontano da quello delle produzioni “industriali”, tutto territorio e spigoli, originale per i tempi, però*

*oggi c'è un riconoscimento che premia la nostra intransigente qualità. E resto dell'idea che il territorio debba venire sempre prima dei marchi. Un gioco di squadra appunto!".* E a proposito di gioco di squadra è doveroso parlare della cooperazione che qui firma l'80% della produzione e garantisce la filiera con valori di rispetto del territorio e radicamento. *"Le cooperative sono delle comunità fortemente radicate sul territorio"*, racconta **Davide Frascari**, presidente di Emilia Wine, cooperativa reggiana che riunisce 700 soci e vinifica l'uva prodotta da 1700 ettari di vigna. *"La loro forza, ragionando sul futuro, è la possibilità di una lettura territoriale precisa che valorizzi le diversità. C'è ancora tanto da fare, ma il mercato parla chiaro, lo sfuso vale sempre di meno e aumentano le richieste di prodotti di qualità, identitari e riconoscibili. La cooperazione è chiamata a una sfida nuova, difficile e molto affascinante."*

È insomma la voce di una filiera in movimento, attraversata da una voglia di crescere e confrontarsi con un mondo che è sempre più esigente. L'Emilia scalda i motori e accetta la sfida, a cominciare da quella più difficile, la ristorazione italiana.

**a cura di Giorgio Melandri**

**Abbiamo parlato di:**

**Lambrusco**

**Precedente**

**L'IGP al Cioccolato di Modica. Le ragioni del Consorzio di Tutela**

[\(/it/news/1048463-l-igp-al-cioccolato-di-modica-le-ragioni-del-consorzio-di-tutela\)](/it/news/1048463-l-igp-al-cioccolato-di-modica-le-ragioni-del-consorzio-di-tutela)

**Successivo**

**Paolo Barrale lascia la guida del Marennà. È la fine del sodalizio con Feudi di San Gregorio. Cosa c'è nel futuro?**

[\(/it/news/1048470-paolo-barrale-lascia-la-guida-del-marennà-e-la-fine-del-sodalizio-con-feudi-di-san-gregorio-cosa-c-e-nel-futuro\)](/it/news/1048470-paolo-barrale-lascia-la-guida-del-marennà-e-la-fine-del-sodalizio-con-feudi-di-san-gregorio-cosa-c-e-nel-futuro)