



Data

11-11-2018

Pagina Foglio

1/3

IT - EN - Investor relations

Academy Eventi Guide Abbonati Città del gusto Q

GAMBERO ROSSO

NOTIZIE V VINO V RICETTE V RISTORANTI V VIDEO V FORUM ALTRO V

CaSal di Serra 35 vendemmie



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,



## **TEMICALDI**



Caffè fatto in casa. 7 consigli per una moka...



Così il pecorino romano è diventato gourmet. E si...



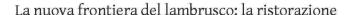


Data

Pagina Foglio

2/3

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** Tersi, 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 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



11-11-2018

La Barbie pizzaiola che si ispira a Sorbillo. Se...



Tutto sulla mela. Origine, presente, futuro e proprietà nutrizionali...



Ristoranti d'Italia 2019 del Gambero Rosso. Premi e classifiche...



L'Italia che piace alla Gault & Millau. È italiano...

odice abbonamento: 079804





Data

Pagina

Foglio 3/3

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



11-11-2018

Top Italian Restaurants 2019. Ecco i migliori ristoranti italiani...



Eataly Roma cambia pelle. La griglia di Terra, l'arrivo...



Partecipa alla discussione



Precedente

Ordina per Meno recenti ‡



Aggiungi un commento...

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





Pizza. Riflessioni sulle ultime tendenze del settore



ElBulli, la storia di un sogno. La docu-serie sul...

lice appoinamento: 079807