



LAMBRUSCO EXPERIENCE 2018



SCOPRI
LE TERRE DI
LAMBRUSCO
#inemiliaromagna
#foodvalley



Il Lambrusco è Musica

Il Lambrusco è classica. Virgilio, Catone e Plinio il Vecchio celebrano la "vitis labrusca" già duemila anni fa.

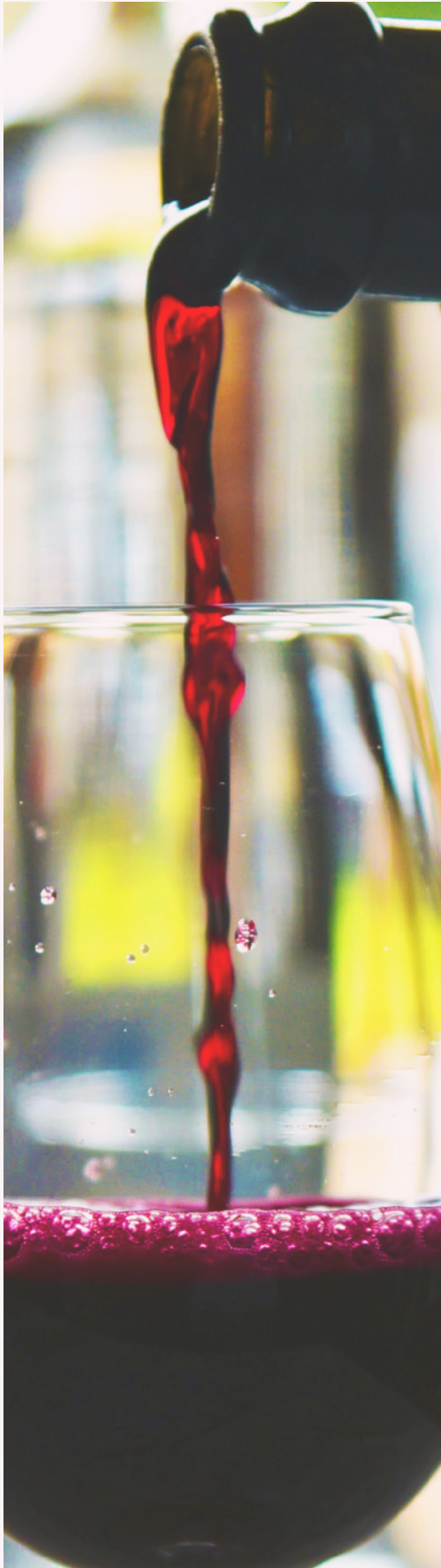
Il Lambrusco è pop. Vite che nasce selvatica e spontanea, vino che incontra papi nobili e braccianti. Schietto e pungente, contemporaneo sempre.

Il Lambrusco è rock. L'anima è nera, la beva divertente, le bolle sono danza.

Il Lambrusco è musica italiana. Carattere inconfondibile, insensibile alle mode, **dal cuore dell'Emilia Romagna al resto del Mondo.**

Buon viaggio tra Modena, Reggio Emilia, Parma e in parte anche Mantova.

Parma



Con cosa si brinda

Colli di Parma Dop

La base ampelografica è costituita da Lambrusco Maestri dall'85% al 100% ; il nome "Maestri" sembra derivare dalla "Villa Maestri" che si trova nel comune di San Pancrazio. Questo vitigno è spesso vinificato in uvaggio con altre varietà di Lambrusco. Ha un colore piuttosto scuro.

Il tour

Parma. La prima emozione? La piazza con il Duomo (1059) e il Battistero ottagonale (1200) completamente rivestito di pregiato marmo rosa. Pochi passi e si arriva nel salotto della città: Piazza Garibaldi con via Farini, viva e brulicante anche la sera. **Non ripartire senza:** una passeggiata nel Parco Ducale: era il giardino privato della reggia della Duchessa Maria Luigia. Aver visto i marchingegni Settecenteschi di Teatro Farnese dentro il Palazzo della Pilotta. Aver spiato le prove del Coro Regio alla Corale Verdi.





In giro per borghi e cantine

Langhirano. Patria del Prosciutto di Parma e del Museo ad esso dedicato. Il Castello di Torrechiara (1440-1460), costruito dal nobile Pier Maria Rossi per la sua giovane Bianca Pellegrini. Una storia d'amore del XV secolo.

Busseto. Imperdibile tappa dove tutto parla di Giuseppe Verdi.

Polesine Parmense. Un castello sul fiume, un ristorante stellato, Culatelli di Zibello superbi.

Colomo. La piccola reggia di Versailles a due passi da Parma.

Salsomaggiore. Regalarsi mezza giornata di Spa alle Terme per far pace con il mondo.

Berceto. Un borgo medioevale arroccato in Appennino, famoso per il Fungo Porcino di Borgotaro.

Gli abbinamenti perfetti

Colli di Parma Dop

Che bontà gustarlo con gli anolini in brodo e con i sontuosi salumi del territorio: Prosciutto di Parma Dop, Culatello di Zibello Dop, Salame di Felino, Spalla di San Secondo e Strolghino, accompagnati dalla torta frita. Ottimo anche con il Parmigiano Reggiano Dop.



Reggio Emilia



Con cosa si brinda

Reggiano Lambrusco Dop.

La zona è quella fra il Po e le colline matildiche.

Colli di Scandiano e di Canossa Lambrusco Dop.

I vigneti si estendono dai territori di Matilde di Canossa fino a Reggio Emilia.

Il tour

Reggio Emilia. Da vedere la sontuosa Basilica della Ghiara che nel 2019 celebrerà i suoi primi 500 anni. E il Museo del Tricolore con la primissima e originale bandiera italiana: ed è nata nel 1797 come simbolo della Repubblica Cispadana. **Non ripartire senza:** un selfie davanti al Teatro Valli. Aver visto la Collezione Maramotti. Un giro al mercato di piazza San Prospero, un gelato con Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia che, prima di essere un prodotto alimentare è una storia che ogni famiglia tramanda di generazione in generazione.





In giro per borghi e cantine

Canossa. Oggi del leggendario castello della penitenza sono rimasti pochi ruderi in mezzo alla natura, ma l'atmosfera medioevale è intatta. Non lontani altri castelli di Matilde di Canossa, come Rossena, Bianello, Carpineti.

Bibbiano. Dove è nato il Parmigiano Reggiano, varie torri e un castello medioevale.

Brescello. Qui furono girati i film di Peppone e Don Camillo.

Boretto. Porto fluviale sul Po con navigazioni giornaliere lungo il fiume.

Gualtieri. Scenografica piazza porticata, museo di Ligabue e pista ciclabile lungo il Po per Guastalla.

Guastalla. Piccola corte dei Gonzaga, percorribile in bicicletta fino a Lido dove ogni sera d'estate c'è musica e viavai sulla riva del fiume stile New Orleans.

Correggio. Bel centro storico e un Museo con un Redentore del Mantegna.

Castelnuovo Monti. Relax in Appennino nel Parco Nazionale Tosco-Emiliano.

Gli abbinamenti perfetti

Reggiano Lambrusco Dop.

Si va sul sicuro se lo si abbina ai salumi di razze autoctone Prosciutto Crudo, culaccia, pancetta, i bolliti. La tipologia amabile è perfetta per la torta di riso o per intingere la ciambella reggiana.

Colli di Scandiano e di Canossa Lambrusco Dop.

Il suo perlage è ideale con i cappelletti reggiani, tortelli di zucca, tagliatelle fatte in casa, erbazzone. Lasciate un calice per il Re dei formaggi, il Parmigiano Reggiano naturalmente, che è stato appena incoronato marchio DOP numero uno al mondo.



Modena



Con cosa si brinda

A Modena si trova il territorio di produzione più vasto del mondo di Lambrusco.

4 tipologie principali di Lambrusco.

Sono controllati e valorizzati dal **Consorzio Tutela del Lambrusco di Modena**.

Lambrusco di Sorbara Dop.

La zona di produzione si trova nella media pianura modenese compresa tra i fiumi Secchia e Panaro.

Composizione ampelografica dei vigneti:

Lambrusco di Sorbara minimo 60%, Lambrusco Salamino massimo 40%, altri Lambruschi da soli o congiuntamente fino a un massimo del 15%.

Lambrusco Salamino di Santa Croce Dop.

I vigneti si trovano nella pianura a nord della provincia, Carpi e dintorni. Composizione ampelografica dei vigneti: Lambrusco Salamino minimo 85; altri Lambruschi e Ancellotta da soli o congiuntamente fino a un massimo del 15%.

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Dop.

Nella pianura e fascia collinare a sud della via Emilia. Composizione ampelografica dei vigneti:

Lambrusco Grasparossa minimo 85%, altri Lambruschi e Malbo Gentile da soli o congiuntamente fino a un massimo del 15%.

Lambrusco di Modena Dop.

La zona di produzione comprende l'intero territorio amministrativo dei Comuni di: Bastiglia, Bomporto, Campogalliano, Camposanto, Carpi, Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Castelvetro di Modena, Cavezzo, Concordia sul Secchia, Finale Emilia, Fiorano Modenese, Formigine, Guiglia, Maranello, Marano sul Panaro, Medolla, Mirandola, Modena, Nonantola, Novi di Modena, Prignano sulla Secchia, Ravarino, S. Cesario sul Panaro, S. Felice sul Panaro, S. Possidonio, S. Prospero sul Secchia, Sassuolo, Savignano sul Panaro, Serramazzoni, Soliera, Spilamberto, Vignola, tutti in provincia di Modena.



Il tour

Modena città. La città è bellissima. Ci sono ben 3 siti Unesco a pochi metri l'uno dall'altro: Piazza Grande, Duomo Romanico e Torre della Ghirlandina. **Non ripartire senza:** salire in cima alla Ghirlandina. Un giro al Mercato Liberty Albinelli. Un selfie con la statua di Pavarotti davanti al Teatro Comunale. incantarsi al Museo Enzo Ferrari (si può replicare a Maranello).

In giro per borghi e cantine

Carpi. La piazza sembra un set rinascimentale con un turrato Castello.

Mirandola. Il paese di Pico con un castello imperdibile.

Bomporto. Da segnalare la darsena fluviale esagonale costruita dagli Estensi.

Nonantola. Nei sotterranei della famosa Abbazia la più grande cripta romanica in Europa con 64 colonne.

Spilamberto. Il Museo del Balsamico.

Vignola. A spasso nel Medio Evo e fra le pasticcerie storiche dove acquistare la torta Barozzi.

Castelvetro. Romantico borgo medioevale con la piazza a scacchiera.

Sassuolo. Il Palazzo Ducale degli Estensi e relax alle Terme della Salvarola.

Gli abbinamenti perfetti

Lambrusco di Sorbara Dop.

Con i **tortellini in brodo**, un tagliere di salumi modenesi, Prosciutto di Modena Dop, Mortadella di Bologna Igp, magari accompagnati da tigelle e crescentine.

Lambrusco Salamino di Santa Croce Dop.

Perfetto con tutto, anche con un buon piatto invernale come il Cotechino Igp e lo Zampone Igp di Modena.

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Dop.

Da provare con scaglie di Parmigiano Reggiano Dop, gocce di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop con la Mostarda dolce di Carpi. Ottimo anche con la Torta Barozzi di Vignola e gli amaretti di Spilamberto.

Lambrusco di Modena Dop.

Buonissimo accanto alle paste fresche tirate al matterello, maccheroni al pettine al sugo di galletto, tagliatelle al ragù, tortelloni di zucca e/o di ricotta con sugo di carne o burro e salvia.

Mantova



Con cosa si brinda

Lambrusco Mantovano Dop

(sottozona Viadanese-Sabbionetano e sottozona Lombardia)

Il tour

Mantova. Usciti dal casello di Mantova sud, si comincia a intravedere il nucleo storico circondato dai laghi, sembra una cartolina. Piazza Sordello è il cuore della città con il Duomo e il Palazzo Ducale.

Non ripartire senza: aver noleggiato una bicicletta per percorrere la pista sul lungolago. Aver visto Palazzo Te.



Gli abbinamenti perfetti

Lambrusco

Mantovano Dop

Non c'è discussione: è la bottiglia da scegliere con i classici tortelli di zucca, ma per via delle sue bollicine può accompagnare le torte tipiche di Mantova come la sbrisolona e la torta di rose.

Per cantine nelle Terre

9^ EDIZIONE CONCORSO ENOLOGICO

“Matilde di Canossa -
Terre di Lambrusco”

Cantine selezionate edizione 2018 :

- 1 Ariola Vigne e Vini SRL
- 2 Azienda Agricola Campana Sergio
- 3 Azienda Agricola Il Cortile di Giovanni Dall'Asta
- 4 Azienda Agricola Manicardi SRL
- 5 Azienda Agricola Messori Giancarlo di Messori Andrea
- 6 Azienda Agricola Montaldo di Gian Paolo Virgili
- 7 Azienda Agricola Moro di Rinaldini Paola
- 8 Azienda Vinicola Bertolani Alfredo SRL
- 9 Cantina Albinea Canali - Rea RE-51630
- 10 Cantina di Carpi e Sorbara SAC
- 11 Cantina di Santa Croce SAC
- 12 Cantina Divinja di Barbanti Denis
- 13 Cantina F.lli Carafoli Società Agricola S.S.
- 14 Cantina Settecani Castelvetro SAC
- 15 Cantina Sociale di Gonzaga SAC
- 16 Cantina Sociale di Gualtieri SCA
- 17 Cantina Sociale di Puianello e Coviolo SCA
- 18 Cantina Sociale di Quistello SAC
- 19 Cantina Sociale di San Martino in Rio SCA
- 20 Cantina Sociale Formigine Pedemontana SAC
- 21 Cantina Sociale Masone - Campogalliano SCA
- 22 Cantine Ceci SPA
- 23 Cantine Due Torri nella Val d'Enza SCA
- 24 Cantine Giubertoni SRL
- 25 Cantine Lebovitz SNC
- 26 Cantine Lombardini SRL
- 27 Cantine Riunite & CIV SCA
- 28 Cantine Virgili Luigi SRL
- 29 Casali Viticoltori SRL
- 30 Cavicchioli Umberto & Figli - Rea RE-51630
- 31 Chiarli 1860 - Rea MO-7815
- 32 Cleto Chiarli Tenute Agricole - Rea MO-224940
- 33 Emila Wine SCA
- 34 Gavioli Antica Cantina SRL
- 35 Giacobazzi A. e Figli SRL
- 36 Lini Oreste & Figli SRL
- 37 Medici Ermete & Figli SRL
- 38 Monte delle Vigne SRL
- 39 Società Agricola “La Piana” di Gianaroli M. e Leonelli E.
- 40 Società Agricola Cantina Bassoli S.S.
- 41 Società Agricola Pezzuoli S.S.
- 42 Tenuta Vandelli di Vandelli Valter
- 43 Vigna e Vino SRL



re di Lambrusco





PER INFORMAZIONI

IAT Comune di Parma
0521 218889

IAT Comune di Reggio Emilia
0522 451152

IAT Comune di Modena
059 2032660

IAT Comune di Mantova
0376 432432

www.winefoodemiliaromagna.com

#InEmiliaRomagna #FoodValley



Camera di Commercio
Reggio Emilia



Consorzio Tutela
del Lambrusco di Modena

Consorzio Tutela
Vini Emilia