

“Il lambrusco in trasferta” a Civitella del Tronto, ore 17,00 inaugurazione

10 GIUGNO. TAGLIO DEL NASTRO ALLE ORE 17.00



Lambrusco

Porterà nel caratteristico Comune abruzzese dieci produttori locali insieme alle specialità dello street food modenese. Degustazioni con il maestro dei panini Daniele Reponi e Matteo Pessina docente ALMA e coordinatore dell'Osservatorio del lambrusco

Uno dei vini rossi frizzanti più apprezzati al mondo, in uno dei borghi più belli e caratteristici d'Italia. Dieci realtà produttive di primo piano, tra cantine ed aziende agricole del territorio modenese e reggiano. Un solo protagonista: il lambrusco, per una due giorni in terra abruzzese inedita. Questi gli ingredienti de **“Il lambrusco in trasferta”**, originale, quanto innovativa iniziativa, che per due giorni, domani sabato 10 e domenica 11 giugno, animerà Civitella del Tronto, in provincia di Teramo, tra i Comuni annoverati nell'esclusivo Club de “I borghi più belli d'Italia”.

Promosso ed organizzato da ConosciModena, attiva realtà dedita alla promozione turistica, culturale ed enogastronomica dei territori emiliano-romagnoli, l'evento, al suo esordio, mira a valorizzare e a far conoscere in particolare un prodotto che è riuscito a ritagliarsi, negli ultimi vent'anni, un ruolo di primo piano al fianco di vini blasonati sia italiani che stranieri, in Italia e all'estero. Basti pensare che tra le cantine che saranno a Civitella del Tronto, diverse hanno già avuto il merito di ottenere importanti riconoscimenti: dai 'Tre Bicchieri' della guida annuale del Gambero Rosso, a quelli di Slow Food ad altri ancora di prestigio internazionale.

Semplice, brioso e spumeggiante, il lambrusco - nelle sue versioni Sorbara, Grasparossa, Modena, Salamino, Reggiano e Mantovano - grazie alla sua bollicina è in grado di conquistare anche i palati più raffinati. È risaputo che si abbina con le specialità della tradizione emiliana e proprio per questo, alcune delle quali saranno proposte, a 400 km circa più a sud dai loro luoghi d'origine, in occasione del week-end in terra teramana. In accostamento al rosso frizzante per eccellenza infatti, non mancheranno, gnocco, tigelle e salumi, tipici emiliani, grazie alla presenza delle note insegne dello street food modenese: Macelleria del Viale, Gnock & Roll e Osteria Emilia. Al seguito de **“Il Lambrusco va in trasferta”** ci sarà poi **Daniele Reponi** noto per l'estro creativo che esprimono i suoi panini. Sia sabato che domenica Reponi proporrà cinque tigelle speciali in abbinamento con altrettante etichette di lambrusco, scelte dal Coordinatore dell'Osservatorio del Lambrusco **Matteo Pessina** docente della prestigiosa Scuola Internazionale di Cucina Italiana ALMA di Parma: in quelli del sabato l'ingrediente principale saranno i salumi emiliani. Domenica invece la farcitura verrà realizzata con salumi della tradizione abruzzese.