

# UN ANGOLO DI AUTUNNO al sapore di lambrusco ed eccellenze culinarie

**La prima edizione ufficiale di un tour enogastronomico di alta qualità tra prelibatezze e voglia di divertimento**

## IL LAMBRUSCO

È il vino più venduto di Italia e continua a segnare successi anche nell'esportazione all'estero. Il lambrusco rientra così nel ricco patrimonio di eccellenze culinarie che contraddistingue l'Emilia Romagna. Grazie al suo sapore leggero e al suo aroma di fragola, lampone e ciliegia, è uno dei vini più pregiati e amati dagli italiani e non. E, con i quattro tipi DOC, ovvero il Lambrusco rosso Salamino di Santa Croce, il Lambrusco di Sorbara che può essere rosso o rosé, il Lambrusco Reggiano e il Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, è diventato il re di un evento che auspica ad entrare nelle abitudini modenesi.

Un inno a una delle perle culinarie del patrimonio locale. È 'La Lambruscolonga', un tour enogastronomico dedicato al vino simbolo della città, il lambrusco appunto. Andrà in scena domani sera, dalle 19, con un **viaggio speciale tra le vie del centro storico** che toccherà alcuni noti locali. Sono previsti, infatti, due percorsi, uno giallo e uno blu, che prevedono 7 gustose tappe ciascuno. Il primo percorso partirà dalla Taverna dei Servi, passando per l'Infame, I Picari, Lo Stallo del Pomodoro, AI Sorrisi, Dispensa Pallet Store e arrivando infine alla Lambruscheria, il locale wine shop e streetfood ideatore ed organizzatore dell'evento stesso. Mentre il secondo percorso vede coinvolti la Caffetteria dei Musei, Osteria Al Re Gras dello Chef Marchini, Il Cantuccio, la Pasticceria Remondini, la Trattoria Giardinetto, Saporiamo e il Caffè Concerto. I partecipanti potranno così scegliere il percorso preferito e saranno liberi di percorrerlo in qualsiasi modo: a piedi, in bici o con i rollers. Una serata **frizzante e gioiosa** proprio come il suo protagonista che, oltre a dare l'opportunità di degustare eccellenti vini di alta qualità, permetterà di assaggiare varie prelibatezze offerte dalle tappe. Il tutto avrà un unico filo conduttore perché gli ingredienti saranno genuini e tipici del territorio; le cantine che offriranno il proprio prodotto sono infatti noti nomi del panorama vinario modenese, ovvero Gavioli, Lombardini, Saetti, Settecani, Your Wine-Fangareggi, Tenuta Vandelli, Adolfo

Minelli, Zanasi e Fiorini. I ticket saranno acquistabili in prevendita dal 23 al 30 ottobre, al prezzo scontato di 18 euro e saranno disponibili presso: Lambruscheria (Calle di Luca, 16), Ufficio Modenamoremio (via Scudari, 12), Alessio2 frutta&vini (via Giardini, 240), ONLINE su [www.modenamoremio.it](http://www.modenamoremio.it). Inoltre, nel costo del ticket sono comprese le 7 degustazioni di vini e gli stuzzichini abbinati del percorso prescelto, un buono sconto del valore di 10 euro sul vino delle Cantine Lombardini, il porta bicchieri omaggio offerto dalle Cantine Gavioli e la partecipazione al concorso fotografico di "Conosci Modena". I ticket rimasti invenduti in prevendita potranno essere acquistati direttamente il giorno della manifestazione dalle ore 19 al costo di 22 euro.

L'iniziativa prenderà vita anche sui social network tramite la sfida fotografica "Un selfie col Lambrusco"; i partecipanti potranno pubblicare i propri selfie sulle pagine facebook ed instagram de La Lambruscheria e ConosciModena, la più cliccata riceverà in regalo un voucher per una notte e una colazione in chalet a Sestola offerto da ConosciModena. In più per entrare nel clima della manifestazione durante tutta la settimana della Lambruscolonga a tutti coloro che passeranno in Lambruscheria verrà offerto uno shot di Lambrusco-degustazione omaggio.

L'evento, patrocinato dal Comune di Modena, è organizzato dalla Lambruscheria in collaborazione con Modenamoremio e [Skipass](http://www.skipass.it).

