



Lambruscolonga, torna la festa dei calici

Il 27 ottobre in centro storico. Ci sarà anche il 'Fuorisalone Skipass'

UN SORSO di vino e un viaggio nella storia. Un format che di anno in anno diventa sempre più affascinante e ricco di sorprese. Venerdì 27 ottobre (dalle 18.30), il cuore cittadino tornerà ad ospitare la 'Lambruscolonga', l'ormai celebre tour eno-gastronomico-storico incentrato sul vino simbolo di Modena: il lambrusco. La kermesse, sostenuta dai main sponsor Gavioli Antica Cantina e Cantine Lombardine con il supporto di Bper, ha l'ambizione di battere i record delle scorse edizioni (siamo alla sesta), che ad oggi hanno portato sotto la Ghirlandina decine di migliaia di turisti (il 20% dei biglietti venduti) con zero problemi di ordine pubblico. Il programma dell'evento è stato presentato ieri in Municipio dall'organizzatore, nonché titolare della 'Lambruscheria', Alessio Bardelli (ideatore insieme a Valentina Reggiani). Con lui il direttore e il presidente di Modenamoremio, Maria Carafoli e Marco Gozzoli; l'assessore al Centro Storico Andrea Bosi; i presidenti del Consorzio del Cimone e Valli del Cimone, Luciano Magnani e Alessandro Tebaldi. Novità di quest'anno il 'Fuorisalone Skipass' con i maestri di sci e il contest 'Vestiti da sciatore e vinci uno Skipass' in largo San Giorgio. «Con la Lambruscolonga - spiega Bardelli - uniamo tre peculiarità di Modena: il Lambrusco, la storia e il divertimento». Basta qualche numero per descrivere l'importanza della manifestazione: 50mila i calici versati nelle cinque edizioni tenutesi fino ad oggi; 85mila i contatti su Facebook in vista del nuovo evento; 5mila le visualizzazioni dello spot promozionale. E ancora: 30 i locali del centro che il 27 ottobre parteciperanno alla kermesse, con 2mila bottiglie complessive di lambrusco, corrispondenti a quasi 15mila calici. E il vino? Sarà 'marchiato' dalle cantine più importanti del territorio. Ma come sarà organizzato il tour che vede come punto di partenza la 'Lambruscheria' in Calle di Lu-

ca 16? Quattro i percorsi previsti: il primo (costo 22 euro) ribattezzato 'Lambro Skipass (Oro)' sarà un viaggio tra i vini di fascia alta. Il secondo (18 euro) 'Lambro Street Food (Blu)' comprende il concerto musicale degli 'Onirica' al nuovissimo locale 'Piadeina'. Il terzo (18 euro) è il 'Lambro Music (verde)' propone, tra le altre cose, l'esibizione della band 'TantaRoba PartyBand' in largo San Francesco. Il quarto e ultimo percorso è denominato 'Lambro Walking tour (rosso)' per chi desidera una camminata guidata da Francesco Folloni durante il quale si potranno scoprire gli aspetti storici della città.

La serata si svilupperà in tre maxizone: la 'Lambroland' in San Francesco e Calle di Luca; 'LambroSport' in largo San Giorgio e Piazza Roma e 'LambroWebRadioLive' in via Gallucci e Canalgrande. I biglietti sono acquistabili in Lambruscheria, da Alessio2 food&Wine in via Giardini 240, da Dischi in Piazza e online su www.modenamoremio.it.

vi.ma.

DOVE

Prevendita presso: Lambruscheria; Alessio2 food&wine; DischinPiazza e su: www.modenamoremio.it

QUANDO

I biglietti acquistati online potranno essere ritirati entro le 16 del giorno della manifestazione presso ModenAmoreMio

QUANTO

Costo del percorso completo è di 18 euro. Partecipano 30 locali del centro, con 2mila bottiglie complessive



► 20 ottobre 2017 - Edizione Modena

