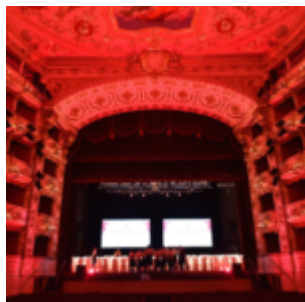


# ECONERRE - Reggio Emilia celebra il Lambrusco awards



*Al teatro Valli, chef Borghese mattatore del concorso enologico Matilde di Canossa terre di Lambrusco awards. Duecento ospiti e giornalisti internazionali stregati dal made in Italy*

I colori di una sera ancora estiva, le note di Giuseppe Verdi e tutto il gusto dell'oro rosso dell'Emilia Romagna. Ecco gli ingredienti della soirée di gala che ha assegnato ieri 27 settembre al teatro Valli di Reggio Emilia, i primi **Lambrusco awards**, in occasione della **nona edizione del Concorso enologico Matilde di Canossa - terre di Lambrusco**.

## **Lambrusco awards: a vincere le ambite medaglie d'oro, a seconda delle categorie:**

Lambrusco Grasparossa Secco 2017, prodotto da **Cantine Due Torri nella Val d'Enza** per *Colli di Scandiano e di Canossa Doc*;

Lambrusco Spumante Dry "Sassomoro" 2017 di **Cleto Chiarli** Tenute Agricole nella sezione *Doc di Modena*;

"Linea 1907 Riò" 2017 della **Cantina Sociale di San Martino in Rio** per il *Sorbara Doc*;

"Nivola" 2017, abboccato prodotto da **Chiarli 1860** vincitore per *Grasparossa di Castelvetro Doc*;

il semisecco "Rays - Capsula Nera" 2017 dell'**Azienda Agricola Montaldo** di Gian Paolo Virgili per il *Mantovano Doc*;

"I Quercioli" 2017 secco di **Medici Ermete & Figli** per il *Reggiano Doc*;

spumante Dry "Marcello - Millesimato" 2017 di **Ariola Vigne e Vini** per l'*Emilia Igt*;

semisecco "Al Scagarün" 2017 delle **Cantine Lebovitz** per l'*Igp Provincia di Mantova*.

**Premio speciale all'etichetta più glam, assegnato dalla stampa presente al vino**

## delle Cantine Ceci Emilia Igt Lambrusco Spumante Brut 2017 "Bruno".



**Per i premiati, un sentire comune: "Il Lambrusco è, innanzitutto, frutto della fatica e poi della passione e dell'amore per il nostro territorio".**

## Tutti a tavola con il Lambrusco



Indossato l'abito da sera, il Lambrusco ha messo tutti d'accordo. Venti tavoli sistemati sul palco del teatro, duecento ospiti, fra produttori, amministratori pubblici, rappresentanti dei Consorzi di Tutela e giornalisti - con una nutrita delegazione da dieci Paesi, dalla Corea del Sud al Canada, dal Giappone all'Australia - si sono accomodati per gustare la *Bomba di riso* firmata da **Andrea Incerti Vezzani** di *Cà Matilde* ed una *Guancia* alla maniera di **Gianni D'Amato** del *Caffè Arti e Mestieri*, fra gli affreschi e gli stucchi del teatro Valli, mentre in scena andava una grande opera corale, dedicata ad un prodotto dal fascino semplice e brioso. Lo ha ribadito **Luca Vecchi, sindaco di Reggio Emilia**, intervenendo ai lavori: "Il Lambrusco è un prodotto che dalla campagna e dalla città dove è nata la nostra bandiera si è fatto nostro ambasciatore nel mondo".

*"Questi awards - ha sottolineato il presidente della Camera di Commercio, Stefano Landi - sono una buona notizia per i nostri territori, perché quando si è in presenza di un così alto numero di nomination, e si può procedere ad un'ulteriore selezione di vincitori assoluti, significa non solo che il Concorso enologico funziona ed è attrattivo per le imprese, ma soprattutto che c'è una qualità e ci sono investimenti che aumentano e creano lavoro, ricchezza, valorizzazione di tutte le risorse, le storie, le tradizioni e le passioni di cui i nostri territori sono espressione".*

Rivolgendosi ai rappresentanti delle aziende vinicole presenti, **Landi** ha aggiunto: "voi ci offrite quotidianamente l'esempio di cosa significhi dare un profondo gusto al lavoro, di cosa significhi relazionarsi con i consumatori di tutto il mondo e del come un mestiere diventi passione e attaccamento ad un territorio. Mi auguro davvero che il vostro lavoro sia premiato sempre di più da chi sa cogliere anche questi aspetti nei sapori esclusivi che avete proposto in concorso".



La serata è stata presentata da chef **Alessandro Borghese**, che ha ricordato come, nei suoi tour in motocicletta, le terre del Lambrusco non manchino mai, e dalla giornalista **Martina Liverani** del foodmagazine *Dispensa*.

## Gli Oscar del Vino Lambrusco

A partecipare al concorso - che, per la prima volta quest'anno, ha assegnato delle medaglie d'oro alle migliori etichette - sono stati 248 vini di 59 aziende. Una commissione di sei enologi ed un sommelier ha scremato, secondo il metodo *dell'Union Internationale des Oenologues*, progressivamente, i 103 finalisti, in rappresentanza delle diverse denominazioni. Ed è su questo punto e sul ruolo che il Lambrusco può avere come ambasciatore del *made in Italy* che ha investito la Regione Emilia Romagna: lo hanno ribadito nei loro interventi **l'assessore a Turismo e Commercio, Andrea Corsini**, e **Simona Caselli, collega con deleghe ad Agricoltura, Caccia e Pesca**: "Il Lambrusco ha ancora ampi margini di crescita sul mercato e l'obiettivo è di far conoscere la sempre maggiore qualità delle produzioni presso nuovi e vecchi mercati puntando sui nuovi trend di consumo e sulle certificazioni di sostenibilità".

### Uniti si vince



Che fare squadra sia la migliore strategia lo dimostrano anche i numeri orgogliosamente raccontati da **Stefano Bonaccini, presidente della Regione Emilia-Romagna**: "Per molti Paesi esteri l'Italia è già fra le prime destinazioni turistiche e fra chi arriva nel Belpaese, il primo interesse è quello per l'enogastronomia. Dopo Expo 2015 in Emilia Romagna abbiamo

registrato un incremento di turisti da 45 a 57 milioni e fra le ragioni del viaggio, l'Emilia Romagna ha differenziato e valorizzato i suoi brand, dalla motor valley, alla food and wine valley”.

## Lambrusco Experience dalla Guida alla Tv

La missione però non è ancora compiuta: gli awards sono parte di un progetto più ampio, una **Lambrusco Experience a 360 gradi** che punta a dare nuovo respiro e visibilità al nettare rosso dell'Emilia Romagna. I vincitori degli awards, insieme agli altri finalisti, sono infatti inclusi nella **nuova guida** “Terre di Lambrusco 2018” scaricabile dal sito web della manifestazione [www.concorsolambrusco.it](http://www.concorsolambrusco.it) e al sito [www.lambrusco.it](http://www.lambrusco.it) e per chi ne desiderasse copia cartacea sarà possibile richiederla alla Camera di commercio di Reggio Emilia che la spedisce **gratuitamente** a casa.

Dal 30 ottobre, poi, su **Food network** (canale 33 del digitale terrestre), il Lambrusco sarà anche in onda con un programma realizzato nelle sue terre di produzione. A condurre **“Unforget table”** il duo **Chiara Cecilia Santamaria** e **Martina Liverani** che hanno illustrato il programma durante la serata. Sei episodi girati fra Reggio Emilia, Parma e Modena con la partecipazione di sommelier di fama internazionale.



Per chi fosse interessato ad approfondire la propria conoscenza sul territorio di provenienza del Lambrusco, è possibile scaricare online dal **sito di Apt Servizi** ([www.aptservizi.com](http://www.aptservizi.com)) e su **Wine Food Emilia Romagna** una piccola brochure digitale in italiano ed inglese dedicata al vino più “rock” d'Italia. La brochure contiene spunti interessanti per turisti che vogliono andare alla ricerca non solo delle Cantine, ma anche degli highlights dei territori di produzione (Province di Modena, Reggio Emilia e Parma) in termini di arte, cibo e cultura.

## Lambrusco Awards, la cabina di regia

L'assegnazione dei **Lambrusco awards** è promossa dalla **Camera di Commercio di Reggio Emilia**, da **Regione Emilia-Romagna** e **Apt Servizi Emilia-Romagna**, in collaborazione con i **Consorzi di Tutela del Lambrusco di Modena e di Reggio Emilia**. Il Concorso, poi, è autorizzato dal **Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali** che ha anche conferito il patrocinio.

