

falstaff



WORLD LAMBRUSCO DAY 2025: IDENTITÀ, LEGGEREZZA E MODERNITÀ IN QUOTA

IL VINO CHE INCONTRA LE VETTE VALDOSTANE

Il pomeriggio si è spostato letteralmente in quota: il programma ha previsto la salita sullo Skyway Monte Bianco per una **tavola rotonda** all'interno del cinema della stazione intermedia "Pavillon", momento in cui chef stellati come Heinz Beck e Paolo Griffa, produttori (Cecilia Lombardini e Alessandro Medici) e sommelier (Gabriele Gorelli e Pascal Tinari) si sono confrontati sul tema della "leggerezza", il tutto moderato da Luciano Pignataro.

Si è partiti dal concetto di leggerezza che, come sottolineato da Beck, va ben oltre la cucina:

“ La cena finisce il mattino seguente, quando ti svegli leggero e pieno di energia.

Il Lambrusco, in tal senso, è un vino sorprendentemente moderno: **bassa gradazione alcolica**, **acidità spiccata**, capacità di adattarsi ai gusti contemporanei senza dover fare compromessi.

Nello sviluppo della discussione si sono toccati temi come la **ricerca** e lo **studio**, sia in ambito culinario che enologico, e problematiche legate alla **comunicazione** dei prodotti sia nel settore della ristorazione ma anche nel confrontarsi direttamente il **consumatore finale**.

“Lambrusco Brut”, Lambrusco reggiano
DOC spumante – Cantine Lombardini

LOMBARDINI

Cantine in Novellara dal 1925