



IN TAVOLA

## La semplicità del Lambrusco

*Dall'osteria al wine bar, il Lambrusco, vino tra i più venduti in Italia, è un archetipo del legame con il territorio e interpreta appieno le nuove tendenze del consumo*

**D**I PIETRO CINTI  
 a vino citato da Virgilio nella sua Quinta Bucolica, a prodotto social capace di proporre un consumo scevro da sovrastrutture e sofismi, che punta al cuore ed è schietto e spumeggiante, come solo gli emiliani dello stereotipo sanno essere. Il lambrusco è entrato in una nuova era, 2.0 per utilizzare la terminologia dell'era digitale, nella quale questo vino non sente più nessuna sudditanza psicologica nei confronti delle grandi produzioni nazionali, vini importanti, da invecchiamento, anzi si fa forza delle sue caratteristiche peculiari, la

gioinezza, la spuma, il basso tenore alcolico, la capacità perfetta, elaborata in secoli e secoli, di sposarsi alla ricca cucina di questo angolo d'Emilia. Alcuni produttori tra Parma, Reggio-Emilia, Modena e Mantova, queste le aree di produzione del Lambrusco, ognuna con la sua specificità in vigna e in cantina, hanno dato nuovo smalto a questo vino, dopo un lungo periodo buio nel quale la quantità aveva preso il sopravvento sulla qualità, tornando alle origini, dando un sincero slancio qualitativo e un'immagine più moderna, che non rinnega la lunga tradizione, ma che la rende appetibile

anche a un pubblico più eterogeneo e più vasto.

**SCORDATE DECANTER E BALOON**, il Lambrusco fornisce il meglio di sé grazie alla sua semplicità d'approccio e in abbinamento con i piatti della tradizione d'Emilia. Paste all'uovo con ragù, oppure ripiene, asciutte o in brodo (tortelli, tortellini, cappelletti e tante altre preparazioni che hanno la stessa matrice culturale, ma nomi diversi a seconda del campanile), formaggi tipici come il Parmigiano-Reggiano o i salumi che in quest'area trovano la loro espressione più alta. Magari in abbinamento a quei bocconi di pane fritto che cambiano di nome lungo l'asse della via Emilia (torta frita, gnocco fritto), ma che rappresentano l'ossatura del classico pasto "social", consumato tra amici. Il Lambrusco va servito freddo ed è un'altra delle peculiarità di questo rosso frizzante che continuerà a dire la sua anche sul mercato internazionale e iperconnesso nel quale stiamo vivendo oggi.



## CANTINE CECI

### OTELLO NERO DI LAMBRUSCO

[www.lambrusco.it](http://www.lambrusco.it)

#### Caratteristiche

Nell'originale bottiglia quadrata, di colore rosso violaceo molto intenso, ha profumo fruttato di frutti di bosco e di viola e gusto deciso, morbido ed armonico.

#### Abbinamenti

Salumi del territorio come il Culatello di Zibello o il Prosciutto di Parma e con il Parmigiano-Reggiano. Indicato per primi e secondi piatti tipici della cucina emiliana.

