



## **Programma To be Lambrusco "Anteprima vendemmia 2012"**

**Sabato 9 marzo 2013**

**h.10.00 apertura banco d'assaggio**

**h.11.00 tavola rotonda "il lambrusco alla conquista del mondo"**

Enoteca Regionale Emilia Romagna , Vias , noto importatore di vini italiani in America , l'esperienza di un consorzio quello del Prosecco che ha fatto dell'internazionalizzazione uno dei pilastri del proprio successo , Agrivventure del gruppo San Paolo specializzata del mondo agricolo e un noto produttore di successo che racconterà la propria esperienza internazionale , a confrontano su come poter esportare "qualità nel Lambrusco".

**h.15.00 " i mille volti del lambrusco" degustazione di lambruschi a rifermentazione in bottiglia curata da slow food**

La storia del Lambrusco è questa ed è giusto non dimenticarla , anzi valorizzata . A questo ci pensa Slow Food vero tutore del buono, pulito e giusto con una verticale davvero unica nel suo genere . Costo della degustazione 10 €

**h.16.00 " lambrusco cerca moglie" cooking show tra cuochi professionisti e appassionati a cura di Modena a tavola**

La cucina tipica interpretata di un professionista e chi la cucina la vive come un diletto.

**h.19.00 Aperitivo in Castello " Tutti I colori del lambrusco" con Dj set**



**Domenica 10 marzo 2013**

**h.10.00 apertura banco d'assaggio**

h.11.00 tavola rotonda "il vino in rete...la rete del vino" blogger , carta stampata a confronto. I più autorevoli blogger del momento a confronto con i giornalisti della carta stampata , per evidenziare com'è cambiato il modo di comunicare il vino negli ultimi 20 anni.

**h.16.00 la storia del vino raccontata ai bambini a cura della bottega di Merlino**

Per conoscere la storia e la cultura di un vino così unico come il lambrusco è giusto insegnarlo agli Ambasciatori del futuro , i bambini.

**h.16.00 " lambrusco cerca moglie" cooking show tra cuochi professionisti e appassionati, curato dai cuochi di Modena a tavola.**

Luca Marchini, presidente di Modena a tavola e Patron del ristorante L'erba del Re a confronto con chi la cucina la vive per diletto.

**h.20.00 cena di gala !**

Gianni D'amato del ristorante Il Rigoletto ( \*\* stelle michelin) Marco Parizzi del ristorante Parizzi di Parma (\* stella michelin) Giovanna Guidetti del ristorante La Fefa di Finale Emilia punto di riferimento gastronomico della bassa Modenese colpita dal sisma scorso maggio e Romano Tamani del ristorante L'Ambasciata di Quistello (\* stella michelin) interpretano i territori di provenienza.

Prenotazioni 349/6012643 Laura , costo della cena 120 €