Lambrusco e cucina cinese da Ba Restaurant a Milano

Il “Giro del mondo con il Lambrusco” fa tappa a Milano da Ba Restaurant per un sorprendente abbinamento. Il tour permette di sperimentare la versatilità delle bollicine emiliane in abbinamento con la cucina internazionale ed etnica.

Al Ba Restaurant di Milano in particolare il percorso di degustazione si articola in sei proposte i piatti tradizionali della cucina cinese reinterpretati in chiave contemporanea dallo chef abbinate a sei diverse tipologie dei vini Lambrusco Doc, dal frizzante allo spumante. I particolare per valorizzare piatti della cucina cinese sono stati scelti i vini Lambrusco di Ca’ de Medici, Cantina di Carpi e Sorbara, Cantina Sociale di Gualtieri, Francesco Bellei, Pezzuoli, Venturini Baldini.

Il Lambrusco è un universo di sfumature e colori che, grazie alle differenti varietà, ai territori e ai diversi metodi di produzione utilizzati, vanta una grande la versatilità. Più in dettaglio le denominazioni del Lambrusco abbracciano varietà diverse e territori differenti: la provincia di Modena e di Reggio Emilia, dalle zone di pianura a quella collinare, ciascuna con la propria tradizione enologica. Se nel modenese la tendenza predilige il focus su una singola varietà, nel reggiano è tradizionalmente utilizzato un blend/uvaggio di differenti vitigni. La parola Lambrusco indica una famiglia di dodici vitigni a bacca nera. Autoctoni, sviluppati e diffusi da tempo immemore nella Regione Emilia-Romagna. Il loro uso può essere più o meno esclusivo a seconda delle denominazioni di origine e delle scelte enologiche dei produttori. Si tratta di Sorbara, Grasparossa, Salamino, Foglia Frastagliata, Barghi, Maestri, Marani, Montericco, Oliva, Viadanese, Benetti e Pellegrino.