

Sfumature di Lambrusco nel modenese

Colore rosso rubino brillante, spuma abbondante e rosata, gusto fruttato e spirito frizzante. Il Lambrusco è un vino tipico della forte terra emiliana, da accompagnare ai piatti robusti della cucina locale, come i tortellini, le tagliatelle al ragù, lo zampone, lo gnocco fritto con i salumi, ma anche per un aperitivo da gustare in compagnia.

Il Lambrusco nasce dalla *Labrusca vitis*, un vitigno selvatico noto fin dai tempi dei romani, che cresceva nelle zone marginali delle campagne e noto per il gusto aspro delle sue uve. La provincia di Modena è la zona di produzione di quattro tipi di Lambrusco: il **Lambrusco di Sorbara** DOC, il **Salamino di Santa Croce** DOC, il **Grasparossa di Castelvetro** DOC e il **Lambrusco di Modena** DOP.



L'autunno è la stagione ideale per andar per cantine, assaggiare il vino novello e, perché no, visitare le bellezze della città estense, nota in tutto il mondo per il **bel canto**,

con personalità internazionali, come Luciano Pavarotti, Mirella Freni e Raina Kabaivanska, per essere la **Terra di Motori** con brand come Ferrari, Maserati, Stanguellini e Maserati e per **eccellenze gastronomiche** come Parmigiano Reggiano, l'Aceto Balsamico Tradizionale, lo zampone o il cotechino.

Nel centro storico si possono visitare i tesori architettonici Patrimonio Mondiale dell'Umanità UNESCO: il **Duomo**, capolavoro romanico e la **torre campanaria**, detta **Ghirlandina**, che si affacciano su Piazza Grande. A poca distanza dalla Ghirlandina, sulla rinnovata Piazza Roma, sorge il maestoso **Palazzo Ducale**, sede della prestigiosa Accademia Militare. Il polo culturale del **Palazzo dei Musei**, in Largo Sant'Agostino, ospita la Galleria Estense, la Biblioteca Estense con i suoi codici miniati, il **Museo Civico d'Arte** e il museo Archeologico Etnologico.



Accanto alla cattedrale, valgono una visita i **Musei del Duomo**. Per gli appassionati di motori c'è il **MEF – Museo Enzo Ferrari** (www.museomodena.ferrari.com) con cimeli, filmati e immagini della storia del Cavallino Rampante. I collezionisti, invece,

possono visitare il **Museo della Figurina** (www.comune.modena.it/museofigurina) nelle prestigiose sale di Palazzo Margherita, in Corso Canal Grande.

Percorrendo la SS 12, in circa 20 minuti si arriva a **Sorbara**, culla del Lambrusco. Qui si possono visitare la Cantina della Volta (www.cantinadellavolta.com), Cantina Divinja (www.cantinadivinja.com), Cantina Garuti (www.garutivini.it) , Cantina Paltrinieri (www.cantinapaltrinieri.it) , Cantina Bellei (www.francescobellei.it) e la storica Cantina di Carpi e Sorbara (www.cantinadicarpiesorbara.it) .

Tuttavia, oltre al buon vino, con il mosto d'uva in Emilia si preparano anche i tradizionali **sughi**, un dolce che si prepara e si gusta durante la vendemmia. Si tratta di un goloso budino dal colore viola o porpora da gustare nei pomeriggi o nelle serate autunnali. Come tutte le preparazioni di una volta, ha ingredienti molto semplici, ma la preparazione richiede un po' di pazienza. Il mosto d'uva più adatto è appunto quello da cui poi nascerà il **Lambrusco**. Di seguito, vi proponiamo la ricetta.



INGREDIENTI

- 1 litro di mosto di Lambrusco
- 1 etto di farina bianca
- 50 gr di zucchero

Mettete a bollire il mosto in una pentola dai bordi alti e fatelo bollire senza coperchio. Schiumate il mosto finché la schiuma non si formerà più. A questo punto, prelevatene un mestolo e unitelo alla farina. Mescolate con una frusta fino a ottenere un composto omogeneo e senza grumi. Versate poi il composto nella pentola con il resto del mosto caldo e aggiungete lo zucchero. Mettete a bollire per altri 10 minuti e mescolate per non fare formare grumi. Spegnete la fiamma e versate i sughi in stampini da budino o in ciotoline monoporzionamento e lasciateli raffreddare a temperatura ambiente. Potete servirli anche con una nocca di panna montata o una spolverata di zucchero a velo. Buon appetito!

DOVE MANGIARE

***Ristorante Da Danilo**, via Coltellini 31, Modena, tel 059/216691 www.ristorantedadanilomodena.it

***Trattoria Pomposa**, via Castel Maraldo 57, tel 059/214881, www.trattoriapomposa.it

DOVE DORMIRE

Best Western Hotel Libertà**, via Blasina 10, Modena, tel 059/222365, www.hotellibertà.it/

Hotel EstenseS.** via Berengario 11, Modena Centro, tel 059/219057, www.hotelestense.com