

LE STORIE

## 7 PIATTI PER 7 LAMBRUSCO: GLI ABBINAMENTI DEL CAFFÈ ARTI E MESTIERI

Abbiamo provato a incrociare il nostro viaggio nel mondo del **lambrusco** con un menu pensato da uno dei più interessanti cuochi della regione. **Gianni D'Amato** del Caffè Arti e Mestieri di Reggio **Emilia**, toscano di nascita ma emiliano d'adozione, già protagonista al Rigoletto di Reggiolo, fino a una tragica notte del 2012 quando il terremoto ha distrutto tutto e lo ha portato con la moglie Fulvia - sommelier - nel centro storico di Reggio. È Fulvia ad abbinare i piatti di Gianni a sette etichette del cuore.

1

### CALAMARETTI CON CIPOLLA BORETTANA

**Modena Brut Rosé M. Cl. '16 - Quinto Passo - Soliera (MO)**

«Un nostro piatto storico, tutto dolcezza e mineralità, con l'aria salsa dell'Adriatico che soffia profumi. Il metodo classico da uve **Sorbara** esalta la parte minerale del piatto e contrasta la dolcezza della cipolla».

2

### CERVELLO D'AGNELLO E RICCI DI MARE

**Colli di Scandiano e Canossa Grasperossa Il Cardinale Pighini '19 - Cantina di Arceto - Scandiano (RE)**

«Contaminazione mare e terra: il risultato vuole essere spiazzante e godurioso al tempo stesso. Il **Grasperossa** amplia le sfaccettature e porta eleganza».

3

### MILLEFOGLIE DI BOLLITO E MORTADELLA

**Colli di Scandiano e Canossa Lambrusco Feudi del Boiardo '19 - Casali - Pratissolo - Scandiano (RE)**

«Una proposta che esplora la tradizione con texture nuove e chiede ai tannini di pulire il palato e rilanciare a ogni boccone tutti i rimandi aromatici del piatto».

4

### RISOTTO LUMACHE DI TERRA E GARUSOLI DI MARE

**Lambrusco di Sorbara Radice (tappo a corona) '19 - Paltrinieri - Sorbara (MO)**

«L'anima del **Sorbara** purissima, mira a spiazzare la bocca con un piatto che richiama la Lunigiana natale di Gianni: un paesaggio di montagne che precipitano in mare. A legare questi elementi mediterranei, gli agrumi delicatissimi che la rifermentazione in bottiglia porta in primo piano».

5

### CAPPELLETTI IN BRODO

**Reggiano Lambrusco Concerto '19 - Ermete Medici - Reggio Emilia**

«Un grande classico della tradizione. In abbinamento un altro grande classico: cremoso e pieno, espressione elegante e raffinata del **lambrusco salamino**».

6

### MAIALINO CON SALSA DI FRUTTO DELLA PASSIONE E CIPOLLE DI TROPEA AL LAMPONE

**Lambrusco Grasperossa di Castelvetro Opera Pura '19 - Opera 02 di Cà Montanari - Castelvetro di Modena (MO)**

«La libertà di Gianni gioca le vince con i rischi delle invenzioni: l'energia di questo **Grasperossa** in purezza aggiunge frutti rossi e freschezza in un abbinamento meraviglioso».

7

### PESCA BIANCA E SALSA AL BASILICO

**Lambrusco Salamino di Santacroce Dedicato ad Alfredo Molinari '19 - Cantina di Carpi e Sorbara - Carpi (MO)**

Il **Salamino**, con il suo frutto profondo e scuro, trova balsamicità nell'incontro con il basilico. A seguire è un gioco di profumi cangianti e mai dolci. Un vino secco compagna ideale di un dolce che gioca di più con i sapori che con le dolcezze.