|  |
| --- |
| **Comune di Bomporto** |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Bomporto, 25 maggio 2023  *Comunicato stampa 28/2023* |

**Bomporto, giugno frizzante  
con “Rosso Rubino”**

**Dal 1° giugno torna la rassegna che celebra il Lambrusco**

Il vino del territorio e la tradizionale gastronomia modenese. Sono questi gli ingredienti di “Rosso Rubino”, appuntamento che accompagna annualmente Bomporto e che quest’anno torna nel mese di giugno per celebrare il Lambrusco, la più nota delle eccellenze del territorio bomportese.Sei serate organizzate in altrettante cantine della zona per conoscere meglio il vino e chi lo produce, tra degustazioni e abbinamenti con le specialità gastronomiche locali, per chiudere in bellezza con la serata finale nella sede della Monari e Federzoni a Solara.

Un itinerario nelle terre del Sorbara, accompagnato da spettacoli, intrattenimenti musicali, food truck, visite guidate e tanto altro: l’edizione numero 16 dell’iniziativa, promossa dal Comune di Bomporto, torna ad essere l’occasione privilegiata per valorizzare il Lambrusco, i produttori e la straordinaria gastronomia modenese, come sottolinea la Sindaca di Bomporto Tania Meschiari: “Un vero e proprio Festival per diffondere la cultura del Lambrusco e celebrare un prodotto sempre più apprezzato: questo è Rosso Rubino, che quest’anno torna nella sua formula tradizionale, grazie al coinvolgimento delle cantine. La rassegna vuole essere anche una vetrina per i produttori locali, un omaggio al loro impegno, alla loro competenza e alla passione con cui portano avanti l’attività, come sarà possibile scoprire partecipando alle visite e alle degustazioni”. Aggiunge la Vice Sindaca Ilaria Malavasi: “Questa è una manifestazione a cui teniamo moltissimo e l’adesione massiccia delle cantine è per noi motivo di grande soddisfazione. Quest’anno torniamo alle origini, senza limitazioni e numeri contingentati, con appuntamenti da non perdere per andare alla scoperta delle produzioni vitivinicole, accompagnati dall’ottima gastronomia locale e musica di qualità”.

Ad aprire la rassegna giovedì 1° giugno sarà la Cantina Paltrinieri, martedì 6 giugno Rosso Rubino farà tappa alla Cantina di Carpi e Sorbara, poi il 14 giugno serata presso la Cantina Divinja, la Foresteria Cavicchioli sarà protagonista della serata del 18 giugno, mentre il 20 giugno sarà il turno della Cantina Della Volta e giovedì 22 giugno ad ospitare l’evento sarà la Cantina Garuti. La settima e ultima serata, promossa in collaborazione con CNA, è in calendario per martedì 28 giugno nella sede della Monari Federzoni a Solara, dove saranno presenti tutte le cantine protagoniste dell’evento e durante la quale gli ospiti potranno assaggiare le specialità preparate dagli chef emiliano-romagnoli Paolo Reggiani (Ristorante I Laghi), Alberto Bettini (Ristorante Amerigo), Francesco Rompianesi (Modena Food Lab), Elisa Casumaro (Azienda Casumaro) e Shota Mitamura (Balsamico e Cucina di Monari Federzoni), coordinati da Giovanni Cuocci de “La lanterna di Diogene”.

Le serate del 1° giugno (ore 21), del 18 (ore 18.30), del 20 (ore 20.30), del 22 (ore 20) e del 28 sono a prenotazione obbligatoria; ingresso libero per la serata alla Cantina di Carpi e Sorbara di martedì 6 giugno (ore 19), mentre è consigliata la prenotazione per la serata di mercoledì 14 giugno alla Cantina Divinja (ore 19).