



COMUNICATO STAMPA

Lambrusco e pizza: il gusto della varietà a tavola

L'abbinamento tra questi due prodotti, entrambi icone di italianità, sarà al centro del tour "Lambrusco DOC a spicchi" che porterà le bollicine emiliane in diverse città lungo lo Stivale.

(Modena, 3 luglio 2025) Quando si parla di abbinamenti in cucina si tende spesso a cercare qualcosa di sorprendente dimenticando che l'equilibrio perfetto si trova a volte nella semplicità, come una buona pizza e un calice di Lambrusco DOC. Merito delle diverse espressioni della bollicina emiliana che ben si sposano con ingredienti e stili diversi della pizza italiana, uno dei piatti più conosciuti e amati in tutto il mondo.

Un legame simbolo di convivialità e tradizione che sarà celebrato in occasione del tour "**Lambrusco DOC a spicchi**", promosso dal **Consorzio Tutela Lambrusco con il supporto del PSR Emilia-Romagna**. Da luglio a novembre, l'iniziativa porterà in alcune delle migliori pizzerie d'Italia - da Reggio Emilia a Milano, Roma e Torino - un percorso di degustazione dedicato a stampa e operatori per raccontare come il Lambrusco DOC, con le sue tante declinazioni, riesca a dialogare con i sapori più diversi.

"Con questa iniziativa vogliamo mostrare come le nostre bollicine siano capaci di accompagnare le diverse interpretazioni di una specialità iconica come la pizza, grazie alla loro straordinaria capacità di adattarsi e sorprendere – commenta **Claudio Biondi, presidente del Consorzio Tutela Lambrusco**. Il Lambrusco, infatti, è un vino che riesce con la sua freschezza e la sua versatilità a valorizzare la creatività di chef e pizzaioli, trasformando ogni portata in un'esperienza sempre diversa" conclude.

Basta un calice per lasciarsi guidare in questo viaggio. Il **Lambrusco Salamino di Santa Croce DOC**, ad esempio, è la bolla ideale da abbinare alla classica **Margherita**, poiché grazie alla sua struttura vivace e fruttata sostiene la dolce acidità del pomodoro e accompagna la mozzarella senza sovrastarla. Per chi preferisce invece una **pizza con verdure grigliate**, il **Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC**, con le sue note di freschezza vegetale, richiama il sapore dell'orto ed esalta la dolcezza delle verdure, impreziosendo il gusto senza appesantirlo. Un vino ideale da testare anche in abbinamento ad una **pizza con salumi**, come prosciutto cotto o crudo. E cosa dire della classica **Quattro formaggi**? Qui la cremosità della mozzarella, unita alla sapidità del gorgonzola, del Parmigiano Reggiano e della fontina, trova il suo equilibrio ideale nel **Lambrusco di Sorbara DOC**. La sua freschezza acidula e frizzantezza leggera contrastano la grassezza dei formaggi, regalando un gusto pieno e invitante, morso dopo morso.

Questi sono solo alcuni degli abbinamenti da sperimentare: perché le sei denominazioni di origine controllata del Lambrusco - che, oltre alle tre denominazioni già menzionate, includono anche **Reggiano DOC, Modena DOC e Colli di Scandiano e di Canossa DOC** - offrono infinite possibilità di scoprire nuove sfumature, sposandosi con l'originalità delle pizze più diverse. E così, la bollicina emiliana, servita tra gli 8 e i 10°C, diventa la compagna ideale per i momenti di convivialità, capace di trasformare la semplicità di un piatto della tradizione e la freschezza del Lambrusco DOC in un'esperienza unica e sorprendente.

Per informazioni aggiuntive visita il sito del Consorzio Tutela Lambrusco: www.lambrusco.net.



*Il **Consorzio Tutela Lambrusco** si occupa della tutela di sei DOC del Lambrusco: Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC, Lambrusco di Sorbara DOC, Lambrusco Salamino di Santa Croce DOC, Modena DOC, Reggiano DOC, Colli di Scandiano e di Canossa DOC. A queste si aggiungono altre due denominazioni che comprendono vini differenti, Reno DOC e Castelfranco Emilia IGT. Le aziende associate sono ubicate nelle due province di Modena e Reggio Emilia, dove quasi 10.000 ettari sono coltivati a Lambrusco. Ogni anno vengono prodotte circa 40 milioni di bottiglie di Lambrusco DOC e oltre 100 milioni di bottiglie di Emilia IGT Lambrusco, queste ultime tutelate dal Consorzio Tutela Vini Emilia. Nel loro complesso, i vini prendono per il 60% la strada dell'export.*