



COMUNICATO STAMPA

Spergola e Erbazzone protagonisti alla Camera dei Deputati

Una degustazione dedicata a uno dei vitigni simbolo del territorio reggiano, proposto in abbinamento all'Erbazzone Reggiano IGP.

(Modena, 24 luglio 2026) – La storia e la tradizione vitivinicola delle colline reggiane sono approdate nella Capitale con la Spergola, affiancata dall'Erbazzone Reggiano IGP, altro simbolo dell'eccellenza gastronomica del territorio. È questo il tema della degustazione svoltasi mercoledì 22 luglio presso il Ristorante dei Deputati per mettere in luce qualità, caratteristiche e potenzialità di due specialità uniche e distintive. A rappresentare la Spergola sono stati proposti in assaggio sette vini Metodo Classico di differenti aziende del territorio: **Azienda Agricola Reggiana, Cantina Bertolani, Cantina Fantesini, Cantina Puianello, Casali Viticoltori dal 1900, Emilia Wine e Tenuta di Aljano**. Li ha accompagnati l'Erbazzone Reggiano IGP, da poco riconosciuto con l'Indicazione Geografica Protetta come 45° prodotto della regione Emilia-Romagna.

Vitigno autoctono a bacca bianca delle colline reggiane, la Spergola sta vivendo una significativa fase di riscoperta e valorizzazione. Grazie all'impegno delle cantine, la produzione ha conosciuto una crescita qualitativa costante, accompagnata da un percorso di ricerca e promozione che ne ha messo in luce la straordinaria versatilità. In tutte le sue espressioni, questo vino si distingue per il profilo aromatico delicato, la spiccata freschezza e una naturale vocazione alla convivialità. Nel corso della degustazione, dedicata alla Spergola Metodo Classico, è stato proposto in abbinamento l'Erbazzone Reggiano IGP, dando vita a un incontro tra due prodotti che condividono la stessa cultura e tradizione gastronomica.

“Portare queste eccellenze alla Camera dei Deputati – dichiara l’Onorevole Andrea Rossi, membro della Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati e, insieme all’Onorevole Ilenia Malavasi, promotore dell’iniziativa – significa raccontare un territorio attraverso ciò che lo rende unico. Dietro un prodotto certificato non c’è soltanto una tradizione gastronomica, ma il lavoro quotidiano di produttori, imprese agricole, trasformatori e intere comunità che custodiscono saperi, qualità e identità. L’abbinamento tra Erbazzone Reggiano IGP e Spergola rappresenta un connubio naturale, profondamente radicato nella storia della nostra provincia. Due prodotti che parlano la stessa lingua, quella della cultura contadina, della qualità e della capacità di innovare senza perdere il legame con le proprie radici. Siamo particolarmente orgogliosi che questo momento abbia trovato spazio proprio all’interno della Camera dei Deputati. Le istituzioni nazionali devono essere anche il luogo in cui si valorizzano le identità dei territori italiani, le loro filiere agroalimentari e il patrimonio di tradizioni che contribuisce a rendere l’Italia conosciuta e apprezzata nel mondo.”

“La degustazione alla Camera dei Deputati ha offerto una vetrina prestigiosa a un vitigno che rappresenta sempre più un elemento distintivo del patrimonio vitivinicolo reggiano. – ha commentato Claudio Biondi, presidente del Consorzio Tutela Lambrusco, ente preposto alla tutela della DOC Colli di Scandiano e di Canossa che ha tra le sue tipologie, oltre al Lambrusco, anche la Spergola. - Accanto all'Erbazzone, questa bollicina racconta una storia di autenticità, di tradizioni che sanno evolversi e di produttori che hanno scelto di investire nella



valorizzazione delle proprie radici. Far conoscere queste eccellenze anche in contesti istituzionali significa promuovere la cultura del territorio e sottolineare il valore delle produzioni di qualità che rendono unica la nostra regione”.

*"Promuovere un territorio significa non soltanto parlare di ciò che si vede o si visita ma, soprattutto, significa descrivere e far provare ciò che si gusta, quelle sensazioni vere e sottili che si imprimono nella memoria ben oltre una normale visita, da turisti o da viaggiatori – **commenta Danilo Morini, Presidente della Compagnia della Spergola.** - Si sa che far buon vino e buon cibo è un'arte e combinare Spergola e Erbazzone non rappresenta solo l'unione di due eccellenze ma soprattutto di due tradizioni che hanno marcato da secoli il territorio della collina reggiana fino a diventare simbolo e segno di una raffinata cultura enogastronomica. Portare queste due eccellenze alla Camera dei Deputati è un atto di presentazione a chi rappresenta la nazione e, dunque, è un riconoscimento di alto valore ai nostri prodotti. Come Presidente della Compagnia della Spergola sono davvero orgoglioso del percorso fatto finora dalle nostre aziende agricole per valorizzare questo eccellente prodotto della terra. L'abbinamento con l'Erbazzone dà un senso nuovo alla Spergola perché non c'è vino senza cibo e non c'è buona cucina senza buon vino; e la Spergola lo è”.*

*“L'Erbazzone Reggiano IGP, specialità gastronomica tipica di Reggio Emilia, è una torta salata a base di erbe e parmigiano reggiano DOP. Per ogni reggiano non è solo questo ma un piatto identitario da consumarsi a ogni ora del giorno e che ti riporta sempre a casa, a Reggio Emilia - **commenta Alice Benassi, di Nonna Lea, in rappresentanza del Consorzio produttori Erbazzone Reggiano.** - Siamo estremamente orgogliosi di aver visto il nostro prodotto riconosciuto con l'IGP e di aver potuto partecipare alla degustazione alla Camera dei Deputati per raccontarne le straordinarie qualità”.*

*“L'Emilia-Romagna è la Food Valley d'Italia e oggi abbiamo portato alla Camera dei Deputati, uno dei luoghi di massima rappresentanza del nostro Paese, la bontà e il valore dell'Erbazzone Reggiano IGP abbinato al vino Spergola – ha commentato **Alessio Mammi, assessore all'Agricoltura, Agroalimentare, Caccia e Pesca della Regione Emilia-Romagna.** – Non si è trattato unicamente di promuovere e far conoscere due eccellenze del territorio, ma di valorizzare i produttori, le imprese che le realizzano e una filiera agroalimentare che parte dalla terra e arriva sulle tavole. Se da una parte l'agroalimentare è la seconda voce dell'export dell'Emilia-Romagna, dall'altra la Dop Economy nel nostro territorio vale quasi 4 miliardi di euro attraverso indicazioni geografiche che garantiscono cibo di qualità, imprese del territorio e posti di lavoro. Una ricchezza collettiva che ha importanti risvolti economici e sociali e contribuisce a sostenere sistemi d'impresa anche nelle aree più profondamente rurali. Un grazie speciale alle imprese, ai produttori e ai consorzi per il loro straordinario impegno quotidiano”.*