

## LUGANA: STORIA DI VINO E DI DONNE



Dopo il successo della quarta edizione di "Lugana Armonie Senza Tempo" (lo scorso 13 ottobre a Palazzo Bovara), si è tenuto presso l'Hub Internazionale di Gastronomia Identità Golose Milano l'evento "Le donne del Lugana": quattro produttrici dell'omonimo Consorzio Tutela che hanno raccontato la loro visione del vino Lugana tra due sponde del lago e due province (Brescia e Verona).

Giorgia Corbari (Tenuta Corbari, Desenzano del Garda), Anna Palvarini (Cantina Corte Anna, Lugana di Sirmione), Ambra Zanetti (El Citera, Peschiera del Garda) e Nadia Zenato (Zenato, Peschiera del Garda) sono state le protagoniste di una serata tutta al femminile in cui si sono intrecciati saperi e sapori.

*"Vogliamo portare il Lugana fuori dai confini di produzione e promuoverne la conoscenza su un pubblico sempre più ampio - ha spiegato il Direttore Edoardo Peduto - puntando su eventi che possano trarre vantaggio dalle diverse sfumature, le caratteristiche e la personalità eclettica di questo vino che si presta ad accompagnare l'alta cucina, ma anche occasioni conviviali più informali. Identità Golose Milano è il luogo ideale per celebrare le donne produttrici di Lugana, e fare cultura del vino."*

La serata si è aperta con un aperitivo e l'assaggio di alcune etichette abbinate a sfiziosi finger food per poi entrare nel vivo con la masterclass condotta da Cristina Mercuri, wine educator diplomata WSET (Wine & Spirit Education Trust), che con l'aiuto delle produttrici ha illustrato le caratteristiche e le personalità dei Lugana in degustazione. Dopo è iniziata la cena curata da Edoardo Traverso, Executive Chef dell'Hub Identità Golose Milano, che per l'occasione ha realizzato un percorso speciale in quattro passaggi studiato per esaltare l'eleganza, la freschezza, ma anche la longevità dei vini scelti. Il menu si è aperto con *Fiore di Ricciola, emulsione di pomodoro datterino e finocchietto* abbinato a *Lugana Doc Santa Cristina di Zenato*; il primo piatto era un inno alla freschezza: *Spaghettino mantecato con emulsione all'astice e limone* accompagnato da *Lugana Doc di Tenuta Corbari*; nella seconda portata un grande classico della tradizione rivisitato in chiave contemporanea: *Petto di Faraona su fondo rosa di patata e dragoncello* abbinato a *Lugana Doc Riserva Antico Vigneto di Corte Anna* e *Lugana Doc L'artigianale di El Citera*. Finale in dolcezza con il *Cremoso al cioccolato ivoire, mango e lime*.

