



ZENATO®

Storia di vino e di donne: quattro produttrici del Consorzio Tutela Lugana DOC presentano i loro vini

AziendeEventiFormazione & CulturaMarketing & ComunicazionePersonaggiProdotti & BrandsVino26/10/2023 150 letture



Femminilità, vino e alta cucina: questi gli elementi che hanno caratterizzato l'appuntamento milanese dedicato al **Lugana**, il vino simbolo del basso Garda, che si è tenuto mercoledì 25 ottobre presso l'elegante Hub Internazionale di Gastronomia **Identità Golose**. Le ospiti d'onore sono state "Le donne del Lugana", quattro produttrici dell'omonimo Consorzio Tutela che hanno raccontato la loro visione del vino Lugana t due sponde del lago e due province (Brescia e Verona).



Giorgia Corbari (Tenuta Corbari, Desenzano del Garda), **Anna Palvarini** (Cantina Corte Anna, Sirmione), **Ambra Zanetti** (El Citera, Peschiera del Garda) e

Nadia Zenato (Zenato, Peschiera del Garda) sono state protagoniste della serata tutta al femminile in cui competenza e qualità hanno accompagnato i sapori degli ottimi piatti proposti per gli abbinamenti.



Pubblicazione: Beverfood

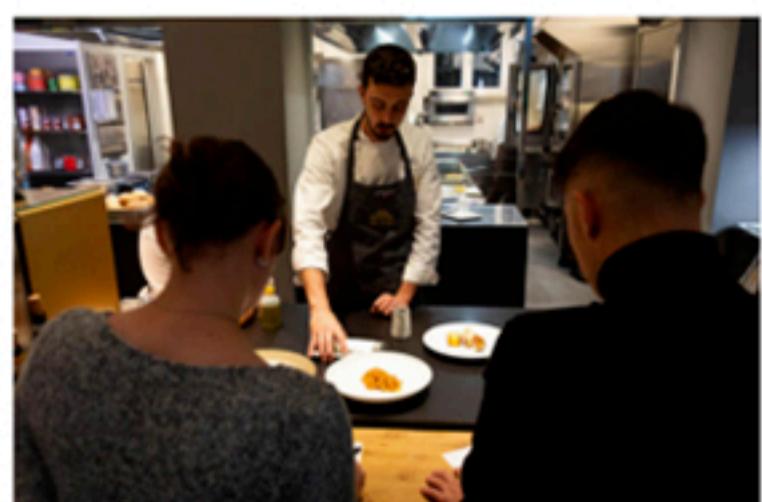
Luogo: Italia Web

Data: 26 ottobre 2023

beverfood
.com



La cena è stata ideata e curata da **Edoardo Traverso**, Executive Chef dell'**Hub Identità Golose Milano**, che per l'occasione ha presentato un percorso in quattro passaggi studiato per esaltare l'eleganza, la freschezza, ma anche la longevità dei vini scelti. L'antipasto, *Fiore di Ricciola, emulsione di pomodoro datterino e finocchietto* è stato affiancato al **Lugana Doc Santa Cristina di Zenato**; come primo piatto, *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* che si è sposato perfettamente con **Lugana Doc Riserva Antico Vigneto di Corte Anna** e **Lugana Doc L'artigianale di El Citera**. Ha completato la cena il *Cremoso al cioccolato ivoire, mango e lime*, accompagnato da un delizioso cocktail.



durante il pasto, ogni produttrice ha dedicato qualche momento per raccogliere domande, dubbi e curiosità sul proprio vino tra i commensali, dando vita a piacevoli cambi e rendendo questo appuntamento ancora più speciale.

Info: www.consorziolugana.it
Tu cosa ne pensi? Scrivi un commento (0)