



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 Gard, 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, Lugana di 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, *Spaghettoni mantecati 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 omande, 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

u cosa ne pensi? Scrivi un commento (0)