



LA FESTA DEL LAMBRUSCO DI SORBARA PRESENTA

**“I TESORI SULLA TAVOLA - *La gastronomia del territorio alla
Festa del Lambrusco di Sorbara*”**

Serata di degustazione con gli Chef del Consorzio Modena a Tavola

**Venerdì 16 settembre 2016
alle ore 20.30**

La Festa del Lambrusco di Sorbara è lieta di invitarvi ad un'imperdibile evento: una collaborazione fra il Consorzio e noi, allo scopo di realizzare una cena a cura di Chef di Modena a Tavola su ricette che ricalchino e ripropongano la gastronomia del territorio.

Saranno proprio i nostri prodotti tipici, reinventati e curati dagli chef che parteciperanno alla serata, i veri protagonisti del momento.

Abbiamo voluto rivoluzionare esclusivamente per questa importante serata il nostro stand, per far sì che le persone che verranno, possano assaporare le prelibatezze culinarie del nostro territorio proposte proprio come in un vero ristorante.

L'EVENTO SI SVOLGERA' PRESSO LO STAND DEL RISTORANTE DELLA FESTA.

E' NECESSARIA LA PRENOTAZIONE ENTRO IL 09/09/2016 AI NUMERI:

Francesco 3388407298

Ornella 3381020918

IL PREZZO A PARTECIPANTE E' DI 25€

VI ASPETTIAMO NUMEROSI!!!

Comitato Festa del Lambrusco di Sorbara

MODENA A TAVOLA: 40 LOCALI E OLTRE 20 ANNI DI RISTORAZIONE DOC

Era il 1995 quando nasceva il Consorzio Modena a Tavola: attualmente rappresenta quasi quaranta fra i più prestigiosi ristoranti della provincia di Modena. Risvegliare i cinque sensi dei propri ospiti è la missione dei ristoranti consorziati, gestendo con sapienza e professionalità un patrimonio prezioso come la tradizione enogastronomica emiliana, capace di portare alla produzione di prodotti tipici straordinari. Modena a Tavola non è solo un logo, è un modo di intendere la propria presenza nel ricco panorama della ristorazione locale: stabilisce il canone di comportamento degli associati, in cucina e in sala, e definisce il percorso creativo che tutti gli chef hanno intrapreso nella loro scelta professionale. Suo ruolo principale è quello di interlocutore privilegiato per ogni iniziativa promozionale gastronomica che si organizza per il territorio. Ha ottenuto numerose attestazioni di merito nell'organizzazione di appuntamenti gastronomici in vari paesi del mondo e continua a promuovere con successo la gastronomia modenese, in molti eventi ufficiali su tutto il territorio nazionale.

1995-2015: un percorso lungo 20 anni “Tortellino sotto i portici” e “La Portata dello Chef” – in occasione del festivalfilosofia – sono solo due degli appuntamenti annuali divenuti per i modenesi e non, sinonimo della capacità attrattiva del Consorzio, impegnato anche nell'organizzazione di corsi di cucina, seminari di degustazione, stage formativi per professionisti. Ma Modena a Tavola, sin dalla sua nascita, è anche ambasciatore nel mondo della gastronomia locale. Dagli Stati Uniti al Sud Africa, da Santo Domingo all'Uruguay, dalla Repubblica Ceca alla Svizzera, e poi ancora Canada, Brasile, Belgio, Francia, Messico, Columbia, Germania, Austria, Francia, Giappone, Svezia, Norvegia, e persino Cina e Russia: ecco alcune delle tappe delle missioni all'estero del Consorzio. Il 2015 è stato un anno importante per il Consorzio, che ha reso omaggio nel migliore dei modi all'Expo: grazie ai suoi ristoranti associati è stato un protagonista della lunga manifestazione “Piacere Modena, i giardini del gusto e delle arti”, promossa e organizzata da FAMO Fondazione Agroalimentare Modenese presso i Giardini Ducali di Modena, da maggio a settembre scorsi. Un temporary restaurant - l'“Osteria Vigarani” - 19 showcooking, un'edizione speciale de “Il tortellino sotto i portici” ad agosto, la versione “hot” della razionsufficiente a settembre per il festivalfilosofia sono state le principali iniziative estive del Consorzio Modena a Tavola, tutte ai Giardini Ducali. A Milano sono state organizzate presentazioni e show cooking per delegazioni straniere. E per il 2016? Sono numerose le iniziative e gli appuntamenti che “bollono in pentola”: presto tutti gli aggiornamenti sul sito.