

Lambro F.A.Q.

Tutto (ma proprio tutto) quello che vorresti chiedere sulla Lambruscolonga 2023!

PERCORSI, TAPPE, EVENTI, CONCERTI, E TUTTO QUELLO CHE VI EMOZIONERA' NELLA LUNGA NOTTE DELLA LAMBRUSCOLONGA

1° Modena WineFood Valley
Tour, Experience, Art & the City

CONFESERCENTI MODENA

comune di Modena

Lambruscolonga™
WineArt Festival

Percorriamo le emozioni

5-6 maggio
2023
Modena centro

Tour sensoriale
tra i sapori e le bellezze
di Modena

media partner

pre vendita online dal 28 aprile su:
www.lambruscolonga.it

partner by

MODENAMOREMIO

CONSORZIO TUTELA LAMBRUSCO DOC

BPER: Banca

ALCAR UNO

ITALPIZZA

**DICIANNOVESIMA EDIZIONE
5-6 MAGGIO 2023**

COS'E' LA LAMBRUSCOLONGA?

Un lungo e bellissimo aperitivo “eno-storico-gastronomico” tra i sapori e le bellezze di Modena nei migliori locali del centro storico, a base dei migliori Lambruschi

abbinati a ottimi stuzzichini preparati appositamente dagli chef dei locali per esaltare i vini scelti.

Il tutto camminando nelle più belle strade di Modena, tra musica, sorprese, concerti, artisti, performer, e tanti amici da incontrare.

CHE LAMBRUSCHI SI POSSONO BERE?

I Lambruschi migliori delle tantissime cantine vinicole che hanno aderito alla manifestazione. Tutti lambruschi di altissima qualità, alcuni biologici o senza solfiti, altri a rifermentazione, altri a metodo charmat. Un'occasione unica per assaggiare i Lambruschi migliori premiati in tutta Italia e all'estero.

PER COSA SI CARATTERIZZA LA LAMBRUSCOLONGA?

Anzitutto per la qualità altissima dei prodotti proposti. Inoltre siamo l'unica manifestazione che porta direttamente i produttori dei lambruschi nei locali del centro città a far assaggiare i propri vini, assieme alle specialità offerte dai locali stessi.

QUANTO COSTA?

Un biglietto costa da 19 a 23 euro per un percorso da 6-7 locali a scelta tra quelli proposti da noi, comprensivo di calici e stuzzichini proposti nel menu prescelto.

QUALI LOCALI IN QUESTA EDIZIONE?

I locali piu' belli di Modena !

Ad Maiora

Atipico

Balsamico e Cucina

Bar Molinari

Dalla Gianna

Iodio Puro

In Vino Veritas

La Cantinetta

Lambruscheria

Maison Livre

Major Tom

Maxela

Osteria Rossi

Osteria Santa Chiara

Sosta Emiliana

Tigellino Ducale
 Trattoria Pomposa al Re gras
 Vitto
 Zooky Cafè

QUALI SONO I PERCORSI DI QUESTA EDIZIONE?

ecco i nuovissimi percorsi:

3 Percorsi venerdì 5 maggio

2 Percorsi sabato 6 maggio

Scegli il tuo percorso! Abbinato al calice di vino i locali vi proporranno uno stuzzichino gourmet che ne esalterà l'aroma per un'esperienza sensoriale unica e coinvolgente

Percorsi VENERDI' 5 maggio
ore 18 - 23

€22
h 30 min circa

percorso D'ANNUNZIO
0) Lambruscheria (Calle di Luca 16) ritiro calici info point
1) Atipico (Largo san Francesco)
2) Zooky Cafè (Viale delle Rimembranze 29)
3) Major Tam (Via Selmi 67)
4) Sosta Emiliana (piazza XX Settembre 21)
5) Dalla Gianna (via Mondatora 5)
6) Bar Molinari (Via San Carlo 2)
7) Tigellino Ducale (Largo San Giorgio 95)

€20
h 30 min circa

Percorso CARAVAGGIO
0) Lambruscheria (Calle di Luca 16) ritiro calici info point
1) Indio Puro (Calle di Luca 30)
2) Atipico (Largo san Francesco)
3) Maxela (vicolo Frassone 10)
4) Dalla Gianna (via Mondatora 5)
5) Maison Livre (Via Emilia Centro 103)
6) In vino Veritas (Piazza Roma 4)

€23
h 30 min circa

Percorso MICHELANGELO
0) Lambruscheria (Calle di Luca 16) ritiro calici info point
1) Atipico (Largo san Francesco)
2) Vitto (Calle di Luca 9)
3) Osteria Santa Chiara (Via Ruggera 3)
4) La Cantinetta (Via Scarpa 7)
5) Trattoria Pomposa al Re gras (Via Castelmaraldo 57)
6) Tigellino Ducale (Largo San Giorgio 95)

Percorsi SABATO 6 maggio
ore 12 - 16

€22
h 30 min circa

percorso DANTE ALIGHIERI
0) Lambruscheria (Calle di Luca 16) ritiro calici info point
1) Major Tam (Via Selmi 67) olo BUK FESTIVAL
2) Zooky Cafè (Viale delle Rimembranze 29)
3) Balsamico e cucina (Mercato Albinelli)
4) Made in Modena Travel (Piazza Grande 34)
5) Ai Matori (Via N. Sauro 7)
6) In vino Veritas (Piazza Roma 4)
7) EXPO PRODOTTI TIPICI in Largo San Giorgio

€19
h 30 min circa

percorso BOCCACCIO
0) Lambruscheria (Calle di Luca 16) ritiro calici info point
1) Major Tam (Via Selmi 67) olo BUK FESTIVAL
2) Balsamico e cucina (Mercato Albinelli)
3) Made in Modena Travel (Piazza Grande 34)
4) Maison Livre (Via Emilia Centro 103)
5) Osteria Rossi (Piazza Roma 1)
6) EXPO PRODOTTI TIPICI in Largo San Giorgio

TUTTI I PERCORSI iniziano in Calle di Luca con la tappa 0) Lambruscheria dalle ore 18 entro le 5 maggio e dalle 12 alle 14 il 6 maggio

TUTTI I PERCORSI finiscono in piazza Roma entro le 23 con il concerto degli Onirica (venerdì 5) e le auto d'epoca (entro le 16 sabato 6) e gli stand di prodotti tipici

GAVIOLI, GIACOBAZZI, VIREGLI, GUALTIERI, ALBIREA CATALI, Fondo Bozzole, MARCHESE RIVARINO, SETTECANI, Umberto Cavalcabò & Figli, ZOO, VITIVINICOLA FANGAROSI, CANTINA VOLTA

QUANDO E DOVE SI COMPRANO I BIGLIETTI?

Dal 28 aprile al 4 maggio online su www.lambruscolonga.it oppure direttamente in Lambruscheria (Calle di Luca 16) dal 1 al 4 maggio dalle 19 alle 21

SI POSSONO PRENOTARE I BIGLIETTI?

No!!!

DOVE POSSO VEDERE ALTRI DETTAGLI DI TUTTO CIO' CHE VEDRO' E ASSAGGERO' DURANTE I PERCORSI?

Sul nostro evento facebook "Lambruscolonga 2023" <https://www.facebook.com/events/216088681040001>, oppure su www.lambruscolonga.it dal 29 aprile al 4 maggio trovi i MENU di ogni percorso

comprensivo di: INDIRIZZO dei locali, QUALITA' di Lambrusco, CANTINA vinicola, STUZZICHINO proposto e breve descrizione del vino.

DOVE SI PARTE E DOVE SI FINISCE?

Tutto inizia alla Lambruscheria, in Calle di Luca 16, ritirando il biglietto (anche se acquistato online), il KIT portabicchiere, il menù che si andrà a degustare.

Si può finire la Lambruscolonga in tanti modi (o anche in tutti consecutivamente se avete voglia di camminare): in piazza Roma e Largo San Giorgio ascoltando la musica degli "ONIRICA" mentre si degustano i calici, oppure nei tanti locali aderenti!

E' OBBLIGATORIO SEGUIRE L'ORDINE DEL PERCORSO DALLA TAPPA 1 ALLA TAPPA 7?

NO!! Il nostro è solo un consiglio per degustare meglio i vini e per percorrere meno strada, ma si può seguire l'ordine preferito e passare da un locale all'altro.

SI PUO' EVITARE LA FILA PER I BIGLIETTI?

Solo in parte. Acquistando online o in prevendita potrete approfittare della "fila veloce" che sarà predisposta lungo Calle di Luca il 5 maggio dalle ore 17 (quasi di fronte alla Lambruscheria) nel gazebo apposito per consegnare i kit a chi ha già il biglietto o la ricevuta online. All'InfoPoint troverete dalle 18 la nostra bella Miss Lambruscolonga che dirige il traffico, e tutti gli amici del LambroStaff che vi accoglieranno per ogni evenienza.

QUANTO CI VUOLE A FARE TUTTA LA LAMBRUSCOLONGA?

Quello che volete. Il nostro consiglio è di prendervi 2 ore libere per degustare al meglio tutti i vini passeggiando per le belle strade del centro città.

A CHE ORA SI INIZIA E SI FINISCE?

Il 5 maggio si deve partire obbligatoriamente nell'orario compreso tra le 18 e le 20, non prima e non dopo, il 6 maggio nell'orario compreso tra le 12 e le 14

I locali della Lambruscolonga chiudono tutti indicativamente alle 23 del 5 maggio, e alle 18 del 6 maggio.

QUALI CANTINE PARTECIPANO A QUESTA EDIZIONE?

Le migliori 17 cantine vinicole di Modena, Reggio e Mantova, tutte assieme, in una 2-giorni unica e irripetibile

le cantine partecipanti



SI PUO' ACQUISTARE UNA BOTTIGLIA DEL VINO ASSAGGIATO? O ALTRI STUZZICHINI EXTRA?

Sì, tutto il vino assaggiato sarà in vendita in Lambruscheria fino al 31/12/23, con sconto ulteriore di 1 euro a bottiglia presentando il vostro ticket, ma anche in tantissimi locali aderenti all'evento.

Gli stuzzichini invece sono a discrezione di ogni locale, che potranno scegliere se vendervi su richiesta altri assaggi o meno.

HO GIA' PARTECIPATO AD ALTRE EDIZIONI. AVETE NOVITA' QUEST'ANNO?

Certo! Quest'anno tantissime!

E saranno svelate sia qui che sui social dal 28 aprile al 4 maggio!

GRANDI OSPITI, GRANDI SORPRESE, GRANDI CONCERTI.

Nomi di grande richiamo internazionale che sveleremo dopo la conferenza stampa e troverete anche in questa sezione, oltre che su tutti i media.

Per avere le anteprime dal 27 aprile spoilereremo un po' di news sul canale Telegram LAMBROFANS!

DOVE POSSO PARCHEGGIARE?

Se vieni da fuori città in assoluto il posto più facile è il NOVI PARK, facilmente raggiungibile e costa solo 0,60 euro l'ora dopo le 20. Se sei di Modena e vuoi parcheggiare più vicino ci sono i parcheggi lungo via Vittorio Veneto (a due passi dalla Lambruscheria) o lungo i viali del parco in zona piazzale Risorgimento.ù

QUANTO COSTA LA CAUZIONE DEL CALICE?

5 euro. E' un bellissimo calice griffato che potrete portarvi a casa oppure, a scelta riportare in Lambruscheria entro mezzanotte del 5 maggio per riavere la cauzione, oppure entro le ore 18 del 6 maggio.

E' OBBLIGATORIO RIPORTARE IL CALICE?

No. Se preferite tenerlo potete portarlo a casa rinunciando alla cauzione di 5 euro a calice.

Ma se lo riportate ricordate che va fatto entro **MEZZANOTTE** della sera stessa, non più tardi, perchè in centro storico dobbiamo osservare i giusti limiti di apertura e rumore serale. La manifestazione quindi **TERMINA ALLE 23** e i calici vanno riportati, se desiderate riportarli, entro e non oltre **MEZZANOTTE** del 5 maggio, oppure a scelta entro le ore 18 del 6 maggio.

CHI ORGANIZZA TUTTO?

Il gruppo di ragazzi della Lambruscheria (ormai famoso come LambroStaff), sotto l'evento "Modena Wine Food Valley" promossa da Confesercenti Modena, col patrocinio del Comune di Modena, il patrocinio del Consorzio di Tutela del Lambrusco, il contributo della Camera di Commercio di Modena, la collaborazione di ModenAmoreMio, e tanti amici che si divertono a realizzare questo lungo aperitivo eno-storico-gastronomico tra i sapori e le bellezze di Modena.

L'idea della Lambruscolonga è di Alessio Bardelli e Valentina Reggiani, che hanno pensato a questa manifestazione per valorizzare il vino più venduto del mondo, e convincere tantissimi turisti dal resto d'Italia a venire ad assaggiarlo passeggiando per le strade del bellissimo centro città.

- In questa edizione il nostro LambroStaff si è arricchito di:
Jessica, per la comunicazione e il marketing delle cantine vinicole aderenti
- Stefano, che fa conoscere i tanti partner e sponsor della manifestazione
- Elia, il nostro webmaster che cura il bellissimo sito web con l'e-commerce dei ticket
- Roberto, che sta facendo conoscere i locali e i ristoranti della città aderenti all'evento
- Leo, il nostro giovane comunicatore di Movida Modena

e poi nel nostro LambroStaff storico ci sono da tanti anni l'amato sommelier Andrea detto "Balle", il consulente Faustino, l'intrattenitore Ciro, l'esperto gastronomico Filippo, l'esperto assaggiatore Gabriele detto "Caso", l'uomo dei meme Paul, e poi Francesca, Annalisa, Francesco, Margherita, Orazio e il bonazzo Matteo. Tutti insieme appassionatamente da anni con un calice in mano.

VORREI FARE DELLE CRITICHE, MA ANCHE COMPLIMENTI

Ci puoi fare entrambi, soprattutto i complimenti, sulla pagina facebook e instagram oppure venendo a trovarci di persona in Lambruscheria tutti i giorni dalle 18 alle 22.

PERCHE' PROPRIO IL LAMBRUSCO?

Perchè ci piacciono le cose fresche, frizzanti e decise, come siamo noi modenesi.

Hai ancora dubbi? scrivici!!! alessio3@gmail.com oppure sulle nostre pagine social!

