

NUOVA

# GAZZETTA DI MODENA

QUOTIDIANO D'INFORMAZIONE

Domenica 28 dicembre 2008

## IL GUSTO

PAGINA REALIZZATA  
CON LO CHEF  
DELL'OSTERIA  
FRANCESCANA  
MASSIMO BOTTURA

IL SOMMELIER



### Eclisse e Mersault Blagny

di Giuseppe Palmieri

Innovazione e tradizione: l'Eclisse, Lambrusco di Sorbara dell'annata 2007 del bravo Paltrinieri e l'aristocratica signora della Borgogna al secolo madame Leroy con il Mersault Blagny 2002. Le cinque stagionature del Parmigiano Reggiano sono l'espressione autentica di quanto sia interessante il percorso dei grandi piatti, quale quello in questione che da innovazione si consolidano e diventano tradizione. Stesso obiettivo raggiungeranno quei sognatori-agricoltori che, come Paltrinieri, stanno lavorando sulle rese basse e sulla capacità di esprimere la qualità che il Lambrusco si merita. Il consorzio dei marchi storici del Lambrusco sarà il veicolo ideale per lanciare la grande cultura della qualità del vino di Mo-

dena. Omaggio alla grandeur di madame Leroy che al cospetto di un piatto così importante dimostra un sodalizio e una comunione tra il grande Mersault e le diverse temperature e consistenze del più grande formaggio italiano. Siamo orgogliosi del grande artigianato dell'enclave di Modena: ci invitano all'assaggio di grandi Parmigiano Reggiano, a Zocca si allevano animali da cortile che ci permettono una qualità di servizio sempre più alta tra i tavoli dell'Osteria Francescana, macchine veloci che a Maranello consolidano un marchio sempre più modenese e sempre più straordinariamente unico. Quali presupposti migliori per un 2009 ricco di risultati e soprattutto di impegno? Tanti carissimi auguri a tutti...