



#ripartiamodaqui

Rassegna stampa sugli eventi programmati
in Cantina di Quistello in giugno e luglio 2020

La Cantina di Quistello

Avanti con fiducia con i “vigneti aperti” torna la normalità

LUCA GHIRARDINI

20 GIUGNO 2020

Il mondo del vino riparte. Meglio sarebbe dire che cerca di tornare alla velocità del periodo pre crisi Covid-19, visto che la maggior parte delle cantine nei mesi scorsi non è rimasta ferma, puntando sulle consegne a domicilio. Un esempio è stata la Cantina sociale di Quistello, che però, già da questa sera, si è data come obiettivo il ritorno alla normalità organizzando un evento in cantina. A dire il vero, non proprio in cantina: «Abbiamo sempre aderito alla manifestazione “Cantine aperte” del Movimento turismo del vino - spiega il presidente Luciano Bulgarelli -, ma in questa fase è ancora necessario mantenere una certa prudenza. Quindi, da “Cantine aperte” siamo passati a “Vigneti aperti”». Ecco, allora, andare in scena una cena-degustazione all’aperto, rigorosamente con distanziamento, con un menu preparato dal ristorante dall’Angelo.

La voglia di ripresa, tuttavia, non è sentita solo dalla cantina, ma anche dai suoi clienti, a giudicare dall’entusiasmo con cui è stato accolto l’invito: i posti, solo su prenotazione, sono infatti andati esauriti.

La cooperativa quistellese, dunque, non è rimasta a guardare in questi mesi di emergenza. «La fermata ha bloccato i canali delle vendite all’estero e dell’Horeca (alberghi, ristoranti e catering) - ricorda Bulgarelli -, mentre la grande distribuzione ha visto una crescita del 7%, ma limitatamente ai vini “da prezzo”. Certo, anche il Lambrusco è presente nel canale, quindi ne ha risentito, ma in misura minore».

Si diceva delle vendite a domicilio: «Noi già le facevamo - sottolinea il presidente - e in questo periodo sono cresciute del 150%. Avevamo un addetto al settore, ora abbiamo dovuto inserirne un altro, passando da due a tre corrieri. Il periodo è stato difficile, ma noi eravamo già pronti, abbiamo intuito i movimenti del mercato e ci siamo mossi subito. La gente ha premiato questa prontezza, ci è bastato allargare il giro».

Ora le cose stanno cambiando: «La ristorazione sta ripartendo, anche se un po’ timidamente - segnala Bulgarelli - per i vincoli legati al distanziamento e a volte per i residui timori dei potenziali clienti. Chi ha gli spazi all’aperto va meglio, ma matrimoni e cerimonie sono quasi tutti stati rimandati. E chi ha rimesso in libertà il personale, magari

ora fa fatica a ritrovarlo».

A lanciare un segnale sarà anche la cena di questa sera: «Un'operazione che non era scontata - tiene a precisare il presidente -, visto che alcune cantine hanno deciso di non aderire, visto che servono persone per organizzarsi al meglio. Sarà un po' una scommessa, ma la cooperativa, anche a livello di consiglio, ha scelto di provare, di lanciare un messaggio di fiducia. Sempre in sicurezza, chiaramente».

Come in sicurezza saranno anche le future degustazioni in azienda: «È uscito un protocollo specifico con norme molto severe - fa sapere Bulgarelli -. Sono un po' gli stessi vincoli che hanno i ristoranti: distanziamento, gruppi limitati... Ma è giusto ricominciare». Anche perché la vendemmia nuova si avvicina e sarebbe auspicabile far trovare posto in cantina al vino nuovo. «La vendemmia si preannuncia buona - osserva il presidente -, speriamo che a settembre la sensazione venga confermata. Logisticamente non dovremmo avere eccessivi problemi, i nostri soci consegnano le uve su prenotazione, il percorso è già tracciato dal vigneto alla cantina».

Un'occhiata al passato, ora: nel periodo di *lockdown* cosa preferivano consumare i clienti della Cantina di Quistello? «Non abbiamo avuto grandi sbalzi - risponde Bulgarelli -, ma venendo a mancare la ristorazione c'è stata una piccola frenata delle etichette più pregiate, il Gran rosso del Vicariato e l' 80 Vendemmie».

Un discorso analogo può valere per l'1.6 Armonia, lo spumante metodo classico da uve Chardonnay e Grappello Ruberti. «È un progetto che segue il suo percorso - spiega il presidente - e che era stato ben accolto nel mondo della ristorazione. Ne produciamo 5mila bottiglie all'anno, è un prodotto di nicchia destinato a restare tale. Il nostro core business resta il Lambrusco, anche se i clienti spesso amano completare la gamma degli acquisti con le altre nostre proposte».

Il periodo di quarantena ha comunque portato anche note positive, proprio legate alle vendite online: sono arrivati clienti nuovi da tutta Italia, anche dalle isole, spesso da parte di persone che curiosavano sul web : la presenza promozionale costante ha dato frutti. Ha aiutato anche il fatto che il negozio online della Cantina propone anche pasta, formaggio, olio... «Si poteva fare una spesa completa e molti ne hanno approfittato - conclude Bulgarelli -. La gente ha apprezzato, magari pagando qualcosa in più e credo il sistema avrà un suo futuro. Anche se resto dell'avviso che, se devo assaggiare un vino, preferisco a farlo sul posto, quindi la nostra cantina sarà sempre aperta. Ma, se il vino lo conosco già, vanno bene anche questi canali. La consegna a casa rimarrà e il nostro sito, che era strutturato per un altro tipo di esigenze, ora si è trasformato ed è pronto per le sfide future». —



mantova UNO

Mantovauno.it

VENERDÌ, 31 LUGLIO 2020

La Cantina di Quistello riparte con “vigneti aperti”. Sabato 20 giugno cena-degustazione sotto le stelle

20 Giugno 2020



QUISTELLO – Il nome della serata è già di per se molto significativo: **#ripartiamodaqui**. Ed è infatti proprio dalla **serata in programma sabato 20 giugno che la Cantina Sociale di Quistello riparte** con le iniziative che tante volte in passato, prima della difficile stagione della pandemia, l’hanno vista protagonista richiamando molte persone negli affascinanti spazi della Cantina. “Dopo un lungo periodo

che passerà alla storia, dove sono emerse paure, difficoltà economiche e cambiamenti che sicuramente lasceranno il segno, ora è arrivato anche il momento di ripartire! – spiegano infatti dalla Cantina – **Noi lo facciamo con “vigneti aperti”, iniziativa promossa dal Movimento Turismo Del Vino a cui apparteniamo**”. Quella proposta sarà una **cena-degustazione sotto le stelle**, che si terrà nella grande corte dello storico edificio della Cantina, curata da **Nadia e Denis del Ristorante All’Angelo di Quistello**.

E ovviamente **i pluripremiati vini della Cantina saranno grandi protagonisti** in abbinamento ai diversi piatti proposti: lo **Spumante 1.6 Armonia** accompagnerà gli stuzzichini di benvenuto, l’**80 Vendemmie Rosato** sarà servito invece con il Tortello Rosa di faraona e asparagi, mentre l’**80 Vendemmie Rosso** esalterà i sapori della tagliata di petto d’anatra con

patate al forno e caponata di verdure. Gran finale con il tiramisù d’estate al melone che si potrà gustare sorseggiando il bianco Igt frizzante **Dolce del Vicariato di Quistello**. **La cena (€ 35 mentre per i bambini € 15) è esclusivamente su prenotazione** (entro giovedì 18 giugno) che si rende necessaria sia per motivi organizzativi che per organizzare gli spazi nel pieno rispetto delle norme anti-Covid.





mantova UNO

Mantovauno.it

VENERDÌ, 31 LUGLIO 2020

“Vigneti Aperti” segna la ripartenza della Cantina di Quistello nel segno del tutto esaurito in una serata di grande atmosfera

21 Giugno 2020



QUISTELLO – **Una serata magica**, come del resto la tradizione vuole che sia quella del solstizio d’estate, ma qui la magia è stata innanzitutto quella creata dal connubio perfetto tra luogo, vino e cibo. Nella bellissima scenografia della grande sala interna della **Cantina Sociale di Quistello** è andata in scena ieri sera l’iniziativa “**Vigneti Aperti**”, promossa dal Movimento Turismo del Vino di cui la **Cantina fa parte**.

E’ stata la prima iniziativa organizzata dopo i mesi bui della pandemia ed infatti lo slogan della serata era **#ripartiamodaqui**.

Una ripartenza col botto si può proprio dire visto che i posti a disposizione, fissati ovviamente in base alle disposizioni anti-covid, sono andati esauriti ben prima del termine fissato per le prenotazioni. **Intervista a Luciano Bulgarelli, Presidente Cantina Sociale di Quistello** Una serata davvero di ripartenza e di grande successo non solo per il numero dei partecipanti ma anche per gli apprezzamenti per i vini della Cantina serviti in abbinamento ai piatti curati da **Nadia e Denis del Ristorante All’Angelo di Quistello**. E ora la Cantina di Quistello rilancia nel segno di quella qualità che da anni ne ha fatto il tratto distintivo ma non solo.

Le nuove Ispirazioni Culinarie



→ Budino al parmigiano con cavolo rosso e mele, pinoli e pollo crispy

con cavolo rosso, mele, pinoli e pollo crispy, o il Budino con pepite di piselli e zucca e avocado, e altro. Il budino è un rostito con foglioline di spinaci, caviale di melanzane e grissino ai semi. Quel che giova, però, è rendere ospiti desiderati quanti hanno scelto un preciso indirizzo di alimentazione, offrendo varietà e non i soliti piatti, come insalate miste e verdure alla piastra. Ad un ristorante in linea con questi food trend, gioveranno insomma aree del menù con piatti dedicati, identificabili e creativi.

→ www.bonduelle-foodservice.it

ON TRADIZIONI



Schita e Chisulin, eccellenze degli Oltrepò lombardi

Appuntamento per domani, alla Gran Corte della Cantina di Quistello (MN), con il connubio tra due prodotti della tradizione culinaria degli Oltrepò lombardi: la Schita dell'Oltrepò Pavese e il Chisulin di quello Mantovano. Questa la nuova tappa del percorso intrapreso dalla cantina di Quistello, nel segno di "Vigneti Aperti" #RipartiamoDaQui. La Schita è protagonista del gruppo Facebook "La schita dell'Oltrepò Pavese", creato dalla scrittrice, ricercatrice e giornalista, Cinzia Montagna, nota anche a Mantova per collaborazioni in campo enogastronomico e storico. Il Chisulin è più noto come gnocco fritto, ma nell'area quistellese assume la dizione Chisulin (protagonista anch'esso di un gruppo Facebook). Ad accompagnare i due piatti i salumi, mantovani e pavesi: prosciutti, spalla cotta, mortadella, pancette, salami. Proposta, inoltre, la versione dolce di Schita e Chisulin con confetture e la classica crema di nocciola e cacao. Tutto a cura dei ristoranti "La Ca' Vecchia" di Tina Bergonzi di Rea (PV) e il "Gorgo del Po" di Lorena ed Eleonora di San Benedetto Po (MN). Vini dalla "Tenuta Borgolano" di Montescano (PV) e della Cantina di Quistello (MN).

una insalata a e saziante!

Trecento grammi di tonno, 50 di mais pronto, 300 di rucola fresca, 300 di pomodori per insalata, 50 di olive nere senza nocciolo, 100 di olive verdi senza nocciolo, extravergine di oliva, sale, una cipolla di Tropea, succo di limone: in fin dei conti basta poco per una saziante insalata estiva. Centrifugare la rucola e rovesciarla asciutta in una ciotola. Condire con olio extravergine ed unire il succo di limone. Mescolare, incorporando i pomodori a pezzi. Aggiungere la cipolla già tritata, con le olive nere. Aggiungere tonno, mais e olive verdi. Mescolare per ottenere un composto uniforme e senza grumi. Chi vuole può anche aggiungere delle scaglie di parmigiano.

→ www.ricettasprint.it

A Milano l'isola di sirene incanta con i suoi sapori

ON TASTE



Cucina napoletana, questo è certo, ma in una trattoria-isola a Milano. È Nisida, anche market e servizio express, che riproduce con ingredienti semplici e genuini la variegata tradizione del Meridione, in uno spazio raccolto e familiare. È al 46 di via Salvatore Pianelli che, come da leggenda, cantano dunque le sue sirene, in un locale sempre aperto in tutti i giorni della settimana e, da poco, anche in grado di offrire un servizio delivery. Piatti genuini e accoglienza vivace del personale, le sue caratteristiche. L'ambientazione non tradisce le origini tra sedie di legno, icone di Napoli, vecchi paesaggi e venditori ambulanti, a e mantenere vivo tutto lo spirito partenopeo.

→ www.nisidaverace.it



Quando la schita...diventa social

Una storia millenaria per un prodotto semplicissimo e antico tornato alla ribalta grazie a Cinzia Montagna.

Con i suoi millenni di storia, la **Schita dell'Oltrepò Pavese** si sta affermando come la ricetta "nuova" dell'estate 2020. Di nuovo c'è ben poco, in realtà, perché la Schita ha una storia millenaria e trasversale alle varie culture del mondo.



Il suo impasto è semplicissimo: **farina, acqua naturale e un pizzico di sale**. La novità sta tutta nella comunicazione Social, partita in pieno lockdown. È successo che **Cinzia Montagna**, giornalista e scrittrice originaria di Santa Giuletta nell'Oltrepò Pavese, una domenica di aprile ha cucinato una Schita e ha inserito la foto sul suo profilo Facebook. Nel giro di poche ore, molte persone hanno iniziato a cucinarla, tanto che

due giorni dopo Cinzia ha deciso di aprire un **gruppo Facebook** dedicato: **"La schita dell'Oltrepò Pavese"**. I membri del gruppo sono ora quasi 1800, tutti da ingresso spontaneo, e tutti a cimentarsi nel conoscere e nel preparare la Schita. Il gruppo è un mondo di schite fotografate, raccontate e abbinata alle più varie declinazioni.

La schita si può mangiare dolce, cosparsa di zucchero, e salata, insieme con salumi, formaggi, verdure. Gli abbinamenti al vino coprono tutta la gamma di produzione, ovviamente Oltrepò Pavese, il luogo dove la Schita è nata. Il suo nome significa "schiacciata" e ricorda il dialettale "schisa", anche se qualcuno ipotizza che possa



voler dire anche “schietta” per la semplicità dei suoi ingredienti.

La ricetta: 150 grammi di farina, due bicchieri di acqua naturale, un po' di sale per ottenere un composto fluido, non troppo denso e nemmeno liquido, da far dorare due cucchiari alla volta, ben stesi, in una padella di 20 centimetri di diametro in olio o, secondo l'antica tradizione, strutto. *“Dorata, non fritta – sottolinea Cinzia – perché non è una frittella, ma è più simile a una focaccetta. La garanzia del risultato sta proprio nel cuocerla sottile, raggiungendo un giusto equilibrio fra morbidezza e croccantezza”*. Il gruppo comprende persone non soltanto dell'Oltrepò Pavese, ma di tutta Italia e anche residenti all'estero. Intorno alla schita sta una narrazione di evocazioni di vita rurale, di genuinità e naturalezza. E tante storie, come quella della signora Elide Verri, 92 anni, di Barbianello (PV) che ha partecipato cucinando la sua schita alla **“Prima Giornata Virtuale della Schita dell'Oltrepò Pavese”** proclamata da Cinzia lo scorso **28 giugno** con tanto di hashtag **#laschitadelloltrepopavese**.

“Non potendo realizzare eventi liberamente aperti al pubblico – spiega Cinzia – ho pensato alla Giornata virtuale in modo tale che tutti potessero essere idealmente uniti e vicini nel nome della schita, preparandola da casa e condividendo le foto nel gruppo”.

E questo l'effetto ottenuto: centinaia di immagini di schita in un sol giorno inserite nel gruppo, cucinate da ogni dove. La signora Elide, che un tempo la schita la mangiava perché in campagna c'era poco altro da mangiare, è diventata subito la beniamina della comunità, che comprende persone di tutte le età, dai giovanissimi ai meno giovani, molte ligie agli abbinamenti originari, altre propositive su abbinamenti più insoliti o in chiave vegetariana e vegana.

Ma non è tutto qui: la schita ha già due eventi in programma nel prossimo futuro.

Martedì 21 luglio alle ore 20.30, la **Schita** sarà **protagonista** presso l'**Agriturismo Duronetta di Campoferro - Voghera (PV)** cucinata dalle “maestre” della schita di Zavattarello, abilissime nella sua preparazione (prenotazione obbligatoria al numero 0383 642287; info@duronetta.it). Vini, salumi e abbinamenti vari in accompagnamento.



Popolo della schita, gioite! Basta nostalgie!
Martedì 21 luglio 2020 alle 20.30
Le dottoresse in schita di Zavattarello scenderanno all'**Agriturismo Duronetta** e, rispettando le nuove regole anti-COVID, proporranno:
SCHITA A VOLONTÀ' dolce e salata!
... di affettati dell'Oltrepò Pavese e formaggi di qualità, ... "la casa", acqua, dessert e caffè

Sabato 25 luglio alle 20.30 si svolgerà



La Schita dell'Oltrepò Pavese
e il Chisulin dell'Oltrepò Mantovano
Vi aspettano alla grande corte della **CANTINA DI QUISTELLO** **SABATO 25 LUGLIO ore 20.30**
Un connubio di sapori tra i due Oltrepò lombardi, Quello Pavese e quello Mantovano: salumi, formaggi, salse, gras pistà e confetture dolci
accompagnati dai vini di
TENUTA BORGOLANO di Montescano (Pavia) e **CANTINA DI QUISTELLO (Mantova)**
€ 22,00 (Bimbi € 10,00) - Su prenotazione entro giovedì 23/07/2020 al n. 0376/618118

invece un curioso **“matrimonio” fra la Schita e il Chisulin dell'Oltrepò Mantovano a Quistello (MN)** nella corte della **Cantina Sociale** (prenotazione obbligatoria: tel.

0376 618118, www.cantinasocialequistello.it). Chisulin e Schita hanno in comune gli ingredienti di base e gli abbinamenti della tradizione e l'evento è presentato come un connubio fra gli Oltrepò lombardi, quello pavese e quello mantovano, anche all'insegna dei vini.

A proporre i vini dell'Oltrepò Pavese, affiancati in Carta ai vini della Cantina Sociale di Quistello, sarà **Tenuta Borgolano di Donatella Quaroni (Montescano - PV)**, mentre le schite saranno cucinate da **Tina Bergonzi del ristorante La Ca' Vecchia di Rea (PV)** e il Chisulin dal ristorante **“Gorgo del Po” di San Benedetto Po (MN)**.

Sfida di sapori tra Pavia e Mantova a colpi di “schita” e di “chisulin”



Sabato la gara culinaria mentre questa sera le donne di Zavattarello cucineranno la schiacciata all'agriturismo Duronetta

Voghera. Continua il successo della schita oltrepadana, piatto della tradizione contadina che, dopo aver spopolato sul web con il gruppo Facebook “La schita dell'Oltrepo Pavese”, sarà protagonista in questi giorni di due diversi eventi. Questa sera alle 20.30 l'agriturismo Duronetta di Voghera (in strada Gualdana 15 a Campoferro)

propone una serata di degustazione a cura delle esperte di schita di Zavattarello: la semplice schiacciata di farina e acqua verrà servita in tante varianti, accompagnata da salumi e formaggi, da sola oppure in versione dolce (prenotazioni allo 0383.642287). Sabato la schita verrà festeggiata anche a Mantova: «In seguito al successo ottenuto dal gruppo Facebook – dice Cinzia Montagna, che lo ha creato durante il lockdown raggiungendo 1700 iscritti – la schita dell'Oltrepo Pavese è oggi gemellata con il chisulin dell'Oltrepo Mantovano, e il connubio verrà celebrato sabato 25 luglio nella Grande Corte della Cantina di Quistello (in provincia di Mantova, appunto). Più noto nella nostra zona come gnocco fritto, il chisulin si presta ad essere proposto con salumi sia mantovani sia pavesi: prosciutti, spalla cotta, mortadella, pancette, con diverse salse in abbinamento, e non mancherà il gras pista' tanto vocato in entrambi gli abbinamenti. Non solo, come nel caso della schita sta bene anche dolce, con confetture, marmellate e la classica crema di nocciola e cacao».

Tutte queste proposte, in tavola sabato a Quistello, saranno curate dai ristoranti “La Ca' Vecchia” di Tina Bergonzi di Rea (Pv) e il “Gorgo del Po” di Lorena ed Eleonora di San Benedetto Po (Mn). Prenotazioni: 0376.618118.



mantova

UNO

Mantovauno.it

VENERDÌ, 31 LUGLIO 2020

Il matrimonio tra chisulin e schita di scena sabato sera alla Cantina di Quistello

22 Luglio 2020

QUISTELLO – E' una ricetta millenaria eppure si sta affermando come la ricetta dell'estate 2020. E' la **schita dell'Oltrepò Pavese, una focaccina fatta con ingredienti poveri: farina, acqua, e un pizzico di sale**. La novità sta tutta nella comunicazione social, partita in pieno lockdown grazie a **Cinzia Montagna**, giornalista e scrittrice originaria di Santa Giuletta nell'Oltrepò Pavese, che una domenica di aprile ha cucinato una schita e ha inserito la foto sul suo profilo Facebook. Nel giro di poche ore, molte persone hanno iniziato a cucinarla, tanto che due giorni dopo Cinzia ha deciso di aprire un **gruppo Facebook** dedicato: **“La schita dell'Oltrepò Pavese”** che oggi conta ben 1800 membri. E cosa c'è di meglio di una serata nel segno della schita? Molto semplice: **una serata con un matrimonio tra schita e un altro simbolo della tradizione, questa volta tutta mantovana, il chisulin**. Il chisulin dell'Oltrepò mantovano è più noto come gnocco fritto, **ma nell'area quistellese assume la dizione chisulin ed**



anche in questo caso si è creato da poco il gruppo Facebook dedicato, allo scopo di rivendicarne sia la qualità sia le sue origini antiche nella cucina povera della zona. **Schita e chisulin saranno i due grandi protagonisti della serata che si terrà sabato sera 25 luglio**

nello splendido scenario del cortile della Cantina di Quistello dove ad accompagnare questi due piatti ci saranno salumi sia mantovani sia pavese: prosciutti, spalla cotta, mortadella, pancette, con diverse salse in abbinamento, e non mancherà il Gras Pista' tanto vocato in entrambi gli abbinamenti. Sarà inoltre proposta la versione dolce di Schita e Chisulin con confetture e marmellate e la classica crema di nocciola e cacao. Tutte queste proposte saranno curate dai ristoranti **“La Ca' Vecchia” di Tina Bergonzi di Rea (Pv)** e il **“Gorgo del Po” di Lorena ed Eleonora di San Benedetto Po (MN)**. A far da testimone e da accompagnamento i vini della **“Tenuta Borgolano” di Montescano (PV)** e i **vini della Cantina di Quistello (MN)**. Tenuta Borgolano presenterà Pinot nero, Croatina e Sangue di Giuda dell'Oltrepò Pavese, mentre Cantina di Quistello Metodo Classico di Lambrusco Grappello Ruberti, Grappello Ruberti rosato e Moscato del Mantovano. Non una competizione, ma la complementarietà all'insegna dei sapori più tradizionali dei due Oltrepò Lombardi.



mantova

UNO

Mantovauno.it

VENERDÌ, 31 LUGLIO 2020

Successo per il connubio tra i sapori dell'Oltrepò Mantovano e pavese alla Cantina di Quistello.

26 Luglio 2020



QUISTELLO – Una serata nel segno di profumi, sapori, storia e tradizioni quella andata in scena ieri nel cortile della Cantina Sociale di Quistello, scenario impeccabile per un evento eno-gastronomico dai molteplici significati: il connubio tra la schita dell'oltrepò pavese e il chisulin dell'oltrepò mantovano, due

piatti della tradizione contadina accompagnati per l'occasione da salumi mantovani e pavesi proposti in vari abbinamenti dai ristoranti La Ca' Vecchia" di Tina Bergonzi di Rea di Pavia e il "Gorgo del Po" di Lorena ed Eleonora di San Benedetto Po. **Una serata nel segno delle tradizioni e della storia** dunque, e non a caso ad aprirla seduti al posto d'onore del banchetto, c'erano nientedimeno che il marchese Federico Gonzaga e Isabella Boschetti, magistralmente interpretati da Stefano e Letizia di Quistello. Ma anche una serata nel segno dei tempi più attuali visto che la **schita** è uno dei fenomeni social del momento, da quando la giornalista **Cinzia Montagna**, in pieno lockdown, ne ha cucinata una e ha inserito la foto sul suo profilo. Il giorno dopo ha dovuto aprire una pagina ad hoc sull'argomento che oggi ha superato i 1800 membri. Intervista alla giornalista **Cinzia Montagna**. Ed ecco, alla luce di di tutto ciò, come è nato il **connubio tra la schita e il mantovanissimo chisulin**.

Intervista al presidente della Cantina Sociale di Quistello **Luciano Bulgarelli**

Quali sono i vini che meglio accompagnano questi due prodotti?

Intervista al presidente della Cantina Sociale di Quistello Luciano Bulgarelli

Il connubio tra schita e chisulin si è rivelato vincente, a detta dei tanti commensali che hanno preso parte alla cena, così come gli abbinamenti con le etichette proposte. E così la **Cantina di Quistello incamera un altro successo** dopo quello con cui un mese fa, prima Cantina in assoluto aveva dato il via alle iniziative post lockdown con "vigneti aperti", evento promosso dal Movimento Turismo Del Vino di cui la Cantina fa parte