



**Il produttore Mattia Montanari**

**LEVIZZANO**

## **Il lambrusco di Cà Montanari sui tavoli di New York**

Da Levizzano agli Stati Uniti, sui tavoli di uno dei migliori ristoranti di New York. Un altro successo per il lambrusco prodotto da Opera 02 di Cà Montanari, inserito tra i prestigiosi vini proposti da "Babbo", il ristorante enoteca di Mario Batali e Joe Bastianich situato nel cuore della città, in Waverly Place in prossimità del Greenwich Village, e considerato una delle migliori espressioni della cucina italiana nella "Grande Mela". Un riconoscimento che si aggiunge agli altri ottenuti in questi anni, dalla giovane azienda modenese che in poco tempo ha saputo ritagliarsi, puntando su qualità, rispetto delle tradizioni e valorizzazione dei prodotti tipici, un posto sul mercato di tutto rispetto. Un risultato che premia

soprattutto il lavoro di Mattia Montanari, il giovane imprenditore di Levizzano e titolare di Opera 02. «Certo non è stato semplice – dichiara Mattia Montanari – arrivare in quello che da più parti è considerato uno dei templi della ristorazione italiana a New York. È stata un lungo percorso e solo dopo diversi incontri, nonché vari abbinamenti il sommelier del locale ha deciso di inserire il Lambrusco Opera Pura nella carta dei vini». Un altro tassello che si aggiunge all'export di Opera 02. «Il secondo negli Stati Uniti – aggiunge Mattia – se consideriamo che tra i principali clienti dell'azienda c'è un'enoteca/ristorante del New Jersey che richiede parecchie fomiture di Lambrusco Grasparossa Amabile».