AIS Emilia, quest’anno il Pranzo degli Auguri si farà a Casa Pavarotti

Descrizione

Domenica 29 novembre il tradizionale evento per gli auguri natalizi si terrà a Modena, al Ristorante Europa 92 dopo una visita guidata al museo del tenore. L’appuntamento è aperto anche ai non soci, con quote agevolate per chi prenota entro il 15 novembre

La visita al **Museo Casa Luciano Pavarotti**, poi i tortellini in brodo, il Lambrusco e gli altri vini scelti dai sommelier. **AIS Emilia** ha scelto la tenuta del tenore modenese per il **Pranzo degli Auguri** di domenica 29 novembre 2026, aperto anche a chi non è socio dell’Associazione Italiana Sommelier.

La giornata si dividerà tra il **Museo** e il **Ristorante Europa 92**, inaugurato dal Maestro nel 1991. Il programma consentirà di conoscere gli ambienti e gli oggetti della sua vita quotidiana prima di sedersi a tavola per un menù emiliano, accompagnato da una selezione di vini prevalentemente regionali, con un’apertura dedicata al Franciacorta.

La visita al Museo Casa Luciano Pavarotti

L’appuntamento sarà alle **11.00** per la visita guidata al museo. Fotografie, oggetti personali e testimonianze offriranno l’occasione di avvicinarsi alla vita del tenore, alle sue passioni e al rapporto con Modena.

La visita è compresa nella quota di partecipazione al pranzo e costituisce la prima parte di un programma che dedica spazio anche alla passione di Pavarotti per la cucina della propria terra.

Il legame con il **Ristorante Europa 92** risale al **25 aprile 1991**, giorno dell’inaugurazione. La storia del locale è associata a quella della **famiglia Clò**: Cesare, Marisa e Luca condivisero con il Maestro l’amore per la gastronomia modenese e contribuirono a far conoscere le specialità locali anche all’estero.

Alcuni particolari della Casa Museo Pavarotti (Foto © Gianluca naphtalina Camporesi).

Il menù e i vini scelti dai sommelier

Alle **13.00** inizierà il programma enogastronomico. Per il benvenuto saranno serviti due vini della **cantina Muratori**: il *Dosaggio Zero Blanc de Blancs Numerozero*, con sboccatura 2025, e il *Franciacorta Brut* in Magnum.

Seguirà l'aperitivo a buffet su una grande tavola imperiale, con **gnocco fritto e altre specialità regionali**. In abbinamento arriverà il *Lambrusco di Sorbara DOC Rosé Brut Metodo Classico 2021*

di **Cantina della Volta**.

Il pranzo proseguirà con i **tortellini in brodo di cappone**, accompagnati dall'*8000, vendemmia 2024, della cantina Giovannini*, proposto in Magnum. Alla **tagliata di manzo al rosmarino con patate al forno** sarà invece abbinato il *Bonzarone 2023, Colli Bolognesi DOC Cabernet Sauvignon di Tenuta Bonzara*.

Per il dessert è prevista la **zuppa inglese insieme al Nocino**. La conclusione sarà affidata alla piccola pasticceria e a un banco d'assaggio di distillati e liquori curato dai sommelier di AIS Emilia.

Un appuntamento aperto anche ai non soci

Il pranzo degli auguri del 2025 presso il Ristorante I Portici (Foto AIS Emilia).

Il Pranzo degli Auguri è un momento di incontro per gli associati, ma la partecipazione è aperta anche a chi desidera avvicinarsi alle attività di AIS Emilia.

«Il Pranzo degli Auguri è uno degli appuntamenti più significativi della nostra vita associativa – dichiara **Luca Manfredi, presidente di AIS Emilia** –. È un'occasione per ritrovarci, condividere le esperienze di un anno di attività e rafforzare i rapporti tra i nostri soci, ma anche per accogliere chi desidera conoscere più da vicino il mondo della sommellerie. Quest'anno abbiamo scelto la casa di Luciano Pavarotti, un artista

che ha fatto conoscere Modena nel mondo e che ha sempre mantenuto un forte legame con la propria terra. Ci piace pensare che questa giornata conviviale sarebbe piaciuta anche a lui perché riunisce musica, cucina e vino, tre delle grandi passioni del Maestro».

Da sn, Sandro Camilli, presidente nazionale AIS e Luca Manfredi, presidente AIS Emilia (Foto © AIS Emilia)

Quote, prenotazioni e informazioni

Il pranzo si terrà al **Ristorante Europa 92, in Stradello Nava 8 a Modena**. Il programma inizierà alle 11.00 con la visita guidata al museo, seguita alle 13.00 dalla parte enogastronomica.

Le prenotazioni si effettuano attraverso la biglietteria online di AIS Emilia.

Partecipanti	Quota entro il 15 novembre	Quota successiva
Soci AIS	77 euro	85 euro
Non soci	85 euro	95 euro

La visita guidata al museo è inclusa nella quota.

Per informazioni è possibile consultare www.aisemilia.it, scrivere a segreteria@aisemilia.it oppure chiamare il **351 6270568**, dal lunedì al venerdì dalle 15.00 alle 18.00.

Data di creazione
2026/11/01
Autore
redazione