

CESENA DOMANI SERATA FINALE DI 'TRAMONTO DIVINO'

Sangiovese e salumi fanno festa in piazza

Degustazione di trecento vini con le eccellenze regionali



VINI E SAPORI
I protagonisti di 'Tramonto DiVino' hanno presentato l'evento di domani sera a 'Re di Pane' con la partecipazione dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani

di **PAOLO MORELLI**

SI CONCLUDE domani sera a Cesena 'Tramonto DiVino', la fortunata serie di sette appuntamenti che hanno costellato l'estate della nostra regione (insieme alle altre iniziative del cartellone di 'Emilia-Romagna è un mare di sapori') per far conoscere meglio ai turisti della riviera e delle città d'arte i vini e i prodotti tipici dell'Emilia-Romagna. Con inizio alle 19.30 in Piazza del Popolo ci saranno in degustazione trecento vini della regione selezionati dall'Ais e prodotti tipici Dop e Igp della regione: Prosciutto di Parma e di Modena, Salumi del Piacentino, Parmigiano-Reggiano, Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia, Mortadella di Bologna, Piadina romagnola, Squaquerone di Romagna e pane artigiane in diverse tipologie presentato da Re di Pane, con due 'ospiti speciali', la Pera dell'Emilia-Romagna Igp e i Frutti dimen-

ticati (con mostra pomologica), e una stella speciale, il gelato fiordilatte Babbi con gocce d'olio extravergine delle Colline di Romagna Dop.

I VINI in degustazione saranno ovviamente quelli romagnoli col Sangiovese nelle varie tipologie, Trebbiano, Albana, i passiti e quelli da uve stramature, ma non mancheranno i vini emiliani con le diverse tipologie di Lambrusco, il Pignoletto dei colli bolognesi, le Malvasie, il Gutturmo e l'Ortugo dei colli piacentini, e il Fortana di Ferrara.

TUTTI i prodotti e gli abbinamenti saranno amabilmente descritti da un raccontastorie, mentre a rendere più accattivante l'atmosfera ci sarà la musica di Radio Studio Delta. Vini e prodotti tipici sono quelli contenuti nella guida 'Emilia Romagna da Bere e da Mangiare' edita da PrimaPagina di Cesena.

L'ACCESSO all'area degustazione, limitato a 450 persone nell'arco della serata, costa 15 euro e comprende il calice con marsupio, l'assaggio dei vini, il carnet con tre assaggi di prodotti tipici e la guida 'Emilia Romagna da Bere e da Mangiare'. Per i primi 400 partecipanti la Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Forlì-Cesena riserverà un abbinamento della tradizione con Formaggio di Fossa Dop, Savòr e Piadina romagnola. Durante la serata 20 persone scelte attraverso un gioco accessibile dalla pagina Facebook di 'Un Mare di Sapori' parteciperanno a una degustazione esclusiva.

IN CONCOMITANZA con 'Tramonto DiVino' il giornalista Gabriele Papi, profondo conoscitore di storie e tradizioni cittadine, guiderà brevi passeggiate alla scoperta dei luoghi del vino del centro storico di Cesena. Partenza ore 19, 20 e 20.45 da Piazza del Popolo.

