

Tramonto DiVino a Milano Marittima

Milano Marittima - 21 Luglio 2017

dalle ore 19.30



Dove

Viale Gramsci - Milano Marittima

www.emiliaromagnavini.it

Descrizione

Seconda di sei tappe, questo appuntamento segna l'esordio in Romagna del tour dei sapori e dei profumi attraverso i migliori prodotti enogastronomici.

Si parte alle 19.30 con l'apertura dei banchi d'assaggio al pubblico.

Protagonista principale è il vino Doc e Docg dell'Emilia Romagna con i sommelier che propongono in degustazione le oltre 1000 etichette presenti nella guida fresca di stampa "Emilia Romagna da Bere e da Mangiare 2017/2018".

Milano Marittima ospita anche i banchi d'assaggio dedicati al Re e alla Regina della terra di Romagna: il Sangiovese e l'Albana le cui Doc e Docg quest'anno spengono rispettivamente la cinquantesima e la trentesima candelina, per un anniversario che le pone come fiore all'occhiello dell'enologia italiana.

Altro ospite d'onore, il Franciacorta, che duetterà con il locale nettare di Bacco con una nutrita selezione di etichette selezionate fra le prestigiose maison del territorio italiano più vocato alle bollicine.

A sposare i vini, i prodotti Dop e Igp dell'Emilia Romagna: Parmigiano-Reggiano Dop, Salumi piacentini Dop (Coppa, Pancetta e Salame), Piadina Romagnola Igp, Aceti Balsamici, Mortadella di Bologna Igp.

E ancora, lo Squacquerone di Romagna Dop fornito della Centrale del latte di Cesena che offrirà anche in abbinamento con i vini romagnoli altri formaggi a km 0 al sale dolce di Cervia, i pani e le focacce di Re di Pane Cesena, e assaggi preparati dalla Strada dei Vini e dei Sapori di Romagna.

Prosciutto di Modena, Olio di Brisighella e Aglio Nero di Voghiera saranno i prodotti Dop protagonisti della serata a cui sarà dedicata la realizzazione di un piatto a sorpresa, interviste e racconti.

Chiusura in dolcezza con una fresca degustazione di gelato a cura del Gelato Museum Carpigiani, che propone due inediti gusti: sorbetto di melone e mandorla all'olio.

In questa edizione una new entry musicale, l'Osteria del mandolino, che accompagna tutte le tappe di Tramonto DiVino con incursioni musicali legate alla tradizione.

redazione Ravenna eventi

Dettagli

ticket d'ingresso fissato a 15 euro, che prevede la consegna ai partecipanti della Guida "Emilia Romagna da bere e da mangiare", un marsupio con calice per le degustazioni e un carnet di assaggi per i vini e i prodotti della gastronomia