

Cesena | Cronaca Sport **Cosa fare** Politica Economia Cultura Spettacoli Spec

Funerali Alessandra Matteuzzi Morta in A14 Investito dal treno a Rimini Cadavere a pezzi Caro ene

[Home](#) > [Cesena](#) > [Cosa Fare](#) > [Chef stellati e bollicine: ...](#)

# Chef stellati e bollicine: Tramonto DiVino chiama tutti al brindisi a Cesenatico

L'evento stasera in piazza Spose dei Marinai a Cesenatico, formula in piedi. Oltre trecento le etichette in degustazione, con i prodotti d'eccellenza

29 lug 2022



Giacomo Mascellani  
Cosa Fare

Chef stellati e bollicine: Tramonto DiVino chiama tutti al brindisi



Lo chef stellato Gianluca Gorini, oltre 300 vini regionali in libera degustazione, 50 etichette di bollicine Metodo classico, i prodotti Dop e Igp dell'Emilia-Romagna, sono gli elementi più importanti dell'appuntamento di Tramonto DiVino che si terrà questa sera a Cesenatico. In piazza Spose dei Marinari, con lo sfondo dei capanni sul porto canale, dove tutto ebbe inizio diciotto anni fa, a partire dalle 19,30 si terrà una delle manifestazioni più attese dell'estate, capace di mettere in mostra e far degustare il meglio dell'enogastronomia emiliano-romagnola. L'evento ritorna con l'antica formula in piedi e i banchi d'assaggio, per una serata che unisce la bellezza di una location unica, con le bontà della nostra terra. A servire e consigliare le oltre 300 etichette in degustazione, saranno i sommelier Ais Romagna ed Emilia, in abbinamento ai grandi prodotti certificati Dop e Igp regionali, serviti dagli studenti e dagli insegnanti dell'Istituto alberghiero Pellegrino Artusi di Forlimpopoli e dalla Scuola alberghiera Ial di Cesenatico, coordinati dagli chef Walter Convertito e Massimo Gaiani e dal maître Stefano Buda. I riflettori di questa edizione saranno puntati su Gianluca Gorini, una stella Michelin al ristorante 'da Gorini' di San Piero in Bagno, il quale proporrà un piatto di gnocchi di Patata di Bologna Dop e salsa di Cozza Romagnola in porchetta, seguito da un dessert gourmet, riso al latte con riso del Delta del Po Igp, Squacquerone di Romagna Dop, bitter, Anguria Reggiana Igp e limone. A completare la proposta assaggi di salumi e formaggi come il prosciutto di Modena Dop, il Parmigiano Reggiano Dop, la mortadella Bologna Igp e l'immane Piadina Romagnola Igp che duetteranno con i prodotti protagonisti della serata fra i quali l'Aceto balsamico tradizionale di Modena Dop e Igp, l'Anguria Reggiana Igp, i Salumi Picentini Dop, la Patata Bologna Dop, la Pesca e Nettarina di Romagna Igp, la Cozza romagnola. Poi musica del dj Marcello Tosi, lo storytelling su vini e prodotti e le premiazioni dei vini top di Cesena e Rimini, appena laureati Eccellenze del territorio dalla nuova Guida Ais Emilia Romagna da bere e da Mangiare. Tramonto Divino è organizzato da Agenzia PrimaPagina e Ais Romagna ed Emilia, con CheftoChef Emiliaromagnacuochi e Casa Artusi, con il patrocinio del comune di Cesenatico.

© Riproduzione riservata

---

[Home](#) > [Cosa Fare](#) > [Litfiba a Monte Urano: "...](#)

**Litfiba a Monte Urano: "L'ultimo girone infernale per**