



EVENTO IN PIAZZA SPOSE DEI MARINAI IL 31 LUGLIO E IL 1° AGOSTO

“Tramonto DiVino” si fa in due e indossa l’abito della cena di gala

Posti limitati a 180 e servizio ai tavoli per adeguarsi alle regole anti-contagi
Ben 200 etichette e sapori Igp e Dop

CESENATICO

ANTONIO LOMBARDI

“Tramonto DiVino”, completamente rinnovato anche a causa del coronavirus, inaugura le sei tappe regionali con due date a Cesenatico, le uniche che si terranno sulla Riviera romagnola quest’anno, con inizio alle ore 19.30.

Il distanziamento sociale imposto dalla pandemia ha costretto a raddoppiare la manifestazione e a modificarne il format, trasformandolo in una cena elegante servita tavola, con capienza limitata a 180 posti a serata, da riservare.

Sponsorizzato dalla Regione, l’appuntamento di cultura enologica propone le migliori eccellenze di vini presenti, impreziosite dalle conoscenze dei sommelier Ais. Il tutto abbinato alla squisitezza dei prodotti agroalimentari Dope e Igp messi in tavola con sette diversi piatti di portata. D’altronde, l’Emilia Romagna vanta il più alto numero di prodotti Dop e Igp in Europa.

Qualità, novità e premi

La cornice scenografica sarà all’altezza: piazza Spose dei Marinai, con vista sul mare. È qui che oltre 200 etichette saranno al centro di 14 assaggi serviti e illustrati a tavola a ciascun commen-

sale dagli esperti di Ais.

Anche i piatti preparati saranno di alta cucina, a qualità regolamentata e interpretati di maestri di “Chef to Chef” ai fornelli: Alberto Faccani (2 stelle Michelin del Magnolia di Cesenatico), Matteo Salbaroli (del ristorante Acciuga di Ravenna), Carla Brigliadori (della scuola di cucina di Casa Artusi).

Fil rouge dell’edizione 2020 sarà il bicentenario della nascita di Pellegrino Artusi, oltre ai 50 anni di Enoteca regionale Emilia Romagna.

Il 1° agosto saranno premiati e degustati a Cesenatico i tre migliori spumanti regionali Metodo Classico. Martedì 4 agosto si replicherà a Forlimpopoli, nell’ambito della Festa Artusiana. Le altre tappe saranno a Ferrara il 2 settembre, a Piacenza il 12 e a Bologna il 24 ottobre.

Per l’appuntamento di venerdì 31 luglio in piazza Spose dei Marinai è già tutto esaurito, mentre per il giorno dopo ci sono posti ancora disponibili

Non c’è più in libero accesso ai banchi d’assaggio, per evitare gli assembramenti.

A servire i piatti saranno gli allievi della Scuola di ristorazione Iai di Cesenatico coordinati dal

maître Giulio Bianconcini e dalla direttrice Daniela Casadei.

Partenza in quarta il 31 luglio

Venerdì i prodotti protagonisti saranno i salumi piacentini, l’olio Evo di Brisighella e la patata di Bologna, accompagnati da assaggi di prosciutto di Parma e di Modena, parmigiano Reggiano, mortadella di Bologna, piadina, squacquerone di Romagna e altri formaggi della Centrale del Latte di Cesena. La peculiarità sarà lo show cooking a quattro mani di Alberto Faccani, insieme a Carla Brigliadori Due i piatti proposti: passatelli con salsa di seppie nostrane, piselli e olio Evo di Brisighella, e la ricetta artusiana n.446, cioè tortino con patate di Bologna, pancetta piacentina e cozza romagnola. Quest’ultima viaggia verso la certificazione Igp. La serata si chiuderà con un

momento di festa per Enoteca Regionale Emilia Romagna, che con torta e brindisi ricorderà i 50 anni spesi per la promozione del vino.

I protagonisti del 1° agosto

Sabato 1 agosto si replicherà con i prodotti Dop e Igp. Cambierà in parte la guida ai fornelli, con Matteo Salbaroli sempre insieme a Carla Brigliadori, che proporranno



► 29 luglio 2020

no un assaggio di piadina con saraghina, lattuga grigliata e squacquerone di Romagna in abbinamento a seppia nostrana ripiena con prosciutto di Parma. Secondo piatto in degustazione la ricetta artusiana n.45: mafrigol al sugo di brodetto di pesce e polvere di alga. Gran finale con sbrisolona di ciambella, gelato allo squacquerone di Romagna e fichi caramellati.

I vini verranno proposti in inedite carte pensate ad hoc per gruppi di tavoli. In degustazione una quindicina di referenze per ogni carta, con produzioni top. In assaggio spumanti metodo classico e charmat, bianchi autoctoni come Albana, Pignoletto e Malvasia, Lambruschi rosè, i piacentini Gutturnio e Ortrugo i vini ferraresi delle sabbie fino ai rossi romagnoli strutturati, Sangiovese in testa. E col dessert gli immancabili vini dolci, fermi e bollicine offerti da Enoteca Regionale. La serata dell'1 agosto sarà palcoscenico per le premiazioni dei migliori spumanti Metodo Classico Emilia-Romagna, concorso nato per volontà di Ais, Regione Emilia Romagna e "Prima Pagina".



La presentazione dell'appuntamento con "Tramonto Divino", in programma il 31 luglio e il 1° agosto