



# 'Tramonto Divino' in riva al mare Sfilano le eccellenze culinarie

A Cesenatico torna la rassegna condita da grandi chef e sommelier, con i prodotti Dop e Igp della regione

di **Giacomo Mascellani**  
 CESENATICO (Cesena)

**Nella** bella rotonda sul mare dove tutto è nato quindici anni fa, venerdì sarà inaugurata l'edizione 2020 di *Tramonto Divino*, il road show estivo dell'Emilia-Romagna che promuove i prodotti Dop e Igp regionali, in abbinamento alle etichette dei migliori vini selezionati dalla guida *Emilia-Romagna da bere e da mangiare 2020*. L'appuntamento è in piazza Spose dei Marinai, sul molo di Ponente di Cesenatico, con lo sfondo della spiaggia e dei capanni da pesca a formare un palcoscenico sul mare, dove nell'estate 2005 venne tenuta a battesimo la prima edizione di Tramonto Divino. L'esigenza di rispettare il distanziamento ha imposto agli organizzatori un nuovo format, che è stato presentato ieri al Palazzo del turismo Primo Grassi di Cesenatico, dove sono intervenuti l'assessore al Turismo del comune Gaia Morara, Giuliano Zuppiroli dell'assessorato regionale all'Agricoltura, il direttore della guida 'Emilia Romagna da Bere e da Mangiare' Maurizio Magni, il presidente di Ais Romagna Roberto Giorgini, la direttrice dello Ial di Cesenatico Daniela Casadei e Carla Briigliadori responsabile della scuola di cucina di Casa Artusi e in rappresentanza di Chefto-Chef.

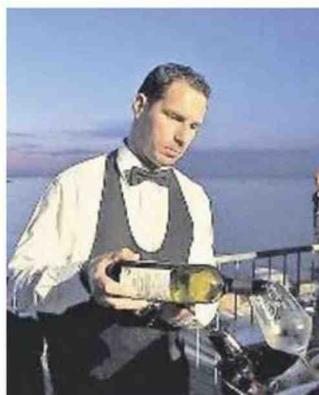
**In piazza** Spose dei Marinai sono stati ricavati 180 posti a sedere e la novità è il Tramonto Divino a tavola, per degustare il meglio del cibo e del vino del-

la nostra regione, abbinato e raccontato dai sommelier Ais e cucinato dagli chef. La sera di

venerdì alle 20 sarà protagonista lo chef due Stelle Michelin Alberto Faccani del ristorante Magnolia di Cesenatico. La serata sarà aperta dalle degustazioni degli antipasti di salumi e formaggi Dop e Igp regionali, oltre alla Cozza Romagnola. Alberto Faccani e Carla Briigliadori a seguire proporranno passatelli con salsa di seppie nostrane, piselli e olio di Brisighella Dop; e la Ricetta Artusiana del tortino con le patate di Bologna Dop al profumo di pancetta piacentina Dop e cozze.

**Chiuderà** la serata la torta di compleanno per il 50esimo della nascita dell'Enoteca Regionale Emilia-Romagna. In abbinamento ci saranno sedici etichette regionali selezionate dalla Guida Emilia-Romagna da bere e da mangiare 2020. Il 1° agosto, sempre in piazza Spose dei Marinai, si terrà il secondo appuntamento con lo chef Matteo Salbaroli del ristorante L'Acciuga di Ravenna. Il 4 agosto l'appuntamento sarà invece a Forlimpopoli con lo chef Giampaolo Raschi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Appuntamento alla rotonda sul mare