FUTURISMO ENOGASTRONOMICO

Emilia, la tradizione in movimento

Associazione Italiana Sommelier

54° Congresso Nazionale

Associazione Italiana Sommelier

19-21/11/2021 **BOLOGNA**

PROGRAMMA COMPLETO

VENERDÌ 19 NOVEMBRE 2021

ore 15:00 - Grand Hotel Majestic (già Baglioni) - Sala Rinascimento
CONSIGLIO NAZIONALE

ore 20:00 - Grand Hotel Majestic (già Baglioni) - Ristorante I Carracci
CENA DI BENVENUTO

SABATO 20 NOVEMBRE 2021

ore 09:00 - Oratorio San Filippo Neri, Bologna
ASSEMBLEA DEI SOCI

ore 11:00 - Oratorio San Filippo Neri, Bologna
CONGRESSO NAZIONALE "FUTURISMO ENOGASTRONOMICO"

Al tavolo dei relatori si alterneranno tra i più eminenti personaggi del mondo enogastronomico e politico, in un confronto sul futuro futuribile della ristorazione e dell'educazione alimentare.
Chiara Maci, Giordano Zinzani, Giuseppe Sportelli, Massimiliano Poggi, Ministro Patrizio Bianchi, e Antonello Maietta si alterneranno in un dibattito condotto da Patrizio Roversi su temi che spaziano dalla dark Kitchen ai vini no alcol, dal futuro della sala all'importanza strategica della comunicazione mediatica ed alla educazione alimentare.

ore 11:00 - Grand Hotel Majestic (già Baglioni) - Sala Rinascimento
MOSELLA: PATRIA DEL RIESLING *

La Mosella, una regione vitivinicola che prende il nome da un fiume sinuoso e affascinante, che condiziona in modo determinante la viticoltura della stessa regione. Un vitigno, il riesling, che qui trova il suo migliore habitat per dar vita a vini eccellenti, ricchi e diversificati nella loro gamma odorosa, dalla espressiva capacità evolutiva. Robero Gardini ci guiderà alla scoperta di questo fantastico mondo.
Prodotti in degustazione:
- Von Schubert Riesling Alte Reben 2016
- Villa Huegsen Enkircher Steffenberg Riesling Kabinett 2018
- Markus Molitor Erdener Treppchen Kabinett 2016
- Heymann-Lowenstein Röttgen Grosse Lage Riesling GG 2015
- Van Volxem Riesling Spatlese Bockstein 2018
- Sybille Kuntz Riesling Auslese 2016

ore 11:00 - Palazzo Re Enzo - Sala degli Atti
ENOTECA REGIONALE EMILIA-ROMAGNA - MASTERCLASS BY ENOLOGICA 1° TURNO *

In Emilia-Romagna ci sono 18 DOC, 2 DOCG e 9 IGT diffuse negli 11 territori del vino che offrono una diversità unica e inimitabile, patrimonio della regione, e che si accompagna ad altrettante tradizioni e avanguardie. L'Enoteca Regionale Emilia-Romagna, con i suoi 200 associati rappresenta e racconta, dal oltre mezzo secolo, l'intero patrimonio vinicolo dell'Emilia-Romagna e offre la mappa più completa dell'espressione vitivinicola regionale.

ore 13:00 - Palazzo Re Enzo - Sala degli Atti *
ENOTECA REGIONALE EMILIA-ROMAGNA - MASTERCLASS BY ENOLOGICA 2° TURNO

In Emilia-Romagna ci sono 18 DOC, 2 DOCG e 9 IGT diffuse negli 11 territori del vino che offrono una diversità unica e inimitabile, patrimonio della regione, e che si accompagna ad altrettante tradizioni e avanguardie. L'Enoteca Regionale Emilia-Romagna, con i suoi 200 associati rappresenta e racconta, dal oltre mezzo secolo, l'intero patrimonio vinicolo dell'Emilia-Romagna e offre la mappa più completa dell'espressione vitivinicola regionale.

* alcune referenze potrebbero essere sostituite con referenze di pari importo e valore

ore 13:00 - Grand Hotel Majestic (già Baglioni) - Sala Rinascimento *

BORDEAUX RIVA SINISTRA TRA CRU E 1ER GRAND CRU

Bordeaux, una zona di morbidi rilievi poco sopra il livello del mare, dove la Gironda si insinua profonda nel territorio. Tre vitigni che dominano e danno origine al vino rosso più famoso al mondo: il Bordeaux. Marco Tonelli, profondo conoscitore del territorio, giornalista e scrittore enogastronomico ci guiderà sulla riva sinistra, sinonimo di qualità, con 6 calici lussuosi e talvolta esclusivi di questo territorio.

Prodotti in degustazione:

Château Cantemerle 2018 - Haut Médoc - 5me grand cru classé en 1855
Château Grand-Puy-Ducasse 2010 – Pauillac - 5me grand cru classé en 1855
Château Phelan-Segur 2017 – Sait Éstephe
Château Langoa-Barton 2009 - Saint Julien - 3me grand cru classé en 1855
Château du Tertre 2017 – Margaux - 5me grand cru classé en 1855
Château Haut Brion 1988 - Pessac-Léognan - 1er grand cru classé en 1855

ore 15:00 - Grand Hotel Majestic (già Baglioni) - Sala Rinascimento *

GÉRARD LIGER-BELAIR E BOLLICINE

Un appuntamento unico, fortemente voluto da Manuela Cornelii, con Gérard Liger-Belair, ospite di AIS, che presenta il suo nuovo libro, di nuovo dedicato al lussuoso mondo delle bollicine di cui è fine conoscitore del territorio, storia ed aneddoti curiosi. Roberto Bellini insieme a Giuliano Boni che, oltre ad aver tradotto il libro in italiano, ci farà da interprete, ci accompagneranno in questo percorso enoculturale in compagnia di 6 fantastiche bollicine a basso dosaggio, taglienti e vere come le parole di Gérard.

Prodotti in degustazione:

Bruno Paillard - Champagne Dosage Zero
Apollonis Michel Loriot - Champagne Dosage Zero "Palmyre"
Paul Clouet - Champagne Extra Brut Prestige Blanc de Noirs
Georges Vesselle - Champagne Brut Nature Grand Cru 2012
François Bedel - Champagne Extra Brut "L'ame de la Terre" 2006
Franck Bonville – Champagne Extra Brut Grand Cru "Cuvée Les Belles Voyes" Blanc de Blancs 2013

*

ore 15:00 - Palazzo Re Enzo - Sala degli Atti

PIACENZA: CULLA DI ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE

C'è un paese dove da sempre si realizzano capolavori alimentari: Piacenza, con le sue tre DOP Coppa Piacentina, Salame Piacentino e Pancetta Piacentina. Durante questa masterclass conosceremo meglio queste eccellenze della salumeria italiana per la loro antica storia, per le loro caratteristiche distintive e le assaporeremo nel modo più appropriato. A guidarci nella degustazione Roberto Belli (Direttore del Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini) e Alessandra Scansani (Tecnologa Alimentare) e Giovanni Derba.

Prodotti in degustazione:

Vitivinicola Valla, Ortrugo DOC frizzante 10 Lune
Cantine Romagnoli Ortrugo DOC fermo Filanda
Fugazza Colli Piacentini DOC Malvasia Frizzante
La Tosa Colli Piacentini DOC Malvasia Ferma Sorrisi di Cielo
Il Poggiarello Gutturnio DOC frizzante Lo Spago
Cantine Mossi Gutturnio DOC Superiore Impetuoso
Una dolce sorpresa finale…

*

ore 17:00 - Grand Hotel Majestic (già Baglioni) - Sala Rinascimento

SEI SFUMATURE DI PORTO

Il Porto, un mondo affascinate, pieno di 1000 sfaccettature, tutte codificate. Un vino che nasce dalla fermentazione incompleta di uve selezionate e poi addizionato di alcol per preservare la sua più o meno spiccata dolcezza. Poi, un percorso che può durare da pochi mesi a decine d'anni, prima di raggiungere il nostro palato. Massimo Castellani ci guiderà in questo viaggio tutto e solo portoghese.

Prodotti in degustazione:

Butler Nephew & Co. - 10 years old Tawny
Graham's - 30 years old Tawny Port
Koepke - Colheita Porto 2003
Ferreira - Late Bottle Vintage Porto 2015
Burmester - Vintage Porto 2003
Quinta do Noval - "Silval" Vintage port 1997

*

ore 17:00 - Palazzo Re Enzo - Sala degli Atti

SUA MAESTA' IL BARBARESCO 2013

Le Langhe, patrimonio dell'Unesco, culla di una cultura millenaria vocata al vino, terroir diversi che originano emozioni diverse. Stessa cantina, stesso enologo, stessa memorabile annata ed un legame indissolubile con l'Emilia. Scopriremo le peculiarità di 6 delle MGA più rappresentative del Barbaresco insieme a Mauro Carosso, piemontese nel DNA, profondo conoscitore di ogni singola parcella e della storia di tutti i vigneron piemontesi.

Prodotti in degustazione:

Produttori del Barbaresco, Barbaresco DOCG RISERVA ASILI, 2013
Produttori del Barbaresco, Barbaresco DOCG RISERVA OVELLO, 2013
Produttori del Barbaresco, Barbaresco DOCG RISERVA RABAJA', 2013
Produttori del Barbaresco, Barbaresco DOCG RISERVA RIO SORDO, 2013
Produttori del Barbaresco, Barbaresco DOCG RISERVA MONTESTEFANO, 2013
Produttori del Barbaresco, Barbaresco DOCG RISERVA PORA, 2013

* alcune referenze potrebbero essere sostituite con referenze di pari importo e valore

dalle ore 19:00 - Palazzo Re Enzo
CENA DI GALA – VIA EMILIA, TRA STELLE E DOLCI ECCELLENZE
Una cena a 5 stelle, all'insegna del patrimonio enogastronomico emiliano, nella location più prestigiosa dell'Emilia situata nel cuore del centro storico della città metropolitana ed affacciata direttamente su Piazza Maggiore.

Dalle 19, in Sala Re Enzo, saranno serviti aperitivi appositamente studiati dal bartender Andrea Cason a base di spumanti ottenuti con i vitigni autoctoni regionali, accompagnati da una selezione di prodotti tipici del territorio, ambasciatori della tradizione gastronomica italiana nel mondo.

Dalle 20 verrà servita la cena di gala, nel magnifico Salone del Podestà, durante la quale gli ospiti potranno degustare quattro portate elaborate da quattro dei più grandi chef dell'associazione Chef to Chef Emilia-Romagna:
- Massimo Spigaroli - Antica Corte Pallavicina, Parma
- Massimo Bottura con il Tortellante APS, rappresentato dal suo Executive Chef de Il Cavallino -Maranello
- Emilio Barbieri - Strada Facendo, Modena
- Dessert a cura di Gino Fabbri, campione del Mondo di Pasticceria

Il tutto sarà accompagnato da un raffinato sottofondo di musica jazz live.
A conclusione della serata, Sala Re Enzo ed il porticato antistante, si trasformeranno in un intimo lounge bar, con la formula open bar, dove potrete degustare cocktail e grappe con una sorpresa dedicata ai fumatori più esigenti.
E' gradito l'abito scuro.

Menù
Antipasto
Il carpione di fagiano, nero di golena, ortaggi e Culatello di Zibello Dop
Massimo Spigaroli – Antica Corte Pallavicina
Primo piatto
Tortellini del Tortellante in crema di Parmigiano Reggiano Dop
Massimo Bottura e Riccardo Forapani – Ristorante Il Cavallino, Tortellante Associazione di promozione sociale
Secondo piatto
Guancia di maialino brasata al Gutturnio su purè di Patata di Bologna Dop e chips di zucca
Emilio Barbieri – Strada Facendo
Dolce
Secco Amabile Dolce – Ricotta, Miele e Pera dell'Emilia-Romagna Igp
Gino Fabbri – Gino Fabbri Pasticcere

DOMENICA 21 NOVEMBRE 2021

ore 10:00 - Oratorio San Filippo Neri
CONCORSO MIGLIOR SOMMELIER D'ITALIA PREMIO TRENTODOC
È il più importante Concorso nazionale riservato ai Sommelier professionisti che hanno vinto titoli regionali. I quattro migliori tra questi si contenderanno il titolo di Miglior Sommelier d'Italia in una prova avvincente tra servizio, degustazione, abbinamenti cibo-vino e prova in lingua straniera. Chef d'eccezione che eseguirà il piatto: Cristian Mometti, Executive Chef del prestigioso ristorante I Carracci.

ore 11:00 - Grand Hotel Majestic (già Baglioni) - Sala Rinascimento *
EVOO
Un incontro dedicato alla conoscenza e all'analisi sensoriale di una selezione delle produzioni monovarietali di 8 Olii Extravergini di Oliva, identificativa del territorio nazionale con sessione teorica e degustazioni. A condurre questa esperienza sensoriale sarà Antonietta Mazzeo. In abbinamento i pani del Forno di Calzolari, prodotti con farine biologiche grani antichi coltivati nel nostro appennino.
Prodotti in degustazione:
Frantoio di Riva - 46° Parallelo – 100% Casaliva (Riva del Garda, Trentino)
Paolo Cassini - krosus – monovarietale Taggiasca (Liguria)
Az. Agricola Evo Sicily - IGP Sicilia – EVO EMBRACE – 100% Nocellara del Belice (Menfi, Sicilia)
Frantoio Mimì – Coratina - 100% Coratina (Modugno, Puglia)
Palazzo di Varignana – Stiffonte – 100% Correggiolo (Bologna, Emilia)
CAB B)risighella – monovarietale Nostrana. (Romagna
Tenuta il Corno – monovarietale Leccio del Corno- (Toscana)
Sorelle Garzo – Dolciterre – 100% Ottobratica (Seminara, Calabria)
Intruso

* alcune referenze potrebbero essere sostituite con referenze di pari importo e valore

ore 11:00 - Palazzo Re Enzo - Sala degli Atti *

PIGNOLETTO NELLE 8 SFUMATURE

Il Pignoletto ha la sua patria in Emilia. Ma forse pochi sanno quanto è disponibile ad interpretazioni diverse e tutte di eccelsa qualità. Dal metodo classico al passito, vi faremo vivere un ventaglio di emozioni talvolta conosciute e spesso inaspettate. Un vitigno generoso che trova spazio in collina ed in pianura e che fa parte integrante della cultura Emiliana. Ci guiderà in questo viaggio Luca Gardini.

Prodotti in degustazione:

Zanasi - Pignoletto DOC Modena Frizzante
Bellei - Pignoletto DOC Modena Metodo Ancestrale
Cantina di Carpi e Sorbara - Pignoletto DOC Spumante Ricordo di San Luca (Metodo Martinotti)
Botti - Colli Bolognesi Pignoletto Docg Spumante Brut 2020 LIETO (Metodo Martinotti)
Dalla Terra e dal Mestiere - Colli Bolognesi Pignoletto Docg Spumante Nature Metodo Classico 2018
Isola - Colli Bolognesi Pignoletto Docg Classico Vecchie Vigne 2019
Fattorie Vallona - Pignoletto DOC 2016 Permartina (tipologia vendemmia tardiva)
Floriano Cinti – Pignoletto DOC Passito

ore 12:00 - Palazzo Re Enzo - Sala Re Enzo *

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE: REALTA' MILLENARIA

Aceto balsamico, nome spesso inflazionato. Ma a Modena e Reggio Emilia la tradizione millenaria continua e la divulgazione della parola TRADIZIONALE sta creando consapevolezza e cultura. Insieme al Consorzio di Modena con il Presidente Enrico Corsini, al Consorzio di Reggio Emilia con il Presidente Andrea Bezzecchi e sotto la guida dei maestri degustatori Mirco Cesari e Andrea Bazzecchi scopriremo tutte le peculiarità dei 2 territori. Vi lasceremo un prezioso ricordo.

Prodotti in degustazione:

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP
ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP EXTRAVECCHIO
ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA DOP Bollino Aragosta
ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA DOP Bollino Argento
ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA DOP Bollino Oro

ore 13:00 - Grand Hotel Majestic (già Baglioni) - Sala Rinascimento *

I GRANDI ROSSI EMILIANI E SFUMATURE DI PARMIGIANO REGGIANO

Le eccellenze dei grandi rossi emiliani a confronto con il re dei formaggi e le peculiarità dei territori d'origine. Formaggio e vino, storia e connubio inscindibile, ancora più interessante quando a parlare sono i vini tipici dei territori, che si esprimono al vertice della loro potenza e complessità, accostati ad alcune espressioni tipiche di uno dei cibi più utilizzati e graditi dai gourmet di tutto il mondo: il Parmigiano Reggiano (22 mesi, 30 mesi, 40 mesi). Ci guideranno nella degustazione Giulio Balsarin e Giovanni Derba

Prodotti in degustazione:

ISOLA - Colli Bolognesi Barbera Doc "Monte Gorgii" 2019
IL MONTICINO - Colli Bolognesi Barbera Riserva Doc 2016
LA TOSA - Gutturnio Superiore Doc "Vignamorello" 2019
PODERE LE LAME - Gutturnio Riserva Doc "La Gazza" 2017
TENUTA BONZARA - Colli Bolognesi Cabernet Sauvignon Doc "Bonzarone" 2017
LURETTA - Colli Piacentini Cabernet Sauvignon Doc "Corbeau" 2016
LA TOLLARA - "Il Giorgione" Croatina da uve stramature 2013

ore 13:00 - Palazzo Re Enzo - Sala degli Atti *

METODI CLASSICI EMILIANI: BOLLICINE D'AUTORE

Una storia di un percorso affascinante che, nella realtà Emiliana, ha raggiunto alti livelli. La versione metodo classico di vitigni autoctoni e delle uve tipiche di questa particolare tipologia di spumante, stanno ricevendo continui consensi e riconoscimenti nazionali e internazionali. Annalisa Barison ha dedicato la sua vita enologica alla ricerca e valorizzazione delle bollicine emiliane e ci guiderà in questo tour avvincente e, molto spesso, nascosto.

Prodotti in degustazione:

Cantine Romagnoli - Il Pigro Spumante Metodo Classico Dosaggio Zero 2018
Fedrizzi - Spumante Metodo Classico Extra Brut 2018
Lini 910 - Spumante Metodo Classico Brut 2016
Francesco Bellei - Spumante Metodo Classico Brut Rosso 2019
Lini 910 - Spumante Metodo Classico Brut Rosé 2016
Cantina della Volta - Lambrusco di Sorbara Doc Spumante Brut Rosé 2016
Casali Viticultori - Cà Besina Colli di Scandiano e di Canossa Spumante Brut 2016
Francesco Bellei - Spumante Metodo Classico Brut Nature 2015

ore 14:00 - Palazzo Re Enzo - Sala Re Enzo *

IL LAMBRUSCO OLTRE IL TEMPO: LA VERTICALE

Quando si immagina un vino di complessità e profondità gustativa elevate, capace di sfidare il tempo, si idealizzano immediatamente terroir predefiniti e di storica vocazione e lo stereotipo potrebbe essere completo fino alla parola Lambrusco. Lambrusco Salamino in purezza dove la spumantizzazione classica ridefinisce i limiti temporali e gustativi legati al varietali.

Prodotti in degustazione:

LINI 910 MILLESIMATO v.s.q. brut Metodo Classico Rosso 2011
LINI 910 MILLESIMATO v.s.q. brut Metodo Classico Rosso 2009
LINI 910 MILLESIMATO v.s.q. brut Metodo Classico Rosso 2008
LINI 910 MILLESIMATO v.s.q. brut Metodo Classico Rosso 2007
LINI 910 MILLESIMATO v.s.q. brut Metodo Classico Rosso 2006
LINI 910 MILLESIMATO v.s.q. brut Metodo Classico Rosso 2005
LINI 910 MILLESIMATO v.s.q. brut Metodo Classico Rosso 2004

* alcune referenze potrebbero essere sostituite con referenze di pari importo e valore

ore 15:00 - Palazzo Re Enzo - Sala degli Atti *

IL MONDO DEL LAMBRUSCO IN 8 CALICI

L'Emilia è terra di vini frizzanti. Il vino lambrusco è il portabandiera per la nostra regione nel mondo. Però, non tutti sanno che è più corretto parlare al plurale di lambruschi, dato che le varietà sono tante e hanno vinificazioni e tradizioni diverse a seconda della provincia di provenienza. Insieme a Alessandro Ticci per Modena, Andrea Iori per Reggio Emilia e Maura Gigatti per Parma, percorreremo la via Emilia da Est a Ovest alla ricerca di colori, profumi, sapori e tradizioni.

Prodotti in degustazione:

CANTINA DI CARPI E SORBARA – Lambrusco di Sorbara DOC "Omaggio a Gino Friedmann"
CLETO CHIARLI – Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC "Vigneto Cialdini"
CANTINA DI SANTA CROCE – Lambrusco salamino di Santa Croce DOC "La tradizione"
MEDICI ERMETE – Lambrusco Reggiano DOC "Concerto"
EMILIAWINE – Lambrusco Emilia IGP "Migliolungo"
CANTINA DI GUALTIERI – Lambrusco Reggiano Rosso DOP "Bucciamara"
ARIOLA - Lambrusco dell'Emilia IGP "Marcello"
MONTE DELLE VIGNE - Colli di Parma DOC Lambrusco "I Calanchi"

ore 15:00 - Grand Hotel Majestic (già Baglioni) - Sala Rinascimento *

PAROLE E CALICI, LA MALVASIA DI PARMA ED I SAPORI DUCALI

Evento incentrato sulla presentazione del libro sul vitigno malvasia aromatica di Candia, progetto di lavoro di AIS Parma, raccontato dalle voci dei due autori, Antonella Pizzi e Roberto Baruffini. Modera Davide Covati. Si potrà degustare una tavolozza di sapori unici curata dall'Istituto Alberghiero Magnaghi: Parmigiano Reggiano, Crudo di Parma, fiocchetto, lumache trifolate, pomodori canditi, mostarda di anguria bianca, spongata di Corniglio, salmone aromatizzato agli agrumi e sale di Salsomaggiore Terme e, infine, torta ciambella Busilansei. Saremo accompagnati in questo viaggio da Roberto Delfi, Alessandra Giovanelli e Anna Maria Compiani.

Prodotti in degustazione:

Antonio Aldini Emilia IGP Malvasia Spumante brut nature
CA' Nova Colli di Parma DOC Malvasia Frizzante
Lamoretti Colli di Parma DOC Malvasia
La Madonnina Emilia IGP Malvasia Frizzante Chiaro di luna
Palazzo VDT Vino Bianco da Uve Appassite Malpassito
Vigneti Calzetti Emilia IGT Malvasia Dolce
Monte delle Vigne Emilia IGT Malvasia Callas

ore 16:00 - Palazzo Re Enzo - Sala Re Enzo *

IGA: 2 MONDI SI INCROCIANO

Birra e vino sono 2 liquidi magici, nati dalla passione di uomini e donne che faticano, sperimentano e fanno ricerca… ed è dal fare ricerca che la cultura progredisce, come nelle Italian Grape Ale, dove il mondo del vino e delle birre si fondono. Insieme a Nicola Perra, Riccardo Franzosi, Walter Massa, sotto la magistrale guida di Alessandra Agrestini, curioseremo con naso e palato tra birre e vini, tra racconti e tecnicismi.

Prodotti in degustazione:

Birrificio Barley BB Verblonde (I.G.A.)
Birrificio Barley BB 10 (I.G.A.)
Argiolas, Vermentino di Sardegna DOC Merì
Argiolas, Cannonau di Sardegna DOC Riserva Senes
Birrificio Montegioco Tibir (I.G.A.)
Birrificio Montegioco Openmind (I.G.A.)
Derthona 'Costa del Vento' Vigneti Massa
Pertichetta Vigneti Massa 2013

ore 17:00 - Grand Hotel Majestic (già Baglioni) - Sala Rinascimento *

EMILIA SELECTION: OSTRICHE D'ORO DI GORO E FORTANA

Il mare Adriatico e i terreni sabbiosi del ferrarese si incontrano in un abbraccio tra la famosa ostrica D'ORO di GORO ed il Fortana. Due identità del territorio raccontate dal Presidente del Consorzio Ostriche di Goro e Annalisa Barison, Presidente AIS Emilia.

Prodotti in Degustazione:

6 ostriche D'ORO di Goro di 2 qualità distinte
Bosco Eliceo DOC Rosa X Emy, Mattarelli Vini
Bosco Eliceo DOC Rosa delle Sabbie, Tenuta Garusola
VSQ Rosmunda Az. Agr. Aleotti

ore 17:00 - Palazzo Re Enzo - Sala del Podestà

TRAMONTO DIVINO

Tappa bolognese di Tramonto Divino, il tour del gusto che mette a contatto le eccellenze enogastronomiche con migliaia di wine lovers e gastronauti. Il meglio del cibo e del vino dell'Emilia-Romagna servito a tavola.

In degustazione una giostra di prodotti con tante proposte: Parmigiano Reggiano Dop, Prosciutto di Parma Dop, Prosciutto di Modena Dop, Salumi piacentini Dop, Piadina romagnola Igp, Squacquerone di Romagna Dop, Aceto Balsamico di Modena Igp, Olio Evo Brisighella Dop, Patata di Bologna Dop

Show Cooking

Creazioni dello Chef Max Poggi (ristorante Massimiliano Poggi Cucina, e presidente Associazione Chef-to-Chef) con Carla Brigliadori, Maestra di Cucina Casa Artusi

Protagonisti

- Mortadella Bologna Igp
- Patata di Bologna Dop
- Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emila Dop
- Coppa di Parma Igp
- Salamini Italiani alla Cacciatora Igp

Vini in abbinamento

Le etichette top selezionate dalla guida regionale Emilia-Romagna da bere e da Mangiare 2021/22 - Guida ufficiale AIS Emilia e Romagna

* alcune referenze potrebbero essere sostituite con referenze di pari importo e valore