

CESENATICO

APPUNTAMENTI

## A Cesenatico il tramonto è DiVino

In piazza Spose dei Marinai oltre 300 etichette regionali in libera degustazione venerdì 29 luglio



27/07/2022 di > Redazione Corriere Cesenate

Uno chef stellato (Gianluca Gorini) e le sue proposte gourmet, oltre **300 vini** regionali in libera degustazione, **50 etichette** di bollicine metodo classico, **assaggi** di prodotto Dop e Igp, la consegna dell'ultima edizione della guida ai vini "**Emilia Romagna da bere e da mangiare**". Tutto questo è "**Tramonto DiVino**", a Cesenatico in **piazza Spose dei Marinai, venerdì 29 luglio a partire dalle 19,30**.

Con i suoi "banchi d'assaggio", la serata unisce la bellezza di una *location* suggestiva al calar del sole con il buono di tanti vini e prodotti della gastronomia regionale. A servire e consigliare gli appassionati saranno i **sommelier Ais Romagna ed Emilia**, assieme a **studenti e docenti** dell'Istituto alberghiero "Pellegrino Artusi" di Forlimpopoli e dalla Scuola alberghiera Ial di Cesenatico, coordinati dagli chef Walter Convertito e Massimo Gaiani e dal *maitre* Stefano Buda.

Protagonista ai fornelli sarà **Gianluca Gorini**, una stella Michelin al Ristorante "Da Gorini" di **San Piero in Bagno**. Lo chef proporrà un primo piatto, 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 gastronomica, assaggi di salumi e formaggi

certificati 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 spiccano 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, lo Squacquerone di Romagna Dop, la Cozza romagnola.

Ad animare l'evento contribuiranno lo **show cooking** dello chef Gorini, le note *lounge* 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", consegnata all'ingresso a tutti i partecipanti all'evento.

Tramonto DiVino, a cura di Enoteca regionale Emilia-Romagna, Assessorato all'Agricoltura della Regione, Unioncamere Emilia Romagna e Apt servizi, è organizzato da Agenzia PrimaPagina e Ais Romagna ed Emilia in collaborazione con CheftoChef Emiliariomagnacuochi e Casa Artusi, con il patrocinio del Comune di Cesenatico.

Il costo della serata è di **25 euro** comprensivo di: degustazione libera di vini regionali e Spumanti metodo classico; assaggi di prodotti Dop e Igp; proposte gourmet dello chef Gorini; nuova Guida Ais "Emilia Romagna da bere e da mangiare"; calice da degustazione.

Per saltare la fila l'acquisto del biglietto è possibile online: [shop.emiliaromagnavini.it](http://shop.emiliaromagnavini.it) (attivo fino alle 16 di giovedì 28 luglio). All'ingresso sarà comunque aperta una cassa.

Creative Commons - attribuzione - condividi allo stesso modo

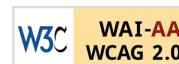
## Forse ti può interessare anche:

- » [Tramonto Di Vino sbarca a Cesena](#)
- » [Tramonto Di Vino all'Arca dei sapori a Cesena](#)
- » [A Podere Palazzo l'Autunno nel bicchiere](#)

Non sei abilitato all'invio del commento.

Effettua il  per poter inviare un commento

[Privacy](#) | [Dichiarazione di accessibilità](#) | [Amministrazione trasparente](#)



CORRIERE CESENATE – settimanale di informazione della Diocesi di Cesena-Sarsina – via Don Giovanni Minzoni, 47 – 47521 Cesena (FC) Italia

C.F. 90077160407, P.IVA 04362550404 - Autorizzazione Tribunale Forlì n. 409 del 20/02/1968 - Iscrizione al Registro nazionale della stampa n. 4234

Il Corriere Cesenate percepisce i contributi pubblici all'editoria. Il Corriere Cesenate, tramite la Federazione italiana Settimanali Cattolici ha aderito all'Istituto dell'Autodisciplina Pubblicitaria accettando il Codice di Autodisciplina della Comunicazione Commerciale.