



Associazione Italiana Sommelier
AIS EMILIA E AIS ROMAGNA

Prima Pagina

Tramonto DiVino®

Vini e Cibi tipici dell'Emilia Romagna in Degustazione

RICCIONE

25 LUGLIO dalle 19.30

Giardino Villa Mussolini

(ingresso Lungomare della Libertà)



Federalberghi
Riccione

Tramonto DiVino IN VILLA

IN LIBERA DEGUSTAZIONE

- Oltre 300 etichette dei migliori vini dell'Emilia-Romagna
- Banco d'assaggio dei vini Top: Best 100 Emilia-Romagna e 12 Ambasciatori

ABBINAMENTI FINGER FOOD

con prodotti certificati dell'Emilia-Romagna

FOCUS SUI PROTAGONISTI

- Piadina Romagnola Igp in assaggio Piade con farciture gourmet firmate dal Maestro dello street food Daniele Reponi
- Pesce dell'Adriatico in assaggio Piada con Sarda in Saòr Tortello di Piselli e Raviggiole al ragù di Seppia (Chef Matteo Salbaroli Associazione Chef to Chef Emilia-Romagna Cuochi. Coordinamento Carla Brigliadori.

OSPITE D'ONORE

Novebolle-Lounge: marchio collettivo delle migliori bollicine romagnole (Consorzio Vini Romagna), abbinamenti finger food Culatello di Zibello Dop, Parmigiano Reggiano Dop, Piada Romagnola Igp

DURANTE LA SERATA

show cooking, note lounge storie di cibo e racconti di vino

Ingresso

con Guida, calice, degustazione libera dei vini, Ticket per prodotti tipici e abbinamenti gourmet
Info: emiliaromagnavini.it



AUTORITÀ DI GESTIONE: DIREZIONE GENERALE AGRICOLTURA, CACCIA E PESCA - BENEFICIARIO: ENOTECA REGIONALE EMILIA ROMAGNA

