

Romagna Wine Festival, tre giornate tutte da degustare

Enogastronomia, arte e cultura mixate nel programma dell'evento

di ELIDE GIORDANI

I PROFUMI, il gusto, il territorio, la cultura, l'arte. Mette in moto questo ed altro la quinta edizione del Romagna Wine Festival, iniziativa che ha il proprio centro di gravità nel vino e per tre giorni occupa gli spazi cittadini e coinvolge il meglio di almeno 150 cantine della terra dove il vino è storia ed eccellenza: la Romagna intera. Nel calendario (l'iniziativa è promossa da Associazione Italiana Sommelier Romagna, Agenzia Prima Pagina, Consorzio Produttori Olio e Vino di Cesena, Madia Travel Food, Consorzio Vini di Romagna col patrocinio di Comune, Camera di Commercio, Regione, Zona A e Axa Assicurazioni) ci sono le popolarissime degustazioni (file di persone che approfittano dell'occasione per assaggiare gli ottimi vini proposti), il conve-

gno, l'incontro con l'autore, il riconoscimento ad un romagnolo illustre del mondo del vino e, per la prima volta, un connubio con l'arte che crea un fil rouge con le opere e l'atelier dello scultore Leonardo Lucchi. Tutto dal 7 al 9 dicembre fra libreria Giunti, Nuovo Foto Annonario, Biblioteca Malatestiana, Teatro Verdi. Andiamo per ordine.

SI COMINCIA giovedì 7 alle 18 con un appuntamento sorpresa nella libreria davanti al Duomo; si prosegue alle 20,30 al Foro Annonario in cui sarà allestita sia la piazzetta centrale che il grande negozio (riscaldato) che ha ospitato Tigotà: la degustazione guidata in programma prevede «Trento Doc, bollicine di montagna», posti limitati a 25 euro prenotabili su eventbrite.it. Tre gli appuntamenti previsti per il giorno se-

guente, venerdì 8. Si parla di cinema e vino «Una trama lunga un brindisi», nella conferenza in Malatestiana (ore 16) con Miro Gori e Daniele Gualdi. Dalle 17,30 alle 21,30 al Foro Annonario, degustazione del sangiovese novello, «Il vino che verrà», con banchi d'as-

CENTRO
Appuntamenti a ciclo continuo al Foro, in piazza e alla Malatestiana

saggio dove il vino - non ancora imbottigliato - sarà presente in decanter e abbinamento con i prodotti tipici della nostra regione (formaggi, salumi, focacce, e uno speciale gelato Babbi) preparati dagli allievi chef dell'alberghiero Pellegrino Artusi. Alle 18, invece, c'è, in piazza del Popolo, la visita

guidata all'atelier di Leonardo Lucchi che, per l'occasione, ha concesso al Foro Annonario l'esposizione di una grande statua dedicata al Vignaiolo. Due gli appuntamenti che chiudono la terza ed ultima giornata (sabato 9). Alle 15 in biblioteca convegno nazionale sui temi della sostenibilità e dell'economia circolare mirati al settore del vino: «Dal Mio a Bio». Alle 17 conferimento del premio «Profeta in patria». Degustazione finale, quindi, dalle 15,30 alle 23, al Teatro Verdi, con banchi d'assaggio aperti al pubblico: da 16 a 18 euro a testa. Almeno 200 saranno le etichette in assaggio a cura dei produttori e dei sommelier, anche da altre regioni italiane, dalla Toscana soprattutto, con cuigni dei territori del Chianti e del Morellino. Pacchetti per soggiorni agevolati, sono stati predisposti dall'ufficio turistico per chi viene da fuori.



CALICI PRONTI
La presentazione dell'evento ieri in municipio con l'assessore Christian Castorri e gli organizzatori. A fianco: l'anteprima del Romagna Wine Festival svoltosi quest'estate in piazza del Popolo

