

LA VOCE

Articolo del 27/08/2010 - Pagina n° 25

Tramonto DiVino al Savio

E la guida dei vini sarà protagonista su Rai 2

CESENA - Questa sera dalle 21 all'Ippodromo ci sarà il quarto appuntamento con Tramonto DiVino, manifestazione di degustazione dei vini realizzata da PrimaPagina, Agenzia di comunicazione e di editoria di Cesena. In abbinamento ai vini, presentati dai sommelier dell'Ais Romagna, i prodotti tipici e le eccellenze della gastronomia regionale. La serata è organizzata da PrimaPagina in collaborazione con Ais Romagna, Ais Emilia, Hippo Group e rientra nella manifestazione regionale Emilia Romagna è un mare di sapori, curata dall'Assessorato all'Agricoltura della Regione Emilia Romagna.

L'appuntamento è a partire dalle 21 all'Ippodromo del Savio. Protagonista della puntata di oggi di Eat Parade, la rubrica del Tg 2 dedicata al buon vino e al mangiare sano, sarà la Guida dell'Emilia Romagna da Bere e da Mangiare che

con i suoi ottantacinque vini top, trecento cantine mappate, prodotti tipici e ricette di grandi chef, si conferma un vademecum indispensabile per conoscere e approfondire le ricchezze enogastronomiche della Regione.

La guida, realizzata da PrimaPagina Editore insieme alle Associazioni dei Sommelier Ais Emilia e Romagna e con il contributo dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Emilia-Romagna, offre un panorama completo ed esaustivo di un universo vino regionale in forte crescita qualitativa. Quattrocentocinquanta pagine a colori ricche di contenuti, cartine, informazioni e curiosità per favorire la circuitazione degli enoturisti. Oltre 1.000 le etichette descritte e valutate con degustazioni alla cieca dalle commissioni dei sommelier. Rispetto alle precedenti edizioni, il formato e grafica del volume sono stati rivisitati



Degustazioni all'Ippodromo

realizzando un progetto editoriale completamente nuovo, dove il vino è stato definitivamente sposato con la buona tavola del territorio attraverso una raccolta di ricette firmate dalla mano e dalla fantasia di grandi chef autoctoni dell'Associazione Regionale Chef to Chef.