



VINI AD ARTE - ANTEPRIMA ROMAGNA SANGIOVESE

MIC - Museo Internazionale delle Ceramiche di Faenza - 19/20 FEBBRAIO 2017

PROGRAMMA

Domenica 19 febbraio

La prima giornata è così concepita:

presso la Sala 15 del MIC di Faenza, i giornalisti accreditati degustano in Anteprima i Sangiovese Riserva e le nuove annate importanti

presso la Sala Classiche del MIC di Faenza – esperti e curiosi potranno degustare tutto il meglio della Romagna dei vini

presso la Rocca di Bertinoro – giornalisti del vino e produttori partecipano a una Tavola rotonda di degustazione di annate vecchie di Sangiovese

MIC – Museo Internazionale delle Ceramiche di Faenza

- ✓ ore 9.00–13.00 – Anteprima dei Romagna Sangiovese
 - *degustazione libera servita per i giornalisti*
- ✓ Ore 14.30–19.00 – Banco d’Assaggio collettivo dei vini DOC e DOCG della Romagna
- ✓ Ore 16.00 – concorso per sommelier “Master del Sangiovese 2017” - fase finale al pubblico

ROCCA DI BERTINORO – Bertinoro

- ✓ ore 17.00 – Tavola Rotonda di degustazione per giornalisti di vecchie annate di Romagna Sangiovese
 - *moderatore: Giammario Villa – UCLA Los Angeles*

RISTORANTE CASA ARTUSI di Forlimpopoli

- ✓ ore 19.30 – Cena di istituzionali e produttori con i giornalisti
 - *abbinamento con grandi vini romagnoli*

Lunedì 20 febbraio

La seconda giornata è così concepita:

presso il MIC di Faenza, i produttori vitivinicoli incontrano ristoratori, enotecari e barmen, che potranno degustare tutta la gamma vini

MIC – Museo Internazionale delle Ceramiche di Faenza

- ✓ Ore 11.00–19.00 – esposizione individuale delle aziende vitivinicole della Romagna
 - *destinata in special modo al mondo della ristorazione e winebar*

PRESS TOUR ROMAGNA per i soli giornalisti del vino

- ✓ Ore 9.00–15.30 – visita e degustazione presso alcune aziende vitivinicole della Romagna

VINI
AD
ARTE
2017



VINI AD ARTE - ANTEPRIMA ROMAGNA SANGIOVESE

MIC - Museo Internazionale delle Ceramiche di Faenza - 19/20 FEBBRAIO 2017

...E L'ARTE NEL CIBO

WINE & FOOD, QUEL TANTO DI BUONO CHE UNISCE L'EUROPA

con la preziosa collaborazione di ospiti d'eccezione:

SELECTA con alcune splendide isole del gusto

MACELLERIA PIOLANTI

L'ABBONDANZA DI BRANCALEONI

FOSSE BRANDINELLI

FORNO GALEOTTI

CAB BRISIGHELLA

CAFFE' LELLI

Alcune delle fantastiche isole del gusto:

- Street-food preparato in diretta da Cammerucci – ristorante CAMI', Savio
- olio extra vergine d'oliva Brisighello – CAB, Brisighella
- salumi speciali della tradizione romagnola – Macelleria Piolanti Egeo, Mercato Saraceno
- formaggi speciali affinati della tradizione romagnola – L'Abbondanza di Brancaleoni e Fosse Brandinelli
- pane, streghe e zuccherini romagnoli – Forno Galeotti Giuliano, Castel del Rio
- caffè – selezione e torrefazione Lelli Leonardo

Per il lunedì pomeriggio

vengono invitati all'esposizione dei produttori c/o il MIC

blogger e giornalisti food e life-style

Con la preziosa collaborazione di AIS e ASCOM viene organizzato nell'imminenza di Vini ad Arte

un corso su momenti di consumo e abbinamento dei vini romagnoli, proposto a ristoratori e winebarmen

E' in via di organizzazione un'iniziativa a latere di coinvolgimento dei ristoratori faentini per

una settimana dal titolo "ASPETTANDO VINI AD ARTE"

con Menu ad Arte a prezzo dichiarato promozionale, in abbinamento a vini romagnoli DOP/IGP ceduti in promo

VINI
AD
ARTE
2017