Associazione Italiana Sommelier
AIS EMILIA E AIS ROMAGNA

PRIMAPAGINA EDITORE

Tramonto DiVino® 2023

Vini e Cibi tipici dell'Emilia Romagna in Degustazione

BOLOGNA

7 SETTEMBRE

dalle 19.30

Piazza San Francesco

IN DEGUSTAZIONE

- I migliori vini dell'Emilia Romagna serviti e raccontati dai sommelier di Ais
- In abbinamento assaggi di prodotti regionali:

Aceto Balsamico di Modena Igp
Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop
Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia Dop
Cipolla di Medicina, Coppa di Parma Igp, Coppa Piacentina Dop
Pancetta Piacentina Dop, Salame Piacentino Dop
Mortadella Bologna Igp, Olio extravergine di oliva Brisighella Dop
Parmigiano-Reggiano Dop, Patata di Bologna Dop
Piadina Romagnola Igp, Prosciutto di Modena Dop
Prosciutto di Parma Dop, Riso del Delta del Po Igp
Salame Felino Igp, Salamini italiani alla cacciatora Dop
Squacquerone di Romagna Dop, Mela Rosa Romana De.Co.

PIATTO GOURMET

Ricetta artusiana 49. Riso con Zucchini. Gratin di Riso (Riso del Delta del Po Igp) con Patata di Bologna Dop, Squacquerone di Romagna Dop, Parmigiano Reggiano Dop e Jus di Mela Rosa Romana De.Co
Chef MARIO FERRARA Ristorante Scaccomatto Bologna (Associazione ChefToChef)

OSPITI D'ONORE:

- Spumanti Metodo Classico Emilia-Romagna
- Prodotti De.Co. Bologna (Denominazione Comunale)

ACCOMPAGNAMENTO LIVE

Duo Moplen Sax in acustica e voce

Ingresso €25

con Guida, calice, degustazione libera dei vini e ticket per prodotti tipici in abbinamento
Prevendita: shop.emiliaromagnavini.it

ENOTECA REGIONALE EMILIA ROMAGNA
RegioneEmilia-Romagna
EmiliaRomagna
UNIONCAMERE EMILIA-ROMAGNA
Pellegrino Artusi 200 CASA ARTUSI
Comune di Bologna
DE.CO. BOLOGNA

Per info **www.emiliaromagnavini.it** Emilia Romagna da Bere e da mangiare Scarica l'App **Vini Emilia Romagna**