

I vini della provincia di Rimini tornano protagonisti con p.assaggi di vino

Eventi - 08 luglio 2019 - 15:57



p.assaggi di vino si allunga e si articola, approfondisce la conoscenza dei vini riminesi ed anticipa l'evento del venerdì e sabato, questa è la novità di p.assaggi di vino 2019.

Si incomincia mercoledì 10 luglio con una cena al Ristorante Dallo Zio dove Antonio Boco, Responsabile Romagna del Gambero Rosso dopo avere effettuato gli assaggi dei vini della provincia di Rimini, ma anche quelli di tutta la zona Romagna, farà il punto con i produttori sullo stato dell'arte dei nostri vini.

Si continua con la p.assaggi Dinner Party, la vera novità di questa edizione, una cena a base di specialità a kilometro vero preparate dai ristoranti del borgo San Giuliano nella piazza d'acqua vista Ponte di Tiberio giovedì 11 luglio dalle ore 20 in uno degli scenari più suggestivi di Rimini. In questo caso i vini del territorio non saranno parlati ma saranno assaggiati da chi partecipa.

L'ampio menù completo è a 40 euro a persona incluso bevande con possibilità menù bimbi a 10 euro, la serata è a posto limitati e sarà completata dalle musiche del tappeto sonoro della Newbellepoque Project e dal live jazz del duo Tiziana Saporito. Per info e prenotazioni 342 7776231.

Venerdì 12 e sabato 13 ci sarà il collaudato format con la possibilità di assaggiare i vini di 29 cantine aderenti alla Strada del Vini e dei Sapori dei Colli di Rimini insieme a olio dell'Uliveto del Fattore, al pesce al cartoccio ed all'immane piada.

Non mancherà il bustreng di Daniele Marziali.

“ un'occasione unica per potere spaziare dalla rebola al pagadebit per finire al nostro sangiovese rigorosamente superiore” dichiara il Presidente della Strada Sandro Santini.

“ Il percorso iniziato con Intrecci di Gusto e continuato con la presenza ad Al Meni trova qui il

naturale sbocco nella nostra manifestazione di punta che mira a diversificare l'offerta per soddisfare gli appassionati più esigenti “.

“ Come Camere di Commercio abbiamo iniziato un percorso collaborativo che ha portato alla fusione tra quella di Rimini e Forlì Cesena ma anche a molti punti in comune con quella di Ravenna “ dice il Vice Presidente della Camera di Commercio Fabrizio Moretti”. La collaborazione tra le attività turistiche e quelle eno gastronomiche deve sfociare in un alzarsi dell'asticella verso l'alto per i nostri prodotti.

Saluto con piacere l'evolversi di qualità dei nostri vini di cui sono un appassionato estimatore ma per spingerli occorre che ci sia la collaborazione di tutti”.

Enrica Mancini del ristorante La Marianna dice senza mezzi termini:” noi ci crediamo, i prodotti del territorio sono presenti nei nostri locali e p.assaggi è un formidabile momento di veicolazione.

Io vado professionalmente in giro per le cantine dell'entroterra e trovo sempre chi dietro al prodotto ci mette la faccia.”

“Frequento p.assaggi di vino dal 2009 e la manifestazione è cresciuta a tal punto che mentre inizialmente era finanziata oggi cammina con le proprie gambe non pesando in alcun modo sui contribuenti ed anche questo è un valore aggiunto”. Dichiarò Jamil Sadegholvaad Assessore alle Attività Economiche del Comune di Rimini” I vitivinicoltori, che sono dei veri e propri artigiani della terra, sono cresciuti in professionalità e di conseguenza è cresciuta la qualità dei prodotti”.