

2^a Edizione
A Cesenatico.
Cozze e Bollicine
29 - 30 - 31 Luglio Piazza Ciceruacchio - Cesenatico
dalle 18 alle 24

in collaborazione con
CONFCOMMERCIO
IMPRESSE PER L'ITALIA

con la partecipazione di
ASPI ROMAGNA

In collaborazione della
Cooperativa pescatori armatori
e dei ristoranti limitrofi alla piazza!

BANCA mediolanum
UFFICIO DEI PROMOTORI FINANZIARI
Imola - Via F. Piaggio, 184/C - Tel. 0542 643888
Faenza - Corso Saffi, 21 - Tel. 0544 060500

Cozze di Cesenatico e bollicine di Famoso Ramböla. What else?

Dal 29 al 31 luglio, nel porto canale di Cesenatico, si celebra il matrimonio tra le cozze di Cesenatico e le bollicine di Famoso Ramböla.

La **Romagna** è in grado di offrire specialità enogastronomiche di indiscutibile valore che, combinate alla sorprendente ed efficace promozione del turismo in Riviera, assicurano delle vacanze indimenticabili.



Appuntamento il 29, 30, 31 luglio lungo il porto canale in piazza Ciceruacchio.

In quest'ottica a **Cesenatico (FC)**, dal 29 al 31 luglio, si svolge "**Cozze & Bollicine**" una manifestazione enogastronomica che dimostra come la valorizzazione dei prodotti locali e a km zero sia possibile e dare vita a felici occasioni di aggregazione. Le cozze sono quelle locali allevate al largo della città del porto canale leonardesco, mentre le bollicine sono quelle del "**Rambèla**", un vino bianco dalle origini antiche, prodotto con il **100% di uve da Vitigno Famoso** da alcuni dei soci del **Consorzio Il Bagnacavallo** che, negli ultimi anni, è molto attivo nella promozione del vino rosso "Bursôn".

Il contesto della festa sarà particolarmente suggestivo perchè, nel corso delle tre serate di festa, lungo il porto canale in **piazza Ciceruacchio** i pescatori cucineranno le **cozze alla marinara** a bordo dei loro pescherecci attraccati alla banchina, mentre le cantine del **Consorzio Il Bagnacavallo** abbineranno le bollicine del "**Famoso Rambèla**" Brut, Extra dry e Demi Sec o in alternativa la variante ferma del vino.

Ma non è finita perchè "**Cozze & Bollicine**" si configura quasi come un confronto popolare tra le bollicine romagnole e quelle delle altre regioni perchè i sommelier di **Aspi Romagna** proporranno abbinamenti e degustazioni tra e diverse tipologie ed etichette. I ristoranti del porto canale proporranno, inoltre, **piatti a base di cozze e menù a tema**.

Famoso Rambèla: un vino riscoperto



Il “**Famoso Rambèla**” è un vitigno autoctono che sta rivivendo una nuova vita dopo che, a causa della sua aromaticità, era stato trascurato per decenni perchè non incontrava più il gusto dei consumatori.

Ha una colorazione giallo paglierino, oro, limpido e compatto; al naso è molto intenso con sentori caratteristici che rimandano al Moscato e che consentono di ascriverlo ai vitigni aromatici; i profumi richiamano note floreali di arancio, fiori di tiglio e biancospino; note fruttate che vanno dalla frutta a pasta gialla, agli agrumi fino alla frutta essiccata nonché marcate note balsamiche, agrumate e di salvia.

Al gusto il “Famoso Rambèla” è dotato di una buona struttura, è allegro ma equilibrato, abbastanza morbido, intenso e persistente. Il sorso è vibrante e gustoso, caratterizzato da una calda avvolgenza gustativa, con retrogusto amarognolo.

COZZE & BOLLICINE 2016

Dove: Cesenatico (FC), piazza Ciceruacchio (lungo il porto canale)

Quando: 29, 30 e 31 luglio 2016

Orario: dalle 19 a mezzanotte

Informazione e contatti: iat@cesenatico.it – Tel. 0547.673287

Sito web: www.consorzioilbagnacavallo.it

[mappress mapid="182?"]

Data di creazione

24/07/2016

Autore

daniela-minnella
