



“Craft Gin Fest – Novebolle Lounge”, a Milano Marittima arriva l’anteprima di Tramonto DiVino

Il 19 luglio, in Rotonda Primo Maggio, si potranno degustare un centinaio di gin tra artigianali da tutta Italia e spirits regionali, bollicine romagnole in una prestigiosa lounge, piatti gourmet, ostriche e finger food di qualità

Appuntamento a Milano Marittima venerdì 19 luglio con il **Craft Gin Fest – Novebolle Lounge**, evento studiato per l’**Anteprima di Tramonto DiVino**, il tour del Gusto dell’Emilia Romagna. dalle ore 19.00, i cibi certificati regionali duetteranno con una selezione di Gin artigianali provenienti da tutta Italia, le bollicine Romagnole Novebolle e gli spirits di tutta la regione.

Prestigiosa sede dell’evento la **Rotonda Prima Maggio e viale Gramsci** che si trasformeranno in una vera e propria arena del gusto aperta a gin e wine lover, gastronomi, addetti ai lavori, chef e sommelier pronti a degustare, servire e raccontare il meglio del beverage regionale e nazionale accompagnato da un finger food a qualità certificata messo a disposizione dei Consorzi Regionali

delle Dop e Igp e curato dagli alunni e docenti dell'Istituto alberghiero Pellegrino Artusi di Forlimpopoli.

L'evento è stato presentato ieri (lunedì 15 luglio) al **Bagno Bandito** a Cervia alla presenza di Mirko Boschetti Assessore alle Attività Produttive del Comune di Cervia, Roberto Monti Presidente del Consorzio Vini di Romagna, Alessandro Fanelli (Bagno Bandito) e Maurizio Magni (PrimaPagina) co-organizzatori dell'evento, Mauro Ferri di Ferri The Driving Solution sostenitore dell'evento.

Craft Gin Fest – Novebolle Lounge: in degustazione cento spirits

Un centinaio gli spirits in degustazione, con una netta prevalenza di **produttori artigianali provenienti da tutta la Penisola** che con i loro gin dalle botaniche originali e raffinate offriranno direttamente in degustazione i loro prodotti puri o in abbinamento a toniche di prestigio firmate Galvanina.

A raccontare l'Emilia-Romagna invece ci sarà un grande banco d'assaggio e cura di Enoteca Regionale curato dalla bartender **Stella Palermo** con i suoi cocktail originali che mixano gin, spirits e prodotti del territorio come le polveri di Aglio Nero, le Pesche di Romagna Igp o gli Aceti Balsamici Tradizionali.

All'anteprima di MiMa ci sarà grande spazio anche per il vino con le degustazioni, nella Lounge di Rotonda Primo Maggio, delle più prestigiose etichette di **Novebolle**, il marchio collettivo creato per le bollicine romagnole dal [Consorzio Vini di Romagna](#) in parallelo alla nuova **Doc 'Romagna Spumante'**, in abbinamento con prodotti iconici come le ostriche selvagge delle coste bretoni, il Culatello di Zibello Dop e il Parmigiano Reggiano Dop. Ad arricchire la serata il Piatto gourmet dello Chef che interpreterà il Riso del Delta del Po Igp con lo Squacquerone di Romagna Dop, le Cozze romagnole e l'Aglio nero.

Info e partecipazione

È previsto un ticket d'ingresso fissato in 25 euro da regolare direttamente alle casse dell'evento. L'**ingresso comprende tre degustazioni** di gin tonic o cocktail a scelta. L'assaggio dei gin puri, la degustazione libera delle bollicine Novebolle, e 4 ticket per le proposte finger food e il risotto gourmet.

Data di creazione

18/07/2024

Autore

redazione