# A Faenza torna “Incontri Divini”, un racconto tra terroir romagnolo e buon cibo

## Ad ospitare la rassegna faentina sarà il ristorante “Bisinì dla Sghisa”. Primo appuntamento giovedì 16 febbraio con le cantine di Imola e Serra

**Incontri Divini 2023** è un piacevole ritorno a Faenza, dove la rassegna è nata per iniziativa della delegazione locale di **AIS Romagna** e l’osteria “**Bisinì dla Sghisa**” di via Cavour 14/A. L’obiettivo è trascorrere una serata conviviale, approfondendo la cultura del vino romagnolo, accompagnato dalla buona cucina emiliana.

Il primo appuntamento dell’anno è previsto per **giovedì 16 febbraio** quando si potrà partecipare a un viaggio fatto di parole, volti, cibo e soprattutto **sfumature di Sangiovese** e non solo, mettendo al centro la promozione del **bere bene in Romagna**.

## Incontri Divini 2023: un calendario mensile

Il calendario di Incontri Divini 2023 avrà una cadenza mensile, accompagnando curiosi, winelover e addetti del settore alla scoperta delle eccellenze in calice che attraversano e caratterizzano la parte più meridionale della produzione vitivinicola regionale.

L'evento prevede una chiacchierata che cercherà di mettere al centro le **caratteristiche dei terroir romagnoli** declinati in etichette che cambieranno di serata in serata, anche in abbinamento alle specialità proposte dal ristorante Bisinì dla Sghisa. Non mancherà, per i fortunati partecipanti, anche un'anteprima assoluta.

## La prima serata sulle due sottozone del Sangiovese

Nel locale di via Cavour 14/A (www.osteriadellasghisa.com), dalle 20.30, il nuovo corso di Incontri Divini 2023 si apre con il racconto delle **due sottozone del Romagna Sangiovese Doc** più settentrionali: **Imola** (new entry) e **Serra**. Sette cantine, Branchini, Tre Monti, Costa Archi, Terre di Macerato, Masselina, Fondo Ca' Vecja e Ferrucci, porteranno alcune delle loro referenze in rosso e bianco cercando di far scoprire al pubblico il profondo legame che corre tra vita, terreno e cantina.

Ad accompagnare i vini lo staff dell'Osteria propone due piatti:

- Crostino squacquerone e lardo
- Guancia di maialino brasata con purè.

Il **costo per la degustazione e i due piatti è di 30 euro a persona**.
Per informazioni e prenotazioni: info@osteriadellasghisa.com oppure 0546 608923 (prenotazione entro mercoledì 15 febbraio).

**Data di creazione**
04/02/2023
**Autore**
redazione