

SABATO 23 e DOMENICA 24 APRILE 2016

ModiglianaDOC

**SANGIOVESE
IN FESTA**

Pro Loco
Organizzazione
Pro Loco di Modigliana
www.prolocomodigliana.it



Sabato 23 Aprile

ore 17.30 inizio concorso **AMATORI DEL SANGIOVESE**
con proclamazione finale del produttore amatoriale vincitore
ore 19.30 **CENINGIRO**
Cena itinerante tra gli angoli più caratteristici di Modigliana vecchia.
I vini proposti sono delle cantine aderenti alla festa

Domenica 24 Aprile

ore 10.00 **APERTURA STAND CANTINE E PRODOTTI LOCALI** nelle piazze
ore 11.00 **SEMINARIO DEGUSTAZIONE**
"I territori del sangiovese di Modigliana" a cura di Giorgio Melandri
(partecipazione gratuita, prenotazione obbligatoria)
ore 12.00 **PRANZO AL MERCATO COPERTO**
I vini proposti sono delle cantine aderenti alla festa
ore 15.30 **Pomeriggio musicale**
ore 18.30 **CENA SU PRENOTAZIONE**
I vini proposti sono delle cantine aderenti alla festa

DOMENICA OLTRE AL VINO SARANNO PRESENTI
ANCHE ALTRI PRODOTTI TIPICI DELLA ZONA:
« OLIO • FORMAGGI • SALUMI • MIELE • ORTAGGI • FRUTTA • PANE »

CANTINE

AGRINTESA
BALIA DI ZOLA
CANOVA SAN MARTINO IN MONTE
CASETTA DEI FRATI
CASTELLUCCIO
IL PRATELLO
IL TEATRO
LA PISTONA
LU.VA.
TORRE SAN MARTINO
VILLA PAPIANO

CAUCE PER DEGUSTAZIONI EURO 7,00

Info e Prenotazioni per Cene e Seminario degustazione: info@prolocomodigliana.it - 329.1521973

Modigliana DOC: nel paesino romagnolo sfilano il Sangiovese e altre tipicità

Nel weekend del 23 e 24 aprile, il vino Sangiovese e le tipicità locali sfilano lungo le stradine di Modigliana (FC), un paesino nelle colline tra Faenza e Forlì. In programma anche un interessante seminario-degustazione aperto al pubblico e gratuito.



SABATO 23 e DOMENICA 24 APRILE 2016

Modigliana DOC

SANGIOVESE IN FESTA

Sabato 23 Aprile
ore 17.30 **Info-concorso AMATORI DEL SANGIOVESE**
con proclamazione finale del produttore amatoriale vinchioso
ore 19.30 **CENINGIRO**
Cena itinerante tra gli angoli più caratteristici di Modigliana vecchia.
I vini proposti sono delle cantine aderenti alla festa

Domenica 24 Aprile
ore 10.00 **APERTURA STAND CANTINE E PRODOTTI LOCALI** nelle piazze
ore 11.00 **SEMINARIO DEGUSTAZIONE**
Il seminario del sangiovese di Modigliana a cura di Giorgio Melandri
(partecipazione gratuita, prenotazione obbligatoria)
ore 12.00 **PRANZO AL MERCATO COPERTO**
I vini proposti sono delle cantine aderenti alla festa
ore 15.30 **Pomeriggio musicale**
ore 18.30 **CENA SU PRENOTAZIONE**
I vini proposti sono delle cantine aderenti alla festa

**DOMENICA OLTRE AL VINO SARANNO PRESENTI
ANCHE ALTRI PRODOTTI TIPICI DELLA ZONA:**
- OLIO - FORMAGGI - SALUMI - MIELE - ORZAGGI - FRUTTA - PANE -

CANTINE
AGRINTESA
BALIA DI ZOLA
CANOVA SAN MARTINO IN MONTE
CASETTA DEI FRATI
CASTELLUCCIO
IL PRATELLO
IL TEATRO
LA PISTONA
LU. VA.
TORRE SAN MARTINO
VILLA PAPIANO

Info e Prenotazioni per la Cena e Seminario degustazione: info@prolocomodigliana.it - 329.1521973

Modigliana DOC, 23 e 24 aprile 2016.

Tradizione e qualità. Sono queste le parole chiave di **Modigliana DOC**, una vera e propria sfilata dei migliori prodotti – quelli di origine controllata e protetta – che saranno in degustazione nel paese collinare tra Faenza e Forlì sabato 23 e domenica 24 aprile.

La manifestazione è la trasformazione dell'antica **Sagra del Sangiovese in Festa**, presente fin dagli anni '60 che, quest'anno la **Pro Loco** organizzatrice dell'evento, ha voluto estendere non solo ai prodotti della vigna che vedono nel Sangiovese il principale ma non unico rappresentante, ma anche a tutti quei prodotti che in collina trovano il suo terroir ideale.

Il taglio del nastro avverrà sabato alle 17,30 con la proclamazione del vincitore del concorso "**Amatori del Sangiovese**", che premierà il miglior produttore amatoriale, per poi proseguire con la Ceningiro (alle 19.30), una e vera e propria social dinner diffusa per le caratteristiche vie di Modigliana vecchia.

Domenica 24, gli stand delle cantine e dei produttori locali apriranno alle 10, mentre come aperitivo sarà servito un **seminario di degustazione gratuito (prenotazione obbligatoria)** tenuto dal giornalista curatore di Enologica **Giorgio Melandri**. Selezione e qualità. Questo dunque appare il sottotitolo di una manifestazione che non presenta più il solo Sangiovese ma tutte le eccellenze del territorio perchè saranno presenti anche produttori di olio, formaggi, salumi, miele, ortaggi, frutta, pane.

Alle ore 12 si potrà pranzare al Mercato Coperto e, alle 18.30, è prevista una cena su

prenotazione. Nel corso del pomeriggio ci sarà anche intrattenimento musicale.

Altra innovativa decisione riguarda la partecipazione delle cantine. In passato la manifestazione era una potenziale vetrina per qualunque produttore, senza distinzione di provenienza. Da quest'anno, sono state coinvolte soltanto le 11 etichette modiglianesi, che hanno risposto all'appello tutte con entusiasmo. I produttori presenti saranno Agrintesa, Balia di Zola, Canova San Martino in Monte, Casetta dei Frati, Castelluccio, Il Pratello, Il Teatro, La Pistona, Lu.Va., Torre San Martino e Villa Papiano.

In caso di maltempo la manifestazione si terrà al Mercato Coperto.

MODIGLIANA DOC

Dove: Modigliana (FC), centro storico

Quando: 23 e 24 aprile 2016

Ingresso: gratuito

Organizzazione: Proloco Modigliana

Informazioni: 329 1521973

E-mail: info@prolocomodigliana.it

Sito web: www.prolocomodigliana.it

[mappress mapid="145?]

Data di creazione

22/04/2016

Autore

alice-lombardi