



Modigliana Stella dell'Appennino 2024 si arricchisce di una sezione dedicata alla cucina

Ritorna l'8 e il 9 settembre la rassegna annuale con i vini di Modigliana, organizzata dalle cantine dell'associazione Stella dell'Appennino. Banchi d'assaggio aperti la domenica dalle 10 alle 19, con la novità di un calendario di eventi con i cuochi. Il lunedì 9 giornata dedicata ai ristoratori, dalle 10 alle 18

Domenica 8 e lunedì 9 settembre torna la rassegna annuale dei vini di Modigliana (FC), organizzata dall'**Associazione Modigliana Stella dell'Appennino** con la collaborazione della Pro Loco e Prima Pagina Comunicazione.

Modigliana Stella dell'Appennino 2024

Ospitata nel mercato coperto del piccolo paese romagnolo, l'evento coinvolgerà giornalisti da tutta

Italia in virtù del grande interesse che – ormai da qualche anno – riscuotono i vini d'Appennino raccontati proprio dai produttori.

«*Modigliana è l'astro nascente del vino italiano.*», afferma **Francesco Bordini**, Presidente dell'Associazione e produttore a Modigliana con Villa Papiano. Dal canto suo, il curatore della rassegna **Giorgio Melandri** pone l'accento sui dettagli più organizzativi.

«La domenica i banchi d'assaggio saranno a disposizione degli appassionati, ma la novità sarà il calendario *Panem et circenses*, una serie di eventi che vedrà protagonisti 8 cuochi impegnati a interpretare i caratteri dei vini di Modigliana».

A Modigliana saranno presenti: **Fabrizio Mantovani** (Fmarket, Faenza), **Sebastiano Caridi** (Pasticceria Caridi, Faenza e Bologna), **Giuseppe Gasperoni** (Povero Diavolo, Torriana), **Omar Casali** (Maré, Cesenatico), **Francesco Vincenzi** (La Franceschetta, Modena), **Gianni e Federico D'Amato** (D'AMATOSTERIA, Castello di Arceto Scandiano), **Gianluca Gorini** (da Gorini, San Piero in Bagno) ed **Edoardo Tilli** (Podere Belvedere, Pontassieve).

Le parole di Leila Salimbeni

Quest'anno a incoronare Modigliana come un luogo di *fine wines* è una firma importante del giornalismo italiano del vino, **Leila Salimbeni**, direttrice editoriale della prestigiosa rivista Spirito diVino:

«Fra tanti non luoghi del vino, Modigliana, si può dire, è un iper-luogo. Un luogo scolpito da peculiarità così evidenti – geologiche, altimetriche, climatiche, stilistiche – da risultare oggi un faro per tutta la Romagna del vino. Un territorio di confine – tra l'Appennino toscano e quello romagnolo – che invece di diluire l'identità l'ha esaltata rafforzando un carattere unico. Le tre valli, Acerreta, Tramazzo e Ibbola, ne sottolineano i dettagli ed esprimono la grande finezza con interpretazioni diverse. Io, toscana di nascita ed emiliana d'adozione, sono legata affettivamente a questo luogo che sento familiare per via della presenza del sangiovese e però diverso. Qui c'è un racconto nuovo e una identità che ha trovato uno straordinario gruppo di interpreti.»

Leila Salimbeni sarà a Modigliana **domenica 8** per presentare uno degli eventi con i cuochi. Saranno con lei: Francesca Fiocchi, Chiara Giannotti, Laura Giorgi, Eleonora Lopes, Bianca Mazzinghi, Fosca Tortorelli e Vania Valentini.

Il programma nel dettaglio

Domenica 8 settembre, i banchi d'assaggio saranno aperti dalle ore 10 alle 19 mentre il programma ***Panem et Circenses*** prevederà 8 eventi (dalle 11 ogni ora). L'ingresso per la domenica costa 25 euro (con calice e catalogo compresi) e permette di assaggiare tutti i vini e di accedere a un evento della giornata gratuitamente fino a esaurimento posti. La biglietteria chiude alle 18.

Lunedì 9 settembre i banchi d'assaggio sono aperti dalle 10 alle 18. La giornata è riservata ai professionali – sommelier, ristoratori, enotecari, agenti di commercio, distributori e **l'ingresso è gratuito**: è sufficiente registrarsi all'ingresso. Il pranzo del lunedì, offerto dall'associazione, è a cura dell'**Osteria La Sangiovesa** di Santarcangelo e **Osteria Bartolini** di Cesenatico.

In entrambi i giorni i banchi d'assaggio delle nove aziende presenti: Casetta dei Frati, Fondo San Giuseppe, Lu.Va., Menta e Rosmarino, Mutiliana, Pian di Stantino, Il Pratello, Il Teatro, Villa Papiano. Sarà possibile assaggiare tutti i Modigliana (da uve sangiovese) e i Modigliana bianco che tanto hanno fatto parlare in questo ultimo anno.

Tutte le informazioni sono disponibili sulla [pagina Facebook dell'associazione](#).

Data di creazione

02/09/2024

Autore

redazione