

Con il patrocinio
del Comune
di Modigliana



SABATO 22 e DOMENICA 23 APRILE 2017

ModiglianaDOC



**SANGIOVESE
IN FESTA**

Pro Loco



Organizzazione
Pro Loco di Modigliana

www.prolocomodigliana.it



Torna ModiglianaDOC 2017, Sangiovese in festa

ModiglianaDOC 2017 – Sangiovese in festa torna il 22 e 23 aprile per un weekend dedicato al vino simbolo della Romagna che coinvolge le cantine e le aziende per un viaggio attraverso i vini locali e le eccellenze del territorio.

Con il patrocinio
del Comune
di Modigliana



SABATO 22 e DOMENICA 23 APRILE 2017

ModiglianaDOC

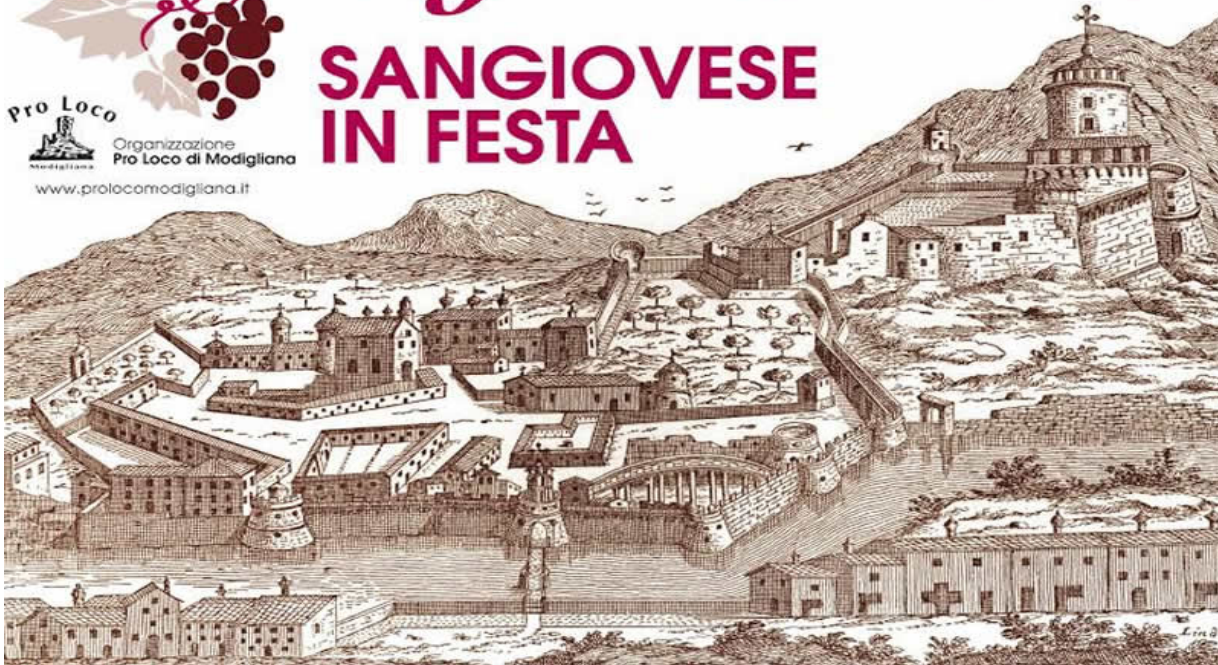
SANGIOVESE
IN FESTA

Pro Loco



Organizzazione
Pro Loco di Modigliana

www.prolocomodigliana.it



ModiglianaDOC 2017 – Sangiovese in festa

È un weekend all'insegna delle tradizioni, quello che si svolge a **Modigliana (FC)** il 22 e il 23 aprile con la nuova edizione dell'evento organizzato dalla **Pro Loco di Modigliana** per celebrare la tradizione enologica locale e non soltanto.

ModiglianaDOC – Sangiovese in festa proporrà un'atmosfera piena di brio con intrattenimenti sia nella piazza centrale che negli scorci suggestivi di **Modigliana vecchia**. Le cantine del territorio allestiranno banchi di degustazione e si svolgeranno momenti di approfondimento sia sul **Sangiovese** che sugli altri vini tipici del territorio.

Programma di ModiglianaDOC – Sangiovese in festa

Sabato 22 aprile, ore 17.30

Alle 17.30, si inizia con il concorso "**Amatori del Sangiovese**", per premiare il miglior produttore amatoriale. Alle 19.30 "**Ceningiro**", una cena itinerante tra gli angoli più caratteristici di Modigliana vecchia.

Domenica 23 aprile, dalle ore 11

La festa prosegue coinvolgendo tutte le cantine del territorio modiglianese che, dopo la positiva esperienza dello scorso anno, hanno aderito compatte: Agrintesa, Balìa di Zola, Canova San

Martino in Monte, Casetta dei Frati, Castelluccio, Il Pratello, Il Teatro, La Pistona, Lu.Va., Torre San Martino, Villa Papiano. Assieme alle cantine saranno presenti anche produttori di olio, formaggi, salumi, miele, ortaggi, frutta, pane, dolci.

Sempre alle 11 si svolgerà il seminario-degustazione “**Verticali, salati, purissimi, l’Appennino in bianco di Modigliana**”, condotto da **Giorgio Melandri**, giornalista del “Gambero Rosso” e curatore di “[Enologica](#)”, che spiega:

È sicuramente il Sangiovese di Romagna il vitigno che esprime il territorio di Modigliana con il rango alto dei grandi terroir d’Italia, ma la firma territoriale di questi suoli di marne e arenarie è leggibile anche nei bianchi: bocche verticali e sapidità da record.

Il seminario-degustazione è una riflessione pubblica sul concetto d’identità e di territorio, in questo caso fatta con i vini bianchi che trovano a Modigliana le caratteristiche tipiche dell’Appennino e incredibile longevità. Prosegue Melandri:

Nel mondo del vino si parla spesso di tipicità, ma mettersi pubblicamente alla prova non è un fatto comune. Perché purtroppo si predica bene, ma poi si concede troppo alle mediazioni enologiche che rincorrono morbidezza e profumi dolci. Modigliana esprime un gruppo di produttori “duri e puri” capaci davvero di lasciar parlare il terroir. In questo contesto è quindi quanto mai stimolante coinvolgere il pubblico, sia di appassionati sia di addetti ai lavori, nella riflessione che serve ad alimentare l’idea di stile territoriale. È un processo che si alimenta con il confronto e che sul mercato si nutre di racconto e testimonianze “di prima mano”.

Alle ore 12.30 sarà inoltre possibile **pranzare al Mercato Coperto**, mentre dalle 15.30 ci sarà anche intrattenimento musicale e animazione.

La **partecipazione al seminario-degustazione è gratuita**, con prenotazione obbligatoria.

Per informazioni e prenotazioni: cell. 335 7324004, primo.ciani52@gmail.com

Data di creazione

16/04/2017

Autore

daniela-minnella