



Sangiovese protagonista: Modigliana è la “Stella dell’Appennino”

Il 7, 8 e 9 settembre terza edizione per l’annuale evento di presentazione dei vini di Modigliana. In arrivo giornalisti e opinion leader da tutta Italia. Fra i protagonisti anche il noto cuoco Cristiano Tomei e il giornalista internazionale Walter Speller



Da sinistra, Emilio Placci (Il Pratello), Luciano Leoni (Lu.Va.), Maria Rosa Bordini (Villa Papiano), Luca Monduzzi (Il Teatro), Giorgio Melandri (Mutiliana), Renzo Maria Morresi (La Casetta dei Frati).

Modigliana (FC) si appresta a ospitare la **terza edizione** consecutiva dell'evento di presentazione dei vini prodotti in questo angolo di Romagna: "**Stella dell'Appennino 2019**", in programma il **7, 8 e 9 settembre**.

La conquista della Menzione Geografica Aggiuntiva Modigliana, per gli esperti MGA, è diventata il simbolo della diversità di questo territorio appenninico che sta guadagnando reputazione e notorietà. L'appuntamento richiama giornalisti e opinion leader, oltre a tantissimi appassionati, da tutta Italia che vengono a scoprire un terroir inedito e sorprendente, nascosto tra i fitti boschi che ricoprono queste montagne di marne e arenarie.

Stella dell'Appennino 2019 a Modigliana: il programma

La formula dell'evento è la stessa che ha decretato il successo delle passate edizioni: il sabato presentazione del territorio e **una cena firmata da un grande cuoco italiano** che accompagna i vini delle cantine modiglianesi; la domenica mattina una **degustazione condotta da un giornalista di fama internazionale** e **banchi d'assaggio** il pomeriggio per dare modo a tutti gli appassionati di assaggiare i vini Romagna Sangiovese Modigliana 2018 e la Riserva 2016. In entrambe le giornate **visite guidate del territorio** accompagnati dal forestale **Alessandro Liverani** e **Francesco Bordini**, agronomo e wine maker. Infine, il lunedì sarà dedicato ai ristoratori.

A realizzare la cena del 7 ci sarà **Cristiano Tomei**, cuoco viareggino che lavora a Lucca nel suo ristorante "L'imbuto" (una Stella Michelin); sovente ospite di vari programmi televisivi – da "La prova del cuoco" a "Masterchef Magazine" – ed è giudice del talent show culinario "I re della griglia". Introduce la cena il giornalista **Camillo Langone**. A condurre la degustazione, dedicata ai vini della montagna, sarà invece **Walter Speller**, firma autorevole del giornalismo anglosassone, corrispondente per l'Italia di Jancis Robinson, la più importante giornalista del vino nel mondo. Un personaggio di livello internazionale che accredita Modigliana come uno dei territori emergenti del vino italiano. Introduce la degustazione **Nelson Pari**, sommelier di 67 Pall Mall London.

«È un lavoro di livello altissimo quello portato avanti dalla nostra associazione, mai affrontato in questo modo in regione. Modigliana ha costruito un racconto nuovo, fortemente territoriale, che parte dai valori dell'identità e propone una qualità senza compromessi, un racconto che ci sta regalando tante soddisfazioni». A parlare è **Renzo Maria Morresi, presidente dell'associazione Culturale "Modigliana, stella dell'Appennino"**, che riunisce gli 11 produttori di questo piccolo comune dell'Appennino, tutti ovviamente presenti all'evento: **Agrintesa, Balia di Zola, Casetta dei Frati, Castelluccio, Fondo San Giuseppe, Lu.Va., Mutiliana, Il Pratello, Il Teatro, Torre San Martino, Villa Papiano**.

«Arrivare quassù è un'esperienza fondamentale, si tocca con mano la diversità dei suoli e si camminano vigne immerse nei boschi. Lo stile dei vini, fine ed elegante, è figlio di un ambiente unico, lontanissimo dalle colline di argille che guardano la via Emilia. Siamo Romagna, ma siamo diversi, come lo è l'Etna rispetto alla Sicilia. Su questa diversità abbiamo costruito un racconto nuovo, finalmente territoriale. È una rivoluzione per la Romagna». Lo dice **Giorgio Melandri, noto divulgatore ed esperto della regione** che ha messo le sue competenze al servizio di questo territorio e che firma oggi anche una produzione di Sangiovese che esce sul mercato con il marchio Mutiliana.

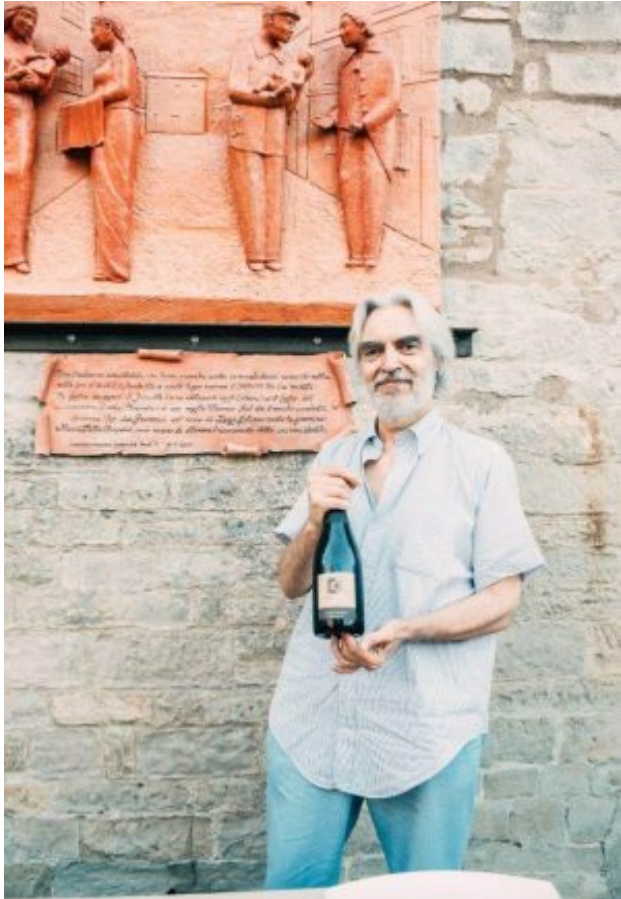
«Sono arrivato a Modigliana da Roma con la curiosità di scoprire un territorio nuovo. I vini, con la loro originalità, mi avevano raccontato già molto, ma non pensavo di trovare un ambiente così interessante, così ricco di natura. Credo che l'Appennino sia davvero la nuova frontiera del vino italiano. Qui si producono vini eleganti e però pieni di carattere, esattamente come li chiederà in futuro il mercato italiano e internazionale». A benedire con queste parole Modigliana è **Paolo Trimani, palato raffinatissimo ed esperto, erede della famiglia che dal 1821 è il punto di riferimento per il vino a Roma**.

L'evento gode del patrocinio del Comune di Modigliana.

Per informazioni: cell. 335.1358688

Sabato 7 settembre 2019

- Ore 16 ritrovo a Modigliana presso la "Sala Bernabei"



Renzo Morresi – La Casetta Dei Frati

(Piazza Matteotti 5, Modigliana)

- Ore 16,30 presentazione del territorio a cura dell'Associazione "Modigliana, Stella dell'Appennino". Interverranno **Renzo Maria Morresi**, presidente dell'associazione, **Giorgio Melandri**, wine writer e degustatore, e **Francesco Bordini**, agronomo e wine maker. A seguire visita guidata al territorio con **Alessandro Liverani**, forestale ed esperto di Modigliana e **Francesco Bordini**. Evento gratuito e aperto a tutti.
- Ore 20 "**Appennino, mare antico**". Cena al Mercato Coperto a cura di **Cristiano Tomei**. La cena sarà accompagnata dai vini delle cantine aderenti al gruppo Stella dell'Appennino. Introdurrà la cena il giornalista **Camillo Langone**. Costo della cena 65 euro a persona. Da prenotare al 328.9733086 o via email scrivendo a stelladellappennino@gmail.com

Cristiano Tomei usa ogni tecnica in cucina: dalla marinatura del tuorlo nell'acqua dei pelati, all'ostensione del piccione appeso per ore sopra una piastra calda; dalla cottura delle radici sotto

sale, all'infusione a freddo di terra e acqua come base per una zuppa. Eppure è un cuoco autodidatta: diplomato all'Istituto Nautico, si è formato aiutando nei pranzi di famiglia a base di arselle della sabbia di Viareggio e asparagi selvatici delle colline tra Lucca e il mare, viaggiando con gli amici surfisti ma lasciandoli poi tra le onde per andare esplorare i mercati, le bettole e i ristoranti gourmet dei Paesi Baschi, Cuba, Perù, Madagascar e India. Ama presentare personalmente i suoi piatti agli ospiti dell'Imbuto: gusti, consistenze, abbinamenti, calici e conversazione diventano una cosa sola, stimolando la curiosità e accendendo il divertimento sia per chi sta seduto a tavola che per chi sta in piedi a servirlo.

Domenica 8 settembre 2019

- Ore 11 Mercato Coperto: "**Inedita montagna**. Originalità, purezza e trasparenza per interpretare i terroirs alti d'Italia." Degustazione condotta da **Walter Speller**, wine writer e critico, esperto di vino italiano e voce autorevole nel mondo, referente in Italia di Jancis Robinson (www.jancisrobinson.com). Introduce la degustazione **Nelson Pari**, sommelier di 67 Pall Mall London. Costo della degustazione 20 euro a persona. Da prenotare al 328.9733086 o via email scrivendo a stelladellappennino@gmail.com
- Dalle ore 14,30 alle 19: Apertura dei banchi d'assaggio dei produttori di Modigliana e presentazione dei vini **Romagna Sangiovese Modigliana 2018** e **Romagna Sangiovese Modigliana Riserva 2016**. Accesso ai banchi a 5€, compreso il calice da degustazione.
- Ore 17 Visita guidata al territorio con **Alessandro Liverani**, forestale ed esperto di Modigliana e **Francesco Bordini**, agronomo e wine maker.

Lunedì 9 settembre 2019

Ore 12,30 Mercato Coperto: pranzo ad invito dedicato ai ristoratori. Il pranzo è organizzato in collaborazione con l'azienda agricola di **Franco e Dario Lecca**. In assaggio i vini di Modigliana delle aziende di "Modigliana, Stella dell'Appennino"

Data di creazione

02/09/2019

Autore

redazione