



Il meglio del vino e del cibo regionale a Bologna con Tramonto DiVino

Domenica 21 novembre dalle 17.00 in Piazza Maggiore a Palazzo Re Enzo con i sommelier Ais. Menù gourmet e show cooking con lo chef Max Poggi di CheftoChef.

Bologna (17 novembre 2021) - Gran finale a **Bologna** per **Tramonto Divino** il road show del gusto che da 15 anni porta nelle piazze della Riviera e delle città d'arte della regione il meglio del vino e del cibo dell'Emilia Romagna. L'Appuntamento con Tramonto DiVino nella città felsinea è fissato per **domenica 21 novembre alle ore 17,00** nella prestigiosa sala del Podestà di **Palazzo Re Enzo** (Piazza Maggiore) per una 'Apericena' a cinque stelle.

Gourmet il menù organizzato a più mani dallo chef bolognese **Max Poggi**, recentemente insignito della carica di Presidente dell'Associazione dei cuochi eccellenti regionali CheftoChef, dalla Maestra di Cucina di Casa Artusi **Carla Brigladori** e dagli chef dell'Istituto Alberghiero Vergani di Ferrara che si occuperà anche del servizio con gli allievi di sala-bar.

Ad accompagnare nel calice le proposte gastronomiche ci saranno i **migliori vini regionali, premiati come vini top** nell'ultima edizione di *Emilia Romagna da Bere e da Mangiare*, la guida regionale dell'Associazione Italiana Sommelier, che verrà consegnata a tutti i partecipanti alla cena. I vini naturalmente, come in ogni tappa di Tramonto DiVino, saranno serviti e raccontati dai **sommelier Ais**. In degustazione, seduti a tavola in sicurezza, ci saranno raffinati assaggi di food serviti tal quali o trasformati a cura degli chef, dove i prodotti protagonisti saranno Mortadella Bologna Igp, Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia Dop, Coppa di Parma Igp e Salamini Italiani alla cacciatora Dop, ma non mancheranno anche Parmigiano-Reggiano Dop, Prosciutto di Parma e Modena Dop, Salame Felino Igp, Salumi Piacentini Dop, Squacquerone di Romagna Dop, Piadina Romagnola Igp, Patata di Bologna Dop, Aceto Balsamico di Modena Igp, Olio EVO di Brisighella Dop...

Completa il menù lo show cooking dello chef Poggi che proporrà alla sua maniera la Ricetta Artusiana n.442 a base di patate arrostiti con il burro al tartufo in salsa di Parmigiano-Reggiano e pollo arrosto. Ad accompagnare le proposte food decine di assaggi dei migliori vini emiliano romagnoli, dalle bollicine ai bianchi fermi, ai lambrusco, ai rossi di struttura, sangiovese e gutturnio in testa, fino a una degustazione di passiti.

L'evento organizzato da Agenzia Prima Pagina, Ais Emilia e Romagna, con il sostegno della Regione Emilia-Romagna, Enoteca regionale e Unioncamere Emilia Romagna, rientra negli appuntamenti del Congresso Nazionale dell'Associazione Italiana Sommelier che si svolge a Bologna durante tutto il week end e vede le principali iniziative organizzate

proprio a Palazzo Re Enzo, nel cuore della Bologna storica. Tramonto Divino Bologna conclude il tour del gusto 2021 che ha visto il successo estivo di vini e prodotti dell'Emilia Romagna nelle piazze di Cervia, Cesenatico, Forlimpopoli, Ferrara, Reggio Emilia, Piacenza e Cesena. L'evento segue le normative di sicurezza anti covid e necessita di green pass per la partecipazione.

Prenotazioni sul portale AIS al link <https://www.clappit.com/biglietti-ais-italia/bigli...>

Ufficio Stampa PrimaPagina
Filippo Fabbri – Federica Bianchi
(tel. 0547 24284 / 3471567681)
fabbri@agenziaprimapagina.it