



HOME PAGE

EMILIA ROMAGNA  
DA BERE E DA MANGIARE

VINI TOP 2013/2014

NEWS

La Romagna a Cantine  
AperteIl Premio Marietta Honorem  
si fa in treE tre con Giro diVino: 21  
maggioA Ravenna il libro di  
Riccardo CastaldiVino in Rocca sabato 17  
maggio a DozzaGemellaggio a regola d'arte  
tra lambrusco e amaronePodere Palazzo in  
degustazione a RiminiCena, degustazione con  
Podere Palazzo a CesenaConsorzio Vini Romagna,  
terzo mandato per ZinzaniGusto Nudo con i vignaioli  
ereticiBottura terzo al World Best  
RestaurantPramaggiore, l'albana Ada il  
vino top per l'Emilia  
RomagnaTelecamere di Sereno  
Variabile a Casa ArtusiA Faenza incontro su Vino e  
globalizzazionePioggia di premi per l'Olio  
Brisighello DopPodere Palazzo brinda al  
Golf a MiMaConcorso Agire di Storia: il  
Novecento del ciboLaila Tentoni parla di Artusi  
a Cà MontiL'olio Selezione Alina sul  
tetto d'ItaliaTenuta Diavoleto e cucina  
stellata al Bellaria  
StreetFoodL'Artusi senza glutine nella  
Domeniche MarietteLe Rocche Malatestiane ci  
mettono la faccia a VinitalyAcquisto vino: uomo-cicala,  
donna-formica

## LA ROMAGNA A CANTINE APERTE



**T**redici produttori della Romagna prendono parte domenica 25 maggio 2014 a Cantine Aperte, evento nazionale giunto alla ventiduesima edizione promosso dal Movimento Turismo del vino.

Cantine Aperte è il modo migliore per conoscere il vigneto vivendo in presa diretta il lavoro dei produttori, dal

grappolo alla bottiglia. Ma anche per sperimentare un'ospitalità sempre più qualificata delle aziende, grazie al Decalogo dell'Accoglienza, la certificazione di garanzia del Movimento Turismo Vino che assicura al turista la qualità dell'offerta per un'esperienza unica, da ricordare e raccontare.

Nelle diverse cantine saranno organizzati laboratori del gusto, mostre, musica e le immancabili passeggiate tra i filari, oltre alle innumerevoli degustazioni libere e su prenotazione.

**Queste le tredici cantine romagnole partecipanti**, in collaborazione con l'Enoteca regionale.

**Sei del forlivese:** Fattoria Nicolucci (Predappio), Fattoria Paradiso (Bertinoro), Podere dal Nespoli (Civitella di Romagna), La Pandolfia (Predappio), Cantine Intesa (Modigliana), Il Pratello (Modigliana).

**Quattro del faentino:** Spinetta (Faenza), Sbarzaglia (Villanova di Ravenna), Agriturismo Cantina il Gualdo di Sotto (Riolo Terme), Poderi Morini (Faenza).

**Tre dell'imolese:** Fattoria Monticino Rosso (Fratello), Palazzona di Maggio (Ozzano Emilia), Enoteca Regionale Emilia Romagna (Dozza).

*"Credo fortemente nelle potenzialità offerte dal turismo enogastronomico come fulcro per creare opportunità di crescita e non solo, per tutte le cantine e per i ristoranti e tutte le attività artigianali sul territorio regionale – afferma Alberto Fiorini, presidente del Movimento Turismo del Vino Emilia Romagna - Queste rappresentano un polo di attrazione per i turisti, divengono elemento vivo e dinamico di cultura legata al vino e al cibo che non possono che incentivare la crescita dell'economia del nostro paese".*

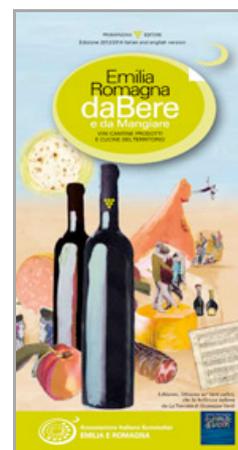
**Molte le novità in vista di Cantine Aperte 2014.**

Prima fra tutte il **Passaporto dell'enonauta**. Il Passaporto è uno strumento destinato a coloro che desiderano visitare le cantine socie del Movimento Turismo del Vino non solo nei giorni degli eventi ufficiali (Cantine Aperte, maggio, Calici di Stelle, agosto, Cantine Aperte in Vendemmia, settembre, Cantine Aperte a San Martino, novembre, Cantine Aperte a Natale, dicembre) ma durante tutto l'anno. Non solo. A partire da quest'anno le cantine associate al Movimento sono identificate dalla formella e/o vetrofania che la riproduce all'ingresso delle strutture, simbolo e sinonimo di cortesia, professionalità e qualità dell'accoglienza enoturistica.

**Per l'Emilia Romagna, un'altra grande novità riguarda il sostegno al Comitato Decennale Luigi Veronelli**, nato per valorizzare, divulgare



Guida PDF



VISUALIZZA

SCARICA

ORDINA





Cantina Bartolini, ecco il "nuovo" corso

"Il pesce in collina" alla Ca' de Be di Bertinoro

Concorso enologico Vinality, le menzioni romagnole

Ais Romagna VagandoDegusto a Podere Palazzo

Emilia Romagna a Vinality: spazio al biologico

Emilia Romagna a Vinality: 440 vini, 200 aziende e Fellini

Casa Artusi, lezioni di piada in Polonia

Delegazione Ais Romagna alla Tenuta Diavoletto

Tenuta Casali al ProWein con i suoi vini di punta

Spot San Crispino, trionfa Concorso Immagini Amiche

All'enoteca Millevoglie degustazione di vini Perusini

Podere Palazzo brinda con l'autore alla Malatestiana

Open Wine Partesa a Riccione

Guida Emilia Romagna da bere, redazione già al lavoro

La Famiglia Santini ha donato documenti Artusiani

Gdo Emilia Romagna: bene Lambrusco, Sangiovese, Pignoletto

Il carteggio Artusi-Guerrini a Forlimpopoli

Le Monde elogia il Parmigiano Reggiano

I Tesori del Gusto a Milano

Tenuta Casali ambasciatrice della Romagna in Belgio

Sabati al San Domenico: 8 marzo si riparte

Trittico romagnolo a Kase Festival

Tenuta Diavoletto, giovani e vincenti

Ritorna il Premio Marietta 2014

Cevico e Scarabelli: 10 anni di vini di qualità

"Ci salveranno gli chef"

Podere Palazzo, Chapeau da Luca Maroni. Venerdì degustazione

La Piadina Romagnola Igp conquista la Cina

I Vigneti Galassi al Festival di Sanremo

A Bologna serata con i vini di Paolini e Stanford

Ecco i vincitori del derby del Sangiovese

Artusi 2.0: ecco la cucina del nuovo millennio

A scuola di grappe e distillati alla Ca' de Be' di Bertinoro

Cesena Wine Festival 2014: il programma completo

Il Miglior tortellino è di Lucia Antonelli

e storicizzare l'opera e il pensiero del padre della cultura gastronomica italiana, che tanto "ha amato e difeso con vigore vini e cibi contadini". Comitato decennale e Movimento Turismo del Vino Emilia Romagna, nel giorno di Cantine Aperte vogliono così celebrare Luigi Veronelli e dedicare a lui, nella ricorrenza dei dieci anni della scomparsa (29 novembre 2014), l'avvenimento.

"Gino accolse con gioia la nascita di Cantine Aperte – afferma Gian Arturo Rota, Presidente del Comitato decennale - lui stesso ha sempre invitato il consumatore a recarsi nei luoghi di produzione, per conoscere e vivere i vignaioli, e poter entrare più in confidenza con i loro prodotti. Dunque un'intesa ideale, naturale vorrei dire, tra Comitato e Movimento Turismo Vino Emilia Romagna cui sono grato per voler camminare con noi e tener viva la memoria su Gino'.

[www.movimentoturismovino.it](http://www.movimentoturismovino.it)

---