

L'enogastronomia dell'Emilia Romagna in vetrina a Terra Madre Salone del Gusto di Torino con Tramonto DiVino

Il tour del Gusto dell'Emilia Romagna fa tappa a Torino sabato 24 settembre a partire dalle 19,00 con oltre 150 etichette regionali in libera degustazione serviti dai sommelier di Ais. In abbinamento i prodotti Dop e Igp dell'Emilia Romagna e un inedito assaggio di gelato preparato dai maestri gelatieri del Carpigiani Gelato Museum

Torino – **Tramonto DiVino**, il road show più gustoso dell'Emilia Romagna, fa tappa a Torino all'interno di **Terra Madre Salone del Gusto**, la più importante rassegna internazionale dedicata al cibo e alla gastronomia in programma nel centro storico di Torino dal 22 al 26 settembre.

Ultima tappa del tour dopo i successi nelle maggiori piazze della riviera romagnola e nelle città d'arte emiliane, Tramonto DiVino propone **sabato 24 settembre** al **Circolo della Stampa Sporting Club** (Corso Agnelli 45) un'irripetibile esperienza a contatto con il meglio del vino e del cibo di tutta l'Emilia Romagna.

A partire dalle **19,00** nella scenografica cornice del giardino dello Sporting Club che fiancheggia la piscina, prenderà il via una girandola di degustazioni dei migliori vini regionali con oltre 150 etichette in libera degustazione raccontate dai sommelier di Ais, spaziando da Sangiovese, Albana, Trebbiano e Pagadebit di Romagna, ai Lambruschi emiliani freschi e frizzanti, ai vini ferraresi delle sabbie, ai Pignoletti dei Colli bolognesi, alle Malvasie parmensi.

Prodotti Eccellenti

A sposare il nettare di Bacco, i **prodotti Dop e Igp dell'Emilia Romagna**: Parmigiano-Reggiano, Prosciutto di Parma e di Modena, Pancetta, Coppa e Salame di Piacenza, Piadina Romagnola, Mortadella e Patata di Bologna, Aceti Balsamici Tradizionali di Modena e Reggio Emilia, Aceto Balsamico di Modena Igp, Olio Evo di Brisighella.

Gelato d'autore

A concludere le degustazioni, arriva anche il dessert con i maestri gelatieri del **Carpigiani Gelato Museum** che propongono, a sorpresa, un gelato inedito.

A tutto selfie

E per avere un simpatico ricordo fotografico della serata, sarà a disposizione un **selfie corner** allestito con gadget e cartelloni a tema food&wine. Postando su Instagram le foto scattate al selfie corner e utilizzando l'hashtag **#tramontodivino2016**, si accede al **concorso fotografico di Tramonto DiVino** con la possibilità di vincere gustosissimi premi.

Tramonto DiVino insieme a Rilegno per l'ambiente

Rilegno (Consorzio Nazionale per la raccolta, il recupero e il riciclaggio degli imballaggi di legno), partner sistemico di Terra Madre Salone del Gusto, ha attivato diverse iniziative per l'ambiente tra cui la **raccolta dei tappi di sughero**. Durante la serata i tappi verranno accumulati in contenitori ad hoc, per poi essere destinati all'Enoteca di Palazzo Reale (Piazza Castello) dove prenderanno la strada dell'avvio a riciclo.



Due cene per assaporare l'Emilia Romagna

Per promuovere la manifestazione di sabato 24 settembre il ristorante del Circolo della Stampa Sporting Club organizza nelle due serate di **giovedì 22** e **venerdì 23**, due cene tipiche che avranno come protagonisti principali i prodotti e i vini dell'Emilia Romagna.

Info e partecipazione

Per operare una corretta selezione dei partecipanti all'evento, indirizzando a una degustazione e a un consumo consapevole dei vini e dei prodotti gastronomici regionali, è previsto un **ticket d'ingresso** fissato a **15 euro**. Il ticket, secondo una collaudata prassi, prevede la consegna ai partecipanti della Guida **"Emilia Romagna da bere e da mangiare"**, un calice per le degustazioni libere di vino e un carnet di assaggi per i prodotti della gastronomia.

La carovana del gusto di Tramonto DiVino è organizzata da Agenzia PrimaPagina Cesena insieme ad Ais Emilia e Romagna, all'assessorato all'Agricoltura della Regione Emilia-Romagna, Enoteca Regionale, Apt Servizi, Unioncamere e la collaborazione dei consorzi regionali delle Dop e Igp.

Torino, 19 settembre 2016

Ufficio Stampa PrimaPagina
Maurizio Magni - Filippo Fabbri (tel. 347-1567681)
fabbri@agenziaprimapagina.it