

Provincia Forlì

IL PROGRAMMA DA OGGI A PREDAPPPIO

Sangiovese da scoprire Tre giorni da gustare

Incontro con i produttori, seminari e laboratori, cene all'aperto e itineranti, mercato contadino e il finale a Rocca delle Caminate

PREDAPPPIO

Una buona occasione per capire cosa "bolle nei tini" della Romagna sono "I tre giorni del Sangiovese" alle porte. A vendemmia appena avviata, gli 11 produttori soci dell'associazione "Terre di Predappio" si prenderanno anche il tempo per metterci la faccia e raccontare il loro lavoro nelle vigne di arenarie e spungone, la fatica e la soddisfazione in cantina, insomma la storia e il sapore di un territorio raccontato da chi lo fa. Una storia di evoluzione e rinnovamento, perché il Sangiovese di Romagna di oggi non è per molti aspetti lo stesso di 10 o 15 anni fa, perché ci sono stati passaggi di generazione importanti, perché è cambiata in alcuni casi la filosofia produttiva che anche degli austri sanguiovesi predappiesi ha recuperato franchezza di frutto e bevibilità.

Il programma della festa

Giochi, musica e gastronomia sono al centro della giornata di questa sera, definita "Il 4° giorno del Sangiovese". Si apre alle 19 in piazza Garibaldi con l'avvio degli stand curati dal Teatro delle Forchette, "Malti e Bassi" e associazione "Viale/Pescaccia"; alle 20.30 aprirà anche la ludoteca del Centro Giovani Elianto e alle 21.30 è in programma il concerto dei "Metemora", con musica disco pop anni '80. Ma i "Tre giorni" veri e propri iniziano domani con la presenza dei produttori sotto ai portici di piazza Garibaldi e la possibilità (acquistando per 7 euro un calice) di gustare tutte le



La passata edizione della "Tre giorni del Sangiovese"

etichette delle cantine: Stefano Berti, La Pandolfa, La fornace, Zanotti Protonotari Campi, Cantina sociale di Forlì e Predappio, Condè, Le Caminate, Sabbatani, Piccolo Brunelli, Nicolucci e la "new entry" Tenuta La Palazza. Per approfondire, nel corso delle giornate di sabato e di domenica, alle 15 e alle 18 nel Castello di Rocca delle Caminate, sono in calendario anche alcuni interessanti seminari enologici condotti da Armando Castagno con approfondimenti sul Chianti Classico e la Borgogna, il Sangiovese di Predappio e Chablis (prenota-

zione obbligatoria al 335 8440104, bertiste@gmail.com). Per avvicinarsi in maniera più ludica alla tecnica di degustazione dei vini sabato alle 20 e alle 21 in piazza Garibaldi e domenica, alle 19 e alle 20 a Rocca delle Caminate, saranno proposti anche quattro laboratori sul Sangiovese di Predappio a cura di Piero Fiorentini, docente master of food vino e degustatore per Romagna e Marche della guida Slow Wine.

Abbinamenti insoliti

In apertura di programma una

proposta fuori dagli schemi: abbinare i Sangiovesi di Predappio a quello che vi piace di più, pizza compresa. Quella che era la tradizionale cena sotto i portici di piazza Garibaldi, prevista per le 20.30 di domani, si trasformerà infatti, sotto l'egida di Slow Food Forlì, nello spozalizio fra la pizza e i vini dell'associazione "Terre di Predappio". Impegnati nell'evento "Pizza d'Autore sotto i portici" saranno le pizzerie dell'"Alleanza dei cuochi di Slow Food" che utilizzano farine di alta qualità per gli impasti e prodotti dei Presidi Slow Food per i condimenti: Berberé di Castel Maggiore, 'O fiore mio di Faenza, Primula Rossa di Civitella di Romagna e SP. acciaio di San Patrignano di Coriano (cena su prenotazione, costo 25 euro, prenotazioni 0543 921766).

Sabato e domenica

Sabato alle 19 parte invece da piazza Garibaldi la "Cena itinerante con assaggi di Razionalismo" (costo 20 euro, su prenotazione allo 0543 921766), con degustazioni nei luoghi simbolo del Museo Urbano di Predappio (a cura del Gruppo Sportivo di San Savino). In piazza, intanto, "Cena solidale" con prodotti tipici organizzata dalle associazioni del territorio. Per il gran finale di domenica ci si sposterà a Rocca delle Caminate, con apertura degli stand gastronomici dalle 12 e il Mercato Contadino dalle 15, con prodotti a filiera corta presentati da un gruppo di piccoli produttori delle vallate. **L.G.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il menù dell'"ospitalità" in piazza



La colonna dell'Ospitalità

BERTINORO

Spazio alla "Cena della vendemmia" oggi in piazza della Libertà. A partire dalle 20 il comitato "Manifestazione Gemellaggi" e l'associazione "Chi burdel-i ragazzi di Bertinoro" declinano la Festa dell'Ospitalità a tavola. Non solo vini, ma anche oli ed altri prodotti locali saranno gli ingredienti di un menù proposto a 25 euro per adulti e 10 per gli under 10. Alle 21 spettacoli con la musica dal vivo degli "Scaricatori di Portico" seguiti dal comico Enrico Zambianchi. Questi i piatti: aperitivi a base di spumante, accompagnato da pesche nectarine Romagna Igp, antipasto con "cremoso dell'Ospitalità" accompagnato da fichi caramellati, ricotta di Romagna sempre abbinata a confetture dell'azienda agricola e bruschette all'olio di oliva delle aziende agricole bertinoresi, il tutto abbinato all'albana del colle. Per proseguire strozzapreti con verdure di stagione e fonduta di "squacquerocrema" e albana, taglio di maiale alla piastra con misticanza e sangiovese; per chiudere semifreddo del Balcone di Romagna a base di pesca, zenzero con caramello salato e riduzione con albana passito e spumante. Per prenotarsi telefonare all'Ufficio turismo allo 0543 469213.

Santa Reparata Rievocazione a palazzo

TERRA DEL SOLE

Visita guidata a Terra del Sole con la rievocazione dell'arresto del "Duca Bandito", Alfonso Piccolomini. Nel quadro della preparazione del Palio di Santa Reparata questa sera alle 20.30 in palazzo Pretorio viene ricordato l'episodio, con la presenza di figuranti in costume. «Ci sarà una visita guidata a Terra del Sole - spiega Andrea Bandini, presidente dell'Ente Palio - durante la rievocazione sarà riproposta una scena del ritorno come prigioniero di Alfonso Piccolomini, scortato dalle guardie del Granducato, che lo avevano arrestato a Cesena e che si erano battute a Forlì con le truppe pontificie che volevano che il prigioniero non lasciasse la città. Durante la serata saranno ricordate anche le streghe come momento di riflessione sugli errori del '500 e del '600, quando si imputavano a persone innocenti atti di stregoneria». **M.M.**

"Noelia Ricci" e la nuova era del Sangiovese romagnolo

I vini "cru" de La Pandolfa, un progetto giovane di comunicazione e sostanza

PREDAPPPIO

È una storia di famiglia, e come tale anche di nuove generazioni ed evoluzione. Un ricambio che ha portato con sé nuove visioni e una comunicazione audace e vincente, quella indispensabile quando l'obiettivo è varcare il confine del piccolo borgo, e in particolare della Romagna franata ancora da molti pregiudizi in campo enologico. Ma a un messaggio accatt-

vante è necessario affiancare la sostanza per centrare sul serio l'obiettivo, e appena quattro anni sul mercato con il nuovo marchio "Noelia Ricci" hanno provato che il binomio funziona. Marco Cirese e la moglie Alice Gargiullo sono gli eredi, romani, di una famiglia che nell'antica villa Albicini di Fiumana di Predappio, denominata La Pandolfa, come poi la stessa cantina acquistata dal bisnonno negli anni Quaranta, continuano oggi un'avventura enologica impostata negli anni Settanta proprio dalla nonna Noelia Ricci. Nel suo stesso accattivante nome dolcemente romagnolo, è nata con la vendemmia 2013 una



Marco Cirese e il suo Sangiovese "Noelia Ricci"

nuova etichetta apposta solo sui vini dei sette ettari migliori della Pandolfa (che è anche una degli undici soci dell'associazione "Terre di Predappio" che anima la tre giorni). È stato il passaggio in cantina martedì sera della manifestazione "Cinemadivino" a consentire una visita a molti appassionati e curiosi che hanno potuto assaggiare in particolari i tre vini Noelia Ricci: il bianco Bro, i rossi Sangiovese e l'elegante Godenza.

Le uve maturate nella parte alta della tenuta, a 250 metri sul livello del mare, su terreni di sabbie pleistoceniche, circondate da una cortina fitta di bosco, fermentano e si affinano solo in acciaio e bottiglia. Il risultato sono vini accoglienti, franchi nel frutto, piacevolmente bevibili. Perfetti ambasciatori di una nuova generazione di Sangiovesi romagnoli.

LAURA GIORGI