

GUSTO



## CIN CIN NONNA NOELIA

Il sapore della tradizione unito all'eleganza della ricerca. È questo il segreto del progetto in bottiglia che vive a Fiumana di Predappio, a due passi dalla città di Forlì, nella sontuosa cantina della Tenuta Pandolfi. La rivoluzione in bicchiere si basa sulla tradizione, ovvero su quel Sangiovese espressione della terra di Romagna e sul Trebbiano, altro vitigno che affonda le radici nella storia del territorio.

È in questo angolo di paradiso, in uno Chateaux in stile romagnolo, che la famiglia Ricci da anni coltiva un concetto di territorialità vitivinicola che sa di autentico. Qui il nipote della pionieristica Noelia Ricci, Marco Cirese, assieme alla moglie Alice, nel 2010 ha dato vita ad un progetto ricercato e inedito, creando un vero e proprio cru, il Noelia Ricci dedicato alla nonna, in 7 dei 40 ettari di vigneto totale dell'azienda, quelli posizionati più in alto, quindi baciati da un microclima capace di sprigionare la massima eleganza nel bicchiere. Il risultato si aggira sulle 60mila bottiglie annue, che finiscono in un mercato perfettamente diviso a metà tra nazionale ed estero, con ben 24 Paesi raggiunti.

Due sono le espressioni del Sangiovese ricavato dalle vigne posizionate nella parte più alta della tenuta, raggiungendo quindi i 300 metri di

altitudine, su pendii caratterizzati da argille e marne ricche di calcare. Anche nella versione considerata «di base» è netta la sensazione di eleganza, di un equilibrio che si esprime in una trama tannica leggera di sorsi freschi, materici, con sentori di sottobosco.

Il Godenza è invece il Sangiovese più importante della gamma Noelia Ricci, che si esprime in una vera e propria chicca enologica, sapientemente generata dalla compresenza del biotipo romagnolo e toscano dell'uva Sangiovese grosso. Il vino si presenta con un sentore suadente di frutta a bacca rossa in un perfetto equilibrio tra morbidezze e durezza, tannicità educata e lunga persistenza al palato.

Una nota positiva non può che essere espressa anche per il fresco e minerale Bro, il Bianco Forlì Igt ottenuto da uve Trebbiano, che tanto ricorda la buccia di pera in un finale amarognolo da gustare nei lunghi aperitivi estivi.

*ALICE LOMBARDI*

**AZIENDA NOELIA RICCI**  
**Fiumana di Predappio (FC), Tenuta Pandolfi, via Pandolfi 35**  
 Info: 0543 940073, noeliaricci.com

## SETTEMBRE

questo e ancora di più su [gagarin-magazine.it/mangia-e-bevi](http://gagarin-magazine.it/mangia-e-bevi)

da **12 mercoledì** al **17 lunedì**

### FIRA DI SETT DULUR

Degustazioni, incontri, mostre, mercato, concerti, spettacoli

**Russi (RA), centro storico, luoghi e orari vari**  
 Info: 0544 587641, firadisettdulur.net

da **13 giovedì** al **16 domenica**

### FINGER FOOD FESTIVAL BOLOGNA

Protagoniste le eccellenze italiane e straniere del cibo di strada e delle birre artigianali, con musica live e dj sets

### Bologna, Parco della Zucca

Apertura: gio-ven ore 18, sab-dom ore 12  
 Info: facebook.com/fingerfoodfest

### SARAGOZZA IN FESTA

Street food, musica, mercatini, spettacoli

### Bologna, Giardino di Villa Cassarini, viale Aldini

Apertura: gio-ven ore 18, sab-dom ore 10  
 Info: facebook.com/saragozzainfesta

### SAGRA PROVINCIALE DELL'UVA

Degustazioni guidate, convegni, cene e spettacoli

### Riolo Terme (RA), centro storico, luoghi e orari vari

Info: 333 8835296, rioloterme-proloco.it

da **13 giovedì** al **17 lunedì**

### SAGRA DEL RANOCCHIO

Protagoniste le ricette tradizionali a base di ranocchi. Mercatino, spettacoli, animazione, mostre

### Conselice (RA), centro cittadino

Apertura: gio-sab e lun ore 19, dom ore 12  
 Info: 339 6455978, facebook.com/ProLocoConselice

da **14 venerdì** al **16 domenica**

### MERCATINO DEI SAPORI D'EUROPA

Oltre 150 commercianti ambulanti provenienti da tutta Europa e dalle regioni italiane propongono prodotti tipici di gastronomia e artigianato dei loro luoghi d'origine

### Cervia (RA), piazza A. Costa. Dalle ore 10

Info: 0544 913913, turismo.comunecervia.it

**15 sabato**

### MACROLIBRARI FEST 2018:

#### SEGUI LA VIA GREEN

Mercatino bio, show cooking, bio & veg street food, laboratori, free class, la via dei sapori, la via degli aromi, le vie del dharma, libri, incontri, spettacoli

### Diegaro di Cesena (FC), Macrolibrarsi, via Emilia Ponente 1705. Ore 10-22

Info: 0547 346317, macrolibrarsifest.it

**15 sabato e 16 domenica**

### SAGRA DEL TARTUFO

#### Castel del Rio (BO), ex campo sportivo retro Palazzo Alidosi

Apertura: sab ore 19, dom ore 12  
 Info: 329 7719675, fb/tartufocasteldelrio

### FIERA DI SANTA CROCE

Antica «Fira di quatorg» con degustazioni di piatti romagnoli, vecchi mestieri, spettacoli e la «chêursa di brech» (corsa dei somari montati dalle donne)

### Verucchio (RN), strade cittadine

Apertura: sab ore 14, dom ore 8  
 Info: 0541 670222, prolocoverucchio.it

**16 domenica**

### BANCO D'ASSAGGIO: ORTRUGO E MALVASIA

Degustazione guidata da sommelier, del vino prodotto in Emilia Romagna. In abbinamento, assaggio di prodotti tipici della regione

### Dozza (BO), Enoteca Regionale, piazza Rocca Sforzesca. Ore 15-18,45

Info: 0542 367741, enotecaemiliaromagna.it

### SAGRA DELLA POLENTA

#### E DEI FRUTTI DEL SOTTOBOSCO

Specialità della tradizione locale e Sangiovese Doc, mercatino, animazioni, visite guidate

### Perticara di Novafeltria (RN), piazza Matteotti. Dalle ore 11

Replica le domeniche 23 e 30 settembre  
 Info: 0541 927576, pro-loco-perticara.it

da **19 mercoledì**

Scuola di cucina

### LA SFOGLIA DI UNA VOLTA

Corso in tre serate per imparare a fare la sfoglia. Ogni partecipante ha come tutor una Marietta

### Forlimpopoli (FC), Casa Artusi, via Costa 27. Ore 20-22,30

Si svolge i mercoledì 19, 26 e 3 ottobre  
 Info: 0543 743138, casartusi.it

**20 giovedì**



### CENA A IMPIATTO ZERO

Tavolata lungo via Regnoli. Ci sono solo sedie, tovaglie, vino e musica, il resto lo porta da casa chi partecipa. Precede (ore 19) la presentazione ufficiale della 9ª edizione della Settimana del Buon Vivere

### Forlì, via Regnoli. Ore 20,30

Info: settimanadelbuonvivere.it