

PREDAPPIO

NEL RABBI TRE AZIENDE
PREMIATE PER LA QUALITÀ
DEL LORO PRODOTTO TOP

Gambero rosso, cin cin Sangiovese È incetta di 'Tre Bicchieri'

Produttori soddisfatti, il sindaco: «Riconosciuto il lavoro sul territorio»

di **QUINTO CAPPELLI**

TRE VINI di Predappio si aggiudicano quest'anno il prestigioso riconoscimento dei Tre Bicchieri nella Guida Vini d'Italia 2019 del Gambero Rosso, una delle più influenti pubblicazioni del settore a livello nazionale e internazionale. Si tratta di: Romagna Sangiovese Predappio Godenza 2016 - Noelia Ricci, della Tenuta Pandolfà; Romagna Sangiovese Superiore Bartimeo 2016 - Stefano Berti, dell'omonima cantina di Ravaldino in Monte; e Romagna Sangiovese Superiore Predappio di Predappio Vigna del Generale Riserva 2015 - Fattoria Nicolucci, di Alessandro Nicolucci. In totale sono 14 i vini dell'Emilia Romagna che quest'anno hanno ottenuto i 'Tre Bicchieri', il massimo riconoscimento attribuito dalla Guida ai vini distinti per qualità.

DI QUESTI, 6 sono vini Sangiovese, di cui ben 3 di Predappio, cui si aggiungono 'Crete Azzurre' di Marta Valpiani di Castrocaro e 'I Prodi di Papiano' di Villa Papiano di Modigliana. Commenta il sindaco di Predappio, Giorgio Frassinetti: «È un risultato storico e molto importante che, oltre a premiare il singolo produttore, è un indicatore significativo del lavoro intrapreso dal territorio nella valorizzazione della propria vocazione vinicola, in particolare per quanto riguarda il Sangiove-

se». Aggiunge Marco Cirese della Tenuta Pandolfà: «Siamo soddisfatti di aver ottenuto i Tre Bicchieri con il nostro Cru, Sangiovese Godenza 2016, il quarto anno consecutivo per Noelia Ricci. Premi come questo ci aiutano a capire che anche se siamo all'inizio di una sfida importante, la strada è quella giusta». Stefano Berti si aggiudica i Tre Bicchieri dopo 16 anni dai primi, quando nel 2003 il premio promosse il Riserva Calisto, «primo Sangiovese di Romagna Doc ad aggiudicarsi il riconoscimento». Ora è premiato il Sangiovese Doc più semplice e immediato, il Bartimeo, «un vino frutto di un lavoro artigianale e quotidiana».

Come presidente dell'Associazione Terre di Predappio aggiunge: «Sono entusiasta che tre aziende socie abbiano avuto i Tre Bicchieri, segno di un territorio che negli ultimi anni sta dando frutti straordinari e che ambisce a portare il Sangiovese ai più alti livelli qualitativi in Italia e all'estero». Conclude Alessandro Nicolucci: «È con immenso orgoglio e piacere veder crescere la considerazione dei nostri Sangiovese di Predappio agli occhi di consumatori, appassionati, giornalisti e addetti al settore di fuori regione ed anche internazionali.» d'Italia 2019 del Gambero Rosso sarà presentata a Roma il 27 ottobre.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



ORGOGGIO Alessandro Nicolucci



IMPEGNO E PASSIONE Da sinistra Stefano Berti e Marco Cirese



LA MANIFESTAZIONE A BOLOGNA DUE LOCALI FORLIVESI, UNO DI PREDAPPIO E UNO DI FORLIMPOPOLI 'Enologica': ecco le migliori carte dei vini nei ristoranti



DURANTE l'ultimo giorno di Enologica, l'appuntamento annuale svoltosi a Bologna da parte degli addetti del settore Hotel, Ristoranti e Caffè (Ho.Re.Ca), 'Carta Canta' di Enoteca Regionale Emilia Romagna ha premiato le carte dei vini di ristoranti, enoteche, bar, agriturismi, stabilimenti balneari e hotel che propongono un assortimento qualificato di vini dell'Emilia Romagna all'interno dei propri menù. Fra i vincitori figurano anche quattro locali forlivesi. Il ristorante Petito di Forlì si è aggiudicato l'ambito riconoscimento della 'Miglior Carta dei Vini' in assoluto in Regione, oltre che quello per la 'Miglior proposta Focus Territorio'. La 'Miglior proposta Focus Territorio' è andata anche al ristorante Il Convivio sempre di Forlì e alla Locanda Appennino di Predappio. Casa Artusi di Forlimpopoli si è aggiudicato il riconoscimento per la 'Miglior Carta Ristorante / Osteria'. I vincitori delle diverse categorie diventano gli 'Ambasciatori dell'Emilia Romagna'.

q.c.

RISTRUTTURAZIONI

Per valorizzare al meglio il tuo immobile per la tua **casa** e per il tuo **hotel**.
Dalla progettazione all'arredamento un unico riferimento.



CHIAVI IN MANO

UGO PLAZZI
Studio Design

Fabiola Cucchi
DESIGN

30 Anni di Esperienza
Nel settore residenziale
ed alberghiero



Via G. Mengoni 21,
47042 Cesenatico (FC)
Tel: 0547 87493

www.fabiolacucchidesign.com

www.ugoplazzi.com