

Tre giorni a Cesenatico in compagnia di grandi vini

scritto da Francesca Badiali | 14/09/2016



Sarà il Museo della Marineria di Cesenatico la location del Festival della Cucina Italiana 2016, una passerella senza confini geografici con il meglio dell'enogastronomia del bel paese.



Sedicesima edizione per il [Festival della Cucina Italiana](#), uno dei maggiori eventi enogastronomici del paese che, negli anni, si è spostato attraverso importanti città portando con sé il meglio della cucina e dell'enologia italiana. Una delle tappe di questo 2016 è prevista **dal 23 al 25 settembre** a Cesenatico, cittadina sulla riviera adriatica che per tre giorni accoglierà grandi ospiti nel **Museo della Marineria**.

Oltre a prendere parte a corsi di cucina e a gustarsi cene stellate, appassionati ed esperti potranno prenotarsi per ben **quattordici degustazioni** tenute da importanti esponenti dell'affascinante mondo enologico. Sommelier, giornalisti ed intenditori si alterneranno durante la tre giorni e daranno vita ad un viaggio fra grandi vini e famosi terroir aprendo le porte anche ai distillati.

Grande attesa per **Luca Gardini**, il "Profeta in patria" dell'ultimo **Romagna Wine Festival**, incoronato miglior sommelier del mondo nel 2010 nonché rilevante comunicatore, che ritorna nella sua terra d'origine per guidare due affascinanti degustazioni verticali sul **Barolo** e sul **Brunello di Montalcino**.

Il noto enogastronomo e giornalista **Andrea Grignaffini** condurrà il pubblico attraverso le migliori bollicine del bel paese e in una degustazione basata sugli **abbinamenti con il gin**.

Sarà poi il turno di **Marco Tonelli**, giornalista e membro di giuria del **Best Italian Wine Awards** (BIWA) prestigioso riconoscimento per i 50 migliori vini italiani, che guiderà un **confronto sul vitigno Gewurztraminer** e proseguirà le degustazioni durante i tre giorni con un'interessante spiegazione sull'**abbinamento fra sigari e champagne** e con una panoramica sulla zona vinicola di Chablis.

Le degustazioni di **Roberto Gardini**, sommelier e docente sia dell' AIS sia della prestigiosa ALMA, si concentreranno sul **confronto tra Riesling e sulla suggestiva viticoltura eroica**. Altro ospite importante sarà **Alessandro Rossi**, appassionato intenditore che in una **degustazione cieca** aiuterà il pubblico a destreggiarsi tra i vini considerati più convenzionali e quelli naturali.

L'eterna lotta enologica tra Italia e Francia sarà al centro di un altro incontro condotto da Rossi che metterà sul banco d'assaggio diversi tipi di Sauvignon prodotti dalle due nazioni; mentre i grandi formati di Champagne chiuderanno il ciclo di degustazioni tenute dal wine manager.

Anche **Fabio Giavedoni**, curatore della guida Slow Wine darà il suo contributo durante due degustazioni guidate sul Pignoletto, re dell'area emiliana dei Colli Bolognesi.

Tre giorni ed un ricco programma, niente di meglio per scoprire (o riscoprire!) grandi vini insieme a grandi protagonisti del settore.

16° FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA

Dove: Cesenatico (FC)

Quando: dal 23 al 25 Settembre 2016

Orari: venerdì 23 dalle 17 alle 24, sabato e domenica dalle 12 alle 24

Ingresso: gratuito

Informazioni: festivaldellacucinaitaliana.it

[mappress mapid="192"]