

Slow Food omaggia i vini rosè



Giovedì 18 luglio al ristorante Noi Restaurant di Bergamo Slow Wine propone una serata dedicata ai vini rosè, sulla falsariga della serata 100 Cene per Slow Wine, rivolto a tutte le condotte italiane.

Verrà proposta in degustazione una selezione dei "Migliori 100 vini rosa d'Italia". Protagonisti saranno sei etichette: Piemonte: Torracchia del Piantavegna Barlà, Colline Novaresi Rosato, Lombardia: Cascina Belmonte Costellazioni, Valtenesi Chiaretto (Vino Quotidiano), Veneto: Monte del Frà Bardolino Chiaretto, Marche: Fattoria Le Terrazze Pink Fluid, Abruzzo Tiberio Cerasuolo d'Abruzzo, Puglia Castel di Salve Santimedici Rosato (moneta, Vino quotidiano).

L'obiettivo della serata è rilanciare l'attenzione su questa tipologia troppo spesso misconosciuta nel nostro paese, ma che sta vivendo un vero e proprio rinascimento nel resto del mondo.

La serata sostiene il progetto degli Orti in Africa di Slow Food: realizzare 10.000 orti buoni, puliti e giusti nelle scuole e nelle comunità africane significa sensibilizzare le nuove generazioni del continente sull'importanza della biodiversità alimentare, favorendo l'accesso a cibi sani e freschi a una rete di leader consapevoli del valore della propria terra e della propria cultura.

Quota di partecipazione 50 euro, per soci e giovani 45 euro. Per prenotazioni: tel. 035 237 750, info@noi-restaurant.it/



