la Rassegna.it
Fondata nel 1906

9 Luglio 2019

Slow Food omaggia i vini rosè

Giovedì 18 luglio al Noi Restaurant di Bergamo

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: Torraccia del Piantavegna Barlàn, 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/