

EVENTI DI VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI E DEL TERRITORIO DELLA DOC COLLI D'IMOLA

La rassegna "Prova d'assaggio vini dell'imolese"
è a cura di Assessorato Agricoltura Comune di Imola,
con il contributo e la collaborazione di:

BCC Banca di Credito Cooperativo Ravennate Imolese
Associazione Italiana Sommelier - Delegazione di Imola
Comitato DOC Colli d'Imola
Ente Tutela Vini di Romagna
Istituto Alberghiero B. Scappi Castel S. Pietro Terme
Nuovo Circondario Imolese
S.T.A.I. (Società Turismo Area Imolese)



Città di Imola



...e inoltre



**sabato 19 e
domenica 20
novembre 2011**

Olimola

*Presentazione della filiera olivicola
del territorio imolese*

sabato 19 e domenica 20
dalle ore 9.00 alle ore 19.00

GALLERIA DEL CENTRO CITTADINO
Presentazione della filiera olivicola del territorio
Mostra Mercato

sabato 19
ore 10.00

SALA DELLE STAGIONI
Convegno "Olio Extra vergine d'oliva:
la qualità organolettica, chimico/fisica e legale"

domenica 20
dalle ore 14.30
CIRCOLO DEL CENTRO
CHIOSTRO DI SANTA MARIA IN REGOLA (g.c.)
Degustazioni guidate



baccanale
2011 sapori d'Italia
imola e dintorni dal 5 al 20 novembre

18^a Prova d'assaggio Vini dell'Imolese

11-12-13 NOVEMBRE 2011

Palazzo Marchi

Via S. Pier Grisologo, 38 - IMOLA

PER INFORMAZIONI

Comune di Imola - Ufficio Agricoltura

Tel. 0542 612454 - Cell. 338 7325407 - Fax 0542 33985

e-mail: agricoltura@comune.imola.bo.it



18^ PROVA D'ASSAGGIO DEI VINI DELL'IMOLESE

VENERDÌ 11, SABATO 12, DOMENICA 13 NOVEMBRE 2011

VENERDÌ e SABATO ore 17 - 22, DOMENICA ore 16 - 22
(Interruzione del servizio cassa 30 minuti prima dell'orario di chiusura)

Nel salone di Palazzo Marchi viene presentata **l'eccellenza dei vini** prodotti nel territorio imolese.

Il pubblico e gli operatori del settore hanno la possibilità di degustare ben **100 vini selezionati**.

Il biglietto d'entrata di **€ 10,00** comprende la degustazione di sei vini tra quelli proposti in rassegna, il calice e la tasca porta-calice.

LE AZIENDE VITIVINICOLE DELLA PROVA D'ASSAGGIO

Az. Agricola Branchini

Via Marsiglia, 3 Dozza 0542 53778

Azienda Agricola Ca' Bruciata

Via Ghiandolino, 21 Imola 0542 657026

Azienda Agricola Frascineti

Via Chiesa Pediano, 2 Imola 0542 657016

Azienda Agricola Giovannini

Via Punta, 82 Imola 0542 684122

Azienda Agricola Merlotta

Via Merlotta, 1 Imola 0542 40487

Azienda Agricola Ragazzini Vito & Figli

Via Bel Poggio, 8 Imola 0542 40750

Azienda Agricola Tramosasso

Via Raggi, 1/B Borgo Tossignano 0542 91149

Azienda Agricola Tre Monti S. Anna

Via Bergullo, 51 Imola 0542 657154

Azienda Vitivinicola Biologica Zuffa

Via Sellustra, 9 Imola 0542 40228

Cantina dei Colli Romagnoli

Via Bicocca, 11 Imola 0546 27223

Cantina Poderi delle Rocche

Via Valsellustra, 69 Dozza 0542 681604

CAVIM

Via Correcchio, 54 Imola 0542 55003

Fattoria del Monticino Rosso

Via Montecatone, 7 Imola 0542 40577

Fondo Ca' Vecja

Via Montanara, 333 Imola 0542 665194

Galassi Nicola

Via Ferra, 6 Imola 0542 50025

Tenuta La Palazzona di Maggio

Via Panzacchi, 16 Ozzano dell'Emilia 051 798982

Tenuta Montecatone

Via Pieve S. Andrea, 2 Imola 0542 42625

Terre di Macerato

Via Macerato, località Carseggio Casalfiumanese 338 9813399

Vigneti del Rapace

Via Cà di Guzzo, 1 Imola 0542 010797

Vigneti Scarabelli

Via Ascari, 15 Imola 0542 010797

Aromi Italia Faenza

Via Malpighi, 47 Faenza 0546 790187

A CENA CON I VINI DELL'IMOLESE

VENERDÌ 11, SABATO 12, DOMENICA 13 NOVEMBRE 2011

L'Istituto Alberghiero "B. Scappi" di Castel San Pietro Terme

presenta tre menù a base di prodotti locali;
l'abbinamento con l'eccellenza dei vini del territorio è curato da **sommeliers dell'A.I.S.**

(Associazione Italiana Sommeliers).

Menù compreso accompagnamento dei vini **€ 20,00**

VENERDÌ 11, dalle 19 alle 23

Tartufo a tavola

- Zocchetto con crema di cannellini, porcini e tartufo
- Gnocchetti di patate con fonduta valdostana e tartufo bianco dell' Appennino
- Guancia di vitello brasata al Sangiovese con polenta bianca e scalogni glassati
- Coppa chantilly con frutta secca sabbata

SABATO 12, dalle 19 alle 23

Menù tricolore

- Insalatina di coniglio con erbe di campo bruciatini e timo
- Millefoglie alle piccole verdure in salsa allo zafferano
- Filetto rosa con porro fritto, spiedino tricolore alle primizie dell'orto, indivia gratinata
- Frangipane tiepido alle mele in salsa alla cannella

DOMENICA 13, dalle 18 alle 22

Sapori di un tempo

- Insalatina di bianco di pollo con frutta secca e balsamico tradizionale di Modena
- Cappellacci con pesto di zucchine e formaggio di fossa
- Costoletta d'agnello alle erbe con tortino di patata di Bologna DOP e cipolla di Medicina Igp e coriandoli di verdura
- Bavarese allo yogurt con amarene e pere alla cannella

È possibile prenotare la cena acquistando il biglietto presso:

- **Ufficio Agricoltura**, Piazza Gramsci, 21 - Imola
Tel. 0542 612454 - Cell. 338 7325407 - nei seguenti orari:
dal lunedì al venerdì 9,00-13,00 / martedì 15,00-18,00
- **Istituto Alberghiero "B. Scappi"**, Viale Terme, 1054,
Castel San Pietro T. - Tel. 051 948181 (Tiberio e Francesca)
nei seguenti orari: dal lunedì al sabato 9,00 - 14,00