Torna Calici Di Stelle alla Cantina Manaresi

calici-di-stelle-66b76507

Nell’atmosfera ‘sospesa’ della cantina Manaresi, in cima alla collina di Bella Vista a Zola Predosa, mercoledì 10 agosto 2016 alle ore 20.30 (ingresso dalle 20.00) torna Calici di Stelle, l’evento nazionale del Movimento Turismo del Vino e dell’Associazione Città del Vino che si svolge in contemporanea in piazze, luoghi storici e cantine di tutta Italia.

ManaresiLa cantina Manaresi ogni anno per l’appuntamento sceglie un tema diverso per interpretare i propri vini e sperimentare non banali abbinamenti, grazie ai diversi chef e ristoranti ospiti: in questa edizione di Calici di Stelle 2016, è la volta di Daniele Meli, chef del ristorante L’Arcimboldo di Bologna, giovane locale gestito dallo stesso Meli e dalla socia Federica Fava. In appena un anno, Daniele nel suo ristorante di Via Galliera si è posto all’attenzione come uno dei più talentuosi interpreti della tradizione bolognese, ma rivista in chiave contemporanea.

La degustazione si terrà sulla terrazza panoramica della cantina, che domina tutti i colli e la pianura tra Bologna e Modena, a partire dalle 20.30 (ingresso dalle 20.00), in tempo per vedere il sole andare giù dall’alto del colle, in un tramonto… da applausi. In attesa della fatidica stella cadente. I vini (che per l’occasione saranno disponibili in vendita diretta), verranno raccontati da chi li produce, ovvero dai titolari dell’azienda Donatella Agostoni Manaresi e Fabio Bottonelli, durante la degustazione. Tra le novità di quest’anno, per la prima volta gli assaggi verranno serviti al tavolo (con posto assegnato) per garantire a tutti un'accurata degustazione e un pieno godimento della serata in relax.

Per sottolineare la versatilità e la complessità aromatica e gustativa del Colli Bolognesi Pignoletto docg e più in generale dei vini fermi di collina – non solo frizzanti dunque - dei Colli Bolognesi e di Manaresi in particolare, Daniele Meli proporrà per la serata alcune sue creazioni, come ad esempio (indicativamente):

- Dopo un’apertura con il Colli Bolognesi Pignoletto docg frizzante, in abbinamento al Colli Bolognesi Pignoletto docg Classico 2014 Daniele propone un’interpretazione in chiave estiva delle polpette bolognesi al sugo e un piatto veramente ‘italiano’ come il millefoglie di Parmigiana di melanzane con

gamberi, burrata e olive.
- In abbinamento al Colli Bolognesi doc Bianco Bologna Duesettanta 2015 segue una rivisitazione di un piatto ‘marchesiano’, come una versione degli spaghetti con baccalà, pomodorini confit e ceci. *"È una versione estiva di un piatto di Marchesi, ma in realtà è un piatto bolognese in quanto il merluzzo si é sempre mangiato a Bologna, quindi anche qui rimaniamo sulla tradizione"*, spiega lo chef.
- Assieme al Colli Bolognesi doc Merlot 2014, un piatto di carne, ma molto variegato ed adatto per l’estate come il Rollè di coniglio con caponatina.
-Per finire panna cotta con salsa al mango.

Il sottofondo musicale, con una selezione che spazia dall’indie-alternative al classic rock, è curato da un grande nome dell’estate bolognese, ovvero Morra mc di Radio Città del Capo (Bologna).

Contributo di partecipazione 33 euro compreso degustazione dei vini aziendali, assaggi gastronomici, acqua, servizio al tavolo. Prenotazione obbligatoria. Serata confermata anche in caso di maltempo.

www.manaresi.net