



La Centrale durante uno degli eventi passati

La Centrale del latte torna a unire i suoi prodotti al “Tramonto Divino”

Tre appuntamenti tra Cervia Forlimpopoli e Cesenatico

CESENA

Cervia, Forlimpopoli e Cesenatico unite dalla freschezza di 3 formaggi della Centrale del Latte di Cesena. La cooperativa cesenate sarà infatti protagonista nelle tre tappe in Romagna di “Tramonto DiVino”, il tour del gusto che ogni anno, insieme ai sommelier di Ais, fa conoscere le eccellenze del vino e del cibo regionale.

Tre le proposte che attraversano altrettanti appuntamenti: lo Squacquerone di Romagna Dop prodotto simbolo della nostra terra; Fiocco di Latte, la ricotta di solo latte vaccino intero e acqua termale di Fratta Terme; il Formaggione di Romagna stagionato oltre 9 mesi e salato artigianalmente con il sale dolce di Cervia. La Centrale del Latte sarà portabandiera dell'Associazione Squacquerone di Romagna Dop, nata dall'unione di sei caseifici per valorizzare il prodotto della terra di Romagna, e proporrà un abbinamento dei suoi formaggi con i vini del territorio proposti dai sommelier di Ais.

«Sono tanti anni che collabo-

riamo con questa manifestazione - spiega il direttore della cooperativa cesenate Daniele Bazocchi - Sono tre i formaggi che proponiamo nelle varie tappe, e per noi è un'occasione per abbinarli ai vini proposti dai sommelier. La scelta del giustovino esalta il gusto dei prodotti caseari e questo vale per tutte le 22 tipologie di prodotti. Vino-formaggio è un tema di cui poco si parla e che invece vogliamo implementare».

L'esordio del tour di Tramonto DiVino sarà a Cervia il 29 luglio, il 4 agosto si festeggia il compleanno di Pellegrino Artusi a Forlimpopoli, la chiusura è a Cesenatico nella storica tappa il 6 agosto.

I formaggi della Centrale del Latte di Cesena saranno presenti insieme a numerosi prodotti Dop e Igp regionali. I salumi emiliani (Prosciutto di Parma Dop e Modena Dop, i salumi Piacentini Dop, Mortadella Bologna Igp, Salame Cacciatorino, la Coppa di Parma, il Salame Felino), Parmigiano Reggiano, Piadina Romagna Igp, Pesche e Nettarine di Romagna, aceti Balsamici Tradizionali e Igp, Olio Extravergine di Oliva di Brisighella, Patata di Bologna, Riso del Delta del Po' e le new entry Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP e Anguria Reggiana Igp.