

Terra del Sole, serata di 'Fermento' con spettacoli e degustazioni

L'evento promosso da Caviro andrà in scena stasera al Castello del capitano delle artiglierie dalle 19

Una serata da vivere in allegria, sorseggiando calici di vino d'eccellenza nell'incanto del parco di una fortezza rinascimentale. Questa sera il Castello del capitano delle artiglierie di Terra del Sole sarà teatro di 'Fermento, vini e valori di Romagna', appuntamento d'inizio estate promosso da Caviro, la più grande cantina d'Italia. Dalle 19 a mezzanotte sarà possibile «conoscere i valori e la spensieratezza della Romagna in compagnia delle realtà del Gruppo e la passione dei suoi 12mila viticoltori» spiegano gli organizzatori.

Protagonisti saranno gli invitati della comunità locale e le specialità del territorio, a partire dai nettari di bacco dei Vigneti Romio abbinati a 3 piatti a scelta. E ancora musica dal vivo, intratte-

IL CONCEPT

Nel menù i nettari di bacco dei Vigneti Romio abbinati a tre piatti a scelta



Presente anche la mostra fotografica intitolata 'dalla Vigna alla Vigna'

nimento e una mostra fotografica intitolata 'dalla Vigna alla Vigna', che illustrerà i valori della filiera cooperativa e il modello virtuoso di economia circolare di cui Caviro è portavoce. Ad aprire le danze alle 19 la band Smoma, a cui seguirà l'intrattenimento scoppiettante di Paolo Cevoli, ospite speciale della serata. Poi spazio al dj set con Ada Rei. L'ingresso è libero, il costo di 3 degustazioni a scelta, da ab-

binare ai vini offerti da Caviro, è di 20 euro. Fermento, dal sottotitolo 'bevi, gusta e balla' gode del patrocinio del Comune.

Per info scrivere a fermentofest@gmail.com. Il Gruppo Caviro, nato nel 1966 a Faenza, esporta in oltre 80 Paesi e rappresenta, con la realtà Caviro Sca, la più grande cantina d'Italia e la prima azienda per volumi di vino prodotti del Paese.

f.m.