



# Affari di Gola

IN RASSEGNA SAPORI, GUSTI E PIACERI DEL TERRITORIO

HOME APPUNTAMENTI DI GUSTO BERE IN CUCINA LOCALI PRODOTTI STORIE TENDENZE TRADIZIONI

APPUNTAMENTI DI GUSTO

## Slow Food omaggia i vini rosè

9 Luglio 2019 | Scritto da Redazione | [Commenta](#) | [Condividi](#) | [PDF](#)

Giovedì 18 luglio al Noi Restaurant di Bergamo



Endine Gaiano, pesce e carne in riva al lago

di Redazione | [Commenta](#) | [Condividi](#)



Spinone al Lago. Domenica 7 luglio appuntamento con il pesce fritto

di Redazione | [Commenta](#) | [Condividi](#)



Notte bianca a Gandino e omaggio a Moroni

di Redazione | [Commenta](#) | [Condividi](#)



Torna in Valle Imagna la Festa della Taragna

di Redazione | [Commenta](#) | [Condividi](#)

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: Torracchia del Piantavegna Barlà, 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/



Commenta l'articolo

Il tuo indirizzo email non verrà pubblicato.

Scrivi qui il tuo commento



Artisti sull'erba: cena in bianco a Sarnico

di Redazione | [commenti](#) | [condividi](#)



Tre giorni di pesce fritto a Sarnico

di Redazione | [commenti](#) | [condividi](#)



A Osio Sotto il kebab è Made in Bergamo

di Redazione | [commenti](#) | [condividi](#)



La Sardinata: torna a Marone l'appuntamento con sardine e musica

di Redazione | [commenti](#) | [condividi](#)



Corso semifreddi creativi

di Redazione | [commenti](#) | [condividi](#)



Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici

Ultime notizie | I più letti | Commenti

Slow Food omaggia i vini rosè

Al via i saldi estivi, parte la caccia all'affare