



# **Città di Imola**

Ufficio Stampa

## **COMUNICATO STAMPA**

### **Un sabato di festa grande, organizzata dalla cantina Poderi delle Rocche nella propria sede imolese, con un occhio alla solidarietà AL BACCANALE E' TEMPO DI "VINI ANCESTRALI"**

Una vera e propria cittadella dei sapori, sempre piena di gente, quella allestita da sabato mattina a sabato notte dall'azienda Poderi delle Rocche, nella propria sede imolese, per l'iniziativa "Vini e cibi ancestrali", all'interno del programma del Bacchanale 2019.

Preceduta venerdì sera da una cena a tema dedicata alla rassegna enogastronomica, con i vini della cantina abbinati alle proposte gastronomiche del Prestige Catering Marchionni, sabato è stata una giornata di festa grande, l'occasione per gustare i tanti sapori della tradizione, accostati ai vini di punta della cantina Poderi delle Rocche, con la presentazione di un vino "ancestrale", in piena sintonia con il tema del Bacchanale, "Il gusto dei ricordi".

Nello specifico, si tratta del vino fermentato in bottiglia *Rocco & Rollo*, uvaggio di Albana, Trebbiano, con una punta di Chardonnay per rendere il vino più aromatico e delicato.

Il vino è prodotto sulla scia della tradizione che vedeva fin dagli inizi del '900 i vini rifermentati, che presero slancio negli anni '60, quelli del Rock & Roll, per poi scomparire e ritornare prepotentemente alla ribalta del mercato in questi recentissimi anni. Vini che si imbottigliano a Pasqua, quando con l'innalzarsi delle temperature, riparte la fermentazione del vino, in bottiglia. Versato lentamente lo si ve beve limpido, se lo si agita, come un passo di Rock&Roll, ecco che i fermenti naturali arrivano nel bicchiere e rendono il vino più pastoso.

**Settima edizione dell'iniziativa, inserita nel programma del Bacchanale** - "Siamo alla settima edizione dell'iniziativa ed ogni anno cresce il numero di persone che vengono a trovarci - spiega **Ettore Tamburini**, contitolare della cantina Poderi delle Rocche -. Per noi vuole essere un'occasione, durante il Bacchanale, di fare festa per bere buoni vini e assaggiare in abbinamento alcuni dei prodotti tipici del territorio, sempre di alta qualità, ricordando gusti e sapori di una volta. Con un occhio anche alla solidarietà".

Tutto attorno alla cantina, vicino ai vigneti, sono stati allestiti gli stand di sette produttori che hanno garantito la parte gastronomica: la Sagra dei Maccheroni di Borgo Tossignano, l'Osteria di Zolino, con gli *stridul* e la trippa, l'Agriturismo Ca' Monti con le sue prelibatezze abbinata alla ficattola, il Caseificio Bordona con i suoi formaggi biologici, il Salumificio del Borgo con i suoi gustosi salumi, Il mielaio del Guelfo con miele e dolci assortiti, infine, ma non certo ultimo, il Prestige Catering Marchionni con pasticceria dolce e salata.

Il tutto abbinato ai vini della casa, a partire dal vino 'Ancestrale' *Rocco & Rollo* per continuare con *Compadrona*, Albana Docg, super premiata quest'anno; *Artemisia*, vino bianco maturato in legno da uve Chardonnay e Albana e *Mastio Rosso*, Cabernet Sauvignon riserva.

Spazio anche al ballo, con il Delta Club e l'esibizione di 14 ballerini, ed alla musica dal vivo, con i dj "I Rovinazzi", oltre ad uno spazio di animazione per i bambini, con trucca bimbi e proiezione di cartoni animati.

**L'attenzione al sociale** - L'attenzione al sociale ha preso le forme del sostegno che Poderi delle Rocche porta avanti da anni con un'adozione a distanza in Africa, mentre il Gruppo Missioni Imola - Bukavu dell'oratorio di San Giacomo era presente con il calendario a sostegno di Bukavu e

---

Sharecdp con le sue berrette, la cui vendita va in parte a beneficio della Fondazione Montecatone Onlus.  
Come a dire che in questo Bacchanale, mentre si fa festa, ci si ricorda sempre anche di chi ha più bisogno.

Imola, 17 novembre 2019

CAPO UFFICIO STAMPA  
(Dott. Vinicio Dall'Ara)

---