



**AUDIO DI... VINO**

Dettagli d'Alta Qualità

In collaborazione con

**Enoteca Regionale Emilia Romagna**



# 7 Note di Eccellenza

Martedì 16 Giugno 2009 ore 20:30 - Rocca Sforzesca di Dozza (BO)



*Eugenio Pol*



*Paolo Parisi*



*Acetaia del Cristo*



*Massimo Mancini*



**AUDIO DI VINO**



*Monti di Parma*

*Casi degli Angeli*



*Figuli*

Nel chiostro della **Rocca Sforzesca di Dozza (BO)**, **Audiodivino** ed **Enoteca Regionale Emilia Romagna** presentano: sette grandi artigiani dell'eccellenza gastronomica italiana che metteranno in campo la loro passione e i loro prodotti abbinati a 5 grandi vini della nostra regione, in una **cena degustazione**. I piatti saranno curati dai ragazzi dell'Osteria del Piolo di Imola e i vini introdotti da esperti sommeliers **AIS**.

Immaneabile sarà l'accompagnamento musicale dei nostri **esclusivi "impianti valvolari"**.

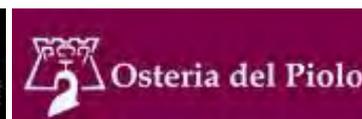
La prenotazione è indispensabile. Posti limitati

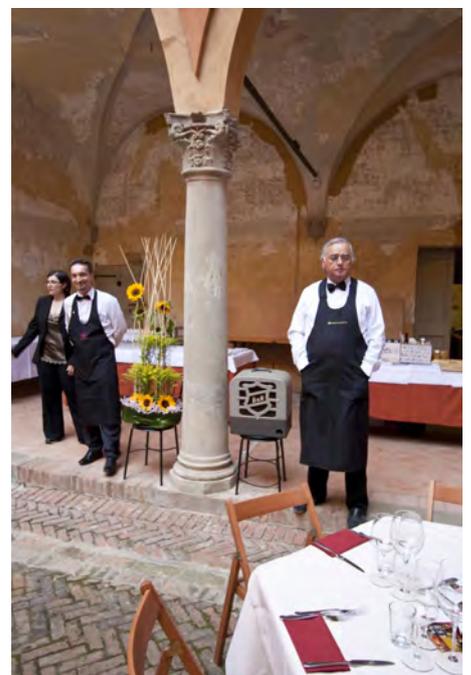
**INFO:** 335/5888445 Alessandro • 347/5215681 Marco • 335/5360824 Fabio • 333/8957035 Andrea

E-mail: [info@audiodivino.com](mailto:info@audiodivino.com)



*Tenuta La Viola*  
BERTINORO







# AUDIO DI... VINO

Dettagli di Alta Qualità

Imola, 04 Giugno '09

**OGGETTO: Comunicato stampa ufficiale.**

**AUDIO DI... VINO** è lieto di presentarvi un altro evento straordinario ed esclusivo!

## "7 Note di Eccellenza"

**Martedì, 16 Giugno 2009 ore 20:30**

In collaborazione con **Enoteca Regionale Emilia Romagna**



Presso la sede dell'Enoteca Regionale Emilia Romagna, nello stupendo chiostro dell'antica **Rocca Sforzesca di Dozza (BO)**, si svolgerà un'altra serata evento **Audiodivino**. Abbiamo selezionato per voi sette grandi artigiani dell'eccellenza gastronomica italiana che metteranno in campo la loro passione e i loro prodotti abbinati con 5 grandi vini della nostra regione, in una **cena degustazione**.

Saranno presenti:

**Paolo Parisi** - Salumi di cinta senese e Uova

**Eugenio Pol** – Panificatore della Valsesia

**Massimo Mancini** - Pastificio artigianale Marchigiano

**Oasi degli angeli** - Olio Extra Vergine Arkade

**Selezione Monti di Parma** - Parmigiano Reggiano di Montagna

**Acetaia Del Cristo** - selezioni di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

**Figulì** - Le foglie di Visnadello

In degustazione la nostra selezione dei vini consorziati con l'Enoteca Regionale:

- Bianco Emilia: **"Le Carrate"** Sauvignon Superiore DOC dei Colli Bolognesi, Tenuta Bonzara
- Rosso Emilia: **"L'Acino"** Lambrusco Grasparossa di Castelvetro D.O.C. Secco Frizzante, AZ. ag. Corte Manzini
- Bianco Romagna: **"La Mia Albana" Progetto 1** Albana di Romagna DOCG, Leone Conti
- Rosso Romagna: **"Il Colombarone"** Sangiovese di Romagna Superiore DOC, Tenuta la viola
- Passito: **"Albana di Romagna Passito"** DOCG, Fattoria Del MONTICINO ROSSO

E-mail: [Audiodivino@gmail.com](mailto:Audiodivino@gmail.com)

**Eugenio Pol**, panificatore della Valsesia, è un personaggio meraviglioso che gestisce il Vulaiga, laboratorio di panificazione naturale. I suoi pani sono enormi, quasi monumentali, tutti fermentati con lievito madre di oltre trent'anni. Utilizza farro, frumento, grano duro Senatore Cappelli, grani teneri dai nomi sconosciuti ai più, tutti macinati a pietra, miscelandoli secondo la sua sensibilità e maestria. Grazie alle sue conoscenze e tecniche artigianali, alle materie prime eccezionali e a qualche segreto, i suoi grandi pani, particolarità incredibile, riescono a conservarsi anche per oltre un mese freschi e vivi. All'assaggio le sensazioni sono particolarissime: si ha la sensazione di non aver mai mangiato niente di simile sul versante pane, rusticissimo e concretissimo, risvegliando nella memoria ricordi lontani di fragranze dimenticate.

**Paolo Parisi** si definisce un creativo: alleva suini di cinta senese. Questa razza autoctona, una delle poche idonee alla vita semibrada, era stata progressivamente abbandonata dagli allevatori locali a favore di altre razze più adatte a una produzione intensiva. I maiali sono liberi di pascolare nei boschi con il minor intervento possibile: vengono nutriti con i pinoli e le ghiande che cadono dagli alberi, integrati con altro cibo rigorosamente sparso a terra. Il risultato è una carne nutriente, ricca di acido oleico, con un grasso morbido che si infiltra anche nelle parti magre, e un'untuosità setosa dando risultati nei prodotti finali incredibili di sapori. Molto famose son anche le sue uova, molto particolari, con retrogusto mandorlato dovuto alla particolare selezione ed alimentazione delle sue galline.

La produzione del pastificio **Mancini** è realizzata unicamente con il grano coltivato nell'azienda stessa, e segue un disciplinare di produzione capace di ridurre al massimo l'impatto ambientale delle lavorazioni. Le varietà di grano duro prodotte sono tre: San Carlo, Iride e Flaminio; queste vengono poi miscelate tra loro dopo che sono state raccolte.

La conservazione del grano è realizzata in azienda, utilizzando un vecchio magazzino nel quale, come in tanti fabbricati di una volta, la temperatura è pressoché costante. Questo è un aspetto veramente molto importante del processo produttivo, perché permette tempi di conservazione anche piuttosto lunghi, senza la necessità però di aggiungere alcun prodotto chimico al grano, con evidenti vantaggi sia dal punto di vista della salute dei consumatori, che della qualità del prodotto finito e del suo gusto.

Il grano di Mancini subisce un processo di "stagionatura" di almeno 4 mesi, dopo il quale viene macinato con un procedimento particolarmente "morbido", e con rese molto basse (55%), che però permettono di ottenere una semola di eccezionale qualità.

**Oasi degli angeli** è una tenuta famosissima e rinomata per uno stupendo agriturismo nelle Marche e soprattutto per esser il produttore di uno dei migliori vini d'Italia: il "Kurni". Noi lo abbiamo selezionato per la produzione di un olio extravergine di oliva veramente impressionante per la sua altissima qualità. Marco (il titolare) si dimostra sempre un grandissimo, distinguendosi per le sue eccellenze.

**Acetaia del Cristo** è una delle più prestigiose aziende produttrici di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. La famiglia Barbieri conserva gelosamente le vecchie tradizioni della produzione di aceto balsamico tradizionale custodendo nei suoi sotto tetti antiche botti e barili di legno di castagno, ciliegio, frassino, gelso, ginepro robinia e rovere dove l'aceto trova la lunga lenta e tranquilla maturazione balsamica. Porteranno in degustazione tutta la loro selezione di prodotti affinati fino ai più vecchi ed extra vecchi e con oltre 50 anni di affinamento.

**Selezione Monti di Parma** è un'etichetta di Tenuta di Vairo, società agricola con una tradizione di più di 500 anni presente in Vairo, stupendo angolo della Val d'Enza, immersa nei monti parmensi dell'Appennino Tosco-Emiliano. Nasce dall'idea e dalla possibilità di controllare tutta la filiera di produzione del Parmigiano Reggiano prodotto in Montagna. I principi della "Selezione Monti di Parma", l'ambiente, l'alimentazione delle vacche, l'arte del casaro e una paziente stagionatura, ci consentono di offrire il *Parmigiano Reggiano* prodotto in Montagna di Qualità Superiore.

**Figuli**, azienda trevigiana, fornisce le sue foglie di Visnadello, sottili e leggerissime foglie di pane croccanti prodotte solo con acqua e farina, a forno e lievitazione naturale. Sorprendenti snack leggerissimi.

In collaborazione alla serata ci saranno i ragazzi dell'Osteria del Piolo di Imola per le preparazioni dei piatti e la professionalità dei sommeliers dell'AIS per un'attenta e guidata degustazione dei vini proposti.

Sarà servita a tavola una sequenza di piatti che daranno la possibilità di valutare e apprezzare nel loro pieno tutte le caratteristiche di eccellenza dei prodotti enogastronomici in assaggio e ci sarà la possibilità di interagire con tutti i produttori.

Come sempre Audiodivino coordinerà e proporrà un accompagnamento musicale estremamente attento.

La nostra peculiarità è quella di abbinare sempre nei nostri eventi un sottofondo musicale elegante e raffinato, con un'attenta scelta di brani o artisti di valore assoluto, cercando anche tra quelli meno noti, adeguati al contesto e all'abbinamento, per un totale coinvolgimento dei sensi.

Per ottenere un tale risultato utilizziamo in esclusiva impianti di riproduzione sonora audiofila realizzati da noi. Tutti i nostri impianti sono pezzi unici, artigianali, altamente sofisticati, costruiti con grandissima cura e attenzione nei componenti e nei materiali e si basano tutti sulla filosofia valvolare.

Tutti i nostri amplificatori assolutamente utilizzano valvole d'epoca originali, con componentistica di altissima efficienza, cablata in aria e finiture a mano, per toccare l'eccellenza. Il tutto è performante con diffusori a tromba monovia, finalizzato a una riproduzione sonora di altissimo livello. Un'esperienza acustica fuori dall'ordinario e impareggiabile, anche solo nella riproduzione, per impatto, scena sonora e trasparenza del suono.



Lo scopo dei nostri incontri è far incontrare appassionati e curiosi desiderosi di confrontarsi e crescere nel rispetto della nostra filosofia "Dettagli di Alta Qualità". Il nostro impegno è a largo spettro con concentrazione e interesse per tutto ciò che è passione, che non è scontato o banale. Partendo da un'impegnata ed attenta ricerca in cucina e sul vino ci muoviamo in molte direzioni, prima tra tutte quella musicale ma non è l'unica, né la sola. Per questo motivo cerchiamo sempre di proporre eventi nuovi, particolari e dedicati, in cornici prestigiose ma sempre con un'attenzione speciale rivolta alle persone e alle loro storie, con un confronto di culture, conoscenze e passioni. Caratterizzandoci sempre con la presenza e la disponibilità dei produttori o di chi dedica la vita in ciò cui crede. Ci sarà quindi la possibilità per tutti di poter ampliare i propri orizzonti e alimentare le proprie passioni o semplicemente di godere di una serata veramente unica nel suo genere ed esclusiva.

La Prenotazione è indispensabile.  
Posti limitati.

INFO e Prenotazioni:

Cell. 335/5888445 Alessandro  
Cell. 347/5215681 Marco

Cell. 333/8957035 Andrea  
Cell. 335/5360824 Fabio

E-mail: [Audiodivino@gmail.com](mailto:Audiodivino@gmail.com)