

In zir par la Rumagna - il vino di MODIGLIANA

Una comunità, una tradizione, una originalità, nell'innovazione

Domenica 5 Febbraio 2023







PROGRAMMA

Partenza ore 8.00 in pullman Gran Turismo da Riccione. Arrivo previsto a Modigliana alle ore 9,30 e incontro con la guida Massimo Falciani in Piazza Cesare Battisti.

Ore 10,00 Visita all'Oratorio del Gesù Morto, al Santuario Madonna del Cantone e alla Chiesa di Santa Maria Maddalena.

Ore 10,30: Giro per i negozi particolarissimi: L'Abbraccio Verde, un negozio e un laboratorio, di fronte al palazzo del comune, dove si trasformano frutta e verdura in prodotti della tradizione o in idee innovative soprattutto per quanto riguarda le erbe spontanee; poco distante c'è Modigliantica, che possiede la ricetta tramandata oralmente dall'Ottocento del Mandorlato al Cioccolato di Modigliana e il suo laboratorio produce anche dolci simili ai vari gusti e biscotteria; Valli Shoes sta nella piazza davanti alla Tribuna che divide il borgo antico con quello nuovo ed è un negozio che fa le scarpe artigianalmente e le vende in tutto il mondo. Nei pressi della Tribuna, gusteremo i prodotti da forno della tradizione, di Giorgio Cavina, ex titolare della Colombina, dove nei suoi impasti utilizza la farina dell'antico grano Gentil Rosso coltivato a Modigliana dall'Azienda Agricola Verde Arcobaleno gestita da Mauro Biondi e dal padre Maurizio, che ci racconteranno la loro storia.

Se ce ne sarà il tempo, visiteremo il **Grande Forno a Volta con sopra la camera di lievitazione** del pane nell'antico Palazzo Papiani.

Ore 12,30 pranzo al Ristorante Pizzeria La Pace accolti da Maddalena Russo.

Ore 15,00 giro per il paese: Ponte della Signora (realizzato a schiena d'asino è formato da tre archi) e poi da via Saffi procederemo verso il borgo antico con via Silvestro Lega (antica strada d'ingresso di Modigliana e ghetto ebraico), il Ponte della Tribuna e verso la Roccaccia...



Ore 16,00 degustazione dei vini dell'Azienda Agricola LU.VA. di Modigliana, presso la sede dell'Associazione artistica lcs Fectori ART. Valerio Ciani di LU.VA. ci parlerà de "l'originalità e la qualità di un territorio che ha prodotto un vino tipico sui suoli marnoso-arenacei".

Si tratta, quindi, di un piccolo momento gastronomico curato da Abbraccio Verde e da Modigliantica, con presentazione di Idilio Galeotti di Ics Fectori ART delle opere d'arte contemporanea in sala.

Spostandoci di pochi metri andremo a trovare Filippo Bruno in arte Willow* nel suo atelier e potremo vedere alcune delle sue bellissime opere in pieno stile neopop.

*Willow, affermatosi nel panorama artistico italiano, collabora con gallerie d'arte e aziende di design in Italia e all'estero. Ore 18,00 circa partenza per il rientro a Riccione previsto intorno alle 19.30.

QUOTA INDIVIDUALE DI PARTECIPAZIONE € 76

<u>IL PACCHETTO INCLUDE:</u> Pullman GT a disposizione, visite guidate, pranzo com<mark>ple</mark>to in ristorante (acqua e vino inclusi), nostro accompagnatore; assicurazione medico bagaglio 24 h su 24

<u>IL PACCHETTO NON INCLUDE:</u> Degustazione dei vini dell'Azienda Agricola LU.VA: € 15 per persona Quanto non espressamente indicato alla voce "Il pacchetto include"