

**Con preghiera di pubblicazione**

*Hanno vinto Giacomo Fabbri con il vitigno Cavecia, Franco Spada con Termarina e Gatti Domenico con Jacquez*

## **Le migliori Uve del bandito premiare alla Fira di Sett Dulur**

Grande successo di pubblico, sabato scorso, per l'iniziativa **Il bandito e il campione: il felice connubio tra i vini "minori" della Bassa Romagna e il Parmigiano Reggiano**, organizzata in collaborazione con il Consorzio Agrario di Ravenna, il Consorzio Bibbiano la Culla, Associazione Assaggiatori Parmigiano Reggiano APR, Apicoltura Asioli e Bacche del Benessere.

Dopo l'intervento della Sindaca Valentina Palli, l'Assessora al Turismo e alla Promozione del territorio Monica Grilli ha ricordato Delio Foschini e la moglie Dorotea Dalle Fabbriche, scomparsi durante l'alluvione e nominati «Custodi della Biodiversità honoris causa». Foschini è stato uno dei promotori dell'iniziativa e ha preso parte alle prime due edizioni del concorso (2021 e 2022).

Alla serata sono intervenuti inoltre:

- Marisa Fontana, ricercatrice, appassionata, enologa ed esperta di vigneti e vini locali.
- Umberto Beltrami, presidente del Consorzio Bibbiano la Culla, già assessore (2005-14) al Parmigiano Reggiano del Comune di Bibbiano
- Cornelio Marini di APR, Associazione Assaggiatori Parmigiano Reggiano
- Franco Asioli dell'Apicoltura Asioli, che ha presentato i suoi prodotti (il miele millefiori è stato abbinato al parmigiano durante la degustazione)
- Fabrizio Francesconi, padre di Jessica Francesconi, titolare dell'azienda di Savarna "Le bacche del benessere", che ha prodotto le confetture di zucca cedrina e di scalogno oltre alla saba abbinate alla degustazione.

Sono stati inoltre premiati i vincitori del concorso **Le uve del bandito: vitigni minori e fuorilegge di Romagna**. «Il concorso - spiega l'Assessora Monica Grilli - è nato con l'intento di far conoscere la biodiversità della vite in Romagna e far emergere ciò che si è conservato in termini di vecchi vitigni locali tramandati da generazioni». Tra i giudici anche il prof. Bruno Marangoni, già professore dell'Università di Bologna e coautore di una ricerca sui vitigni minori della Romagna.

**Il primo premio è andato a Giacomo Fabbri con il vitigno Cavecia, argento per Franco Spada con Termarina, terzo piazzamento per Gatti Domenico con Jacquez.**

Al termine si è svolta la degustazione (guidata da Cornelio) di parmigiano reggiano abbinato ai prodotti già citati e ai vini della Tenuta Uccellina. Al taglio delle forme ha preso parte Renato Giudici, espertizzatore del Consorzio formaggio Parmigiano Reggiano.

\* Siamo coscienti che e-mail indesiderate sono oggetto di disturbo, quindi la preghiamo di accettare le nostre scuse se questo messaggio non è di suo interesse. Ai sensi della normativa in vigore la informiamo che il suo indirizzo e-mail è stato reperito attraverso fonti di pubblico dominio, o da e-mail ricevute, o perché lei è iscritto alla Mailing List del Comune di Russi. Tutti i destinatari di questo messaggio sono in copia nascosta (D.Lgs. 196/2003). Questo messaggio non può essere considerato SPAM poiché include la possibilità di essere rimosso da futuri invii. Qualora non intendesse ricevere ulteriori comunicazioni, la preghiamo di cancellarsi inviando una e-mail a [addestopampa@comune.russi.ra.it](mailto:addestopampa@comune.russi.ra.it) con oggetto CANCELLAMI.