



SINDACATO DI RIMINI

Settore Pensionati

47921 – Rimini Piazza Ferrari, 22 scala B – I° Piano

Tel.: 054128865 Fax: 0541- 25246 - email: sab.rn@fabi.it - <http://www.fabirimini.it>

Buon Anno a tutti

La sezione Pensionati Esodati della FABI di Rimini, prosegue anche per quest'anno 2025 la serie degli eventi: **“Il vino: il sapore di un territorio”** il percorso guidato sulle note del gusto di casa nostra che già nei precedenti incontri ha riscosso un notevole successo.

Come sapete il nostro scopo principale è dare, ai pensionati-esodati, un' ulteriore possibilità di riallacciare contatti e sollecitare ad una vita ancora più ricca di diverse esperienze anche dopo la fine del percorso lavorativo. Si è pensato di interessare i colleghi partecipanti riguardo il mondo del vino del nostro territorio in maniera più approfondita e “stuzzicante”. In compagnia del collega Santini Marco (associato all'Accademia Italiana maestri Sommelier) ed ai relatori Bruno Valloni e Gianluca Salini avremo a disposizione le loro competenze sull'interessantissimo mondo delle degustazioni in maniera semplice e discorsiva, non tralasciando notizie sul territorio ed i sistemi di affinamento.

Data: VENERDI' 31 GENNAIO 2025 DALLE ORE 15:30 ALLE 17:45 (raccomandiamo la puntualità);

Dove: PALAZZO MARCOSANTI Santarcangelo di Romagna Rn (Via dei Nobili) arrivo al parcheggio dei Cappuccini vicino al Palazzo Marcosanti (5 minuti a piedi);

Costo: €. 25,00 per i partecipanti, e grazie al contributo Fabi solo € 10 per gli iscritti e stesso prezzo anche per 1 familiare e per tutti i partecipanti un simpatico gadget offerto dalla FABI Rimini inerente l'evento.

Note importanti: Max 25 persone. **Trasporto:** Mezzi propri. **Adesioni:** entro la mattina del 29 Gennaio 2025 dalle 09:00 alle 12:00 presso Sezione Pensionati/Esodati accedendo di persona ai locali della F.A.B.I. siti in Piazza Ferrari, 22/B; oppure al Tel.:0541-28865 Segreteria F.A.B.I. Rimini.

Svolgimento : Dopo una breve presentazione, i relatori guideranno gli ospiti ad una **visita in grotta** di affinamento (Santarcangelo per chi non lo sapesse è ricca di grotte e cunicoli*); in seguito si passerà alla degustazione “ragionata” dei vini dove impareremo a riconoscerne alcune caratteristiche e dimensioni forse fino a quel momento non esplorate, non tralasciando naturalmente uno “stuzzichino” appropriato..

4 i vini presentati: Almanini 12 mesi bianco brut – Agulina Colli di Rimini Rebola – Apodiano Colli di Rimini Cabernet Sauvignon – Borgazzino Rimini Sangiovese superiore.

1 olio presentato: Evo bio Tenuta Sant'Aquilina.

1 formaggio presentato: formaggio di fossa Valloni Bruno (fossa di Talamello).

***Santarcangelo** poggia sul Monte Giove. Nella parte orientale, sotto il livello del suolo si trovano 160 grotte tufacee (ipogei artificiali) molte delle quali sono aperte al pubblico. Sistemate su tre livelli di profondità, sono un dedalo di cunicoli e scale intervallate da stanze e nicchie che pare venissero impiegate, in epoca paleocristiana, per celebrare riti legati al Dio Mitra. È più ragionevole pensare che si utilizzassero per conservare il vino e per rifugiarsi dalle guerre, come accaduto nel corso della Seconda Guerra Mondiale.

Referenti per FABI Rimini : Corbelli Claudio - Matellicani Tiziana

Nel ricordarvi che in Sede F.A.B.I. Rimini dal Lunedì al Venerdì, dalle 09:00 alle 12:00, sono a disposizione alcuni Colleghi pensionati/esodati, Vi attendiamo numerosi a questa ed alle prossime iniziative

Saluti

La segreteria