

SORSI DI MARE *a Riccione*

LUNEDÌ 9 MARZO



Il Consorzio Vini di Romagna è lieto di invitarvi all'evento speciale

SORSI DI MARE A RICCIONE

I grandi bianchi di Romagna incontrano l'hôtellerie e la ristorazione della riviera

LUNEDÌ 9 MARZO | ORE 12:00 - 19:00

salone professionale dei vini DOP e IGP della Romagna dedicato alla ristorazione marittima con 60 cantine romagnole a presentare le nuove annate dei propri migliori vini a Palazzo del Turismo.

Da sempre il Consorzio riserva un'attenzione particolare ad iniziative dedicate agli attori della ristorazione, anello fondamentale nella valorizzazione dei vini di Romagna DOP e IGP: ultimi suggeritori al consumo, ma primi narratori di un'esperienza consapevole, capace di trasmettere ai clienti il valore, la qualità e l'identità del nostro territorio.

Ci anima il desiderio di realizzare una giornata dedicata a ristoratori e albergatori del mare, nella quale porre al centro il food&wine romagnolo come leva strategica di un messaggio turistico contemporaneo che unisca leggerezza e divertimento a sostenibilità sociale e ambientale (km zero) ed evidenzi l'orgoglio di comunità. Un approccio sempre più apprezzato dal turista italiano e internazionale.

Un mix di educational e percorsi di visita con degustazioni di vini territoriali e isole del food d'eccellenza regionali, con finale mostra-presentazione di una serie di mise en place per tavole da sogno. Un'esperienza utile, piacevole e concreta, guidata da professionisti di alto livello e pensata per offrire strumenti chiari e immediatamente spendibili dagli operatori nei propri contesti.

Questa miscela di conoscenze infuse, garantirà una buona semina e una memoria grata del format, confidenti di poterlo riproporre quale aggiornamento professionale volto all'identità e al successo.

Saloni a tema giovani a rinnovare negli operatori la coscienza della grande contemporaneità della Romagna del vino, costruendo i presupposti della preferenza per l'enogastronomia territoriale quale chiave del nuovo business marittimo regionale.

Il Consorzio Vini di Romagna si presenta per la prima volta a Riccione con un format scandito da tempi e novità interessanti, col protagonismo di un'ampia rosa di aziende vitivinicole romagnole arricchita da isole del food regionale d'eccellenza, per regalare suggestioni utili a rinnovare l'immagine e l'offerta della ristorazione locale.

La manifestazione si sviluppa su un pomeriggio intero, per consentire esclusivamente ai professionisti di settore di incontrare tante cantine e vini interessanti per inserimenti finalizzati alla provvista estiva, in grado di aggiornare la presentazione e la carta dei vini del proprio locale.

Centrali le attività educational:

- la Masterclass wine introduttiva per i ristoratori, che consentirà di approcciare le principali tipologie romagnole delle nuove annate commerciali, per muoversi consapevoli e agili tra le aziende del salone;
- la Masterclass food con show-cooking di metà giornata, che mostrerà come semplicità e materie prime scelte fanno una differenza apprezzabile, suggerendo azzeccati abbinamenti di vini romagnoli;
- a concludere la giornata, uno spazio mostra e visita guidata ad alcune tavole imbandite con mise en place da sogno, per sottolineare con semplicità l'importanza di aver cura di una bella presentazione.

SORSI DI MARE *a Riccione*

LUNEDÌ 9 MARZO



PROGRAMMA

11.45 - 12.30 | Masterclass sulle principali tipologie bianche DOP ad attitudine estiva

- ▶ Evento su prenotazione (sorsidimare2026.it) con abbinamento d'eccellenze food territoriali

12.00 | Apertura Salone di mostra-assaggio con i vitivinicoltori romagnoli di DOP/IGP

- ▶ Degustazione di vini bianchi, mossi e rosati
- ▶ Isole del food con assaggi liberi

13.30 - 15.00 | Light Lunch

- ▶ Catering installato all'esterno con somministrazione in sala masterclass

16.30 - 17.15 | Masterclass food - show cooking

- ▶ Evento su prenotazione (sorsidimare2026.it) con finale abbinamento di vini DOP romagnoli

18.00 | Ultimo ingresso

18.00 - 19.00 | Mostra-presentazione di mise en place, per pranzi e cene da sogno

- ▶ Allestimento a cura di MEDRI srl

19.00 | Conclusione

Luogo dell'evento: Palazzo del Turismo, Piazzale Ceccarini 11 - 47838 Riccione RN

Parcheggi vicini:

- Palazzo dei Palacongressi. 155 posti. 3 min.
- Piazzale Caduti di Cefalonia. 50 posti. 4 min.
- Piazzale XXV Aprile. 11 posti. 5 min.
- Piazzale Vittorio Veneto. 22 posti. 6 min.
- Piazzale Martiri delle Foibe. 140 posti. 7 min.
- Piazzale Salvo D'Acquisto. 28 posti. 7 min.
- Piazzale A. B. Sabin. 50 posti. 8 min.

Accredito operatori/ospiti: all'ingresso del Palazzo, con download/consegna brochure-catalogo e tasca + calice

Pre-accreditamento operatori online:

collegati al sito sorsidimare2026.it

compila il form per richiesta ingresso OMAGGIO, ti verrà richiesto:

NOME e COGNOME, EMAIL e TEL, NOME AZIENDA e P.IVA. TIPOLOGIA ATTIVITÀ (ristorante, hotel, ...)

Una volta inseriti tutti i dati correttamente, riceverai mail di conferma d'adesione.

La procedura è ripetibile per l'eventuale accompagnatore (max 2 persone per P.IVA).

- Info Tel. 0546 28455 – info@romagnavini.it
- Ufficio Stampa P&P di Pierluigi Papi – 338 3648766 - pep@agenziastampa.ra.it