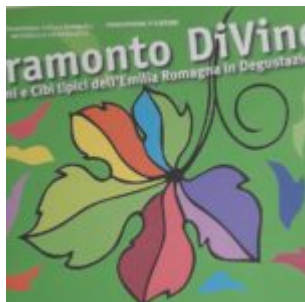


ECONERRE - Tramonto DiVino 2022, lo spettacolo del vino e del cibo



Il tour del gusto è Tramonto DiVino 2022 con vini e prodotti Dop e Igp dell'Emilia-Romagna. Sette appuntamenti in Romagna (Cervia, Cesenatico, Forlimpopoli) ed Emilia (Modena, Ferrara, Fontanellato, Piacenza) con sommelier e chef stellati

Oltre mille etichette regionali degustate in sette tappe, abbinate ai prodotti Dop e Igp interpretati da grandi firme della cucina. Torna per il 17esimo anno **Tramonto DiVino** il tour del gusto che apparecchia le piazze della Romagna (Cervia, Cesenatico, Forlimpopoli) e dell'Emilia (Modena, Ferrara, Fontanellato, Piacenza) in un percorso che mette insieme sommelier Ais, chef, produttori e Consorzi per un grande racconto enogastronomico della nostra regione. A fare da collante la nuova edizione della guida 'Emilia Romagna da Bere e da Mangiare' vera e propria bussola della produzione enologica regionale che quest'anno ha registrato una crescita esponenziale delle cantine eccellenti (110 dall'Emilia e 100 dalla Romagna) a testimonianza della costante crescita qualitativa dei produttori.

Due i format previsti di Tramonto DiVino: si torna all'antico con i 'banchi d'assaggio' in piedi a Cervia, Cesenatico, Ferrara e Fontanellato (Pr), mentre rimane la formula sperimentata in questi ultimi due anni di 'A Cena con Tramonto DiVino' con i partecipanti seduti a tavola a Forlimpopoli, Modena e Piacenza.

Tramonto DiVino è un evento di Enoteca Regionale, organizzato in partnership con l'Assessorato Agricoltura, Caccia e Pesca della Regione Emilia-Romagna, Unioncamere Emilia-Romagna, APT Servizi, organizzato da Agenzia PrimaPagina Cesena insieme alle Ais di Emilia e Romagna, in collaborazione con l'Associazione CheftoChef emiliaromagnacuochi, Casa Artusi e i Consorzi regionali dei prodotti certificati.



Le tappe di Tramonto DiVino 2022. Si parte il 22 luglio a Cervia.

Il primo appuntamento del roadshow è a **Cervia (22 luglio)**, nel borgo dei pescatori fra l'antica Torre San Michele e la darsena, in una serata a banco d'assaggio che riserverà uno **speciale focus sugli** Spumati Metodo Classico dell'Emilia-Romagna con oltre 50 etichette delle migliori bollicine regionali (spumanti brut, brut rossi e rosé 'ancestrali') e l'assegnazione del Premio 'Giuliano Zuppiroli'- Miglior Spumante Metodo Classico dell'Emilia-Romagna. Durante la tappa saranno anche premiate le eccellenze dei territori di Imola, Ravenna e Faenza, laureate dall'edizione 2022/23 della Guida Ais Emilia-Romagna da Bere e da Mangiare.

Venerdì 29 luglio si rimane in Riviera, con la storica tappa di **Cesenatico, in Piazza spose Marinai**, fra il mare e il porto leonardesco. Evento ancora banco d'assaggio con oltre 250 vini in degustazione abbinati ai prodotti tipici dei Consorzi partner che saranno spettacolarizzati dallo chef stellato Gianluca Gorini (Ristorante da Gorini San Piero in Bagno). Premiazioni di tappa per le zone vitate di Cesena e Rimini.

Completa il tour romagnolo, Forlimpopoli il 4 agosto nel giorno dell'anniversario di **Pellegrino Artusi**, padre della cucina italiana, con un inedito abbinamento con la cultura. Alla cena-degustazione di Tramonto DiVino condotta dallo chef Paolo Teverini (Tosco Romagnolo, Bagno di Romagna) è infatti abbinata l'anteprima del docufilm 'Pupi Avati: la tavola racconta' alla presenza dei fratelli Avati e del regista Pintaldi. Durante la serata premiazioni per le eccellenze vinicole del Forlivese. Nelle tre tappe romagnole preziosa sarà la collaborazione dell'Istituto Alberghiero Pellegrino Artusi di Forlimpopoli, integrata a Cesenatico dalla locale Scuola Alberghiera e di Ristorazione.

Dopo la pausa ferragostana, il settembre di Tramonto DiVino è tutto emiliano. Si comincia il **1**

settembre a **Modena** ai Giardini Ducali, con una cena al calar del sole guidata dallo stellato Luca Marchini (Erba del Re, Modena), con il servizio ai tavoli affidato a ragazzi e docenti dell'Istituto alberghiero Spallanzani di Castelfranco Emilia. In questa tappa le cantine premiate saranno dei territori di Modena e Reggio Emilia.

Il **7 settembre** è la volta di **Ferrara** che ospiterà la tappa di Tramonto DiVino in versione banchi d'assaggio, co-organizzata insieme alla locale Strada dei Vini e dei Sapori e all'Istituto Alberghiero Orio Vergani. L'evento si svolgerà nella cornice green di piazza XXIV maggio, con le preparazioni gourmet affidate allo chef Michele Bacilieri (Cucina Bacilieri, Ferrara). Premiazioni per le eccellenze dei territori di Ferrara e Bologna.

Il **9 settembre** si va nel parmense, nel borgo di **Fontanellato** fra gli spalti e la corte della Rocca e la grande piazza che la circonda completamente. Evento a banco d'assaggio con i prodotti in abbinamento ai vini interpretati dallo chef Claudio Cesena (Locanda San Fiorenzo, Fiorenzuola d'Arda). Premiazioni per le eccellenze del territorio di Parma.

Il tour si chiude a **Piacenza** il **23 settembre** in piazza Cavalli con un evento 'a Cena' nell'ambito di 'Piacenza è un mare di sapori', la due giorni gourmet dedicata ai prodotti del territorio e la partecipazione di uno degli chef rappresentativi del territorio dell'Associazione Chef to Chef. Anche a Piacenza premiazioni delle cantine eccellenti del territorio.

Il format di Tramonto Divino 2022

Due sono i format dell'evento. Nella **Formula classica**, in piedi in libera degustazione, a ogni tappa ci saranno oltre 250 etichette dei migliori vini dell'Emilia-Romagna serviti e raccontati dai sommelier di Ais. In abbinamento ai vini i grandi prodotti certificati forniti dai consorzi delle Dop e Igp regionali serviti da studenti e professori degli Istituti Alberghieri della regione. Grazie all'accordo con CheftoChef emiliaromagnacuochi a ogni tappa sia durante le cene che nelle serate a banco d'assaggio, verranno serviti a tutti i partecipanti un piatto e un dessert gourmet dallo chef designato dall'Associazione che cambia a ogni tappa. I piatti valorizzeranno i prodotti dei consorzi partner di TdV e il pesce dell'Adriatico, ma ci sarà il tempo per la dessert gourmet. Insieme agli chef, in tutte le tappe ci sarà il racconto della ricetta artusiana a cui è ispirato il piatto stellato e il racconto della 'poetica' del Padre della cucina italiana.

I vini in degustazione

In assaggio oltre 1.000 etichette divise nelle varie tappe: dalle Albana ai Sangiovese di Romagna, passando per i Pignoletto dei Colli Bolognesi, ai Lambruschi di Modena e Reggio, ai ferraresi vini delle sabbie, ai piacentini Gutturino e Ortrugo e alle Malvasie condivise con i Colli di Parma, e ancora ai tanti uvaggi con gli internazionali, ai frizzanti e agli spumanti Metodo Classico, fino ai dolci e ai passiti. Vini raccontati e serviti da un'imponente schiera di sommelier in livrea, descritti nella guida Ais *'Emilia Romagna da Bere e da Mangiare'* (PrimaPagina editore), consegnata a tutti gli intervenuti agli eventi come bussola per le degustazioni.

Prodotti certificati e preparazioni gourmet

Insieme ai vini, protagonisti saranno i prodotti regionali certificati, messi a disposizione dai Consorzi partner delle Dop e Igp regionali con il record di presenze nell'ambito degli eventi di tramonto DiVino: i grandi salumi emiliani come il Prosciutto di Parma Dop, il Modena Dop, i Salumi Piacentini Dop, la profumatissima Mortadella Bologna Igp e brevi incursioni di altri salumi come il Salame Cacciatorino Dop, la Coppa di Parma Igp, il Salame Felino Igp, senza dimenticare i modenese Zampone e Cotechino... E poi, ancora, il re dei formaggi, il Parmigiano Reggiano Dop e lo

Squacquerone di Romagna Dop, l'immane Piadina Romagnola Igp, le Pesche e Nettarine di Romagna Igp, le Pere dell'Emilia Romagna Igp, l'Anguria Reggiana, la Patata di Bologna Dop, gli Aceti Balsamici Tradizionali di Modena e Reggio e l'Aceto Igp di Modena, l'Olio Evo di Brisighella Dop, lo Scalogno di Romagna Igp, il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP con i suoi preziosi tagli di carne di razza romagnola, il Riso del Delta del Po Igp con le sue infinite preparazioni e altre sorprese golose.

A spettacolarizzare i prodotti in degustazione una serie di show cooking condotti dai cuochi di CheftoChef emiliaromagnacuochi, l'Associazione con il maggior numero di chef stellati emiliano-romagnoli. A loro il compito di confezionare i piatti gourmet in degustazione per il popolo di Tramonto DiVino, che partendo dai prodotti certificati, interpretino la grande cucina regionale, con incursioni a base di pesce azzurro dell'Adriatico o pasta fresca, nella migliore tradizione emiliano-romagnola.



Info e partecipazione

Per operare una corretta selezione dei partecipanti all'evento, indirizzando ad una degustazione e ad un consumo consapevole dei vini e dei prodotti gastronomici regionali, è previsto un ticket d'ingresso fissato a 35 euro per le cene-degustazione e 25 euro per gli eventi a 'banco d'assaggio'. Il ticket nel rispetto delle normative dettate dall'emergenza Covid 19 dovrà essere preferibilmente acquistato anticipatamente sul sito www.shop.emiliaromagnavini.it in modo da evitare file ed assembramenti al desk d'ingresso. Il ticket comprende la Guida 'Emilia Romagna da Bere e da Mangiare' e la cena-degustazione. Nel caso del banco d'assaggio comprende: degustazione libera di vini; assaggi di prodotti Dop e Igp; proposta gourmet dello chef; nuova Guida Ais 'Emilia Romagna da Bere e da Mangiare'; calice di degustazione.

Chi organizza Tramonto Divino 2022

Tramonto DiVino è un evento di Enoteca Regionale Emilia Romagna, organizzato in partnership con l'Assessorato Agricoltura, Caccia e Pesca della Regione Emilia-Romagna, Unioncamere Emilia-Romagna, APT Servizi, organizzato da Agenzia PrimaPagina Cesena insieme alle Ais di Emilia e Romagna. Partner dell'edizione 2022 sono l'Associazione CheftoChef emiliaromagnacuochi, Casa Artusi e i Consorzi delle principali Dop e Igp dell'Emilia-Romagna.



Dicono di Tramonto DiVino 2022

Alessio Mammi, assessore regionale all'agricoltura e agroalimentare, caccia e pesca:

“Le nostre 44 DOP e le 30 IGP ci fanno essere prima Regione in Europa per numero di indicazioni geografiche, e mettono in rilievo il forte legame storico e culturale con il territorio: in Emilia-Romagna cibo e vino sono prodotti identitari ed è per questa ragione che sentiamo l'esigenza di promuoverne la vocazione enoturistica, culturale, gastronomica. Abbiamo vissuto una grande emozione nel corso di quest'anno, tornando in presenza al Vinitaly per valorizzare i nostri fantastici vini. Tramonto DiVino è un'altra grande opportunità di promozione in tutte le tappe del tour sul territorio regionale, durante il quale è possibile assaggiare la bontà e la qualità dei nostri prodotti enogastronomici, accompagnati dalla competenza degli chef e dei sommelier. Continuiamo a investire in risorse e progetti per promuovere il vino e il cibo made in Emilia-Romagna in tutto il mondo”.

Davide Frascari, presidente Enoteca Regionale Emilia Romagna: “Abbiamo sempre collaborato e seguito con favore Tramonto DiVino, considerandola un'iniziativa importante per promuovere il vino emiliano-romagnolo e i diversi territori di produzione. Da quest'anno, inoltre, l'evento rientra nelle attività dirette svolte da Enoteca Regionale, in collaborazione con gli storici organizzatori e partner, in primis la Regione Emilia-Romagna e Unioncamere Emilia-Romagna. La nostra associazione, infatti, sta sempre più ricoprendo un ruolo centrale, strategico e determinante in tutte quelle che sono le iniziative e attività di promo-valorizzazione nazionali e internazionali delle nostre eccellenze enologiche e non solo”.

Alberto Zambianchi, presidente di UnionCamere Emilia-Romagna: “Il legame tra cibo, vino e

turismo trova espressione in eventi come Tramonto DiVino, che da oltre tre lustri contribuisce a far scoprire lo straordinario territorio dell'Emilia-Romagna, favorendo un consumo sempre più consapevole e informato. Ogni estate dà risalto e valore al territorio, mette in evidenza i grandi vini e i prodotti dell'enogastronomia. Tra gli appuntamenti più attesi da turisti e gourmet, Tramonto DiVino è un road show itinerante che tra cibo, cultura e storia, risponde anche alle nuove domande di un turismo che cambia, più rispettoso della produzione vitivinicola di qualità e del patrimonio paesaggistico locale, del territorio e delle sue tradizioni".

Intervista a Maurizio Magni

ECONERRE

ECONOMIA EMILIA-ROMAGNA

Direttore responsabile: Claudio Pasini. Segreteria di redazione c/o Unioncamere

Viale Aldo Moro, 62 - 40127 Bologna (BO) - Tel. 051 637 70 26 - Fax. 051 637 70 50 - Email: comunicazione@rer.camcom.it

"Econerre-economia Emilia-Romagna" (Autorizzazione del Tribunale di Bologna n. 6285 del 27 aprile 1994 - Iscrizione ROC - Registro Operatori

Comunicazione n. 26898)