

GIOVINBACCO 2021

CASA SLOW FOOD all'interno di Palazzo Rasponi in Piazza Kennedy

Luogo dove ci si incontra, si beve un calice di vino e si fanno due chiacchiere, dove tutti si debbono sentire a casa loro... **Casa Slow Food**

All'interno di Palazzo Rasponi:

- 1) **Spazio Slow Food Ravenna:** punto di incontro e di informazioni del movimento, piatti proposti dalla Comunità del Cibo Slow Food "Il Lavoro dei Contadini", presentazione della prossima sede di Slow Food Ravenna con annessa Osteria presso il Circolo Aurora con alcuni piatti preparati dallo staff di cucina del circolo
- 2) **Spazio Guida Slow Wine 2022** con degustazione di vini italiani presenti in Guida
- 3) **Spazio Vignaioli Contrari** con degustazione di vini selezionati dalla Condotta Slow Food di Vignola
- 4) **Spazio Slow Wine Coalition e Slow Wine Fair** con degustazione dei vini buoni, puliti, giusti e sani per tutti.
- 5) **Spazio Spumanti di Romagna** con degustazione di spumanti di produttori romagnoli ottenuti da vitigni autoctoni: sangiovese, albana, trebbiano, famoso e burson

In **Piazza Kennedy** La percentuale maggiore di vino in commercio è sfuso e anche cattivo, quindi proponiamo un capanno con vendita di vino sfuso di qualità, per degustazione ed asporto.

LABORATORI e INCONTRI

Venerdì 29 ottobre 2021

Ore 9,00 Cà de Ven- via Corrado Ricci
Premio Romagna Albana e Premio Romagna Sangiovese Riserva di Giovinbacco
In mattinata si riunirà la Giuria composta da degustatori Slow Food, Ais e Onav.
Alla valutazione della giuria professionale si aggiungerà anche una giuria popolare

Ore 19,00 Palazzo Rasponi Dalle Teste "**Casa Slow Food**"

Vignaioli contrari

I **Vignaioli Contrari** sono coloro che fanno comprendere il territorio di appartenenza e raccontano la loro storia mediante i vini che producono, con metodi artigianali ed autentici, con il rispetto la sostenibilità della terra, ma soprattutto sono Contrari all'omologazione del territorio e delle sue unicità. **Piccole realtà artigiane** che cercano di valorizzare al meglio il vino prodotto da vitigni autoctoni, che danno il senso di continuità alla storia della coltura enologica e della tradizione del territorio a cui appartengono.

Presentazione e degustazione di alcuni vini del mondo dei vignaioli contrari proposti dalla Condotta Slow Food di Modena.

Abbinamento con il cibo del mercato dei contadini

Su prenotazione. Causa Covid massimo 15 persone

Sabato 30 ottobre 2021

Ore 11,00 Palazzo Rasponi Dalle Teste “**Casa Slow Food**” 1° Turno

Guida Slow Wine 2022

Storie di vita, vigne, vini in Italia Le quasi duemila aziende recensite sono state visitate dagli oltre duecento collaboratori sparsi su tutto il territorio nazionale. La conoscenza diretta dei metodi di coltivazione delle uve e della vinificazione delle stesse contribuisce a rendere le schede sempre aggiornate e precise, fornendo un gran numero di informazioni essenziali sia per un pubblico di lettori appassionati, sia di professionisti.

Presentazione della Guida e degustazione delle migliori etichette della prestigiosa Guida Slow Wine. Abbinamento con il cibo del mercato dei contadini

Su prenotazione. Causa Covid massimo 15 persone

Ore 16,00 Palazzo Rasponi Dalle Teste “**Casa Slow Food**” 2° Turno

Presentazione della Guida Slow Wine 2022

Presentazione della Guida e degustazione delle migliori etichette della prestigiosa Guida Slow Wine. Abbinamento con il cibo del mercato dei contadini

Su prenotazione. Causa Covid massimo 15 persone

Domenica 31 ottobre 2021

Ore 11,00 Palazzo Rasponi Dalle Teste “**Casa Slow Food**”

Slow Wine Coalition e Slow Wine Fair

Slow Wine coalition è una rete mondiale che riunisce tutti i protagonisti della filiera per mettere in atto una rivoluzione del vino all’insegna di sostenibilità ambientale, tutela del paesaggio e crescita sociale e culturale delle campagne.

Slow Wine Fair, l’evento internazionale dedicato al vino buono, pulito e giusto. La manifestazione, organizzata da **BolognaFiere** con la direzione artistica di **Slow Food** ospiterà, infatti, il primo incontro internazionale della **Slow Wine Coalition**, occasione di confronto e dibattito tra tutti gli attori della rete, nel solco della quasi ventennale esperienza di Terra Madre. Durante i quattro giorni della Slow Wine Fair si riuniranno centinaia di produttori da tutto il mondo in conferenze, dibattiti, degustazioni e con l’esposizione di migliaia di etichette provenienti da ogni parte del globo.

Presentazione e degustazione delle migliori etichette del vino di Slow Wine Coalition
Abbinamento con il cibo del mercato dei contadini

Su prenotazione. Causa Covid Massimo 15 persone

Ore 17,30 Palazzo Rasponi Dalle Teste “**Casa Slow Food**”

Presentazione del libro di Graziano Pozzetto

Presentazione del recente libro di Graziano Pozzetto, “*I tesori gastronomici dell'Appennino Casentino*”.

Seguirà una degustazione ispirata dai prodotti citati nel libro preparati da **Osteria La Campanara** di Pianetto di Galeata in abbinamento ad un vino locale.

Su prenotazione. Causa Covid massimo 15 persone

I tesori gastronomici dell'Appennino casentino. Ravigliolo, tortello alla lastra, ciavarro o salsiccia matta romagnola all'aglio, o sambudello toscano: Negli anni dei suoi "vagabondaggi" e delle sue indagini Graziano Pozzetto si è proposto di codificare una cultura montanara tra le più rappresentative. Lo ha fatto concentrandosi sullo studio di tre specialità: il ravigliolo presidio Slow Food; il tipico tortello alla lastra; il caratteristico ed esclusivo ciavarro o salsiccia matta all'aglio (il sambudello del versante toscano), assumendole come rappresentative di un intero mondo: del quale, come sempre, l'autore ci rende storia e cultura, uomini e paesi, dicerie e leggende, idiosincrasie e polemiche.

Lunedì 01 novembre 2021

Ore 20,30 **Osteria del Pancotto** - Gambellara- Ravenna

Cena conclusiva a cura di Slow Food con la cucina di **Pierpaolo Spadoni** .

Un salto nella vera Romagna, questa autentica osteria è davvero una mosca bianca, un'oasi nella campagna ravennate, un locale di altri tempi, un posto semplice, accoglienza spettacolare, atmosfera fuori dagli schemi, un punto di riferimento per la cucina locale

Nell'occasione verrà consegnato il premio “*E' bdòcc d'òr*” (il pidocchio o cozza d'oro).