

GiovinBacco, la festa del buon vino e del buon cibo

Venerdì 28 ottobre (dalle 18 alle 23), sabato 29 (dalle 11 alle 23) e domenica 30 (dalle 11 alle 23) nelle piazze del Popolo, Garibaldi e XX Settembre



10 Ottobre 2022 “GiovinBacco in Piazza”, la grande manifestazione enologica del Romagna Sangiovese e degli altri vini romagnoli, festeggia il traguardo dei 20 anni. Il 28 (dalle 18 alle 23), 29 (dalle 11 alle 23) e 30 ottobre (dalle 11 alle 23) il centro della città di Ravenna per tre giorni diventa teatro del buon vino e del buon cibo del territorio, con centinaia di etichette di vino, cibo di strada, punti di ristorazione, assaggi, incontri e tante cose da vedere.

Per celebrare i venti anni, durante la giornata inaugurale, ci sarà la grande torta di compleanno in Piazza del Popolo, gentilmente offerta dall’associazione Fornai e Pasticceri di Ravenna.

“Anche quest’anno – dichiarano il sindaco Michele de Pascale e l’assessora allo Sviluppo economico, Commercio e Artigianato Annagiulia Randi – siamo lieti di sostenere una manifestazione che mette al centro le eccellenze enogastronomiche del nostro territorio, che ha indubbiamente tanto da offrire.

In un periodo di difficoltà economica come quello che stiamo vivendo è importante valorizzare produttori, agricoltori e artigiani locali offrendogli nuove opportunità di fare rete e di farsi conoscere. Saranno tre giorni ricchi di eventi, stand, laboratori e iniziative che sicuramente troveranno l’interesse dei ravennati e dei tanti turisti che vengono a scoprire la bellezza di Ravenna anche nel periodo autunnale”.

IL VINO IN PIAZZA DEL POPOLO, IN PIAZZA GARIBALDI E IN PIAZZA XX SETTEMBRE

Sono oltre 200 le etichette presenti nel 2022. Il pubblico potrà gustare i vini di Romagna – Sangiovese, Albana e tutti gli altri vini dei produttori locali – in Piazza del Popolo e in Piazza Garibaldi. Le cantine romagnole presenti sono oltre 50, compresi i viticoltori della Strada della Romagna. In Piazza del Popolo sarà presente anche una bella selezione di Spumanti di Romagna metodo classico.

In Piazza XX Settembre sono presenti i 2 capanni di Slow Food e di Confagricoltura, accanto allo stand dei vini italiani e regionali della Guida Slow Wine: i vini con la chiocciola in sintonia con la filosofia di Slow Food e i Vini Quotidiani, top wine con un ottimo rapporto qualità-prezzo.

Gli stand per la degustazione del vino chiudono alle 23, ma è possibile continuare la consumazione

dei tagliandi fino alla mezzanotte presso lo stand di Piazza Garibaldi, dove i sommelier prolungheranno il servizio di mescita.

LA VENDITA DEL VINO A SCOPO BENEFICO IN PIAZZA DEL POPOLO, A CURA DEI LIONS

Come ogni anno GiovinBacco propone il banco di vendita del vino per beneficenza gestito grazie al service del Lions Club Ravenna Bisanzio. Il vino è offerto dalle cantine romagnole partecipanti. Parte del ricavato va a finanziare progetti sociali per il territorio. Lo stand è in Piazza del Popolo.

LE PIAZZE DEL CIBO DI STRADA: PIAZZA KENNEDY E GARIBALDI

Piazza Garibaldi sarà dedicata al vino di Romagna e agli stand degli artigiani e delle artigiane CNA che propongono pasta fresca con Doppiozero e Le Spighe, piadina e pizza fritta con Briciole di Piadina, Piadineria il Biancomangiare, Folletti Gabriele, Piadina fritta Gastronomia Mini, e infine la birra artigianale di Birra Delira e Birra Valsenio.

In Piazza Kennedy sono presenti 7 punti di ristorazione di qualità: Cucina del Condominio / Griglia e Filari - Borgo dei Guidi / Osteria Bartolini del Gran Fritto / Osteria La Campanara / Pecora Nera (locanda calabrese della Sila) / Ristorante Amarissimo / Ristorante del Mercato Coperto Ravenna.

In piazza anche il vino sfuso della Cantina Spinetta, lo stand di Coop Alleanza 3.0, il Capanno dei Cannoli Siciliani e del Marsala con lo chef Paolo Pecorella dell'Associazione Salviamo i Mulini di Trapani e infine le birre artigianali: Birra Bizantina, Birra Iconika, Birra del Mercato Coperto.

All'interno di Palazzo Rasponi dalle Teste in Piazza Kennedy, il piano terra e il giardino del palazzo sono dedicati ai formaggi del territorio. Ritorna così a GiovinBacco l'idea di proporre un appuntamento biennale dedicato ai prodotti caseari. Nella sala del giardino si tengono gli incontri e le degustazioni.

LA FORMULA DI GIOVINBACCO PER DEGUSTARE IL VINO

A GiovinBacco in Piazza l'ingresso è libero. Per gli assaggi di vino sono a disposizione carnet per le degustazioni, che si acquistano online (sul sito GIOVINBACCO.IT e RAVENNAEXPERIENCE.IT) oppure in Piazza del Popolo e in Piazza Garibaldi o ancora in prevendita presso lo IAT di Ravenna in Piazza San Francesco.

I carnet sono da 4, 6 e 10 degustazioni. Il costo dei carnet è popolare, va da un minimo di 10 a un massimo di 20 euro con il calice, e da un minimo di 9 a un massimo di 19 euro senza il calice.

Per una degustazione di vino passito e di Sangiovese Riserva e per i vini Slow Wine sono necessari 2 tagliandi. Per tutti gli altri vini rossi e bianchi 1 solo tagliando. Ai soci Slow Food, AIS, AIES, Onav, Romagna Visit Card, Coop Alleanza 3.0 è riservato 1 tagliando degustazione gratuito per ogni acquisto di un carnet da 4 consumazioni e di 2 tagliandi gratuiti per ogni acquisto di carnet da 6 e 10 consumazioni.

A GiovinBacco è vietata la degustazione del vino per i minori di 18 anni.

Per l'acquisto dei carnet di degustazione del vino e del vino venduto dai Lions per beneficenza è possibile pagare anche con Bancomat e Carta di credito.

Le consumazioni del cibo di strada si acquistano presso i singoli stand o i chioschi e gli acquisti alle bancarelle del mercato agricolo e artigianale si fanno direttamente al banco vendita.

DOPO LA FESTA, LA GUIDA SICURA

In Piazza del Popolo sarà allestita una postazione dell'Unità di Strada del Servizio Dipendenze Patologiche Ravenna con il programma Sicuramente Insieme, che offrirà al pubblico informazioni utili per la guida sicura e la prova etilometro monouso.

INCONTRI E LABORATORI

Durante la manifestazione si terranno diversi incontri, laboratori, chiacchierate, fra Piazza XX Settembre (con gli stand di Slow Food e di Confagricoltura), Palazzo Rasponi dalle Teste e Circolo Aurora di via Ghibuzza 12.

Questi i temi e i prodotti di cui si parlerà:

Mortadella e vino: quale abbinamento.

Marezzature: la Mora Romagnola. In ricordo dell'amico Emilio Antonellini.

Il Parmigiano Reggiano.

Presentazione del libro Aperitivo con delitto.

Lo Spumante romagnolo Metodo Classico.
Lo Zafferano.
La Sicilia dei cannoli e del Marsala.
Il carciofo Moretto di Brisighella.
Formaggi naturali a latte crudo senza fermenti aggiunti.
La Calabria del Parco Nazionale della Sila.
I prodotti tipici della Romagna: lo stato dell'arte.
Rifrazioni: luce e colori dei vini classici di Romagna.
Vitis. Presentazione dei libri Vitis di Mirco Villa.
Presentazione della Guida Slow Wine 2023.
Olio Evo Dop di Brisighella e delle colline faentine.
Emozioni d'autore tra vino e cioccolato.
Lo Scalogno di Romagna Igp.
I fratelli del Sangiovese: un mondo in bottiglia.

LE ALTRE INIZIATIVE


GiovinBacco, in collaborazione con Confcommercio, Confesercenti e con i ristoranti del territorio, propone anche quest'anno "Il Piatto GiovinBacco", iniziativa volta a promuovere il Romagna Sangiovese di qualità sulle tavole e in cucina. Gli oltre 40 ristoranti aderenti - fino a domenica 30 ottobre - presentano ai loro clienti piatti a base di Sangiovese o abbinamenti di pietanze con bottiglie di Romagna Sangiovese.

Anche quest'anno GiovinBacco è ambasciatore del Romagna Sangiovese in Italia, portando il nostro vino di eccellenza in molti ristoranti e osterie della Guida Slow Food delle varie regioni. Continua poi la collaborazione di GiovinBacco con wine bar, forni e pasticcerie, gelaterie ed enoteche sempre all'insegna del Sangiovese.

Per chi vuole associare i piaceri del vino e della tavola al godimento della cultura è stato studiato il Carnet Cultura che prevede per chi acquista le degustazioni dei vini a GiovinBacco sconti o agevolazioni per gli spettacoli del Teatro Alighieri, al MAR, al Museo Classis Ravenna, alla Domus dei Tappeti di Pietra, alle proiezioni del Ravenna Nightmare Film Fest e alla visite guidate di Ravenna Experience e di Ravenna Teatro.

Lunedì 31 ottobre presso la Ca' del Pino (Via Romea Nord, 295 - Ravenna) alle 20.30 è in programma la Cena conclusiva a cura di Slow Food: la cucina tradizionale emiliana e romagnola a 4 mani. Con Max Poggi chef patron di Massimiliano Poggi Cucina di Trebbo di Reno - Bologna (con la cucina tradizionale de Il Cambio) e Marco Cavallucci del Ristorante Casa Spadoni di Faenza e del Mercato Coperto Ravenna. Abbinamento con i vini di Rocche di Romagna, il marchio collettivo del Romagna Sangiovese: presenterà il progetto Ruenza Santandrea, Presidente del Consorzio Vini di Romagna. Nell'occasione verrà consegnato il premio "E' bdòcc d'òr" a Riccarda Casadei di Casadei Sonora, figlia di Secondo Casadei.

Main sponsors La Cassa di Ravenna e De Stefani.

Info 339.4703606 

© copyright la Cronaca di Ravenna