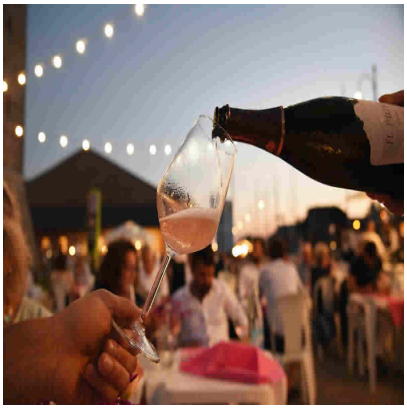

Tramonto DiVino, un goloso fuori porta con i vini e i prodotti tipici dell’Emilia Romagna

Descrizione

Non si svolge proprio a Bologna ma è un peccato non godersi i sette appuntamenti tra cibo e vino che si svolgono tra la Romagna (Cervia, Cesenatico, Forlimpopoli) e l’Emilia (Modena, Ferrara, Fontanellato, Piacenza). Si parte il 22 luglio a Cervia con sommelier e chef stellati

Con la diciasettesima edizione torna **Tramonto DiVino 2022**, 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. **Oltre mille etichette regionali** degustate in sette tappe, abbinate ai prodotti Dop e Igp interpretati da grandi firme della cucina. Due i format previsti dalla kermesse legata alla guida “**Emilia Romagna da Bere e da Mangiare**“, vera e propria bussola della produzione enologica regionale. 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.

Sommario

- 1. Non si svolge proprio a Bologna ma è un peccato non godersi i sette appuntamenti tra cibo e vino che si svolgono tra la Romagna (Cervia, Cesenatico, Forlimpopoli) e l'Emilia (Modena, Ferrara, Fontanellato, Piacenza). Si parte il 22 luglio a Cervia con sommelier e chef stellati
    - 1.1. Le tappe di Tramonto DiVino 2022
    - 1.2. Gli appuntamenti dopo Ferragosto
    - 1.3. Il format
    - 1.4. I vini in degustazione
    - 1.5. Prodotti certificati e preparazioni gourmet

Le tappe di Tramonto DiVino 2022

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.i banchi di assaggio proporranno 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.

Tramonto DiVino 2022 parte il 22 luglio a Cervia, nel borgo dei pescatori (Foto © Dell’Aquila Fabrizio).

Gli appuntamenti dopo Ferragosto

Dopo la pausa ferragostana, il settembre di Tramonto DiVino 2022 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** (9 settembre) 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 piacentino.

Il format

Come anticipato, due sono i format dell'evento. Nella Formula classica, in piedi in libera degustazione, ad 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 ad 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 ad ogni tappa. I piatti valorizzeranno i prodotti dei consorzi partner di TdV e il pesce dell'Adriatico, ma ci sarà anche 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 Gutturnio 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 modenesi Zampone e Cotechino… E poi, ancora, il re dei formaggi, il Parmigiano Reggiano Dop e lo Squacquerone di Romagna Dop, l'immancabile 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.

Data di creazione

2022/07/20
Autore
redazione