



Tramonto DiVino: già pronto il road show gourmet dell'Emilia-Romagna del gusto

Descrizione

Sette appuntamenti estivi fra Riviera e città d'arte con sommelier e chef stellati per celebrare il binomio vino-cibo come 'valore assoluto'

Sarà ancora una volta il biglietto da visita più goloso dell'estate. **Tramonto DiVino**, il roadshow del gusto dell'Emilia-Romagna, che da 17 anni mette insieme vini e cibi a qualità certificata (Dop e Igp), cultura enogastronomica e turismo, ha già apparecchiato le tavole in Riviera e nelle città d'arte della regione. E in **7 tappe**, da luglio a settembre, porterà i grandi vini e i grandi cibi dell'Emilia-Romagna nelle più belle piazze della regione a disposizione di turisti e winelover. Un modo concreto per dimostrare sul campo quell'alleanza fra Consorzi e istituzioni che proprio a Vinitaly 2022 ha definitivamente promosso il binomio vino-cibo come 'valore assoluto' nella nostra regione.

Attori dello show enogastronomico un piccolo esercito di sommelier Ais, chef, addetti ai lavori, giornalisti, blogger e storyteller pronti a raccontare a gastronomi e winelover le perle del gusto messe a disposizione dai Consorzi e dalle cantine regionali. Tramonto DiVino, infatti, ci ha abituato a una sfilata di eccellenze che in Emilia-Romagna significa **44 prodotti Dop e Igp, abbinati a 30 tipologie di vini a denominazioni fra Doc, Docg e Igt** per un ammontare complessivo di quasi mille diverse etichette. Un racconto, quello enologico, che sarà fatto ancora una volta nella guida '*Emilia Romagna da Bere e da Mangiare*' edizione 2022/2023, come sempre consegnata ai partecipanti della kermesse del gusto.

Le tappe

Primo appuntamento del roadshow a **Cervia** (22 luglio), **nel borgo dei pescatori fra l'antica Torre San Michele e la darsena. Il 29 luglio bis marittimo con la storica tappa di Cesenatico, in Piazza spose Marinai, fra il mare e il porto leonardesco. E per completare il tour romagnolo, il 4 agosto grande serata a Forlimpopoli, nel giorno dell'anniversario di Pellegrino Artusi, padre della cucina italiana, con un inedito abbinamento con la cultura. Alla cena-degustazione di Tramonto DiVino è infatti abbinata l'anteprima del docufilm 'Pupi Avati: la tavola racconta' alla presenza dei fratelli Avati e del regista Pintaldi.**

Dopo la pausa ferragostana, il settembre di Tramonto DiVino è tutto emiliano. Si comincia nelle terre del Lambrusco per valorizzare l'inimitabile bollicina rossa dell'Emilia, il 1 settembre nei territori di Modena o Reggio. Il 7 settembre è la volta di **Ferrara** che ospiterà la tappa di Tramonto DiVino, co-organizzata con la locale Strada dei vini e dei sapori, nella cornice green di piazza XXIV maggio... ed è subito **Parma**, nel borgo di Fontanellato (9 settembre) fra gli spalti e la corte della Rocca e la grande piazza che la circonda completamente. Ultima tappa a **Piacenza** (23 settembre) in Piazza Cavalli nell'ambito di 'Piacenza è un mare di sapori', la due giorni gourmet dedicata ai prodotti del territorio.

Il format

Organizzata in una sola serata, per permettere in poche ore un'esperienza a 360 gradi del meglio dei cibi e dei vini regionali, ciascuna tappa di Tramonto DiVino invade pacificamente un'ampia location cittadina, una piazza del centro storico o un parco urbano. L'area prescelta, in accordo con i Comuni partner, viene 'apparecchiata' come una vera e propria 'arena del gusto', dove centinaia di gastronomi e winelover preventivamente prenotati (seduti e serviti a tavola, nella formula della cena-degustazione inaugurata nell'edizione 2020 per ottemperare alle norme anti Covid), oppure in piedi (nella formula tradizionale a banchi d'assaggio), partecipano agli assaggi identitari dei prodotti certificati abbinati ai vini regionali.

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: 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... 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, la

Patata di Bologna Dop, gli Aceti Balsamici Tradizionali di Modena e Reggio e l'Aceto Igp di Modena, il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP con i suoi preziosi tagli di carne di razza romagnola, 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.

Chi organizza

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. Partner dell'edizione 2022 sono l'**Associazione CheftoChef emiliaromagnacuochi**, Casa Artusi e i Consorzi delle principali Dop e Igp dell'Emilia-Romagna: Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma e di Modena, Salumi Piacentini, Coppa di Parma e Salame Felino, Pesca e Nettarina di Romagna, Pera dell'Emilia-Romagna, Mortadella Bologna, Associazione dello Squacquerone di Romagna, Olio Extravergine di Oliva di Brisighella, Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, Aceto Balsamico di Modena, Patata di Bologna, Piadina Romagnola, Riso del Delta del Po. E ancora la Strada dei vini e dei sapori della Provincia di Ferrara.

Data di creazione

2022/04/12

Autore

redazione