

Link: <https://www.forlinotizie.net/2022/10/nevio-ronconi-parla-della-festa-del-vino-il-segreto-del-successo-di-giovinbacco-qualita-tante-collaborazioni-ravenna-viva-e-piena-di-gente/40056/>

Menù Comuni Network Rubriche Cerca

Seguici su f t y r Accedi

Forlìnotizie.

ENOGASTRONOMIA



PIÙ POPOLARI

PHOTOGALLERY

VIDEO

Nevio Ronconi parla della festa del vino: il segreto del successo di GiovinBacco? qualità, tante collaborazioni, Ravenna viva e piena di gente

FOmeteo Previsioni

Forlì 26°C 18°C

GUARDA IL METEO DELLA TUA CITTÀ >>

di Redazione - 25 Ottobre 2022 - 12:43

Stampa 9 min

Più informazioni su



GiovinBacco meno tre. Mancano ormai pochi giorni alla grande kermesse del vino e del cibo di strada di Romagna che il 28, 29 e 30 ottobre terrà banco nelle piazze centrali di Ravenna. Già in Piazza del Popolo, Piazza Garibaldi, Piazza XX Settembre e Piazza Kennedy comincia a prendere forma la città del vino. Quest'anno, fra l'altro, la manifestazione giunge alla 20^a edizione, un traguardo importante che nel pomeriggio dell'inaugurazione verrà celebrato con una mega torta di compleanno, in Piazza del Popolo.

Da poco meno di 4 lustri, **Nevio Ronconi, Presidente Tuttifrutti**, è il principale organizzatore di questo evento. A lui chiediamo dunque di illustrarci quali sono gli elementi di novità e di tradizione dell'edizione 2022 di una festa di successo e in continua crescita, che non si è mai fermata, nemmeno durante la pandemia.





L'INTERVISTA

Ronconi, GiovinBacco compie 20 anni, un traguardo importante per una manifestazione. Qual è il segreto della longevità e del successo di questo evento?

“Il primo fattore è la stabilità dell’organizzazione: lo stesso team segue GiovinBacco sin dalla prima edizione, con qualche modifica nel tempo, ma conservando intatto il gruppo di lavoro centrale.”

Costituito dal sodalizio fra Tuttifrutti e Slow Food Ravenna.

“Sì, anche se nelle prime edizioni accanto a Tuttifrutti e Slow Food c’era una società di organizzazione di eventi. Poi tutta l’organizzazione e la comunicazione è passata in capo a Tuttifrutti, che lavora insieme a Slow Food per la filosofia e il programma di GiovinBacco. Il secondo segreto, se così si può dire, o piuttosto la seconda cosa molto importante, è il coinvolgimento delle realtà territoriali. Quindi i produttori di vino, i ristoranti, i bar, le pasticcerie, le gelaterie, le enoteche, ma anche le istituzioni e le associazioni del commercio, dell’industria, dell’artigianato, dell’agricoltura che hanno lavorato sempre per sostenere questa manifestazione, fino ad arrivare alla Regione Emilia-Romagna e all’APT regionale. Infine, c’è il tema della qualità della proposta GiovinBacco. Per tre giorni Ravenna diventa la capitale della Romagna del vino e del cibo di strada. Fra l’altro, Ravenna non è particolarmente vocata al vino ed è una sorta di città *super partes* rispetto ai territori collinari di Romagna più vocati, che vanno da Rimini a Imola passando per Cesena e Bertinoro, Forlì e Predappio e poi Faenza e Brisighella. Naturalmente la proposta si è via via aggiornata nel tempo.”

Nel nome GiovinBacco c’è ancora traccia del vino novello delle prime edizioni.

“Sì. Noi siamo partiti con un riferimento forte al vino nuovo, al vino giovane, al novello, perché inizialmente l’evento si svolgeva in novembre, quando cominciava appunto la commercializzazione di questo vino. Poi c’è stata l’evoluzione e la crescita, che ha portato alla festa del Romagna Sangiovese prima e oggi a dare vita alla principale vetrina dei produttori romagnoli di vino, andando dal Sangiovese all’Albana, passando per il Trebbiano o per altri vitigni autoctoni come il Burson o la Rambela. Il Sangiovese rimane il protagonista principale, naturalmente, ma a GiovinBacco c’è una vasta selezione di rossi e bianchi, senza disdegnare lo spumante e il passito. Quindi è una proposta vasta e qualitativamente credibile. È questo il filo conduttore che percorre tutta la manifestazione fino ai prodotti della tavola, che sono prodotti locali, romagnoli, ma sempre con la giusta apertura verso il mondo. Senza chiusure

localistiche. Perciò abbiamo i vini Slow Wine d'Italia, ci sono quest'anno aperture verso la Calabria e la Sicilia e i loro prodotti. Non dimentichiamo le osterie d'Italia presso le quali GiovinBacco diventa ambasciatore del Sangiovese e degli altri vini di Romagna. Tutti questi elementi insieme hanno fatto sì che la manifestazione crescesse dai primi anni in cui si svolgeva al Salone dei Mosaici in Piazza Kennedy. Siamo passati all'Almagià e poi da qui al Pala De André e, infine, oggi su tutte le principali piazze del centro storico di Ravenna e in parte a Palazzo Rasponi."

Una qualità che si sposa con la quantità, perché c'è tanto pubblico di tutte le età a GiovinBacco e la festa è davvero molto popolare.

"Noi abbiamo sempre cercato di fare una festa del vino e del cibo di strada che puntasse sulla qualità senza tradirne mai il carattere popolare. Non una festa riservata solo agli intenditori e nemmeno solo agli operatori di un settore economico specifico. Noi abbiamo sempre puntato sul grande pubblico – il che ovviamente non esclude anche gli operatori specializzati – perché vogliamo avvicinare le cantine al pubblico e il pubblico dei consumatori alla qualità dei produttori locali. Naturalmente siamo attenti anche alla ristorazione e coinvolgiamo più di 40 ristoranti nell'iniziativa *Il Piatto GiovinBacco*, affinché propongano il vino di Romagna nelle loro carte dei vini e nelle loro ricette."

Cosa che non era scontata all'inizio, 20 anni fa. Prima di GiovinBacco non c'erano molti ristoranti romagnoli con un'offerta adeguata di vini del territorio.

"Sì. In questi anni c'è stata una crescita evidente. Vent'anni fa o anche meno, c'erano solo alcuni ristoranti che avevano una carta dei vini con il Sangiovese o l'Albana, qualche etichetta quando andava bene. Oggi quasi tutti i ristoranti hanno una bella carta dei vini ricca di bottiglie del territorio. È cresciuta la qualità dei nostri vini. Ed è cresciuta l'offerta dei ristoranti. Mi piace pensare che GiovinBacco abbia dato una mano in questo senso."



Torniamo al vostro sodalizio ventennale con Slow Food. Come funziona questa collaborazione fra un operatore privato, un'azienda qual è la Tuttifrutti, e un'associazione come Slow

Food? Alla fine avete sposato la filosofia Slow Food del cibo e del vino buono, pulito e giusto?

“Ogni azienda è fatta dalle persone che vi lavorano, dalle loro sensibilità e convinzioni. La filosofia e gli obiettivi di Slow Food ci sono vicini prima ancora come singoli che come azienda, dopo di che la collaborazione è venuta da sé, si è ben strutturata e affinata nel tempo. Collaboriamo con Slow Food anche in altre manifestazioni come la Festa della Cozza di Marina di Ravenna o la festa Cervia Sapore di Sale. Noi come impresa chiaramente mettiamo in campo le nostre competenze di carattere comunicativo, organizzativo e produttivo, cose che per una associazione sono più faticose da mettere in piedi. In fondo per noi è un segmento di lavoro. Però è un lavoro che ci dà soddisfazione anche perché è aderente alle nostre convinzioni su come deve essere il cibo e il vino in Romagna, come deve essere inteso il rapporto con il territorio. Facciamo marketing territoriale. L’attenzione al territorio non significa per noi autarchia o chiusura, come già dicevo. Non a caso vogliamo che il nostro vino o le nostre specialità escano dai nostri confini. Allo stesso tempo se un romagnolo o un turista cerca un vino o un altro prodotto tipico qui in Romagna, lo deve trovare. Ma ci piace che anche da fuori arrivino proposte di nuove esperienze. Io credo alla materia prima di prossimità, funzionale anche allo sviluppo sostenibile, ma credo poco al cosiddetto km zero. Perché se lo assumessimo in modo rigido non esisterebbe il risotto alla milanese o il pesto alla genovese. Quindi bene il territorio. Ma bene anche le aperture e le scoperte.”

A GiovinBacco oltre alla qualità del vino c’è un’attenzione alla qualità del cibo, nel senso che non proponete le solite bancarelle di cibo di strada, ma chioschi selezionati, frutto di esperienze di ristorazione affermate sul territorio.

“Certo. In fondo noi dentro la festa portiamo tanta imprenditoria locale e, soprattutto, quella che è impegnata a fare qualità sul territorio. Così i ristoranti a GiovinBacco adattano le loro proposte al consumo su piazza o in strada. Solo per fare alcuni esempi, i piatti del Mercato Coperto, le polpette della Campanara o il cono di fritto di Bartolini, li trovate nel ristorante e anche a GiovinBacco.”

A proposito della filosofia slow che contraddistingue la manifestazione e la vostra collaborazione ventennale con Slow Food, avete in piedi anche quest’altra collaborazione con il Servizio Dipendenze Patologiche Ravenna: l’Unità di Strada con il programma Sicuramente Insieme sarà in Piazza del Popolo con una postazione per dare consigli su come bere bene e il giusto, senza abusare del vino, soprattutto in relazione alla guida.

“Sì, queste sono azioni d’informazione per la riduzione del danno. In realtà parlare di danno è un po’ improprio nel nostro caso, perché l’approccio di questa festa con il cibo e il vino è molto sereno e tranquillo e lento, appunto. Questa lentezza, l’essere all’aperto, fra amici, chiacchierando, con la possibilità di bere e mangiare insieme in un arco di tempo lungo, consente di assimilare molto meglio l’alcol. Del resto tutta la festa è improntata alla comprensione e alla valorizzazione di ciò che si beve e si mangia, quindi ad un consumo consapevole e corretto. Per questo pur essendo una festa del vino GiovinBacco è una festa slow e tranquilla: non si punta sul consumo smodato ma sulla qualità.”

A proposito del concetto di bene, la festa punta anche a fare del bene perché c’è la vendita del vino a scopo benefico.

“Come da tradizione il banco della vendita del vino a scopo benefico è curato dal Lions Club Ravenna Bisanzio e quest’anno sarà in Piazza del Popolo. Voglio fare un doppio ringraziamento. Prima di tutto alle cantine che mettono a disposizione gratuitamente una parte del vino proprio per la vendita a scopo benefico, una vendita tipo bottega, perché si va al banco, si sceglie la bottiglia, si paga e si porta a casa. L’altro ringraziamento va al Lions Club Ravenna Bisanzio, perché sin dalla prima edizione collabora con GiovinBacco svolgendo questo service così importante: il 50% del ricavato va in beneficenza, una parte per sostenere il progetto Lions di Wolisso in Africa e l’altra parte a sostegno dell’esperienza di Orto in Condotta di Slow Food per l’educazione dei nonni ai bambini nel coltivare i prodotti dell’orto.”

Negli ultimi anni hanno fatto capolino a GiovinBacco gli spumanti. Quest’anno c’è anche una selezione speciale di spumanti di Romagna, metodo classico. Perché?

“Oltre ai vini tradizionali di Romagna, come il Sangiovese e l’Albana, sta diventando molto interessante anche la produzione romagnola di spumante metodo classico. Voglio dire che la qualità è cresciuta. Il banco degli spumanti in Piazza del Popolo, con la selezione di una decina di etichette, vuole rimarcare proprio questo fatto. Si può brindare romagnolo.”



In occasione dei vent’anni avete annunciato anche il piccolo evento nella giornata inaugurale della grande torta di compleanno offerta al pubblico.

“Sì e ci tengo a dire che la torta sarà offerta per l’occasione dai Fornai e Pasticceri di Concommercio Ravenna a cui va il nostro ringraziamento. Questa è un ulteriore esempio di quanto sia coinvolto il tessuto economico e sociale della città nella nostra festa.”

Già. In Romagna e in particolare a Ravenna quando ci sono iniziative come queste c’è sempre qualcuno che critica o trova da ridire. Invece GiovinBacco sembra trovare un consenso generale. Come mai?

“Penso dipenda dalla grande tessitura di relazioni e collaborazioni che abbiamo sempre coltivato sul territorio con le attività economiche, con le associazioni, con i privati. Sì, credo che fundamentalmente sia questo. GiovinBacco è una manifestazione popolare, che fa bene a tutti, porta pubblico e lo fa divertire, fa trovare una città viva e dinamica, interessante. È una cosa che fa venire voglia

di visitarla e di viverla in maniera tranquilla e serena, in spazi larghi che possono contenere numeri anche importanti di presenze. Fa bene alle attività economiche che lavorano di più. L'anno scorso Ravenna era strapiena nella tre giorni di GiovinBacco e così c'era un continuo travaso di pubblico fra ristoranti e bar in città e i chioschi del cibo di strada di GiovinBacco. Sono collaborazioni che abbracciano un po' tutti i settori. Voglio rimarcare che anche quest'anno abbiamo il carnet cultura: a chi acquista le consumazioni di vino a GiovinBacco consegneremo questo carnet per gli sconti nelle iniziative culturali della città, nelle 6 realtà più importanti, dal Teatro Alighieri al Teatro Rasi, dal Mar ai siti di RavennAntica al Nightmare Film Festival.”

Quest'anno non avete aumentato i prezzi: avete pensato al caro bollette?

“Abbiamo deciso di mantenere i prezzi dell'anno scorso, perché in effetti c'è un problema serio sul caro bollette e sul bilancio delle famiglie. Ma voglio ricordare che il caro bollette c'è anche per noi, cioè per chi organizza la manifestazione. Gli allestimenti, l'energia elettrica e quant'altro, hanno costi che ovviamente si ripercuotono anche sulle imprese. In ogni caso abbiamo voluto dare un segnale di stabilità.”

In conclusione, quali sono le novità più interessanti o significative che vuole segnalare dell'edizione 2022?

“Abbiamo reso Piazza XX Settembre più protagonista. Sulla piazza oltre ai vini d'Italia Slow Wine selezionati da Slow Food, ci saranno due capanni, uno di Slow Food appunto e l'altro di Confagricoltura che – e questa è una novità – proporrà i prodotti agricoli di eccellenza del territorio, dall'olio extravergine d'oliva di Brisighella al carciofo moretto di Brisighella allo scalogno di Riolo Terme, ma anche lo zafferano. Slow Food e Confagricoltura proporranno insieme degli assaggi e delle chiacchierate sui prodotti proprio in Piazza XX Settembre. Ciò viene a integrare la proposta già ricca di Piazza Kennedy col cibo di strada e le birre artigianali, in Piazza Garibaldi, sempre con il cibo di strada curato dagli artigiani CNA, con le piadine, le paste ripiene e ancora le birre artigianali. Poi a ridosso di Palazzo Rasponi in Piazza Kennedy abbiamo il mercatino del Lavoro dei contadini, il mercatino GiovinBacco e le bancarelle con i formaggi di Romagna.”

E per concludere in bellezza c'è la cena finale con il premio assegnato a Riccarda Casadei. Perché proprio a lei?

“Questo premio ogni anno è tradizionalmente assegnato – da una giuria presieduta da Guido Tampieri – a una personalità che valorizza e porta nel mondo la cultura romagnola. Riccarda Casadei rappresenta davvero in maniera esemplare l'anima della Romagna. Chi meglio della figlia di Secondo Casadei, nonché titolare di Casadei Sonora che lavora per valorizzare il liscio e l'eredità di Casadei? Fra l'altro in un periodo in cui si parla anche di riconoscere come patrimonio dell'umanità Unesco proprio il liscio romagnolo, la nostra musica popolare. Ma della cena conclusiva organizzata da Slow Food voglio sottolineare anche il fatto che l'abbiamo pensata come omaggio alla tradizione della Romagna e dell'Emilia, un matrimonio fra le due cucine della nostra regione. Per questo sarà una cena a 4 mani con lo chef Massimiliano Pozzi, titolare di vari ristoranti e in particolare dell'omonimo locale di Trebbo di Reno e del Cambio di Bologna, e con Marco Cavallucci dei ristoranti di Casa Spadoni. Il menù sarà veramente molto intrigante e verrà accompagnato dai vini del Consorzio Vini di Romagna: la presidente Ruenza Santandrea sarà presente quella sera per parlare di un nuovo progetto ideato per sostenere i vini di

Romagna che si chiama Rocche di Romagna.”



Tutte le cantine, gli spumanti e i vini Slow della XX edizione di GiovinBacco, a Ravenna dal 28 al 30 ottobre

GiovinBacco a Ravenna dal 28 al 30 ottobre chiuderà con una cena a 4 mani di Slow Food, con gli chef Poggi e Cavallucci e il premio a Riccarda Casadei

Più informazioni su

DALLA HOME



ECONOMIA DEL TERRITORIO
Approvato il programma pluriennale della Camera di commercio della Romagna



ENOGASTRONOMIA
Nevio Ronconi parla della festa del vino: il segreto del successo di GiovinBacco? qualità, tante collaborazioni, Ravenna viva e piena di gente



FESTA DA PAURA!
Horror e magia per il lungo week end di Halloween a Mirabilandia



SCINTILLE IN EMILIA-ROMAGNA
Tensioni su 118. Snami-Fimmg rompono con la Regione. A rischio tavolo codici bianchi

Forlìnotizie.



Feed RSS



Facebook



Twitter



Publicità

Canali Tematici

Home
Cronaca
Politica
Economia
Sport
Cultura & Spettacolo
Scuola & Università
Società
Ambiente & Salute

Città

Forlì
Forlimpopoli
Bertinoro
Meldola
Castrocaro Terme e Terra del Sole
Predappio
Modigliana
Santa Sofia
Civitella di Romagna
Galeata
Rocca San Casciano
Tredozio
Tutti i comuni

Eventi

Home

Video

Home
Altre News
Cronaca
Economia
Eventi
Politica
Sport

Photogallery

Home
Altre News
Cronaca
Economia
Eventi
Politica
Sport

ForliNotizie

Partner

Info e contatti

Copyright © 2015 - 2022 - Testata Associata Anso
Tuttifrutti Agenzia di Pubblicità
Tel. +39 0544 509611 - redazione@ravennanotizie.it
Registrato presso Tribunale di Ravenna N° 1275
Direttore responsabile: Nevio Ronconi
Partita IVA: 00238160394

PressComm Tech
Network

Redazione
Segnala evento
Informativa Cookie
Impostazioni Cookie
Privacy
Copyright