

Link: <https://piunotizie.it/giovinbacco-festeggia-i-20-anni-questo-weekend-in-piazza-del-popolo-a-ravenna/>

27/10/2022

f

Giovinbacco festeggia i 20 anni, questo weekend, in Piazza del Popolo a Ravenna

📅 OTTOBRE 27, 2022 1:29 pm 👤 Redazione 👁 41682 Views



Una bella torta di compleanno – gentilmente offerta dall’Associazione Fornai e Pasticceri di Ravenna – inaugurerà in Piazza del Popolo nel pomeriggio di venerdì 28 ottobre – alle 18 – l’edizione 2022 di “GiovinBacco in Piazza”, la grande manifestazione enologica, vetrina dei migliori vini romagnoli, che festeggia il traguardo dei 20 anni. La torta verrà offerta al pubblico presente all’inaugurazione fino ad esaurimento.

Con il taglio del nastro e della torta si apre la tre giorni – 28, 29 e 30 ottobre – che trasforma il centro della città di Ravenna nel 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 e da gustare.

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 rossi e bianchi dei produttori locali, compresi i passiti – **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 selezione di una decina di eccellenti Spumanti di Romagna metodo classico. La produzione di bollicine made in Romagna, infatti, è cresciuta di qualità e quest’anno GiovinBacco ha voluto aprire una finestra su questo segmento del mercato del vino.

In Piazza XX Settembre sono in degustazione, invece, **i 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.

In **Piazza XX Settembre** oltre ai vini della Guida Slow Wine ci sono anche **gli stand di Slow Food e Confagricoltura**, che propongono al pubblico prodotti eccellenti locali (dall'olio di Brisighella al carciofo moretto, dallo scalogno di Romagna allo zafferano) e organizzano **chiacchierate** interessanti sugli stessi prodotti.

Tutti gli stand per la degustazione del vino chiudono alle 23, ma è possibile utilizzare i tagliandi per la degustazione fino a mezzanotte in Piazza Garibaldi, dove in un'area con il sommelier viene prolungato 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 come quello di Wolisso in Africa dei Lions e Orto in Condotta di Slow Food. Lo stand per la vendita è in **Piazza del Popolo**.

LE PIAZZE DEL CIBO DI STRADA: PIAZZA KENNEDY E PIAZZA GARIBALDI

Piazza Garibaldi sarà dedicata al vino di Romagna ma anche agli **stand degli artigiani e delle artigiane CNA** che propongono pasta fresca con **Doppiozero** e **Le Spighe**, piadina e pizza frita con **Briciole di Piadina, Piadineria il Biancomangiare, Chiosco Slurp, Piadina frita 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**.

A ridosso di **Palazzo Rasponi dalle Teste in Piazza Kennedy**, si terranno il mercatino de Il Lavoro dei Contadini e quello di GiovinBacco con uno spazio dedicato ai formaggi. Nella sala del giardino del palazzo sono previsti incontri e 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. L'organizzazione ricorda che a GiovinBacco è vietata la

degustazione del vino per i minori di 18 anni.

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 ai banchi vendita.

DOPO LA FESTA, LA GUIDA SICURA

In Piazza del Popolo è allestita anche quest'anno la **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 (sede di Slow Food Ravenna).

Citiamo solo i temi e i prodotti di cui si parlerà:

Mortadella e vino: quale abbinamento.

Marezzature: la Mora Romagnola (in ricordo di Emilio Antonellini).

Il Parmigiano Reggiano.

Presentazione del libro "Aperitivo con delitto".

Lo Spumante di Romagna 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 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 sul tema: “La cucina tradizionale emiliana e romagnola a 4 mani”**. Con **Massimiliano Poggi** chef patron di Massimiliano Poggi Cucina di Trebbo di Reno – Bologna (che proporrà la cucina tradizionale de Il Cambio) e **Marco Cavallucci** del Ristorante Casa Spadoni di Faenza e del Mercato Coperto Ravenna. Abbinamento con i vini *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, che da sempre valorizza e porta la musica e la cultura di Romagna in Italia e nel mondo.

ORGANIZZAZIONE, PATROCINI E COLLABORAZIONI

L’organizzazione della manifestazione è di Tuttifrutti Ravenna e Slow Food Ravenna, con il patrocinio e il contributo del Comune di Ravenna, di Regione Emilia-Romagna, APT dell’Emilia-Romagna, Provincia di Ravenna, Visit Romagna, Camera di Commercio di Ravenna. E con i patrocini di molti altri comuni romagnoli. Con la collaborazione speciale di Ravenna Incoming, CNA Ravenna, Romagna Acque e Lions Club Ravenna Bisanzio. E con la collaborazione di decine e decine fra associazioni e attività economiche del territorio. Main sponsors sono La Cassa di Ravenna e De Stefani.

GIOVINBACCO IN FESTA 2022 – XX EDIZIONE

Venerdì 28 ottobre dalle 18 alle 23

Sabato 29 ottobre dalle 11 alle 23

Domenica 30 ottobre dalle 11 alle 23

INFO 339.4703606 / 0544.509611

POST TAGS: Giovinbacco Ravenna

RELATED ARTICLES



Arriva “Rifrazioni”, un inno ai vini romagnoli a cura di Ravenna Food. La presentazione a “Giovinbacco 2022”

OTT 27, 2022



Due mostre in programma per il Giovinbacco 2022 al Palazzo Rasponi di Ravenna

OTT 27, 2022





“Walking memories” debutta il 29 ottobre all’Almagià di Ravenna durante “Fèsta”

OTT 27, 2022



ULTIME NOTIZIE

All’ospedale di Faenza scelti i tre nuovi direttori di strutture complesse

OTTOBRE 27, 2022

Uffici chiusi a Bagnacavallo per il ponte di Ognissanti

OTTOBRE 27, 2022

Un nuovo spazio sociale al Piazzale Poggi di Castel Bolognese

OTTOBRE 27, 2022

Gli operai degli appalti in Marcegaglia hanno proclamato ieri lo stato di agitazione

OTTOBRE 27, 2022

Ottimi risultati lo scorso week end per i giovani del Circolo della Spada di Cervia-Milano Marittima

OTTOBRE 27, 2022

The image shows three business cards stacked vertically. The top card is for 'Edilsamp' with a blue header, listing services like 'Costruzioni - Ristrutturazione - Tinteggiature - Cartongesso', and contact info: phone 3336912508 and email edilsamp.ra@gmail.com. The middle card is for 'R.A.B.S. RAVENNA BUILDING SERVICE' with a blue header, advertising 'MANUTENZIONI PULIZIE' and contact email commerciale.rabs@gmail.com. The bottom card is for 'Dimora Delle Cune' with a white header, featuring a photo of a bedroom and the text 'colazione e nanna'.

Piùnotizie.it

Iscr. Registro Stampa del Tribunale di Ravenna al N°1424 del 19/01/2016

Direttore Responsabile: Brunello Cavalli

Editore: UNIKA CONFERENCES & EVENTS SRL UNIPERSONALE

CF. P.iva - 02503060390

Contatti: redazione@piunotizie.it

© E' vietata la riproduzione, con qualsiasi strumento, anche parziale, di testi foto e video contrassegnati dalla scritta

"Riproduzione vietata " se non

ULTIME NOTIZIE



All'ospedale di Faenza scelti i tre nuovi direttori di strutture complesse

OTTOBRE 27, 2022



Uffici chiusi a Bagnacavallo per il ponte di Ognissanti

OTTOBRE 27, 2022



Un nuovo spazio sociale al Piazzale Poggi di Castel Bolognese

OTTOBRE 27, 2022



Gli operai degli

IMPRENDIAMO

SEGUICI SU FACEBOOK

FEED RSS



autorizzati dall'Editore in forma scritta.



appalti in Marcegaglia hanno proclamato ieri lo stato di agitazione

OTTOBRE 27, 2022



Ottimi risultati lo scorso week end per i giovani del Circolo della Spada di Cervia-Milano Marittima

OTTOBRE 27, 2022

© Copyright 2022 Più Notizie

[Contatti](#)

[Privacy Policy](#)

[Cookie Policy](#)