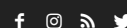


Link: <https://risveglioduemila.it/2022/10/giovinbacco/>

giovedì, 27 Ottobre, 2022 Accedi



SETTIMANALE CATTOLICO DI INFORMAZIONE - DAL 1902



Arcidiocesi di
Ravenna-Cervia

pubblicità Contatti



Home > Cibo > Giovinbacco festeggia 20 anni. Dal 28 al 30 ottobre le piazze di...

Cibo Città Eventi Ravenna

Giovinbacco festeggia 20 anni. Dal 28 al 30 ottobre le piazze di Ravenna diventano centro del buon vino e del cibo romagnolo di strada

Di Redazione - 27 Ottobre 2022



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 18.00 – l'edizione 2022 di "GiovinBacco in Piazza", la

Categorie

Seleziona una categoria

Tag

Angelus arcivescovo ausl
Ausl Romagna bollettino
camera di commercio caritas cei
Cervia Coldiretti contagi
coronavirus covid Covid 19
Dante Emilia-Romagna
Emilia Romagna Guardia di Finanza
guarigioni
Lorenzo Ghizzoni
Marina di Ravenna messa
michele de pascale Natale pace
Papa Francesco
polizia locale Porto preghiera
ravenna Ravenna Festival
Regione
Regione Emilia Romagna
ricoverati Romagna Rosario Santa Teresa
Stefano Bonaccini tamponi
terapie intensive tv2000 Ucraina
udienza vaccini Vangelo

Articoli recenti

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**: ivini 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 fritta con **Briciole di Piadina**, **Piadineria** il **Biancomangiare**, **Chiosco Slurp**, **Piadina fritta** **Gastronomia Mini**, e infine la birra artigianale di **Birra Delira** e **Birra Valsenio.**

Terminati gli interventi di riqualificazione del raccordo autostradale "Ferrara-Porto Garibaldi"

27 Ottobre 2022

Caro bollette: intervento da 15 milioni di euro per Soci e clienti della BCC ravennate, forlivese e imolese

27 Ottobre 2022

Torna, dopo l'interruzione di due anni, "Oltre la siepe", il torneo di pallavolo per disabili intellettivo-relazionali

27 Ottobre 2022

Gli uccelli: i dinosauri di oggi. Dal 1° novembre a MUSA la mostra fotografica di Francesco Barberini

27 Ottobre 2022

Albergo Mare Pineta di Marina di Ravenna diventa un condhotel. C'è l'ok unanime del Consiglio Comunale

27 Ottobre 2022

[Archivi](#)

Seleziona il mese

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

www.giovinbacco.it - facebook.com/giovinbacco



TAGS

Informativa sulla [privacy](#)



© CORRIERE CESENATE APS Editore de "Il Risveglio", piazza Arcivescovado 11 - 48121 Ravenna | Tel. (+39) 0544 36473 | info@risveglioduemila.it |
Proprietà: Corriere Cesenate Aps, Direttore responsabile: Francesco Zanotti, vice direttore di Ravenna: Daniela Verlicchi | Giornale locale ROC (Registro
Operatori di Comunicazione) autorizzazione Tribunale di Forlì n. 409 del 20/2/1968