

Link: <https://www.forlinotizie.net/2022/10/e-tutto-pronto-per-la-xx-edizione-di-giovinbacco-a-ravenna-venerdi-28-ottobre-pomeriggio-linaugurazione-e-poi-un-lungo-weekend-con-il-vino-e-il-cibo-di-strada/40111/>

Menù Comuni Network Rubriche Cerca

Seguici su     Accedi

Forlìnotizie.

ENOGASTRONOMIA



È tutto pronto per la XX edizione di GiovinBacco a Ravenna: venerdì 28 ottobre pomeriggio l'inaugurazione e poi un lungo weekend con il vino e il cibo di strada

di Redazione - 27 Ottobre 2022 - 17:05

 Stampa  5 min

[Più informazioni su](#)

PIÙ POPOLARI

PHOTOGALLERY

VIDEO

FOmeteo

Previsioni

Forlì



23°C 13°C

[GUARDA IL METEO DELLA TUA CITTÀ](#) »



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 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.





L'inaugurazione della 19^a edizione

TANTO 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.

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, LABORATORI, CHIACCHIERATE

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

Più informazioni
su

DALLA HOME



CRONACA

Si spaccia per funzionario di importante azienda e truffa aspiranti dipendenti: 72enne in carcere a Forlì



MUSICA

Parte il Forlimpopoli Folk Club con i Free Hands Project



NOMI ILLUSTRI

Bertinoro: una via per Mario Pezzi, 'inventore' del Sangiovese Riserva



ENOGASTRONOMIA

È tutto pronto per la XX edizione di GiovinBacco a Ravenna: venerdì 28 ottobre pomeriggio

l'inaugurazione e poi un lungo weekend con il vino e il cibo di strada

Forlìnotizie.



Feed RSS



Facebook



Twitter



Pubblicità

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

ForlìNotizie

Copyright © 2015 - 2022 - Testata Associata Anso
Tuttifrutti Agenzia di Pubblicità
Tel. +39 0544 509611 - redazione@ravennanotizie.it
Registrato presso Tribunale di Ravenna N° 1275

Partner

PressComm Tech
Network

Info e contatti

Redazione
Segnala evento
Informativa Cookie
Impostazioni Cookie

Direttore responsabile: Nevio Ronconi
Partita IVA: 00238160394

[Privacy](#)
[Copyright](#)