

Link: <https://www.ravennanotizie.it/0-in-evidenza/2022/10/28/mauro-zanarini-slow-food-e-il-vino-buono-pulito-e-giusto-che-giovinbacco-vuole-promuovere-pensando-al-futuro-e-al-clima-che-cambia/>

Menu Comuni Network Servizi Cerca
Seguici su
f t yt rss
Accedi

Ravennanotizie.it

Mauro Zanarini (Slow Food) e il vino buono, pulito e giusto che GiovinBacco vuole promuovere, pensando al futuro e al clima che cambia

di Redazione - 28 Ottobre 2022 - 11:23

Commenta Stampa Invia notizia
10 min

Più informazioni su
mauro zanarini
ravenna



Con l'edizione 2022 che si apre oggi 28 ottobre, GiovinBacco compie 20 anni. Venti anni di crescita e soddisfazioni per gli organizzatori Slow Food e Tuttifrutti. Ma venti anni sono anche un punto di partenza per progettare le prossime edizioni. “Il nostro obiettivo è riuscire a portare i consumatori a scelte consapevoli ed esperienze di qualità, e stimolarli ad andare a trovare i vignaioli nelle loro cantine, visitare aziende anche lontane e complicate da raggiungere, osservare i luoghi ed assaggiare i prodotti raccontati a GiovinBacco direttamente in cantina con il vignaiolo” racconta uno dei due principali patron della festa, **Mauro Zanarini, responsabile degli eventi di Slow Food**, che aggiunge: “Il successo di questa manifestazione è dovuto principalmente alla capacità di innovare e proporre tutti gli anni nuove idee, l'altro aspetto è il coinvolgimento delle istituzioni, che ci hanno sempre sostenuto, e il riuscire a fare rete con le attività commerciali, imprenditoriali e le associazioni del territorio.”

Ma come è iniziato tutto? “Siamo partiti nel 2002 nella profumeria Cortesi dove l'amico Enzo Tappi mi ha raccontato la sua esperienza in Borgogna rimanendo affascinato dal territorio e dal Beaujolais Nouveau. – dice Zanarini – Con noi c'era Beppe Rossi e subito ho colto questa opportunità, chiedendo a Beppe la

PIÙ POPOLARI
PHOTOGALLERY
VIDEO

RAmeteo Previsioni
 Ravenna **24°C** **13°C**

[GUARDA IL METEO DELLA TUA CITTÀ](#)



METEO
Sole e temperature ancora alte e fuori media sulla provincia di Ravenna oggi, venerdì 28 ottobre previsioni

Commenta

disponibilità della Sala dei Mosaici nel Palazzo del Mutilato per realizzare un evento dedicato al vino novello romagnolo e italiano. Beppe si è reso disponibile e ha coinvolto anche i Lions e con loro abbiamo iniziato questa avventura. Abbiamo visto il novello, molto di moda in quel periodo tra i consumatori, come prodotto per fare partire un progetto nuovo in una città senza una storia vitivinicola significativa, con l'obiettivo di sostenere i vignaioli romagnoli. I vini romagnoli – sangiovese ed albana in primo luogo – all'inizio degli anni duemila non erano ancora presenti come meritavano nelle carte vini dei ristoranti a scapito di altri vini molto richiesti come nero d'Avola, morellino, merlot.”

Vi siete posti subito l'obiettivo di promuovere il territorio. **“Per Slow Food fare vino è un atto agricolo; vuol dire prendersi cura del territorio e delle comunità che lo vivono.** – prosegue Zanarini – Dopo alcuni anni l'agenzia Tuttifrutti è entrata nell'organizzazione e con l'amico Nevio Ronconi, appassionato di enogastronomia, abbiamo iniziato questo percorso assieme. Slow Food si occupa della filosofia e dei contenuti del progetto (prodotti e produttori, convegni, masterclass, forum, chiacchierate) che unisce sotto lo stesso cappello appassionati, professionisti del settore e produttori, mentre Tuttifrutti si occupa degli aspetti economici, organizzativi e promozionali, un matrimonio perfetto.”

In questi anni GiovinBacco ha fatto conoscere a un grande pubblico il vino di Romagna (quest'anno sono presenti circa 200 vini di 46 cantine diverse in Piazza del Popolo e Piazza Garibaldi) **e anche il progetto della Guida Slow Wine facendo assaggiare i Vini Slow**, i top wine che, oltre ad avere una qualità organolettica eccellente, riescono a condensare nel bicchiere caratteri legati al territorio, storia e ambiente e i vini quotidiani, top wine con un ottimo rapporto qualità prezzo (quest'anno i vini della guida sono in Piazza XX Settembre).

Nel futuro, GiovinBacco deve continuare a raccontare la Romagna dei vini, mappare il territorio e soprattutto scoprire nuove aziende in sintonia con la filosofia Slow Food, dice Zanarini: **“Il tema principale dei prossimi anni sarà il cambiamento climatico** e la siccità, cui i viticoltori hanno risposto mettendo in campo la propria esperienza in ordine sparso. Ma non è possibile lasciare questa sfida così importante solo ai produttori, per questo vogliamo fare un appello alle istituzioni affinché sostengano la ricerca scientifica per trovare soluzioni e tecnologie su questi fronti. Vogliamo testimoniare non solo una grande consapevolezza dei vignaioli ma anche che il vino bio è buono e si può fare e che anche il vino sfuso può essere di qualità. Inoltre, dal 2021 abbiamo iniziato un percorso per la valorizzazione del Romagna Spumante metodo classico e quest'anno dedichiamo alle nostre bollicine un banco speciale in Piazza del Popolo.”

Enogastronomia e turismo, si sa, viaggiano assieme, letteralmente. Perché i turisti prima di tutto cercano esperienze enogastronomiche gratificanti. “Per la promozione turistica del territorio – sostiene Zanarini – sarebbe opportuno intraprendere una collaborazione con l'Assessorato al Turismo e con gli organi proposti alla commercializzazione dei pacchetti con Slow Food Travel che offre ai territori la possibilità di sviluppare le proprie potenzialità come destinazione gastronomica di qualità, nel rispetto di rigorose linee guida e della filosofia Slow Food, attraverso la costruzione di alleanze e di esperienze che valorizzano al meglio il patrimonio gastronomico, culturale e paesaggistico locale. Inoltre, sarebbe bello inserire GiovinBacco nel progetto Scopri il mondo con Slow Food Planet. Ristoranti tipici, pasticcerie,

produttori di formaggi e salumi, botteghe, mercati e pub segnalati da Slow Food sono ora a portata di smartphone e finalmente raggiungibili con Slow Food Planet. Allo stesso modo di un viaggio in India, o di una romantica gita a Venezia, mentre si viene in visita ai mosaici ravennati si potranno trovare preziosi consigli e suggerimenti per vivere il territorio attraverso i suoi sapori più autentici, in compagnia di Slow Food.”



Mauro Zanarini con Angela Ceccarelli e Carlo Petrini

GiovinBacco ha messo in luce quanto sia importante per i produttori avere spazi per confrontarsi e promuovere un vino buono, pulito e giusto, tutti insieme, secondo la filosofia Slow Food appunto. “Con il sostegno del Consorzio Vini di Romagna e dell’Enoteca Regionale dovremmo fare fronte comune per chiedere alla politica un impegno concreto per la ricerca scientifica, come dicevo, essenziale per dare risposte ai problemi di un ambiente che muta a velocità assurda. La sostenibilità ambientale, tanto cara a Slow Food, va integrata con un virtuoso sistema economico che possa sostenere questo sforzo. E in questa direzione andrà GiovinBacco, creando le giuste occasioni di promozione per questi vini di grande qualità, prodotti perlopiù con metodi biologici o biodinamici. I punti principali del progetto futuro di GiovinBacco saranno: Vino e sostenibilità ambientale, Vino e paesaggio, tutela della biodiversità e ruolo del vignaiolo, lotta allo spreco, vino buono, pulito, giusto e sano per tutti.”

Come tutti gli anni Slow Food organizza anche la cena finale (quest’anno il 31 ottobre) e una serie di incontri a GiovinBacco. Ecco cosa bolle in pentola quest’anno.

IL PROGRAMMA DEGLI INCONTRI PRINCIPALI

Venerdì 28 ottobre – Ore 16,30 – Palazzo Rasponi dalle Teste –
Marezzature: la Mora Romagnola. In ricordo dell’amico Emilio Antonellini. Presentano la pubblicazione Enzo Pezzi fotografo, Piergiorgio Zavatta allevatore di Mora Romagnola Introduce Mauro Zanarini di Slow Food insieme agli ideatori di RavennaFood e all’editore ravennate Mistral. Su prenotazione. Max 15 persone. Info e prenotazioni 335 375212 / slowfoodravenna@gmail.com

Venerdì 28 ottobre – Ore 19,00 – Palazzo Rasponi dalle Teste – **Aperitivo con delitto. Bere un calice di Sangiovese può essere pericoloso?** Lo scopriremo insieme al noto sommelier Alessandro Dalmo, protagonista del romanzo giallo “Il caso Matias Ora” (Bookabook, 2022). Tra indizi, false prove e testimonianze nel calice del vino rosso più famoso della Romagna Su prenotazione. Max 15 persone. Costo di partecipazione: 16 euro. Info e prenotazioni 335 375212 / slowfoodravenna@gmail.com

Venerdì 28 ottobre – Ore 20,30 – Palazzo Rasponi Dalle Teste – **Lo Spumante romagnolo Metodo Classico.** Presentazione e degustazione comparata di cinque Romagna Spumanti metodo classico. Relatore Piero Fiorentini . Su prenotazione. Max 15 persone Costo di partecipazione €. 16,00. Info e prenotazioni 335 375212 / slowfoodravenna@gmail.com

Sabato 29 ottobre – Ore 16,00 – Palazzo Rasponi dalle Teste – **La Sicilia dei cannoli e del Marsala.** Presentazione e degustazione dei Cannoli siciliani dello chef pasticciere Mario Bianco. Abbinamento con vino Passito e Marsala prodotto da L’Angolo del Vino di Trapani a cura dell’Associazione Salviamo i Mulini di Trapani. Su prenotazione. Max 15 persone

Sabato 29 ottobre – Ore 17,30 – Circolo Aurora, Via Ghibuzza 12, sede di Slow Food Ravenna – **I Formaggi. Viaggio alla scoperta dei migliori d’Italia.** Introduce Mauro Zanarini, relatore Pasi Andrea. Al termine assaggio di sei formaggi agricoli a latte crudo, allevati a pascolo o fieno raccolto in azienda e senza utilizzo di fermenti lattici: Robiola della Langa Astigiana, Talè di capra girgentana, “Fico” canestrato pecorino di Forenza, Bettelmatt, Bagoss, Blue della Daunia. In abbinamento vino. Su prenotazione, max 20 persone Costo di partecipazione €. 16,00. Info e prenotazioni 335 375212 / slowfoodravenna@gmail.com

Sabato 29 ottobre – Ore 19,00 – Palazzo Rasponi dalle Teste – **Rifrazioni: luce e colori dei vini classici di Romagna.** Introduce Mauro Zanarini. I protagonisti della pubblicazione Marisa Fontana agronoma, Enzo Pezzi fotografo, Alberto Mazzotti vignaiolo invitano alla presentazione insieme agli ideatori di RavennaFood e all’editore ravennate Mistral. Al termine degustazione di alcuni vini della Cantina Mazzotti Alberto di Bertinoro.

Domenica 30 ottobre – Ore 17,30 – Circolo Aurora, Via Ghibuzza 12, sede di Slow Food Ravenna – **Presentazione della Guida Slow Wine 2023.** Degustazione di sei vini italiani presenti nella Guida Slow Wine 2023: AA Valle Isarco Sylvaner Az.Agr. Kuenhof / Trentino Nosiola AZ. Agr.Pojer & Sandri / Barbaresco Basarin Az.Agr. Adriano / Buttafuoco Solinghino AZ. Agr.Picchioni / Chianti Rufina Podere Il Balzo / Perricone Berlinghieri Az. Agr.Di Legami Relatore Piero Fiorentini collaboratore Guida Slow Wine e docente Master vino Slow Food. Su prenotazione, max 15 persone. Costo di partecipazione €. 16,00 Info e prenotazioni 335 375212 / slowfoodravenna@gmail.com

Domenica 30 ottobre – Ore 19,00 – Palazzo Rasponi dalle Teste – **Emozioni d’autore tra vino e cioccolato.** Quattro vini autoctoni della Strada della Romagna incontrano altrettanti cioccolatini artigianali della maitre chocolatier Francesca Caon in un connubio esplosivo di profumi e sapori scandito da racconti e storie da ricordare. Su prenotazione. Max 15 persone. Costo di partecipazione: 16 euro

Domenica 30 ottobre – Ore 20,30 – Palazzo Rasponi dalle Teste – **I fratelli del Sangiovese: un mondo in bottiglia.** Ci sono bottiglie che ci conquistano per il loro sapore, altre ci riempiono il cuore. Viaggio alla scoperta di quattro vini che sono dipinti di territorio, porte di tipicità e bellezza lungo la

Strada della Romagna. Un bicchiere, una storia, un luogo unico e affascinante da scoprire insieme ai vignaioli. Su prenotazione. Max 15 persone. Costo di partecipazione: 16 euro

LE CHIACCHIERATE: INCONTRI CON I PRODUTTORI

In piazza XX Settembre Slow Food Ravenna e i produttori di Confagricoltura racconteranno alcuni prodotti di eccellenza della Romagna e di un grande formaggio emiliano, tutte belle storie dei nostri territori. Al termine di ogni incontro piccola degustazione. Massimo 15 persone. Contributo €. 7,00. Info e prenotazioni 335 375212 / slowfoodravenna@gmail.com

Venerdì 28 ottobre – Ore 19,00 – **Il Parmigiano Reggiano con pere e frutta da guscio.** Presente il produttore

Sabato 29 ottobre – Ore 13,00 – **Lo Zafferano.** Presente il produttore Simone Conti. Degustazione di risotto allo zafferano preparato dal circolo Aurora con riso Vialone Nano di Grumolo delle Abbadesse Presidio Slow Food.

Sabato 29 ottobre – Ore 16,00 – **Il carciofo Moretto di Brisighella.** Relatore Marisa Fontana agronoma. Un carciofo autoctono prodotto solo in Romagna che nasce spontaneo sui calanchi dell'Appennino faentino nell'areale di Brisighella.

Sabato 29 ottobre – Ore 18,30 – **I prodotti tipici della Romagna: lo stato dell'arte.** Con Graziano Pozzetto protagonista di un'enciclopedia codificazione culturale ed antropologica sui mangiari, cibi, vini, prodotti tipici, memorie identitarie, testimonianze di cibo della Romagna facciamo il punto ad oggi sui prodotti tipici del nostro territorio.

Domenica 30 ottobre – Ore 18,30 – **Olio Evo dop di Brisighella e delle colline faentine.** Con la Vice presidente della DOP di Brisighella. Il miglior Extra Vergine in tutte le sue espressioni, il primo olio italiano ad avere ottenuto la DOP.

Domenica 30 ottobre – Ore 20,00 – **Lo Scalogno di Romagna igp.** Antonella Marchini racconterà di questo prodotto unico nel suo genere che viene tramandato negli anni dalla passione e dalle conoscenze dei produttori locali.



LA CENA FINALE A CURA DI SLOW FOOD

Lunedì 31 ottobre alle ore 20,30 alla Ca' del Pino (Via Romea Nord 295 – Ravenna) si tiene la **Cena conclusiva a cura di Slow Food Ravenna**. 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 porta la cucina tradizionale de Il Cambio) **e Marco Cavallucci** del Ristorante Casa Spadoni di Faenza e Mercato Coperto di Ravenna. Costo € 52,00 per soci, € 55,00 per i non soci. Per i soci presentare la tessera. Info e prenotazioni: 335 375212 / slowfoodravenna@gmail.com

Nell'occasione verrà consegnato il premio "E' bdòcc d'òr" (il pidocchio o cozza d'oro) a Riccarda Casadei di Casadei Sonora, figlia di Secondo Casadei.

Il menù

- Aperitivo di benvenuto a cura dello chef Marco Cavallucci: Erbazzone emiliano / Squacquerone DOP Officine Gastronomiche Spadoni / Salame Gentile di Mora Romagnola delle Officine Gastronomiche Spadoni
- Primi piatti: Consommè di cappelletti alla ravennate (a cura di Marco Cavallucci) / Lasagna tradizionale alla bolognese (a cura di Massimiliano Poggi) / Risotto con Germano Reale di valle con riduzione al Sangiovese (a cura di Marco Cavallucci)
- Secondi piatti: Cotoletta alla petroniana o bolognese (a cura di Massimiliano Poggi)
- Dessert: "Latte in piedi" un crème caramel ricco di rossi d'uovo, preparato con aggiunta di latte condensato. Si chiama Latte in Piedi perché se si affonda il cucchiaino nel dolce, lo si prende e si capovolge, ma resta attaccato al cucchiaino (a cura di Massimiliano Poggi)
- I vini selezionati delle cantine ospiti di GiovinBacco: Romagna Spumante metodo classico e "Rocche di Romagna" selezione di Romagna Sangiovese.

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. 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.

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.

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.

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.

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.

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

 mauro zanarini  ravenna

COMMENTI

Accedi o registrati per commentare questo articolo.

L'email è richiesta ma non verrà mostrata ai visitatori. Il contenuto di questo commento esprime il pensiero dell'autore e non rappresenta la linea editoriale di RavennaNotizie, che rimane autonoma e indipendente. I messaggi inclusi nei commenti non sono testi giornalistici, ma post inviati dai singoli lettori che possono essere automaticamente pubblicati senza filtro preventivo. I commenti che includano uno o più link a siti esterni verranno rimossi in automatico dal sistema.

ALTRE NOTIZIE DI RAVENNA



TARTUFANDO
"Il tartufo dell'Emilia-Romagna, una delizia per tutte le stagioni", al via una campagna di comunicazione della Regione



SOCIALE
Raviplast di Ravenna e comunità "Piccola famiglia" di Montetauro s'incontrano nel nome di don Dossetti



CULTURA
Presentazione di un libro sulla famiglia: l'autore Felice Di Lernia al Consorzio Solco di Ravenna



ECONOMIA & CRIMINALITÀ
Infiltrazioni criminali in Romagna: Mazzotti (Legacoop Romagna) dà pieno sostegno al Sindaco di Cesenatico Gozzoli

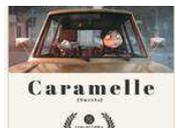
DALLA HOME



VIAGGIO NEL TEMPO ROMAGNA. NEL SEGNO DELLA TRADIZIONE / 3 / Halloween, una "nuova" festa antichissima e anche italiana, fra zucche, questue e dolcetti scherzetti



EVENTI
Mauro Zanarini (Slow Food) e il vino buono, pulito e giusto che GiovinBacco vuole promuovere, pensando al futuro e al clima che cambia



FILM
Caramelle, il corto dedicato ai nonni di Panebarco & co. premiato alla Festa del Cinema di Roma



INCIDENTE
Operaio travolto da un'auto in viale Randi a Ravenna, mentre vernicia le strisce pedonali

Ravennanotizie.it



Invia notizia



Feed RSS



Facebook



Twitter



Pubblicità

Canali Tematici

Città

Eventi

Video

Photogallery

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

Ravenna
Faenza
Lugo
Cervia
Bagnacavallo
Russi
Alfonsine
Castel Bolognese
Tutti i comuni

Home
Teatro

Home
Altre News
Cronaca
Economia
Eventi
Politica
Sport

Home
Altre News
Cronaca
Economia
Eventi
Politica
Sport

RavennaNotizie

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
Invia notizia
Segnala evento
Informativa Cookie
Impostazioni Cookie
Privacy
Copyright