

Forlìnotizie.

ENOGASTRONOMIA



PIÙ POPOLARI

PHOTOGALLERY

VIDEO

GiovinBacco in piazza a Ravenna: un sabato di festa in compagnia del vino e del cibo di strada

di Redazione - 29 Ottobre 2022 - 12:19

Stampa 5 min

Più informazioni su

FOmeteo

Previsioni

Forlì



24°C 12°C

GUARDA IL METEO DELLA TUA CITTÀ >>



Piazze piene e tantissime persone – molti i giovani – alla prima giornata di GiovinBacco in Festa, la manifestazione che si è aperta ieri venerdì 28 ottobre nel centro di Ravenna, trasformato per tre giorni – fino a domani domenica 30 ottobre – nel teatro del buon vino e del buon cibo del territorio. Dopo il tradizionale taglio del nastro da parte del Sindaco Michele de Pascale, ieri un altro momento importante con il taglio della torta del 20° compleanno di GiovinBacco, gentilmente offerta dal Sindacato Panificatori e Pasticceri di Confcommercio Ravenna e molto gradita dal pubblico. Poi è cominciato l'afflusso ininterrotto degli appassionati del vino e del cibo di strada che hanno affollato le piazze della festa fino all'orario di chiusura.

TANTO VINO IN PIAZZA DEL POPOLO, IN PIAZZA GARIBALDI E IN PIAZZA XX SETTEMBRE

A GiovinBacco il pubblico può gustare i vini di Romagna – Sangiovese, Albana e tutti gli altri vini rossi e bianchi dei produttori locali, compresi i passiti – nelle due piazze adiacenti, Piazza del Popolo e Piazza Garibaldi.

Le cantine romagnole presenti sono oltre 50, compresi i viticoltori della Strada

della Romagna. In Piazza del Popolo è 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 (i tagliandi sono validi anche domenica).

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 benefica è in Piazza del Popolo.

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

Piazza Garibaldi è 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 Kennedy anche il vino sfuso della Cantina Spinetta, lo stand di Coop Alleanza 3.0, il Capanno dei Cannoli Siciliani e del Marsala con l'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, 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 offre al pubblico informazioni utili per la guida sicura e la prova etilometro monouso.

INCONTRI, LABORATORI, CHIACCHIERATE DI OGGI SABATO 29 OTTOBRE

Sabato 29 ottobre – Ore 13,00 – Piazza XX Settembre – **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 – Piazza XX Settembre – **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 16,00 – Palazzo Rasponi dalle Teste – **La Sicilia dei cannoli e del Marsala.** Presentazione e degustazione dei Cannoli siciliani. 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 18,30 – Piazza XX Settembre – **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.

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.

ALTRE INIZIATIVE

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

Sabato 29 ottobre dalle 11 alle 23

Domenica 30 ottobre dalle 11 alle 23

INFO 339.4703606

www.giovinbacco.it – facebook.com/giovinbacco

Più informazioni
su

DALLA HOME



ECONOMIA

Economia nella provincia di Forlì: il punto della Camera di Commercio



ENOGASTRONOMIA

GiovinBacco in piazza a Ravenna: un sabato di festa in compagnia del vino e del cibo di strada



ECONOMIA

Approvazione legge regionale a sostegno della pesca: Alleanza Cooperative ER "plaude lo sforzo compiuto dalla Regione"



CENTRI CEFALEE DELLA ROMAGNA

Da Fondazione Onda la prima mappatura nazionale dei Centri Cefalee. Premiati gli ospedali di Cesena, Forlì

e Rimini

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

Partner

Info e contatti

Copyright © 2015 - 2022 - Testata Associata Anso
Tuttifrutti Agenzia di Pubblicità
Tel. +39 0544 509611 - redazione@ravennanotizie.it

PressComm Tech
Network

Redazione
Segnala evento
Informativa Cookie

Registrato presso Tribunale di Ravenna N° 1275
Direttore responsabile: Nevio Ronconi
Partita IVA: 00238160394

[Impostazioni Cookie](#)
[Privacy](#)
[Copyright](#)