

Link: <https://www.romagnanotizie.net/cronaca/2022/10/31/20-edizione-di-giovinbacco-in-piazza-a-ravenna-un-trionfo-secondo-gli-organizzatori-crescita-del-20-sul-2021-la-soddisfazione-di-de-pascale-e-randi-per-il-comune/>

Menù Comuni Network Rubriche Cerca

Seguici su f t youtuwe Accedi

# Romagnanotizie.

lunedì, 31 ottobre 2022 - Aggiornato alle 18:34

ENOGASTRONOMIA



## 20<sup>a</sup> edizione di GiovinBacco in piazza a Ravenna, un trionfo. Secondo gli organizzatori crescita del 20% sul 2021. La soddisfazione di de Pascale e Randi per il Comune **foto**

**ROmeteo** Previsioni

Ravenna 25°C 12°C

GUARDA IL METEO DELLA TUA CITTÀ »

di Redazione - 31 Ottobre 2022 - 16:07 Stampa Invia notizia 4 min

Più informazioni su



**Si è conclusa un'edizione da incorniciare – la 20<sup>a</sup> – di GiovinBacco sulle piazze del centro di Ravenna, caratterizzata dal bel tempo e da un grande e ordinato afflusso di pubblico durante tutti i tre giorni, con un picco eccezionale il sabato sera, che potrebbe essere ricordato negli annali delle feste ravennati. Tantissimi i giovani. Molti i turisti, anche stranieri, in particolare nelle giornate di sabato e domenica, con una bellissima babele di lingue, dall'inglese al tedesco al francese, dallo spagnolo alle lingue dell'Est Europa.**

Questa sera 31 ottobre, c'è il coronamento della festa, con la tradizionale cena finale e con la consegna del riconoscimento del Pidocchio o Cozza d'Oro (E' bdöcc d'ör) a Riccarda Casadei di Casadei Sonora, figlia di Secondo Casadei, ambasciatrice della musica romagnola nel mondo.

FOTO





*“GiovinBacco si conferma un evento di grande coinvolgimento – affermano il Sindaco di Ravenna Michele de Pascale, e l’Assessora a Commercio e Artigianato, Annagiulia Randi –, non solo per chi lo ha frequentato, cittadini e turisti davvero numerosi, ma anche per chi ha deciso di mettere in vetrina le proprie eccellenze nelle diverse piazze del centro storico: i produttori locali, gli artigiani alimentari, i ristoratori, e tutti coloro che hanno scommesso sulla propria professionalità e hanno realizzato prodotti di alta qualità. Desideriamo ringraziare tutti loro e gli organizzatori che in questi venti anni hanno saputo arricchire questa manifestazione integrandola sempre di più con l’offerta culturale di Ravenna, offrendo, ad esempio carnet con agevolazioni e sconti per visite a musei e spettacoli, e arricchendo la cultura del buon vino e del buon cibo con incontri e conferenze”.*



L'edizione 2022 di GiovinBacco ha naturalmente dato grande soddisfazione agli organizzatori.

*“Un’affluenza di pubblico grandissima – dichiara Nevio Ronconi Presidente Tuttifrutti – ha premiato ancora una volta questa festa. Non c’era modo migliore per festeggiare i 20 anni della manifestazione. Il sabato poi abbiamo registrato un vero e proprio trionfo. Una partecipazione complessiva che è andata oltre le più rosee attese, con un incremento che si stima di almeno il 20% sull’anno scorso, che era già stato un anno eccellente. La proposta di GiovinBacco è sempre popolare, con lo sguardo attento alla qualità. E questo nel tempo premia sempre. Siamo orgogliosi di avere offerto ai tantissimi ravennati e ai moltissimi turisti una bella immagine di Ravenna, città viva e ricca di esperienze oltre le aspettative: uno straordinario esempio di promozione della città.”*

*“Un ringraziamento particolare va a collaboratrici e collaboratori del team organizzativo che hanno reso possibile questo risultato. Ringraziamo anche il Comune di Ravenna e la Regione Emilia-Romagna che sostengono da sempre la manifestazione e, naturalmente, tutti gli enti, le associazioni e le aziende che offrono una collaborazione importante, a partire dalle cantine di Romagna che hanno avuto sempre un flusso di pubblico massiccio nei due spazi dedicati ai vini di Romagna di Piazza del Popolo e Piazza Garibaldi. Una citazione d’obbligo anche per i due main sponsor dell’evento: La Cassa e De Stefani. Ringraziamo poi il pubblico che come sempre si è comportato in modo esemplare e questo ha consentito uno svolgimento ordinato e sereno della festa, e le forze dell’ordine sempre pronte a intervenire in caso di necessità. GiovinBacco si avvale del contributo di tante realtà, dalle associazioni del commercio a quelle all’artigianato (grande successo in Piazza Garibaldi con gli artigiani di CNA), dal mondo cooperativo agli industriali fino alle associazioni agricole (patrocinanti CIA, COPAGRI e Confagricoltura), e quest’anno ha avuto spicco anche lo spazio di Confagricoltura di fianco a Slow Food, oltre alla tradizionale presenza de Il Lavoro dei Contadini in Piazza Kennedy, con il loro prezioso mercatino. A queste collaborazioni si aggiunge quella con la Strada della Romagna che insieme a Slow Food e Ravenna Food hanno gestito diversi incontri a Palazzo Rasponi”, conclude Nevio Ronconi.*

Anche Slow Food Ravenna, associazione co-organizzatrice di GiovinBacco, ha espresso la “felicità di essere protagonista in centro città con una proposta di qualità dei prodotti e un percorso di degustazione nello spirito della divulgazione della cultura del buon cibo e del buon vino – **affermano all’unisono Barbara Monti, fiduciaria di Ravenna, e Mauro Zanarini, responsabile eventi dell’associazione** – perché la festa GiovinBacco vuole essere popolare, con il preciso scopo di raggiungere un vastissimo pubblico senza trascurare il messaggio del “buono, pulito e giusto” e la valorizzazione dei prodotti del territorio”.

L’edizione 2022 ha visto come sempre la collaborazione del Lions Club Ravenna Bisanzio con la vendita del vino per beneficenza – donato dalle cantine di GiovinBacco – grazie al service che andrà a beneficio di due progetti sociali importanti come Wolisso (Africa) e Orto in Condotta (Ravenna).

Gli organizzatori ringraziano anche la preziosa presenza in Piazza del Popolo durante la tre giorni della postazione dell’Unità di Strada del Servizio Dipendenze Patologiche Ravenna con il programma Sicuramente Insieme, che ha offerto al pubblico informazioni utili per la guida sicura e la prova etilometro monouso, perché la manifestazione vuole caratterizzarsi sul terreno della promozione del consumo consapevole e ragionevole del vino, in sicurezza e senza abusi.

### ECCO ALCUNI NUMERI SIGNIFICATIVI DELLE TRE GIORNATE

Sono stati circa **10.000 i calici distribuiti al pubblico** fra Piazza del Popolo e Piazza Garibaldi.

I vari produttori di birra in Piazza Garibaldi (DELiRA e Birrifico Valsenio) e Piazza Kennedy (Bizantina Ravenna Craft Beer, Iconika Craft Beer e Birra

Mercato Coperto) hanno venduto qualcosa come **2.500 litri di birra**.

In Piazza Garibaldi i **chioschi degli artigiani CNA delle piadine e delle paste fresche** (Briciole di Piadina; Biancomangiare; Chiosco Slurp; Gastronomia Mini; Le Spighe; Doppiozero) hanno distribuito qualcosa come **850 porzioni di paste ripiene, 2.100 piadine e crescioni, 1.000 coni di gnocco fritto**.

In Piazza Kennedy **Coop Alleanza 3.0 ha offerto almeno 2.000 di assaggi della nuova linea degli aperitivi a marchio Coop** con degustazione dei prodotti Fior Fiore. Il capanno con **il vino sfuso Spinetta** ha distribuito circa 140 litri di vino bianco e rosso e 100 litri di cagnina, mentre **l'Associazione dei Mulini di Trapani** ha venduto oltre 1.300 cannoli siciliani e ha chiuso i battenti in anticipo avendo fatto sold out.

Per quanto riguarda i chioschi con lo street food dei ristoranti, sempre in Piazza Kennedy, si va dai 1.000 piatti di **Amarissimo** (in particolare i passatelli alle vongole e gli hamburger di tonno) ai 1.000 della **Cucina del Condominio** (qui sono andati per la maggiore cappelletti al ragù e gnocco fritto) ai 1.000 del **Mercato Coperto** (focacce, lasagne, polpette di pesce).

L'**Osteria Bartolini** ha superato quota 2.000 porzioni (con il tradizionale risotto, il cartoccio di pesce fritto, le patate e le crocchette) mentre **La Campanara** ha fatto furore con la pizza frita (farcita e non) di cui ha venduto 2.000 porzioni e con le polpette fritte. 1.400 le porzioni di **Borgo dei Guidi** (lasagne con zucca, costine da passeggio, alette di pollo) e oltre 700 quelle della **Locanda Pecora Nera** con i piatti tipici della Sila calabrese.

Più informazioni su

FOTO

3 di 5



DALLA HOME

**Romagnanotizie.**



Invia notizia



Feed RSS



Facebook



Twitter



Pubblicità

**Canali Tematici**

Home  
Cronaca  
Politica  
Economia  
Cultura  
Sport

**Città**

Ravenna  
Faenza  
Lugo  
Cervia  
Rimini  
Cesena  
Forlì  
Tutti i comuni

**Eventi**

Home

**WebTV**

Home  
Altre News  
Cronaca  
Economia  
Eventi  
Politica  
Sport

**Photogallery**

Home  
Altre News  
Cronaca  
Economia  
Eventi  
Politica  
Sport

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