

Clicca qui sotto per andare all'articolo originale

Link: <https://agenparl.eu/2023/10/04/giovinbacco-in-piazza-il-27-28-e-29-ottobre-2023-la-grande-festa-del-buon-vino-e-del-cibo-di-romagna/>

TRENDING Fruit Attraction, Palottini, rasoio, piano la sfida del Miraflores, i nostr...



mercoledì 4 Ottobre 2023



Homepage Editoriali Agenparl International Mondo Politica Economia Regioni Università Cultura Futuro Sport & Motori

[Home](#) » Giovinbacco in piazza il 27, 28 e 29 ottobre 2023: la grande festa del buon vino e del cibo di Romagna

Giovinbacco in piazza il 27, 28 e 29 ottobre 2023: la grande festa del buon vino e del cibo di Romagna

CONVEGNO NAZIONALE UGL CREDITO

 By —4 Ottobre 2023  Nessun commento  10 Mins Read

(AGENPARL) – mer 04 ottobre 2023 Dal link è scaricabili alcune foto

https://ufficiostampa.comune.ra.it/nl/pmu9gs/hb7d7i/yluqs4/uf/6/aHR0cHM6Ly9jbG91ZC5jb211bmUucmEuaXQvb3duY2xvdWQvcy9hY1RPeUtiRDZseWhoSmc?_d=893&_c=5fb0627b [1]

===== GIOVINBACCO IN PIAZZA IL 27, 28 E 29 OTTOBRE 2023: LA GRANDE FESTA DEL BUON VINO E DEL CIBO DI ROMAGNA ANIMA IL CENTRO DI RAVENNA, NEL SEGNO DELLA SOLIDARIETÀ

* *

“*GiovinBacco in Piazza*”, la grande vetrina enologica della Romagna, celebra la 21^a edizione il 27, 28 e 29 ottobre* *in quattro piazze del centro storico di Ravenna *che per tre giorni diventa il palcoscenico ideale per gustare il buon vino e il 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*.

*Senza dimenticare la solidarietà per le imprese e le persone colpite dai drammatici eventi

atmosferici di maggio e luglio, *che sono ancora così presenti nella memoria collettiva della Romagna. Proprio per questo, l'utile della cena finale e* il 50% dell'introito ricavato dalla tradizionale vendita del vino donato dalle cantine aderenti nello stand in Piazza del Popolo – gestito dal Lions Club Ravenna Bisanzio – sarà destinato al Fondo donazioni del Comune di Ravenna* a sostegno dei cittadini colpiti da eventi catastrofici.

La manifestazione è stata presentata oggi 4 ottobre in Municipio a Ravenna nel corso di una conferenza stampa alla quale sono intervenuti l'Assessora alle Attività Produttive *Anna Giulia Randi*, *Nevio Ronconi* Presidente dell'agenzia Tuttifrutti, *Serenella Vasini* Direttrice di Cooperdiem che da quest'anno affianca Tuttifrutti nell'organizzazione, *Barbara Monti* fiduciaria della* *Condotta Slow Food di Ravenna e* Mauro Zanarini *responsabile eventi di Slow Food Ravenna. Presenti il Presidente del Lions Club Ravenna Bisanzio* Pietro Gueltrini *e i rappresentanti* *di* Visit Ravenna, *delle* associazioni del commercio e dell'artigianato*, oltre che del* Servizio Dipendenze Patologiche di Ravenna – Unità di Strada.*

“Siamo lieti – *dichiara l'Assessora allo Sviluppo economico, Commercio e Artigianato del Comune di Ravenna Annagiulia Randi* – di ospitare questa speciale edizione di GiovinBacco, una manifestazione che da sempre attira moltissimi visitatori, turisti e ravennati e che mette in vetrina le nostre eccellenze enogastronomiche. Quest'anno l'evento si svolge all'insegna della solidarietà, sia grazie alla presenza di artigiani, produttori e agricoltori del nostro territorio, duramente danneggiati dagli eventi atmosferici catastrofici* *di maggio* *e luglio, sia perché parte del ricavato verrà donato a sostegno* *dei cittadini colpiti anch'essi dai medesimi eventi calamitosi*”.

IL VINO **NELLE **PIAZZE**E** DEL POPOLO, GARIBALDI E** XX SETTEMBRE

Sono centinaia le etichette romagnole presenti nel 2023. Il pubblico potrà gustare* i vini di Romagna* – Sangiovese, Albana e tutti gli altri vini di decine di produttori locali – *in Piazza del Popolo e in Piazza Garibaldi*. In Piazza del Popolo sarà presente anche una bella selezione di Spumanti di Romagna metodo classico.

Accanto allo stand di Slow Food,* in Piazza XX Settembre *sono in degustazione 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 con un ottimo rapporto qualità-prezzo. Da quest'anno, anche una rassegna di vini naturali e rifermentati.

Gli stand per la degustazione del vino chiudono alle 23, ma è possibile continuare la consumazione dei tagliandi fino alla mezzanotte presso lo stand di Piazza Garibaldi, dove i sommelier prolungheranno il servizio di miscita.

LA VENDITA DEL VINO A SCOPO BENEFICO IN PIAZZA DEL POPOLO

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. Lo stand è in *Piazza del Popolo. Il 50% dell'introito sarà destinato al Fondo donazioni del Comune di Ravenna* a sostegno dei cittadini colpiti da eventi catastrofici.

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

Anche Piazza Garibaldi sarà dedicata alle *cantine di Romagna* a cui si aggiunge uno spazio dell'*Associazione Anima dei tre colli di Brisighella*. Accanto al vino, ecco gli *stand degli artigiani e delle artigiane CNA* che propongono pasta fresca, piadina, pizza frita, arancini e altre specialità.

Non manca la birra artigianale di *Birra Delira* e di *Birra Valsenio*.

In Piazza Kennedy sono presenti 7 punti di ristorazione di qualità: *Cucina del Condominio / Griglia Filari – Borgo dei Guidi / Osteria Bartolini del Gran Fritto / Osteria La Campanara / Ristorante Amarissimo / Ristorante del **Mercato Coperto Ravenna.* A questi si aggiunge quest'anno* Coop e la sua tavola.*

In piazza anche il* *vino sfuso della* Cantina Spinetta,* 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.*

Sempre in Piazza Kennedy c'è il Mercatino con le bancarelle de “i produttori a GiovinBacco” e lo spazio con i prodotti delle quattro località di *Borghi più Belli* e *Alberghi Diffusi*, cioè Brisighella, Portico di Romagna, San Leo e Palazuolo sul Senio.

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 VISITRAVENNA.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 5 **e** 10 degustazioni*. Il costo dei carnet è popolare, va da un minimo di 14 a un massimo di 20 euro con il calice, e da un minimo di 13 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. Tre tagliandi per quelli di particolare pregio. Per tutti gli altri vini rossi e bianchi 1 solo tagliando. Ai soci Slow Food, AIS, AIES, Onav, Coop Alleanza 3.0, espositori OMC è riservato 1

tagliando degustazione gratuito per ogni acquisto di un carnet da 5 consumazioni e di 2 tagliandi gratuiti per ogni acquisto di carnet da 10 consumazioni. A GiovinBacco è vietata la degustazione del vino per i minori di 18 anni.

Per l'acquisto dei carnet di degustazione del vino e del vino venduto dai Lions per beneficenza *è possibile il pagamento digitale.*

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 sarà allestita una *postazione dell'Unità di Strada del Servizio Dipendenze Patologiche Ravenna* con il programma Sicuramente Insieme, che offrirà al pubblico informazioni utili per il *corretto uso di alcol* e sostanze e per la *guida sicura* oltre che la prova etilometro monouso.

INCONTRI E LABORATORI A CASA SLOW FOOD E ALLA BIBLIOTECA ORIANI

Durante la manifestazione si terranno diversi incontri, laboratori, chiacchierate, fra Piazza XX Settembre (Casa Slow Food) e la Sala Spadolini della Biblioteca Oriani in via Corrado Ricci. *Citiamo solo i temi e i prodotti di cui si parlerà:

– Saslà (Chasselas) e vecchi vitigni (Negretto, Alionza), uve da riscoprire e conservare sui Colli bolognesi

– Abbracci travolgenti tra grappa e cioccolato. Le grappe da uve Sangiovese, Burson e Centesimino, prodotte dalle cantine della Strada della Romagna, incontrano altrettanti cioccolatini artigianali della maître chocolatier Francesca Caon

– La viticoltura rispetto ai cambiamenti climatici: le cantine della Romagna nella morsa di frane e alluvioni

– Spumante metodo classico di Romagna e mortadella

– Bere un calice di Sangiovese può essere pericoloso?

– Vini naturali e rifermentati

– Le associazioni si presentano: "Anima dei Tre Colli"; Consorzio "Il Bagnacavallo"; "Slow Food Coalition"

– Laboratorio degustazione comparata di due vini convenzionali e due vini rifermentati

– Presentazione del progetto "Degustando l'Italia" e delle Associazione "I Borghi più belli" e "Alberghi Diffusi" della Romagna-Toscana

– Aperitivo con Gin prodotto in Romagna accompagnato da stuzzichino

– Degustazione di Salumi di pesce e vino romagnolo

– Degustazione di prodotti dell'Alto Adige che incontrano i vini romagnoli

*Inoltre in Piazza San Francesco *presentazione della CicloStorica La Divina in collaborazione con FIAB Ravenna*. *Presentazione del Giro d'Italia d'Epoca e partenza della tappa Ravenna-Cervia, con ritorno al villaggio vintage. Sarà organizzata anche una pedalata nel centro di Ravenna e dintorni.

LE ALTRE INIZIATIVE

GiovinBacco, in collaborazione con *Confcommercio* [2], *Confesercenti* [3] *e con 40 ristoranti del territorio*, propone anche quest'anno "Il Piatto GiovinBacco", iniziativa volta a promuovere il Romagna Sangiovese di qualità sulle tavole e in cucina. Le decine di ristoranti romagnoli aderenti *dal 20 al 29 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.

Al Mercato Coperto Ravenna e ai Giardini Pensili della Provincia sabato 28 ottobre è in programma un *evento dedicato a 60 buyers e sellers italiani del settore turismo organizzato con Visit Romagna.*

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 e alla Domus dei Tappeti di Pietra, alle proiezioni del Ravenna Nightmare Film Fest, alla visite guidate di Visit Ravenna e di Ravenna Teatro.

*Lunedì 30 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.* Cena dedicata alla cucina della Romagna Toscana con lo Chef della Ca' del Pino e del Mercato Coperto* Marco Cavalucci *originario di Bagno di Romagna e i cuochi di due osterie del territorio della Romagna Toscana della Guida Slow Food Osterie d'Italia: *Ristorante Alto e Savio con Alessandro Bravaccini *di San Piero in Bagno e* Locanda Antica Porta di Levante con Christian Borchì *di Vicchio – Mugello (la Condotta Slow Food

Mugello è gemellata con la Condotta di Ravenna).

*Nell'occasione verrà consegnato il premio "E' bdòcc d'òr" *(il pidocchio o cozza d'oro)* a Franco Chiarini*, socio fondatore di Arci Gola, noto ricercatore dei prodotti del territorio, innovatore e conservatore, collezionista di menù delle tavole ricche e povere. Fondatore e segretario di Menù Associati, Associazione Internazionale Menù Storici. Gourmet e animatore di ChefToChef Emilia-Romagna, di cui è stato segretario per 10 anni. *L'utile della cena verrà devoluto a favore del fondo del Comune di Ravenna di sostegno dei cittadini colpiti da eventi catastrofici*

ORGANIZZAZIONE, PATROCINI E COLLABORAZIONI

L'organizzazione della manifestazione è di Tuttifrutti con Cooperdiem e Slow Food Ravenna, con la partecipazione e il contributo del Comune di Ravenna, con il patrocinio e il sostegno a vario titolo di Regione Emilia-Romagna, APT dell'Emilia-Romagna, Visit Romagna, Provincia di Ravenna, Camera di Commercio di Ravenna e Ferrara e Camera di Commercio della Romagna. Con la collaborazione speciale di Visit Ravenna, 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 La Cassa di Ravenna e De Stefani.

* *

*GIOVINBACCO IN **FEST**A 202**3** – XXI EDIZIONE*

Venerdì 27 ottobre dalle 18 alle 23

Sabato 28 ottobre dalle 11 alle 23

Domenica 29 ottobre dalle 11 alle 23

[ravenna](#)

SHARE.



RELATED POSTS

EMILIA ROMAGNA

Domani si riunisce il consiglio territoriale "Del mare"

4 Ottobre 2023

EMILIA ROMAGNA

I LAVORI DEL CONSIGLIO Approvato all'unanimità l'ordine del giorno "Un serio impegno con la Regione per formazione professionale"

4 Ottobre 2023

EMILIA ROMAGNA

I LAVORI DEL CONSIGLIO COMUNALE Approvato l'ordine del giorno "I rifiuti post alluvione – una ghiotta occasione per le eco-mafie

4 Ottobre 2023

LEAVE A REPLY

Your Comment

Name *

Email *

Website

Save my name, email, and website in this browser for the next time I comment.

POST COMMENT

Questo sito usa Akismet per ridurre lo spam. [Scopri come i tuoi dati vengono elaborati.](#)

CHI SIAMO

L'**Agenzia di Stampa Parlamentare Agenparl** è una delle voci storiche ed autorevoli dell'informazione italiana parlamentare ed è una delle principali news company italiane. Nel 1950 Francesco Lisi fondò la più antica Agenzia giornalistica parlamentare italiana, con il nome di S.P.E.; con l'ingresso nell'ASP (Associazione stampa parlamentare) nel 1953 ne mutò il nome in Agenparl.

Dal 1955 affianca con i suoi notiziari il mondo istituzionale, editoriale, economico e finanziario, diventando oggi una tra le fonti più autorevoli dell'informazione con i propri prodotti, servizi e soluzioni all'avanguardia. Dal 2009 il Direttore è Luigi Camilloni

CONTATTI

Per inviare i comunicati stampa:
redazione@agenparl.eu

Per informazioni:
marketing@agenparl.eu

Uff. (+39) 06 93 57 9408

SERVIZI

Agenparl dispone di contenuti, servizi e strumenti a cui si affidano Enti, Istituzioni ed Università, sviluppando una serie di soluzioni personalizzabili a seconda delle necessità dei clienti.

NOTIZIARIO

che ha proseguito lungo la strada tracciata da Lisi e cioè quella che da sempre ha contraddistinto l'Agenzia, ossia l'imparzialità.

Cell. (+39) 340 681 9270

Per tutti i servizi scrivere a marketing@agenparl.eu

Una formula editoriale veloce ed innovativa che garantisce un'informazione puntuale e degli approfondimenti originali. Per noi di Agenparl, fare informazione significa mantenere un alto livello di esattezza, obiettività e imparzialità, attraverso un codice linguistico chiaro, ma soprattutto senza far ricorso a formule e luoghi comuni giornalistici.



© Tutti i diritti e contenuti sono di Agenparl