

Clicca qui sotto per andare all'articolo originale

Link: <https://www.forlinotizie.net/2023/10/giovinbacco-in-piazza-il-27-28-e-29-ottobre-la-grande-festa-enogastronomica-nel-cuore-di-ravenna-nel-segno-della-solidarieta-post-alluvione/48455/>

Menù ▾ Comuni ▾ Network ▾ Rubriche ▾ Cerca

Seguici su f y w r Accedi ▾

Forlinotizie.

ENOGASTRONOMIA



GiovinBacco in Piazza. Il 27, 28 e 29 ottobre la grande festa enogastronomica nel cuore di Ravenna, nel segno della solidarietà post alluvione **foto**

di Redazione - 04 Ottobre 2023 - 18:00

Stampa ⌚ 6 min

Più informazioni su



“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.**

FOmeteo

Previsioni

Forlì



26°C 17°C

GUARDA IL METEO DELLA TUA CITTÀ »

FOTO



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 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 mescita.

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
- 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 Palazzuolo 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:

- Sasl  (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 m tre 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 pu  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 pi  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. Sar  organizzata anche una pedalata nel centro di Ravenna e dintorni.

LE ALTRE INIZIATIVE

GiovinBacco, in collaborazione

con Confcommercio, Confesercenti e con 40 ristoranti del territorio, propone anche quest'anno "Il Piatto GiovinBacco", iniziativa volta a promuovere il Romagna Sangiovese di qualit  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   **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   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   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.

Luned  30 ottobre presso la Ca' del Pino (Via Romea Nord, 295 – Ravenna) alle 20.30   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 Borch** 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 FESTA 2023 – XXI EDIZIONE

Venerdì 27 ottobre dalle 18 alle 23 / Sabato 28 ottobre dalle 11 alle 23 /
Domenica 29 ottobre dalle 11 alle 23

INFO 339.4703606 / 0544.509611

www.giovinbacco.it – facebook.com/giovinbacco

Più informazioni
su

FOTO



3 di 4



DALLA HOME



CULTURA

Forlì. Chiostro di San Mercuriale; ripulito il pozzo e recuperate le figure delle lunette



LOTTA ALL'INFLAZIONE

Tre proposte di Legacoop Romagna al governo per combattere rialzo prezzi di elettricità e carburanti: per prima cosa cancellare l'Iva sulle accise



ECONOMIA & CULTURA

A Ravenna il 6 e 7 ottobre la Conferenza nazionale sulla cultura cooperativa conclusa dal prof. Stefano



ENOGASTRONOMIA

GiovinBacco in Piazza. Il 27, 28 e 29 ottobre la grande festa enogastronomica nel cuore di Ravenna, nel segno della solidarietà post alluvione

Zamagni

Forlìnotizie.



Feed RSS



Facebook



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 - 2023 - 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

Partner

PressComm Tech
Network

Info e contatti

Redazione
Segnala evento
Informativa Cookie
Impostazioni Cookie
Privacy
Copyright