

Clicca qui sotto per andare all'articolo originale

Link: <https://www.ravennaeventi.net/evento/20535/GiovinBacco-in-quattro-piazze-la-festa-del-buon-vino-e-del-buon-cibo>

SEGNALA UN EVENTO

visita anche



visita anche



# RAVENNA eventi

ARTE E CULTURA CIBO, SAGRE E FESTE MUSICA TEATRO E DANZA SPORT E NATURA FIERE BAMBINI CINEMA SPIAGGIA

Ravenna • via A. De Gasperi, 23/25 • tel 0544 217070  
**la boutique fantasque**  
via Cavour, 45 • tel 0544 684381 • via Cavour, 92 • tel 0544 61769

ALYSI • DEHA • DIADORA  
GUARDAROBA • KILTIE  
LATINO • LAURA URBINATI  
MIKI THUMB • MOMONI • NIMBU  
PASPOURTOUS • PORSELLI  
SHIRT C-ZERO • SIYU

LOADING

Cibo, sagre e feste



## GiovinBacco, in quattro piazze la festa del buon vino e del buon cibo

Quando 27-29 Ott 2023

Orario Venerdì 27 ottobre ore 18-23, sabato 28 ottobre ore 11-23, domenica 29 ottobre ore 11-23



**Dove** Ravenna - Piazze del Popolo, XX Settembre, Kennedy, Garibaldi - Centro storico

**Contatti** Tel. **339 4703606**  
[www.giovinbacco.it](http://www.giovinbacco.it)

**Descrizione** "GiovinBacco in Piazza", la grande vetrina enologica della Romagna, celebra la 21esima edizione 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.

### 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 mescolta.

### 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: 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 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 (sui siti 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 due tagliandi. Tre tagliandi per quelli di particolare pregio. Per tutti gli altri vini rossi e bianchi un 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 chocolatière 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, Confesercenti 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 Borchi di Vicchio-Mugello (la Condotta Slow Food Mugello è gemellata con la Condotta di Ravenna).

Nell'occasione verrà consegnato il premio "E' bdo`cc d'o`r" (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 sarà devoluto a favore del fondo del Comune di Ravenna di sostegno dei cittadini colpiti da eventi catastrofici.

**Dettagli**

L'organizzazione della manifestazione è di Tuttifrutti con Cooperdiem e Slow Food Ravenna, con la compartecipazione 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 sponsor La Cassa di Ravenna e De Stefani.

**Mappa**

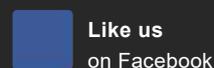
Oggi in evidenza

**Ravenna Eventi**

Ravenna Eventi #destinazioneromagna è web, social su tempo libero e turismo

Per la pubblicità su Ravennaeventi.net  
info@ravennaeventi.net

**Seguici**



Like us  
on Facebook



Follow us  
on Twitter

Da un'idea di  
Matteo Tazzari

Per segnalare eventi  
info@ravennaeventi.net

Direttore responsabile  
M. Vittoria Venturelli



Editore e proprietario  
Mistral Comunicazione Globale s.a.s.  
di M. Vittoria Venturelli & C.  
Via Ercolana, 27 - Ravenna  
P.IVA 01263200394  
Reg. Trib di Ravenna n.1416  
del 20/02/2014

[Privacy Policy](#) - [Cookie Policy](#)