

[Clicca qui sotto per andare all'articolo originale](#)

Link: <https://www.ravennanotizie.it/cronaca/2023/10/22/a-giovinbacco-2023-tanti-incontri-laboratori-e-degustazioni-a-cura-di-slow-food-e-un-convegno-sulle-cantine-della-romagna-nella-morsa-di-frane-e-alluvioni/>

Menù ▾ Comuni ▾ Network ▾ Servizi ▾ Cerca

Seguici su [f](#) [yt](#) [rs](#) Accedi ▾

# Ravennanotizie.it



## A GiovinBacco 2023 tanti incontri, laboratori e degustazioni a cura di Slow Food e un convegno sulle Cantine della Romagna nella morsa di frane e alluvioni

di Redazione - 22 Ottobre 2023 - 9:00 [Commenta](#) [Stampa](#) [Invia notizia](#) ⌚ 5 min

[Più informazioni su](#) [food & wine](#) [giovinbacco](#) [ravenna](#)



**GiovinBacco in Piazza è alle porte. Si terrà il 27, 28 e 29 ottobre in 4 piazze del centro di Ravenna, che per l'occasione si trasformano in un grande teatro del buon vino e del buon cibo di Romagna. La manifestazione è organizzata da Slow Food Ravenna, Tuttifrutti e Cooperdiem con la partecipazione e il contributo del Comune di Ravenna e il sostegno di decine di soggetti pubblici e privati. Gli orari della manifestazione sono venerdì 27 ottobre ore 18-23, sabato 28 ottobre ore 11-23, domenica 29 ottobre ore 11-23.**

### I luoghi della festa

**In Piazza del Popolo** i visitatori troveranno i Vini delle Cantine di Romagna e anche una rassegna dei migliori Spumanti di Romagna. Il banco di vendita del vino a scopo benefico in favore degli alluvionati (curato dal [Lions Club](#) Ravenna Bisanzio). Ci sarà la Cassa per i ticket per la degustazione dei vini e l'InfoPoint con la distribuzione dei calici e delle tasche. Infine ci sarà anche la Postazione Unità di Strada sulla guida sicura e con la prova etilometro: dopo avere bevuto

**RAmeteo** Previsioni

Ravenna **23°C** **11°C**

[GUARDA IL METEO DELLA TUA CITTÀ](#) »



**CHE TEMPO FA**

**Domenica di sole in provincia di Ravenna, con temperature ancora oltre la media stagionale [previsioni](#)**

[Commenta](#)

è consigliato vivamente fare un salto al banco dove gli operatori danno tutte le informazioni del caso.



In **Piazza Garibaldi** ci sono sempre i Vini delle Cantine di Romagna e la Cassa per i ticket degustazione vini. Ma ci sono anche la Pasta Fresca, le Piadine e la Pizza Fritta e gli Arancini degli artigiani CNA e la Birra Artigianale degli artigiani CNA.

In **Piazza XX Settembre** c'è Casa Slow Food, trovate i Vini Slow e i Vini Quotidiani della Guida Slow Wine e i vini naturali e rifermentati. Inoltre il Food truck Passaguai.

Infine 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 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 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 che i produttori valutano 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.





**Come da tradizione, GiovinBacco è un'occasione importante per riflettere su tanti temi – quali l'agricoltura sostenibile, la viticoltura, il cibo buono pulito e giusto, o per conoscere nuovi prodotti e riscoprire i vecchi. Spetta a Slow Food in particolare l'organizzazione di tutta una serie di incontri e appuntamenti, laboratori o chiacchierate a volte accompagnati anche da degustazioni. Importante in particolare quello di sabato 28 ottobre, quando si parlerà della viticoltura rispetto ai cambiamenti climatici e delle Cantine della Romagna nella morsa di frane e alluvioni. Ma ecco il ricco panel di eventi dell'edizione 2023.**



## LABORATORI E CONVEGNI ALL'ORIANI

**Venerdì 27 ottobre**

**Ore 19:30 – Biblioteca Oriani (Via Corrado Ricci) – Saslà (Chasselas) e vecchi vitigni (Negretto, Alionza), uve da riscoprire e conservare sui Colli bolognesi.** Degustazione dei tre vini condotta da **Raffaella Melotti** fiduciaria Slow Food Valli Reno Lavino Samoggia e sommelier Fisar. A cura di Slow Food Ravenna. Stuzzichini in abbinamento. Interverrà **Luigi Vezzalini**, presidente Associazione culturale Terre di Jacopino e membro di Slow Food Valli Reno Lavino Samoggia. Costo di partecipazione €. 18. Prenotazione al tel. 339 4703606

**Ore 21:30 – Biblioteca Oriani (Via Corrado Ricci) – Bere un calice di Sangiovese può essere pericoloso?** Lo scopriremo insieme al noto sommelier **Alessandro Dalmo**, protagonista del romanzo giallo "Il caso Matias Ora" (Bookabook) tra indizi, false prove e testimonianze nel calice del vino rosso più famoso della Romagna. Quattro calici di vini misteriosi, una copia del libro e un'indagine avvincente attraverso i cinque sensi. A cura della Strada della Romagna di Faenza. Costo di partecipazione €. 16. Prenotazione al tel. 338 1274770

## Sabato 28 ottobre

**Ore 17:00 – Biblioteca Oriani (Via Corrado Ricci) – La viticoltura rispetto ai cambiamenti climatici: le Cantine della Romagna nella morsa di frane e alluvioni.** Convegno a cui intervengono **Manuela Rontini** Presidente commissione attività produttive Regione Emilia Romagna, **Andrea Betti** Presidente Confagricoltura Ravenna, **Lorenzo Falcioni** vice presidente Cia Romagna, **Mirco Bagnari** Legacoop Ravenna, **Cesare Gallegati** presidente Associazione “Anima dei Tre Colli” di Brisighella, **Daniele Longanesi** viticoltore e presidente Consorzio “Il Bagnacavallo”, **Sergio Ragazzini** Enologo. Modera **Mauro Zanarini**. Incontro gratuito.

**Ore 19:00 – Biblioteca Oriani (Via Corrado Ricci) – Con la mortadella, spumante metodo classico di Romagna o Pignoletto spumante...quale abbinamento ?** **Davide Simoni** Presidente Mutua Salsamentari 1876 e celebre droghiere nel quadrilatero di Bologna ci introdurrà nel mondo della Mortadella. **Piero Fiorentini** curerà la degustazione di tre vini alla cieca. In abbinamento assaggio di mortadella. A cura di Slow Food Ravenna, modera **Mauro Zanarini**. Su prenotazione €. 18,00 tel. 339 4703606

**Ore 21:00 – Biblioteca Oriani (Via Corrado Ricci) – 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** in un matrimonio indimenticabile di profumi, consistenze e sapori emozionanti. A cura della Strada della Romagna di Faenza. Costo di partecipazione €. 16 su prenotazione tel. 338 1274770.

## Domenica 29 ottobre

**Ore 11:00 – Biblioteca Oriani (Via Corrado Ricci) – Vini naturali e rifermentati con alcuni produttori.** Conducono **Piero Fiorentini** collaboratore Guida Slow Wine e **Raffaella Melotti** fiduciaria Slow Food Valli Reno Lavino Samoggia e sommelier Fisar. A cura di Slow Food Ravenna. Incontro gratuito

**Ore 16:30 – Biblioteca Oriani (Via Corrado Ricci) – Le associazioni si presentano.** Con **Cesare Gallegati** “Anima dei Tre Colli”, **Hermes Rusticali** vicepresidente Consorzio “Il Bagnacavallo”, **Piero Fiorentini** “Slow Food Coalition”. Degustazione condotta da Piero Fiorentini assieme ai produttori. A cura di Slow Food Ravenna. Modera Mauro Zanarini. Incontro gratuito.

**Ore 18:00 – Biblioteca Oriani (Via Corrado Ricci) – Laboratorio degustazione comparata di due vini convenzionali presenti a GiovinBacco e due vini rifermentati (Trebbiano Indigeno Cantina Ancarani/ Sangiovese Rossetto Cantina Berti).** In abbinamento stuzzichini. Conducono **Raffaella Melotti** e **Piero Fiorentini**. Laboratorio a cura di Slow Food Ravenna. Costo di partecipazione €. 18; prenotazione tel. 339 4703606.

**Ore 19:30 – Biblioteca Oriani (Via Corrado Ricci) – Presentazione del progetto “Degustando l’Italia” e delle Associazione “I Borghi più belli” e “Alberghi Diffusi” della Romagna-Toscana** che partecipano al progetto: territorio, prodotti e servizio. Conduce **Ercole Lega**

con la partecipazione di **Gian Loris Cresti** Promotore Turistico Territoriale della Valmarecchia e alcuni albergatori dell'associazione Alberghi diffusi presenti nella rete dei Borghi più Belli. Modera Mauro Zanarini. A cura di Slow Food Ravenna. Incontro gratuito



## INCONTRI A CASA SLOW FOOD

La condotta Slow Food di Ravenna organizza tre simpatici incontri con la presenza di produttori ed esperti e degustazioni a pagamento, gradita la prenotazione. Costo di partecipazione €. 15,00. Info e prenotazioni: Claudio mail clapre60@gmail.com cell. 338 4285972.

**Venerdì 27 ottobre – alle ore 19,30 in Piazza XX Settembre:**  
**Aperitivo con Gin prodotto in Romagna accompagnato da stuzzichino.** Conduce la serata **Alessandro Fanelli**, produttore di gin, ristoratore di Cervia.

**Sabato 28 ottobre – alle ore 19,00 in Piazza XX Settembre:**  
**Degustazione di Salumi di pesce e vino romagnolo** con la presentazione di **Eddy di Salumarina** (Rimini).

**Domenica 29 ottobre – alle ore 19,00 in Piazza XX Settembre: I prodotti dell'Alto Adige incontrano i vini romagnoli.** Conduce **Alessandro Brambilla** titolare di Tirolo Gourmet di Ravenna.

Più informazioni su

🍷 food & wine 🍷 giovinbacco 📍 ravenna

### COMMENTI

Accedi o registrati per commentare questo articolo.

L'email è richiesta ma non verrà mostrata ai visitatori. Il contenuto di questo commento esprime il pensiero dell'autore e non rappresenta la linea editoriale di RavennaNotizie, che rimane autonoma e indipendente. I messaggi inclusi nei commenti non sono testi giornalistici, ma post inviati dai singoli lettori che possono essere automaticamente pubblicati senza filtro preventivo. I commenti che includano uno o più link a siti esterni verranno rimossi in automatico dal sistema.

### ALTRE NOTIZIE DI RAVENNA



**SALUTE IN PIAZZA**  
**Successo dell'iniziativa "Tieni in Forma il tuo Cuore" in Piazza Kennedy a Ravenna, in 140 per lo**



**FOTOGRAFIA**  
**Al CISIM la rassegna di talk Istantanee incontra Guido Guidi, fotografo**

screening



**APPUNTAMENTI**  
Brunch d'Autunno al Parco Teodorico di Ravenna



**PALAZZO MERLATO**  
Si riunisce il Consiglio comunale di Ravenna: all'ordine del giorno due interventi urbanistici in viale Europa e in Darsena

DALLA HOME



**FOCUS**  
Conflitto Hamas - Israele, Enrico Franceschini de La Repubblica: "Entrambe le parti prigioniere dei propri estremisti e fanatismi religiosi e territoriali"



**SALUTE IN PIAZZA**  
Successo dell'iniziativa "Tieni in Forma il tuo Cuore" in Piazza Kennedy a Ravenna, in 140 per lo

screening



**CRONACA**  
Rapinavano gli anziani ai bancomat: Carabinieri di Ravenna arrestano quattro persone



**ENOGASTRONOMIA**  
A GiovinBacco 2023 tanti incontri, laboratori e degustazioni a cura di Slow Food e un convegno sulle Cantine della Romagna nella morsa di frane e alluvioni

**Ravennanotizie.it**



Invia notizia



Feed RSS



Facebook



Pubblicità

Canali Tematici

- Home
- Cronaca
- Politica
- Economia
- Sport
- Cultura & Spettacolo
- Scuola & Università
- Società
- Ambiente & Salute

Città

- Ravenna
- Faenza
- Lugo
- Cervia
- Bagnacavallo
- Russi
- Alfonsine
- Castel Bolognese
- Tutti i comuni

Eventi

- Home
- Teatro

Video

- Home
- Altre News
- Cronaca
- Economia
- Eventi
- Politica
- Sport

Photogallery

- Home
- Altre News
- Cronaca
- Economia
- Eventi
- Politica
- Sport

RavennaNotizie

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  
Invia notizia  
Segnala evento  
Informativa Cookie  
Impostazioni Cookie  
Privacy  
Copyright