

[Clicca qui sotto per andare all'articolo originale](#)[Link: https://www.forlinotizie.net/2023/10/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/48839/](https://www.forlinotizie.net/2023/10/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/48839/)

Menù ▾ Comuni ▾ Network ▾ Rubriche ▾ Cerca

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

Forlìnotizie.

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

di Redazione - 22 Ottobre 2023 - 11:56

Stampa ⌚ 5 min

[Più informazioni su](#)

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 una grande teatro del buon vino e del buon cibo di Romagna. La manifestazione è organizzata da Slow Food Ravenna, Tuttifrutti e Cooperdiem con la compartecipazione 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

FOmeteo Previsioni

Forlì'  **24°C** **14°C**

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

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.





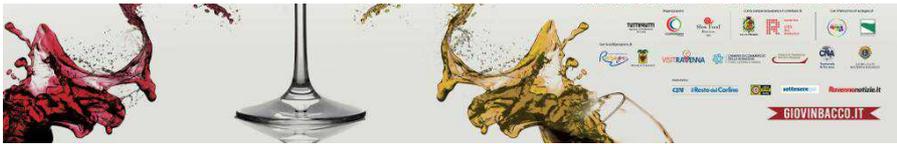
La formula per degustare il vino

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

DALLA HOME



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



POLITICA
Gessica Allegni presenta la segreteria e i nuovi organismi dirigenti del PD forlivese



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



INFO UTILI

Nella notte tra il 23 e il 24 ottobre chiuso il tratto di A14 compreso tra Forlì e Faenza, verso Bologna, per

lavori

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
- Trezzano
- 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