

[Clicca qui sotto per andare all'articolo originale](#)[Link: https://www.cesenanotizie.net/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/](https://www.cesenanotizie.net/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 ▾ Rubriche ▾ Cerca

Seguici su f y w Accedi ▾

Cesenanotizie.

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 - 12:09

Stampa Invia notizia 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

CEmeteo Previsioni

Cesena  **23°C** **16°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 Palazzuolo sul Senio.





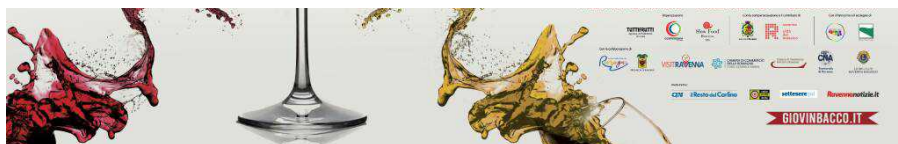
La formula per degustare il vino

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 Zonarini. 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



AVVENIMENTO
A Cesenatico si unisce la tavola alla tradizione marinara con Il Pesce fa Festa



INNOVAZIONE IN EDILIZIA
L'edilizia sostenibile al tempo dei cambiamenti climatici al centro di un convegno di Confartigianato Federimpresa Cesena



AGRICOLTURA
"Sosteniamo la fruit valley", lunedì 23 ottobre a Bologna una manifestazione di



ENOGASTRONOMIA
A GiovinBacco 2023 tanti incontri, laboratori e degustazioni a cura di Slow

 **Confagricoltura Emilia-Romagna**

 **Food e un convegno sulle Cantine della Romagna nella morsa di frane e alluvioni**

Cesenanotizie.



Invia notizia



Feed RSS



Facebook



Pubblicità

Canali Tematici

Home
Cronaca
Politica
Economia
Cultura & Spettacolo
Sport

Città

Cesena
Cesenatico
Savignano sul Rubicone
San Mauro Pascoli
Tutti i comuni

Eventi

Home

Video

Home
Altre News
Cronaca
Economia
Eventi
Politica
Sport

Photogallery

Home
Altre News
Cronaca
Economia
Eventi
Politica
Sport

CesenaNotizie

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](#)