Clicca qui sotto per andare all'articolo originale
Link: https://www.forlinotizie.net/2023/10/nevio-ronconi-tuttifrutti-vino-di-romagna-buon-cibo-e-solidarieta-ecco-giovinbacco-2023-che-per-3-giorni-trasforma-ravenna-nella-capitale-dellaccoglienza/48944/

L'INTERVISTA

Nevio Ronconi (Tuttifrutti): vino di Romagna, buon cibo e solidarietà, ecco GiovinBacco 2023 che per 3 giorni trasforma Ravenna nella capitale dell'accoglienza

di **Redazione** - 26 Ottobre 2023 - 12:32 Stampa 6 min

Più informazioni su **tuttifrutti** **nevio ronconi**

"GiovinBacco in Piazza", la grande kermesse enogastronomica della Romagna, prenderà il via domani venerdì 27 ottobre alle 18 e accompagnerà migliaia di amanti del vino e del buon cibo durante tutto il weekend del 28 e 29 ottobre. **Palcoscenico della manifestazione sono diverse piazze del centro storico di Ravenna** – Piazza del Popolo, Garibaldi, XX Settembre, Kennedy e San Francesco – che per tre giorni diventano la grande vetrina delle eccellenze 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.

L'evento che si è evoluto ed è molto cresciuto nel tempo – dal Salone dei Mosaici all'Almagià, dal Pala De André alle piazze – fino alle ultime due spettacolari edizioni, quest'anno compie 21 anni. **Da sempre a tirare le file di GiovinBacco sono Slow Food Ravenna e Tuttifrutti, che**

FOmeteo Previsioni
Forli' 21°C 16°C
GUARDA IL METEO DELLA TUA CITTÀ

quest'anno è affiancata da Cooperdiem. A Nevio Ronconi, Presidente Tuttifrutti, abbiamo rivolto alcune domande.

L'INTERVISTA

A GiovinBacco quest'anno c'è una novità, che non è una novità in assoluto, perché la beneficenza c'è sempre stata. Però c'è un di più, in quanto c'è stata l'alluvione, ci sono stati degli eventi catastrofici che ben ricordiamo e perciò avete pensato che è necessario prestare attenzione a chi è stato colpito.

"Sì. Essendo GiovinBacco collegato al mondo dell'agricoltura, e della viticoltura in particolar modo, è chiaro che il tema della solidarietà è venuto quasi spontaneo. Avere un'attenzione nel nostro piccolo per questo settore, che è stato colpito sia dall'alluvione che dalle frane nelle colline romagnole, è un dovere. Quindi la vendita dei vini in Piazza del Popolo – che come sempre sarà curata dal Lions Club Ravenna Bisanzio, e ricordo che i vini sono offerti gratuitamente dalle stesse cantine partecipanti a GiovinBacco – avrà uno scopo benefico speciale. Il 50% dell'introito ricavato da tale vendita sarà destinato al Fondo donazioni del Comune di Ravenna a sostegno dei cittadini colpiti da eventi catastrofici. E anche una quota di 10 euro per ogni persona che partecipa alla cena finale sarà devoluta in beneficenza allo stesso fondo."

Il tema dei cambiamenti climatici legati all'agricoltura sarà anche al centro di un dibattito.

"Certo. La Romagna e l'agricoltura sono state colpite quest'anno da diverse calamità. E la viticoltura ne ha enormemente sofferto. Il tema della crisi climatica era d'obbligo dopo quanto accaduto a maggio. *La viticoltura rispetto ai cambiamenti climatici: le Cantine della Romagna nella morsa di frane e alluvioni*. È questo il titolo dell'incontro che terremo sabato 28 ottobre alle ore 17 alla Sala Spadolini della Biblioteca Oriani. Ne parleranno Manuela Rontini Presidente della commissione attività produttive della Regione Emilia-Romagna, Giacomo Costantini Assessore a Turismo e Agricoltura del Comune di Ravenna, Andrea Betti Presidente di Confagricoltura Ravenna, Lorenzo

Falcioni vice Presidente di Cia Romagna, Mirco Bagnari di Legacoop Ravenna, Cesare Gallegati Presidente dell'Associazione "Anima dei Tre Colli" di Brisighella, Daniele Longanesi viticoltore e Presidente del Consorzio "Il Bagnacavallo", Sergio Ragazzini enologo. Modera l'incontro Mauro Zanarini di Slow Food."

Un'altra novità importante è rappresentata da un'iniziativa collaterale di Visit Romagna, legata a un numero significativo di buyers che faranno un'esperienza a Ravenna, passando espressamente attraverso l'evento GiovinBacco. Ci spiega di che si tratta?

"Allora, Visit Romagna organizza sempre incontri e ospita buyer, seller e operatori del turismo – coloro che comprano e vendono prodotti turistici – per promuovere l'offerta del nostro territorio. Quest'anno hanno scelto Ravenna come luogo dove poter fare vivere a 60 operatori del settore – tutti italiani – un'esperienza unica, accattivante, simpatica all'insegna dei prodotti e della proverbiale accoglienza romagnola. E GiovinBacco sarà uno degli snodi di questa esperienza a Ravenna per conoscere la Romagna. Attraverso il nostro evento cercheremo di fare conoscere agli ospiti i nostri vini e le nostre eccellenze nel campo dell'alimentazione con la piadina e gli olii extravergini delle nostre colline, soprattutto di Brisighella, e poi le birre artigianali e i formaggi. Tutto questo nell'intento di dare valore all'esperienza e spingere la nostra offerta turistica."

Che poi questo è sempre stato uno degli obiettivi di GiovinBacco: unire la valorizzazione della produzione eccellente del territorio alla sua vocazione turistica. E non è un segreto per nessuno che questa è la chiave di volta del nuovo turismo esperienziale di massa.

"Sì. Il vino e il food muovono una grande richiesta. E il nostro marketing territoriale ha tutti i numeri per soddisfarla. Fare leva sui prodotti che caratterizzano il nostro territorio e farli diventare elementi di attrazione turistica per le città, la costa, le colline: sono due cose che sono sempre state nell'anima di GiovinBacco."

La formula base di GiovinBacco non cambia o c'è qualcosa di nuovo?

"No, la formula vincente delle ultime edizioni non cambia. Quindi sempre i vini in Piazza del Popolo, in Piazza Garibaldi, e in Piazza XX Settembre, dove ci saranno i vini italiani di Slow Wine ma anche i vini rifermentati e ancestrali che proponiamo per la prima volta. Perché la formula non cambia, ma tutti gli anni c'è sempre qualcosa di nuovo che rinfresca la manifestazione. Quest'anno, appunto, abbiamo vini ancestrali naturali e rifermentati che sono presenti nello stand di Piazza XX Settembre insieme ai vini della guida Slow Wine e poi abbiamo il food truck *Passaguai* della cucina del Mugello che si aggancia al tema della cena conclusiva di GiovinBacco – che terremo alla Ca' del Pino – centrata sulla cucina della Romagna Toscana. A proposito di vini, in Piazza Garibaldi avremo anche le cantine dell'Associazione "Anima dei Tre Colli" di Brisighella, con alcune cantine che mi piace citare: Baccagnano, Gallegati, Casadio, Vespignano, La Collina, Podere La Berta, Roberto Monti, Bulzaga, Bacana, Vigne Dei Boschi, Vigne San Lorenzo, Fondo San Giuseppe e Zinzani. Queste cantine con le loro etichette si aggiungono alle altre 50 cantine romagnole. Infine, sempre a proposito di promozione del territorio, sarà presente uno spazio in Piazza Kennedy con i prodotti delle quattro località di Borghi più Belli e Alberghi Diffusi, cioè Brisighella, Portico di Romagna, San Leo e Palazzuolo sul Senio."

Consiglia sempre di acquistare i ticket per la degustazione del vino online, così il pubblico può evitare la fila?

"Sì, certo. I carnet per le degustazioni 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 quest'anno sono solo due, 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 l'acquisto dei carnet di degustazione del vino e del vino venduto dai Lions per beneficenza è possibile il pagamento digitale."

I dibattiti quest'anno si terranno alla Biblioteca Oriani.

"Sì. Tranne le chiacchierate tenute presso Casa Slow Food in Piazza XX Settembre, tutti gli altri incontri e laboratori – alcuni davvero molto interessanti e tutti organizzati da Slow Food – sono alla Sala Spadolini della Biblioteca Oriani."

E lì vicino, in Piazza San Francesco, succede anche un'altra cosa interessante, sempre in collaborazione con GiovinBacco.

"C'è l'appuntamento con *La Divina*, organizzata da Fiab Ravenna. È un evento ciclostorico, la 13^ e ultima tappa del Giro d'Italia d'epoca, una manifestazione nazionale dedicata appunto agli appassionati del cicloturismo e del ciclismo storico. Decine e decine di ciclisti – attualmente gli iscritti superano quota 150, alcuni dei quali provenienti anche dall'estero – percorreranno le vie del centro in sella alle loro bici, da corsa e non, rigorosamente realizzate prima del 1987, indossando abbigliamento ciclistico vintage. La partenza e l'arrivo sono fissati a Ravenna (da Piazza San Francesco) e il percorso principale, lungo 65 km, si snoderà attraverso i lidi sud e la pineta per giungere a Cervia, per tornare poi a Ravenna, facendo tappa al Museo Classis. È previsto anche un percorso corto di 35 km che da Ravenna porterà i ciclisti verso i lidi sud e la pineta, senza

raggiungere Cervia. In Piazza San Francesco ci sarà il villaggio vintage di Fiab mentre venerdì 27 ottobre, alle 19 in Piazza XX Settembre, ci sarà la presentazione della ciclostorica, allo stand Slow Food, nell'ambito di GiovinBacco."

Il buon vino bisogna abbinarlo al buon cibo. Allora quali sono i punti di ristorazione a GiovinBacco 2023?

"Alcuni tornano tutti gli anni. E sicuramente questo è un segno distintivo, vuol dire che la formula funziona. Abbiamo in Piazza Kennedy – che è il punto di ristorazione principale – l'Osteria La Campanara, il ristorante del Mercato Coperto Ravenna, l'Osteria Bartolini del Gran Fritto, il Ristorante Amarissimo, La Cucina del Condominio e Griglia e filari Borgo dei Guidi. Quest'anno ci sarà anche la Coop che avrà lo spazio gastronomico Coop e la sua Tavola. Piazza Garibaldi è l'altro punto centrale della gastronomia: qui avremo il cibo degli artigiani CNA Ravenna con la pasta fresca, le piadine, la pizza fritta, e quest'anno ci saranno anche gli arancini e altri stuzzichini di fritto. Non mancheranno le birre degli artigiani CNA."

Tuttifrutti quest'anno è affiancata da Cooperdiem. Cosa significa?

"Cooperdiem Forlì fa parte della compagine societaria di Tuttifrutti e quest'anno si affianca alla gestione della manifestazione in modo più significativo, rafforzando quindi il team di lavoro di cui fa parte, ovviamente anche Slow Food Ravenna, che per noi rappresenta una collaborazione storica e imprescindibile."

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
tuttifrutti
nevio ronconi

DALLA HOME

L'INTERVISTA

Nevio Ronconi (Tuttifrutti): vino di Romagna, buon cibo e solidarietà, ecco GiovinBacco 2023 che per 3 giorni trasforma Ravenna nella capitale dell'accoglienza

SOLIDARIETÀ

Fango solidale, dal Club Hermitage di Forlì un aiuto concreto agli artigiani del mondo automobilistico colpiti dall'alluvione

POLITICA

Alluvione. Buonguerrieri di Fdi: "Rinforzi in arrivo per gli enti locali. Ora niente più scuse per i ritardi"

PROGRAMMI

Proseguono le asfaltature sulla rete stradale di Forlimpopoli per una maggiore sicurezza negli spostamenti in città

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