

**CS NR. 16 – 07/04/2025**

## Tramonto DiVino 2025

### il meglio dell'Emilia-Romagna del gusto in 8 tappe

**A Correggio, Cervia, Dozza, Riccione, Cesenatico, Ferrara, Piacenza e nel Modenese, una schiera di sommelier, chef e winelovers celebrano i grandi vini, i prodotti certificati della Regione e il pesce dell'Adriatico in una girandola di degustazioni e assaggi.**

**Nel programma minitour speciali di approfondimento sulle Dop regionali del vino**

Verona (7 aprile 2025) - Riparte a giugno **Tramonto DiVino**, il roadshow del gusto dell'Emilia-Romagna che da 20 anni sposa vini regionali e cibi a qualità certificata (Dop e Igp), cultura enogastronomica e turismo, trasformando da giugno a settembre le più prestigiose piazze della Riviera e delle città d'arte regionali in vere e proprie arene del gusto con il meglio dell'enogastronomia del territorio a disposizione di turisti, winelovers e addetti ai lavori. Molte le novità del tour 2025 che porterà i grandi vini e i cibi dell'Emilia-Romagna in 8 location simboliche della regione, in compagnia di tanti protagonisti fra i quali il pesce dell'Adriatico e il progetto di promozione delle Dop regionali del vino, per la prima volta a Tramonto DiVino. Attori dello show enogastronomico un piccolo esercito di sommelier, chef, produttori, giornalisti, blogger e storyteller pronti a raccontare al pubblico le perle del gusto messe a disposizione dai Consorzi e dalle cantine regionali. Sui banchi d'assaggio protagonisti saranno **30 tipologie di vini a denominazioni fra Doc, Docg e Igt** per un ammontare complessivo di circa mille diverse etichette che i sommelier A.I.S. racconteranno e abbineranno a una generosa selezione dei **44 prodotti Dop e Igp regionali e ai prodotti ittici dell'alto Adriatico**, curata e servita da studenti e docenti degli Istituti alberghieri dei vari territori e dagli chef partner.

#### Il format

Organizzata in una sola serata, per permettere in poche ore un'esperienza a 360 gradi del meglio dei cibi e dei vini regionali, ciascuna tappa di Tramonto DiVino viene allestita in un'ampia location cittadina, una piazza del centro storico, una rocca o un parco urbano. L'area prescelta, in accordo con i Comuni partner, viene 'apparecchiata' come una vera e propria 'arena del gusto', dove centinaia di gastronomi e winelovers partecipano ai banchi agli assaggi identitari dei vini regionali abbinati ai prodotti certificati.

Ogni tappa mette al centro uno o più prodotti sia del vino che del food, facendoli diventare veri protagonisti con un allestimento particolare e una comunicazione dedicata. Vademecum per le serate di degustazione la Guida A.I.S. 2025/2026, **'Emilia-Romagna da Bere e da Mangiare'** consegnata a tutti i partecipanti in ogni tappa della kermesse del gusto, che insieme all'**App Vini Emilia Romagna**, scaricabile gratuitamente da tutti gli store, permette di entrare in contatto con la produzione enologica regionale attraverso il racconto degli esperti degustatori delle A.I.S. territoriali.

#### I vini in degustazione

In assaggio circa 1.000 etichette divise nelle varie tappe: dalle Albana, al Trebbiano e ai Sangiovese di Romagna, passando per i Pignoletto dei Colli Bolognesi, ai Lambruschi di Modena e Reggio, ai ferraresi vini delle sabbie, ai piacentini Gutturino e Ortrugo e alle Malvasie condivise con i Colli di Parma, e ancora ai tanti uvaggi con gli internazionali, ai frizzanti e agli spumanti Metodo Classico, fino ai dolci e ai passiti. Vini raccontati e serviti da un'imponente schiera di sommelier in livrea. In ogni tappa saranno presenti circa 300 etichette in rappresentanza di tutti i territori, a cui si aggiungono i Best 100 e i 12 ambasciatori, vini che hanno ricevuto il massimo riconoscimento quest'anno nella guida A.I.S. Regionale.

### **‘Seminari itineranti’ per le Dop regionali del vino**

Una particolare attenzione sarà riservata quest’anno durante la manifestazione alla promozione delle Dop del vino attraverso veri e propri mini-seminari itineranti curati dai sommelier degustatori per raccontare e far apprezzare le etichette a denominazione dell’Emilia-Romagna. In ogni tappa infatti saranno selezionate 4 denominazioni di origine territoriali (Dop) su cui verterà l’approfondimento dei sommelier per altrettanti minitour, ripetuti due volte durante la serata, e dedicati a una decina di winelovers precedentemente iscritti. L’approfondimento per gli appassionati è gratuito e compreso nell’ingresso alla manifestazione.

### **Prodotti certificati e pesce dell’Adriatico**

Insieme ai vini, protagonisti saranno i prodotti regionali certificati, messi a disposizione dai Consorzi partner delle Dop e Igp regionali: i grandi emiliani come il Prosciutto di Parma Dop, il Modena Dop, i Salumi Piacentini Dop, la profumatissima Mortadella Bologna Igp, le brevi incursioni di altri salumi come il Salame Cacciatorino Dop, la Coppa di Parma Igp, il Salame Felino Igp. E poi, ancora, il re dei formaggi, il Parmigiano Reggiano Dop e lo Squacquerone di Romagna Dop, l’immancabile Piadina Romagnola Igp, le Pesche e Nettarine di Romagna, la Patata di Bologna Dop, gli Aceti Balsamici Tradizionali di Modena e Reggio e l’Aceto Igp di Modena, il Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale IGP, e altre sorprese golose. E da quest’anno, co-protagonisti in varie tappe, i prodotti ittici regionali, di volta in volta spettacolarizzati dagli chef e da particolari abbinamenti con il vino.

### **Tappe & novità**

Si comincia in Emilia con una tappa organizzata a **Correggio** il 18 giugno in centro storico, nella prestigiosa corte di Palazzo Principi con assaggi finger food e abbinamenti multipli con i vini regionali. Per sottolineare la connotazione culturale della manifestazione, durante la serata è prevista la possibilità di abbinare l’ingresso all’evento alla visita al Museo Civico della città, un piccolo gioiello ospitato ai piani superiori di Palazzo Principi.

Seconda tappa ‘Speciale’ in Riviera con il **Craft Gin Summer Fest**, fissata il 18 luglio a Cervia e dedicata agli spirits. Dalle 19.30 fra la storica Torre San Michele e i Magazzini del Sale i cibi certificati duetteranno con una selezione di Gin artigianali provenienti da tutta Italia, con un focus particolare su Gin e Spirits regionali a cura di Enoteca Emilia-Romagna. A spettacolarizzare la serata, come co-protagonista un banco d’assaggio dei Salumi Piacentini Dop. L’evento è co-organizzato con il Consorzio Cervia Centro.

A seguire **‘Tramonto DiVino in Villa**, venerdì 25 luglio a **Riccione**, una tappa dedicata a turisti e visitatori della Riviera che già lo scorso anno, grazie alla convenzione stipulata con la locale Federalberghi, hanno sperimentato in tantissimi l’indimenticabile esperienza dell’enogastronomia emiliano-romagnola. Particolarmente ricca la tappa che vedrà co-protagonista la Piadina Romagnola Igp con la realizzazione di piade gourmet e il Pesce dell’Adriatico interpretato con estro e maestria dagli chef partner. Ad accompagnare le preparazioni food come ospite d’eccezione le bollicine a marchio collettivo Novebolle nato per promuovere la Doc Romagna Spumante, a cura del Consorzio Vini di Romagna.

A concludere la parentesi in riviera sarà la storica tappa di **Cesenatico**, in Piazza Spose Marinai in programma venerdì 8 agosto. A rendere unica la tappa, allestita fra il mare e il porto leonardesco, la presenza del banco d’assaggio dei Vini Internazionali premiati dal Concorso Mondiale di Bruxelles di cui Tramonto DiVino è partner, che duetteranno con le bollicine romagnole di Novebolle. Protagonista di tappa la Patata di Bologna Dop, prodotto principale nella ricetta gourmet, preparata dagli chef dall’Istituto Pellegrino Artusi di Forlimpopoli partner di tappa, a cui faranno da contorno gli assaggi finger food degli altri prodotti certificati regionali.

Dai primi di settembre la carovana di Tramonto DiVino ritorna in Emilia per la tappa del 5 settembre prevista **nel Modenese**, terra di Lambrusco e di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Dop. Il 10 settembre è la volta di **Ferrara** che ospiterà Tramonto DiVino, in Piazza Municipale, in co-organizzazione con la locale Strada dei Vini e dei Sapori, con grande protagonista il pesce dell’Adriatico spettacolarizzato dai pescatori di Goro. Dopo Ferrara Tramonto DiVino farà tappa a **Piacenza** il 19 settembre, sotto lo splendido porticato di Palazzo Gotico in Piazza Cavalli con due protagonisti del territorio: i Salumi Piacentini Dop e il Grana Padano Dop serviti insieme agli altri prodotti food regionali in abbinamento con i grandi vini di tutta la regione.

Alle tappe dedicate al pubblico dei winelovers e addetti ai lavori si aggiunge una ulteriore serata ad invito il 22 luglio alla **Rocca di Dozza**, sede di Enoteca Regionale Emilia Romagna, organizzata per premiare i produttori

dei 112 vini che hanno ottenuto i migliori punteggi sulla Guida Ais 2026, presentata in anteprima nel corso della tappa.

Durante le manifestazioni lo storytelling di chef, giornalisti e sommelier trasformerà gli eventi gastronomici in appuntamenti culturali, inframezzati da note musicali lounge e da incursioni a sorpresa, come le bollicine del Premio Regionale Metodo Classico (Giuliano Zuppiroli).

### **Info e partecipazione**

Per operare una corretta selezione dei partecipanti all'evento, indirizzando ad una degustazione e ad un consumo consapevole dei vini e dei prodotti gastronomici regionali, è previsto un ticket d'ingresso fissato a seconda delle tappe e delle proposte in degustazione, tra i 20 e i 30 euro. Il ticket potrà essere preferibilmente acquistato anticipatamente sul sito [www.shop.emiliaromagnavini.it](http://www.shop.emiliaromagnavini.it) in modo da evitare file ed assembramenti al desk d'ingresso.

Il ticket comprende la libera degustazione dei vini ai banchi d'assaggio, alcune proposte food, sia servite tal quali che preparate dagli chef, la Guida 'Emilia-Romagna da Bere e da Mangiare' e il calice da degustazione.

### **Chi organizza**

Tramonto DiVino è un evento realizzato in partnership con Enoteca Regionale Emilia-Romagna, Assessorato Agricoltura, Caccia e Pesca della Regione Emilia-Romagna, Unioncamere Emilia-Romagna, APT Servizi, organizzato da Agenzia PrimaPagina Cesena insieme alle A.I.S. di Emilia e Romagna. Partner dell'edizione 2025 sono l'Associazione CheftoChef Emiliaromagnacuochi, Casa Artusi e i Consorzi delle principali Dop e Igp dell'Emilia-Romagna: Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma e di Modena, Salumi Piacentini, Coppa di Parma e Salame Felino, Pesca e Nettarina di Romagna, Pera dell'Emilia-Romagna, Mortadella Bologna, Associazione dello Squacquerone di Romagna, Olio Extravergine di Oliva di Brisighella, Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, Aceto Balsamico di Modena, Patata di Bologna, Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, Piadina Romagnola, Riso del Delta del Po. E ancora la Strada dei Vini e dei Sapori della Provincia di Ferrara.

## **Dicono di Tramonto DiVino**

### **Alessio Mammi, Assessore Agricoltura, Agroalimentare, Caccia e Pesca Regione Emilia-Romagna:**

L'Emilia-Romagna è la Food Valley d'Italia con le sue 44 produzioni DOP e IGP, che valgono 3,6 miliardi di euro alla produzione su 8,5 miliardi a livello nazionale. E' innegabile: cibo, vino e sono un connubio distintivo del nostro territorio, un biglietto da visita straordinario che ci riconoscono in tutto il mondo, grazie ad un modello peculiare di qualità che è tipico delle nostre comunità. Tramonto Divino esprime da sempre la capacità di valorizzare queste eccellenze in maniera straordinaria, dando allo stesso tempo valore anche ai territori ospitanti. In questi 5 anni abbiamo messo a disposizione per il comparto vitivinicolo circa 100 milioni di euro. Nel 2025 abbiamo in previsione l'impiego di 21 milioni di euro per il vino, attraverso investimenti per le cantine, ristrutturazione dei vigneti, promozione nazionale, europea e verso paesi extra Europa. Abbiamo sempre più bisogno di far conoscere la qualità del nostro vino, dei nostri produttori e delle nostre storie di territorio. Esiste un mix tra i grandi numeri del vino prodotti dalle imprese cooperative dell'Emilia-Romagna, conosciuti e venduti in tutto il mondo con volumi importantissimi, e la crescita sempre più interessante di cantine che hanno puntato sulla qualità, la nicchia, la voglia di sperimentare, e si stanno affermando con forza sul mercato. Il nostro compito come istituzione è contemperare tutti questi due aspetti, tenerli insieme, e valorizzarli perché tutti fondamentali.

**Davide Frascari, Presidente Enoteca Regionale Emilia Romagna:** Tramonto DiVino rappresenta il legame forte fra prodotti della terra e quindi il cibo è il vino. Mai come quest'anno l'integrazione fra questi due prodotti figlio della nostra terra viene esaltata, lo dimostra anche il fatto che già da Vinitaly la presenza di

due chef stellati con Massimo e Carlo Cracco sono l'esempio di quanto l'abbinamento cibo vino rappresenti una delle strategie fondamentali per la promozione dei territori dell'Emilia-Romagna.

In particolar modo nell'edizione di Tramonto DiVino 2025 verranno esaltati quelli che sono i vitigni autoctoni della nostra regione cominciando dal Trebbiano, primo vitigno per estensione in Romagna con circa 15.000 ettari vitati, ottimo per le basi spumanti e il cui basso tenore alcolico lo rende un prodotto particolarmente appetibile per i nuovi trend di mercato, e poi l'Albana, la Spergola nell'area centrale dell'Emilia, fino ad arrivare alla Malvasia, per l'area piacentina. Senza dimenticare un autoctono di notevoli dimensioni per estensione che è il Lambrusco. I vitigni autoctoni sono l'emblema di un legame forte con il territorio, la sua storia e la sua gente, quindi mai come quest'anno vogliamo portare avanti in prima linea i nostri vitigni che rappresentano la storia di questo territorio.

**Valerio Veronesi, Presidente di Unioncamere Emilia-Romagna:** “Nel 2025 ricorre la 20<sup>a</sup> edizione di “Tramonto DiVino”, l’evento a forte carattere promozionale, culturale e turistico che coniugherà ancora una volta la qualità dell’offerta vitivinicola delle imprese emiliano-romagnole coinvolte con il ricco programma di proposte, confermando pertanto l’importante partnership di Unioncamere Emilia-Romagna con l’Assessorato Agricoltura Agroalimentare Caccia e Pesca della Regione Emilia-Romagna, forte anche dei rilevanti risultati conseguiti con la passata edizione. “Tramonto DiVino 2025” costituirà un’ulteriore occasione per il sistema camerale per supportare le imprese regionali nel promuovere e far conoscere, ad un pubblico di esperti e di amanti del comparto, decine di tipologie di vini di qualità durante le diverse tappe previste in Romagna e in Emilia, dove l’abbinamento cibo-vino, il territorio, la biodiversità e il turismo enogastronomico sono le carte vincenti. I dati export 2024 del vino emiliano-romagnolo prodotti dalla nostra Area Studi segnano una continuità con quelli del 2023, superando, anche quest'anno, quota 464 milioni di euro. Si tratta di una conferma della nostra presenza sui mercati internazionali in un contesto nient'affatto facile per i nostri operatori.”

Ufficio Stampa PrimaPagina  
Maurizio Magni - Filippo Fabbri  
Tel. 0547.24284 / 347.1567681