

Tramonto DiVino 2025

Il meglio del gusto dell'Emilia-Romagna in 8 tappe

Torna da giugno a settembre **Tramonto DiVino**, il tour enogastronomico che da 20 anni fa conoscere i vini e i prodotti tipici dell'Emilia-Romagna. Un evento che unisce buon cibo, ottimo vino e cultura, con tappe nelle più belle piazze e località della regione.

Nel 2025 il tour farà tappa a:

- **Correggio**
- **Cervia**
- **Dozza**
- **Riccione**
- **Cesenatico**
- **Ferrara**
- **Piacenza**
- **Modenese**

Protagonisti: **vini regionali, prodotti DOP e IGP** (come il Parmigiano Reggiano o il Prosciutto di Parma), e **pesce dell'Adriatico**. A raccontarli e servirli ci saranno **sommelier, chef, studenti di istituti alberghieri e blogger**.

Come funziona una serata di Tramonto DiVino?

Ogni tappa si svolge in una sera, in luoghi suggestivi come piazze storiche o parchi. Troverai:

- Banchi di degustazione con **fino a 1.000 vini diversi**
 - Assaggi dei **44 prodotti DOP e IGP** dell'Emilia-Romagna
 - Mini tour guidati da sommelier per scoprire meglio 4 vini DOP locali
 - La guida ufficiale **“Emilia-Romagna da Bere e da Mangiare”**
 - App gratuita per scoprire tutti i vini regionali
-

Vini in primo piano

Tra i protagonisti ci saranno:

- **Albana, Trebbiano e Sangiovese di Romagna**
 - **Pignoletto, Lambrusco, Gutturmo, Ortrugo**
 - **Spumanti, frizzanti, passiti** e tanti altri Ogni sera potrai degustare **circa 300 etichette**, scelte tra le migliori della regione.
-

Anche il cibo ha un ruolo da star

Oltre al vino, potrai assaggiare i grandi prodotti tipici dell'Emilia-Romagna:

- **Salumi DOP** come Prosciutto di Parma, Salame Felino, Coppa di Parma
 - **Formaggi DOP** come Parmigiano Reggiano e Squacquerone
 - **Piadina Romagnola IGP**
 - **Pesche, nettarine, patate, aceto balsamico e molto altro** Il pesce dell'Adriatico sarà protagonista in diverse tappe, preparato dagli chef in piatti creativi.
-

Le tappe principali

- **18 giugno – Correggio:** prima tappa, con visita al Museo Civico inclusa
 - **18 luglio – Cervia:** serata speciale con degustazione di gin artigianali
 - **25 luglio – Riccione:** piadine gourmet e pesce dell'Adriatico
 - **8 agosto – Cesenatico:** vini internazionali e Patata di Bologna DOP
 - **5 settembre – Modenese:** serata dedicata al Lambrusco e all'aceto balsamico
 - **10 settembre – Ferrara:** pesce di Goro protagonista
 - **19 settembre – Piacenza:** salumi e Grana Padano sotto il Palazzo Gotico
 - **22 luglio – Dozza:** serata su invito per premiare i migliori vini della guida A.I.S.
-

Biglietti & info

Per partecipare è previsto un biglietto d'ingresso (tra i **20 e i 30 euro**, a seconda delle tappe). Il biglietto include:

- Degustazione libera dei vini
- Piatti preparati dagli chef
- La guida ufficiale
- Il calice da degustazione

Consigliato l'acquisto online su shop.emiliaromagnavini.it per evitare code.

Chi organizza

L'evento è organizzato da **Enoteca Regionale Emilia-Romagna** e **Agenzia PrimaPagina**, in collaborazione con la **Regione Emilia-Romagna**, **Unioncamere**, **APT Servizi**, le **A.I.S.** e i principali **Consorzi di tutela DOP e IGP**.

Perché partecipare?

Secondo gli organizzatori e le istituzioni regionali, **Tramonto DiVino** è molto più di una degustazione: è un'occasione per scoprire l'identità profonda dell'Emilia-Romagna, fatta di territori unici, prodotti eccellenti e persone appassionate. Il vino e il cibo sono il cuore pulsante di una regione che vuole raccontarsi attraverso sapori autentici.