

Tramonto DiVino in 10 tappe: dalla riviera alla via Emilia fino a Francoforte gran tour del gusto insieme ai protagonisti dell'enogastronomia dell'Emilia-Romagna

Fra cultura enogastronomica ed educazione al corretto abbinamento cibo/vino, dopo l'anteprima di maggio in Germania, torna a metà luglio il road show delle tipicità regionali che collega riviera, borghi e città d'arte attraverso l'antico tracciato della via Emilia fino a Francoforte. Un'esperienza enogastronomica irripetibile con centinaia di assaggi di vini e cibi tipici concentrati in una sola serata. Protagonisti prodotti e vini Dop e Igp dell'Emilia-Romagna spettacolarizzati con degustazioni e abbinamenti, show cooking e il racconto di animatori, chef, sommelier e giornalisti.

Bologna (2 luglio 2019) – Dieci tappe e un'anteprima, dalla Riviera alla via Emilia, fino in Germania, per comunicare e promuovere la cultura del vino e del cibo dell'Emilia-Romagna. Torna per il quattordicesimo anno consecutivo 'Tramonto DiVino', il tour del gusto che per tutta l'estate mette in contatto le eccellenze enogastronomiche dell'Emilia-Romagna con migliaia di winelover, gastronomi e addetti ai lavori, italiani e stranieri. Un format consolidato che coniuga l'assaggio consapevole e il racconto dei migliori prodotti certificati abbinati a centinaia di etichette di vino provenienti dai quattro angoli della regione.

Dopo un'anteprima speciale, che ha fatto volare la carovana di Tramonto DiVino in Germania, anche quest'anno la bella stagione emiliano-romagnola si animerà nelle più suggestive piazze della riviera, dei borghi e delle città d'arte, di qua e di là dalla via Emilia. E per tre mesi, **dal 18 luglio al 20 ottobre**, verrà offerta alle decine di migliaia di turisti, viaggiatori, enoappassionati, un'esperienza unica dell'incredibile offerta enogastronomica dell'Emilia-Romagna, chiudendo il cerchio in novembre a Francoforte dove quest'anno tutto è cominciato con l'anteprima del 9 maggio ospitata dal ristorante 'In Cantina' aperto nella capitale economica tedesca da Enoteca Regionale Emilia-Romagna.

Sul palcoscenico del gusto di Tramonto DiVino, andrà in scena **il meglio delle produzioni Dop e Igp dell'Emilia-Romagna**, dal Prosciutto 'coronato' di Parma a quello di Modena, al Parmigiano Reggiano declinato in diverse stagionature, alle tre Dop di Piacenza (Coppa, Salame e Pancetta), alla Mortadella Bologna, allo Squacquerone di Romagna e alla Piadina rigorosamente Romagnola e Igp, all'Olio Evo di Brisighella, fino agli Aceti Balsamici Tradizionali di Modena e Reggio e al famoso Aceto Balsamico di Modena Igp. E ancora le Dop Patata di Bologna e Aglio di Voghiera, il Salame Cacciatore il dessert gourmand preparato a cura dei maestri gelatieri del Carpigiani Gelato Museum completeranno l'offerta del food, insieme ad occasionali compagni di viaggio selezionati fra le migliori offerte enogastronomiche del territorio.

A duettare con i prodotti della gastronomia, centinaia di etichette emiliano-romagnole selezionate, raccontate e proposte in degustazione dai sommelier Ais che spaziano da Sangiovese, Albana, Trebbiano e Pagadebit di Romagna, ai Lambruschi emiliani freschi e frizzanti, ai vini ferraresi delle

sabbie, al Pignoletto dei Colli bolognesi, alle Malvasie parmensi, fino ai Gutturnio e Ortrugo piacentini, solo per citarne alcuni. Completano l'offerta dei vini le frizzanti bollicine Metodo Classico in costante crescita anche in Emilia-Romagna.

Tutti i vini sono ordinati e offerti seguendo il rigido pedigree dell'ultima edizione di *Emilia-Romagna da Bere e da Mangiare* (PrimaPagina editore), guida regionale redatta dall'Associazione Italiana Sommelier consegnata all'ingresso della manifestazione a tutti i partecipanti per orientare e selezionare l'assaggio delle centinaia di etichette regionali a disposizione.

Le Tappe

Dieci le tappe previste questa estate per l'edizione 2019 di Tramonto DiVino, di cui sette organizzate direttamente e tre in collaborazione organizzativa con consolidati partner del tour.

Si comincia giovedì **18 luglio** sul nuovo lungomare di **Milano Marittima con un Tramonto DiVino 'on the beach'**, per poi spostarsi in città, a **Imola** (Piazza Matteotti) il **31 luglio**. Si torna in riviera il 2 agosto, nella splendida Piazza Spose dei Marinai di **Cesenatico**, dove un brindisi in anteprima alla Notte Bianca del Cibo Italiano lancerà la tappa successiva a **Forlimpopoli (4 agosto, Corte di Casa Artusi)**, in collaborazione con il Comune di Forlimpopoli e la Fondazione Artusi. Dopo la pausa agostana, tutti in Emilia: si riparte da **Ferrara il 4 settembre (Piazza Municipio)** e, tre giorni dopo (**7 settembre**), si fa tappa a **Piacenza** con una serata organizzata in collaborazione con il Consorzio Salumi Piacentini nell'ambito della due giorni 'Piacenza è un mare di sapori'. Il **14 settembre** è la volta di una delle location più sceniche del tour: la corte della magnifica rocca di **Fontanellato** nel week end concomitante al mercato dell'antiquariato e la vicina fiera del Camper di scena a Parma. Si prosegue a **Scortichino** di Bondeno il **21 settembre** con la 'tappa della solidarietà' organizzata dalla Società Sportiva Nuova Aurora per un gemellaggio a scopo benefico, avviato già 5 anni fa. Ultima tappa italiana del tour il **20 ottobre a Bologna a Fico Eatly World**, il più grande parco a tema gastronomico d'Europa, meta ogni anno di milioni di visitatori che da tutto il mondo vengono ad assaggiare l'enogastronomia più blasonata dei cinque continenti.

Chiusura definitiva, ancora una volta a **Francoforte**, al Ristorante 'In cantina', vero baluardo dei prodotti e dei vini a denominazione d'origine all'estero, per continuare a promuovere il verbo enogastronomico emiliano-romagnolo in quella Germania primo partner commerciale italiano per l'agroalimentare e il vino. La tappa di Francoforte, si inserisce nelle iniziative che la Regione Emilia-Romagna ha organizzato per la "Settimana della cucina italiana nel mondo 2019" nelle tre città tedesche di Berlino, Monaco di Baviera e, appunto, Francoforte.

I banchi d'assaggio

Per favorire la conoscenza, l'assaggio e orientare la scelta fra le centinaia di etichette presenti in ogni tappa, i **vini saranno suddivisi per cantina produttrice**. In Romagna saranno presenti fra le 40 e le 50 cantine romagnole a tappa per un totale di circa 200 etichette. Ogni cantina avrà tutti i vini raggruppati insieme, seguiti e serviti dai sommelier di Ais che oltre ai vini potranno raccontare l'esperienza, la storia e il territorio di ogni azienda e suggerire gli abbinamenti con i prodotti in assaggio. Un'ampia selezione di vini emiliani raggruppati invece per tipologia completerà l'offerta ai banchi d'assaggio. La stessa cosa avverrà nelle tappe emiliane dove le cantine da Bologna a Piacenza saranno le protagoniste e le etichette romagnole completeranno l'offerta divise per tipologia nei banchi d'assaggio. A Fico e in Germania la selezione sarà orientata dall'appartenenza territoriale in modo da offrire uno spaccato della Regione partendo dai vitigni.

Nuova spinta ai prodotti protagonisti

Per distinguere e valorizzare le Dop e Igp regionali partner di Tramonto DiVino anche quest'anno la **distribuzione del food verrà sdoppiata**. Da una parte i ragazzi e gli chef dell'Istituto alberghiero Pellegrino Artusi di Forlimpopoli, partner storici di Tramonto DiVino, si occuperanno della distribuzione di alcuni dei prodotti dei consorzi partner con un food truck d'appoggio. Parallelamente in ogni tappa verrà creata l'isola dei protagonisti in cui due o tre prodotti a rotazione e in accordo con i Consorzi, verranno spettacolarizzati come 'protagonisti di tappa' attraverso il racconto e lo show cooking curato da chef professionisti e dal presentatore della manifestazione Daniele De Leo.

Ospiti d'onore

Ogni tappa avrà iniziative e ospiti particolari: il tradizionale gemellaggio con il **Consorzio della Franciacorta** con le cui bollicine si branderà 'on the beach' nella glamour Milano Marittima durante la prima tappa del tour; il **premio Miglior Spumante Metodo Classico** dell'Emilia-Romagna con degustazione di oltre 40 spumanti top regionali, giuria popolare e premiazioni a Cesenatico. Sempre a Cesenatico, una novità 2019: il Mercatino di Tramonto DiVino nel quale saranno presenti alcune aziende food selezionate dai consorzi regionali per promuovere e per la prima volta vendere, i loro prodotti Dop e Igp. E ancora, gli assaggi a cura della **Strada dei Vini e dei Sapori della Romagna**, il banco d'assaggio 'monografico' dedicato ai **vini cugini di San Marino** le preparazioni della locale **Strada dei vini e dei Sapori della Provincia di Ferrara** e tanto altro ancora nelle diverse tappe del tour 2019.

Animazione e storytelling

Per valorizzare e promuovere il patrimonio enogastronomico dell'Emilia-Romagna, ogni tappa del road show sarà animata da giornalisti e blogger e da una serie di "giochi" che hanno l'obiettivo di sviluppare uno "storytelling" mirato ai vini e ai prodotti tipici in degustazione.

Novità di quest'anno è il grande ritorno di "**Matrimonio e Tradimento**", pur con un format tutto nuovo, che porta il pubblico a caccia del miglior abbinamento (sodalizio perfetto) tra la ricetta in degustazione e i vini scelti dai due sommelier (avvocati) contendenti. Durante lo show cooking sarà proposto un doppio abbinamento con due vini autoctoni, uno in 'matrimonio', l'altro in 'tradimento' al piatto in degustazione. Toccherà a due sommelier-attori, che avranno a disposizione 3 minuti ciascuno per la loro arringa, convincere il pubblico durante la degustazione del piatto su quale sia il vino migliore per l'abbinamento e perché. A fine degustazione ci sarà una votazione da parte del pubblico che decreterà in modo spettacolare il miglior abbinamento.

Seconda novità dell'anno, il **selfie corner in versione analogica**. Ogni partecipante al road show potrà farsi scattare una foto e riceverne subito in omaggio una copia stampata, a patto che si scarichi sul proprio smartphone l'app *Via Emilia Wine&Food*, una guida completa e a portata di click, o meglio di tap, dell'enogastronomia dell'Emilia-Romagna.

Non finisce qui, l'intero tour sarà accompagnato dalle note lievi e inedite di un sassofonista e di una vocalist.

Contest facebook e instagram

Che cosa rende unica agli occhi dei winelovers l'Emilia-Romagna e la sua offerta enogastronomica? È questa la domanda alla base del contest #TramontoDiVino2019. Che sia un aperitivo al tramonto con i piedi nella sabbia, i colori e i profumi di un vigneto o un ricco calice sorseggiato in una delle città d'arte lungo la Via Emilia, sta agli utenti del web trovare la risposta con un post su Facebook o



UNIONCAMERE
EMILIA-ROMAGNA

Instagram che associ la forza delle immagini all'efficacia delle parole. Il contest si conclude a fine settembre e i vincitori, selezionati da una giuria popolare a suon di like, saranno premiati con prodotti enogastronomici durante l'ultima tappa di Tramonto DiVino, quella del 20 ottobre a FICO.

Partner dell'evento

Tramonto DiVino è un evento dell'Assessorato Agricoltura della Regione Emilia-Romagna in partnership con l'Enoteca Regionale dell'Emilia-Romagna, APT Servizi e Unioncamere Emilia-Romagna, organizzato da Agenzia PrimaPagina Cesena insieme alle Ais di Emilia e Romagna. Partner dell'edizione 2019 sono: Carpigiani Gelato Museum, i Consorzi delle principali Dop e Igp dell'Emilia-Romagna: Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma e di Modena, Salumi Piacentini, Pesca e Nettarina di Romagna, Pera dell'Emilia-Romagna, Mortadella Bologna, Consorzio Salame Cacciatore, Associazione dello Squacquerone di Romagna (rappresentata dalla Centrale del Latte di Cesena), Olio Extravergine di Oliva di Brisighella, Aceti Balsamici Tradizionali di Modena e Reggio Emilia, Aceto Balsamico di Modena, Patata di Bologna, Piadina Romagnola, Aglio di Voghiera, Zampone e Cotechino di Modena. E ancora le Strade dei vini e dei sapori della Romagna e della Provincia di Ferrara.

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 20 euro. Il ticket, secondo una collaudata prassi, prevede la consegna ai partecipanti della Guida "Emilia Romagna da bere e da mangiare", un calice per le degustazioni con marsupio e un carnet di assaggi prodotti della gastronomia, mentre la degustazione dei vini è libera. L'assaggio limitato della ricetta a cura dello chef nell'Isola dei protagonisti richiederà un ticket supplementare del costo di € 3. Tutte le informazioni e il programma sul sito www.emiliaromagnavini.it e scaricando l'App Via Emilia Wine & Food.

Bologna, 2 luglio 2019

Ufficio Stampa PrimaPagina
Maurizio Magni - Filippo Fabbri
(tel. 0547 24284 / 3471567681)
fabbri@agenziaprimapagina.it