

Tramonto DiVino 2023, il meglio dell'Emilia-Romagna del gusto...

Tramonto DiVino 2023, il meglio dell'Emilia-Romagna del gusto in 5 tappe

Emilia Romagna | 04 Aprile 2023 Gusto

Riparte a fine luglio Tramonto DiVino, il roadshow del gusto dell'Emilia-Romagna, che da 18 anni sposa magistralmente vini e cibi a qualità certificata (Dop e Igp), cultura enogastronomica e turismo, scegliendo le più prestigiose location della Riviera e delle città d'arte della regione. Quest'anno il tour da luglio a settembre, porterà i grandi vini e i grandi cibi dell'Emilia-Romagna in 5 fra più belle piazze della regione apparecchiate con il meglio dell'enogastronomia regionale a disposizione di turisti, winelover e addetti ai lavori. Attori dello show enogastronomico un piccolo esercito di sommelier, chef, addetti ai lavori, 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 una generosa selezione dei 44 prodotti Dop e Igp, abbinati a 30 tipologie di vini a denominazioni fra Doc, Docg e Igt per un ammontare complessivo di quasi mille diverse etichette. Ad accompagnare le serate la guida 'Emilia Romagna da Bere e da Mangiare' edizione 2023/2024, freschissima di stampa, come sempre consegnata ai partecipanti della kermesse del gusto, insieme a un'App dedicata per poter consultare ogni informazione enogastronomica direttamente sul proprio telefonino.

Primo appuntamento del roadshow a Milano Marittima (28 luglio), nel 'salotto buono' della perla modaiola della Riviera romagnola, fra la centralissima Rotonda Primo Maggio e Viale Gramsci, la più trendy delle vie dello shopping. Il 4 agosto storica tappa a Cesenatico, in Piazza spose Marinai, fra il mare e il porto leonardesco, a celebrare fra l'altro l'anniversario del conterraneo Pellegrino Artusi, padre della cucina italiana.

Dopo la pausa ferragostana, il 1 settembre Tramonto DiVino è tutto emiliano con la tappa inedita a Scandiano (Reggio Emilia), terra di Lambrusco e di Spergola. Il 7 settembre è la volta di Bologna per un graditissimo ritorno nel capoluogo regionale che porterà vini e cibi certificati in centro storico nella centralissima piazza Minghetti. Tappa conclusiva il 13 settembre a Ferrara che ospiterà Tramonto DiVino, in Piazza Municipale, in co-organizzazione con la locale Strada dei vini e dei sapori.

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 "invade" pacificamente un'ampia location cittadina, una piazza del centro storico 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 winelover partecipano ai banchi d'assaggio agli assaggi identitari dei prodotti certificati abbinati ai vini regionali.

I vini in degustazione

In assaggio oltre 1.000 etichette divise nelle varie tappe: dalle Albana 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, descritti nella guida Ais 'Emilia Romagna da Bere e da Mangiare' (PrimaPagina editore), consegnata a tutti gli intervenuti agli eventi come bussola per le degustazioni.

Prodotti certificati e preparazioni gourmet

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 con i suoi preziosi tagli di carne di razza romagnola, e altre sorprese golose.

A spettacolarizzare i prodotti in degustazione una serie di show cooking condotti dagli chef partner di CheftoChef emiliaromagnacuochi o dai cuochi delle scuole alberghiere regionali, fra cui l'Istituto Pellegrino Artusi di Forlimpopoli per le tappe romagnole e l'Orio Vergani per quella ferrarese. A loro il compito di confezionare i piatti gourmet in degustazione per le

Tramonto DiVino 2023, il meglio dell'Emilia-Romagna del gusto...

popolo di Tramonto DiVino, che partendo dai prodotti certificati, interpretino la grande cucina regionale, con incursioni a base di pesce azzurro dell'Adriatico o pasta fresca, nella migliore tradizione emiliano-romagnola.

Durante la serata lo storytelling di chef, giornalisti e sommelier trasformerà l'evento gastronomico in appuntamento culturale, inframezzato da note musicali lounge e da incursioni a sorpresa, come le bollicine del Premio regionale Metodo Classico e la gradita partecipazione di una selezione di vini internazionali premiati al Concorso Mondiale di Bruxelles (uno dei concorsi enologici più autorevoli del mondo) con cui Tramonto di Vino e la Guida Emilia Romagna da Bere e da mangiare hanno stretto una partnership.

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 25 euro. Il ticket potrà essere preferibilmente acquistato anticipatamente sul sito 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.