



Regione Emilia-Romagna



UNIONCAMERE  
EMILIA-ROMAGNA

Associazione Italiana Sommelier  
AIS EMILIA E AIS ROMAGNA  
PRIMAPAGINA EDITORE

chef  
to  
chef



## Tramonto DiVino 2023

### il meglio dell'Emilia-Romagna del gusto in 5 tappe

**Una schiera di sommelier, chef e winelovers per celebrare i grandi vini e i prodotti d'eccellenza della Regione: Milano Marittima, Cesenatico, Scandiano, Bologna, Ferrara**

Verona (3 aprile 2023) - 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 appaerchiate 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.

#### Le tappe

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.

#### 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 "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 'appaerchiata' 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'immacabile 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 il 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.

### **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 25 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 di Enoteca Regionale Emilia Romagna, organizzato in partnership con l'Assessorato Agricoltura, Caccia e Pesca della Regione Emilia-Romagna, Unioncamere Emilia-Romagna, APT Servizi, organizzato da Agenzia PrimaPagina Cesena insieme alle Ais di Emilia e Romagna. Partner dell'edizione 2023 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, 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 come sempre si contraddistingue per la varietà e la qualità delle proprie produzioni vinicole, una ricchezza che sa raccontare bene il nostro territorio, la biodiversità e la capacità di fare squadra dell'intera filiera vitivinicola. Tramonto Divino è un'occasione unica per la promozione dei nostri vini, in un connubio tra buon gusto, cibo di qualità e bellezza del territorio, attraverso un tour di eventi condivisi tra le istituzioni coinvolte, le associazioni, i Consorzi e il sistema complessivo di valorizzazione, che diventa un asset vincente per la nostra regione e per la promozione delle DOP e IGP. Il nostro vino vanta un volume d'affari che si aggira attorno ai 490 milioni di euro per le sole denominazioni d'origine e ha volumi ben più grandi per tutta la produzione vinicola delle 16mila imprese presenti sul territorio. Come Regione continuiamo a sostenere il reddito delle imprese vitivinicole del territorio e il lavoro delle tante persone coinvolte".

**Davide Frascari, Presidente Enoteca Regionale Emilia Romagna:** “È un piacere per Enoteca Regionale essere direttamente coinvolti nel coordinamento di Tramonto DiVino, una splendida iniziativa per la promozione dell’enogastronomia emiliano-romagnola. Gli eventi Tramonto Di Vino sono un momento importante per la promozione dei vini regionali e per avvicinare i luoghi di produzione alle bellezze delle nostre città ed al pubblico; il programma 2023 è composto da tappe importanti in location straordinarie. Tramonto DiVino è una manifestazione che ci sta molto a cuore e che ha grande valore all’interno dell’attività di Enoteca Regionale, un progetto di promozione onnicomprensivo che abbraccia tutto il territorio della nostra regione e il suo straordinario patrimonio vitivinicolo e non solo”.

**Alberto Zambianchi, Presidente di UnionCamere Emilia-Romagna:** “Il comparto del vino emiliano-romagnolo si presenta a Vinitaly con dati molto positivi: nel 2022, rispetto al già ottimo risultato del 2021, le esportazioni sono aumentate dell’8,9% raggiungendo quota 452 milioni di euro. L’Emilia-Romagna dà un apporto significativo alle esportazioni posizionandosi, con il 5,7%, al quinto posto tra le regioni italiane. Il nostro patrimonio vitivinicolo rappresenta una risorsa fondamentale per la valorizzazione di un territorio unico in termini di varietà di cui i vini sono una delle espressioni più nobili assieme al cibo. In questo contesto, Tramonto Divino si è guadagnato un ruolo importante e consolidato per la sua capacità di promuovere la cultura del vino e del cibo dell’Emilia-Romagna mettendo in evidenza le eccellenze enogastronomiche attraverso un’esperienza unica di conoscenza a turisti, viaggiatori, eno-appassionati, addetti ai lavori, italiani e stranieri”.

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