



Regione Emilia-Romagna

VISIT EMILIA ROMAGNA



UNIONCAMERE EMILIA-ROMAGNA



Associazione Italiana Sommelier AIS EMILIA E AIS ROMAGNA PRIMAPAGINA EDITORE



CAS ARTUSI

CS 13 – 15/04/2024

Tramonto DiVino 2024

il meglio dell'Emilia-Romagna del gusto in 7 tappe

A Modigliana, Milano Marittima, Riccione, Cesenatico, Scandiano, Ferrara e Piacenza, una schiera di sommelier, chef e winelovers celebrano i grandi vini e i prodotti d'eccellenza della Regione in una girandola di degustazioni e assaggi

Verona (15 aprile 2024) - Riparte a inizio estate **Tramonto DiVino**, il roadshow del gusto dell'Emilia-Romagna che da 19 anni sposa vini regionali e cibi a qualità certificata (Dop e Igp), cultura enogastronomica e turismo. Molte le novità del tour 2024 che da giugno a settembre porterà i grandi vini e i cibi dell'Emilia-Romagna in 7 location simboliche della regione, apparecchiando come vere e proprie arene del gusto, le più prestigiose piazze della Riviera e delle Città d'Arte regionali con il meglio dell'enogastronomia del territorio a disposizione di turisti, winelovers 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 **30 tipologie di vini a denominazioni fra Doc, Docg e Igt** per un ammontare complessivo di quasi mille diverse etichette che i sommelier Ais racconteranno e abbineranno a una generosa selezione dei **44 prodotti Dop e Igp regionali** curata e servita da studenti e docenti degli Istituti alberghieri dei vari territori.

Tappe & novità

Primo appuntamento del roadshow il 28 giugno a **Modigliana**, località simbolo dell'Appennino profondamente segnata dalle frane conseguenti all'alluvione del maggio 2023 in Romagna. A Modigliana è in programma una tappa speciale a sfondo solidale i cui proventi saranno completamente devoluti in beneficenza a favore del territorio.

A metà luglio, invece, via al tour in Riviera con il **Craft Gin Summer Fest – Novebolle Lounge**, evento studiato per l'Anteprima (19 luglio) a **Milano Marittima** dove i cibi certificati regionali 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. L'evento, allestito nel pieno centro della località, nasce seguendo le mosse di un rinnovato e creativo food pairing che sempre più si fa strada nei locali trend di tutto il mondo accostando i cocktails con le preparazioni food tradizionali. All'anteprima di Mima ci sarà comunque anche grande spazio per il vino con la presentazione, in Rotonda Primo Maggio, di Novebolle Lounge, il marchio collettivo creato per le bollicine romagnole dal Consorzio Vini di Romagna in parallelo alla nuova Doc 'Romagna Spumante', in prestigioso abbinamento con le ostriche nostrane coltivate al largo della costa cervese.

A seguire **'Tramonto DiVino in Villa'**, tappa inedita che vedrà protagonista il 26 luglio la **Riccione** della dolcevita con un particolare allestimento nel parco di Villa Mussolini, contenitore prestigioso, collocato fra il centro cittadino e il mare, dove si tengono i più importanti eventi culturali della 'Perla Verde'. Una tappa particolarmente attesa e voluta oltre che dal Comune adriatico anche dalla locale Associazione Albergatori che tramite una convenzione, porterà gli ospiti degli hotel a Tramonto DiVino per un'indimenticabile esperienza dell'enogastronomi emiliano-romagnola.

A concludere la parentesi in riviera sarà la storica tappa di **Cesenatico**, in Piazza spose Marinai in programma venerdì 2 agosto. A rendere unica la tappa, allestita fra il mare e il porto leonardesco, la presenza di uno degli **chef dell'Associazione dei cuochi stellati dell'Emilia-Romagna 'Chef to Chef'**, partner di Tramonto DiVino, che si occuperà di spettacolarizzare con la sua creatività i grandi prodotti regionali dei consorzi partner della manifestazione.

Dopo la pausa ferragostana, la carovana di Tramonto DiVino si trasferisce in Emilia per la tappa del 6 settembre a **Scandiano** (Reggio Emilia), terra di Lambrusco e di Spermola dove la splendida Rocca del Boiardo farà da suggestivo sfondo a degustazione ed assaggi. L'11 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. A chiudere il tour sarà Piacenza ultima

città emiliana della via Emilia che oltre alle sue eccellenze enogastronomiche, salumi piacentini su tutte, celebrerà vini e prodotti di tutta la regione. La tappa piacentina è prevista nel secondo fine settimana di settembre.

Il format

Organizzata in una sola serata, per permettere in poche ore un'esperienza a 360 gradi del meglio dei vini e dei cibi regionali, ciascuna tappa di Tramonto DiVino 'invade' pacificamente 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 winelover partecipano ai banchi agli assaggi identitari dei prodotti certificati abbinati ai vini regionali. Un format ormai collaudato che quest'anno si differenzierà tappa dopo tappa mettendo 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 **'Emilia Romagna da Bere e da Mangiare'** edizione 2024/2025, Guida Ais regionale freschissima di stampa, consegnata a tutti i partecipanti in ogni tappa della kermesse del gusto, che insieme all'App **'Vini E/R'**, scaricabile gratuitamente da tutti gli store, permette di entrare in contatto con la produzione enologica regionale attraverso il racconto degli esperti degustatori delle Ais territoriali.

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.

Prodotti certificati

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 Cacciatore 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, Il Fossa di Sogliano 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.

Durante la serata lo storytelling di chef, giornalisti e sommelier trasformerà l'evento enogastronomico 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 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 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, realizzato 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 2024 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:

“Il vino è un tratto distintivo fondamentale del nostro territorio, sotto il profilo culturale e identitario e quello economico. I grandi gruppi regionali e tante piccole cantine indipendenti esportano in tutto il mondo, in una fase storica nella quale - anche a fronte di una contrazione generalizzata dei consumi - l'Italia è il secondo esportatore mondiale di vino dopo la Francia. Insistiamo con gli Stati Uniti dove torneremo nelle prossime settimane con una missione dedicata al food&wine, perché sono i principali importatori di vino al mondo. Serve però un serio rafforzamento dei processi di aggregazione per ottimizzare risorse e competitività e garantire al contempo il giusto valore economico ai produttori.

Negli ultimi 3 anni la Regione Emilia-Romagna ha messo a disposizione 42 milioni di euro per sostenere gli investimenti delle imprese vitivinicole, per aumentare il valore aggiunto delle produzioni, l'innovazione tecnologica e il miglioramento dell'efficienza energetica dei siti produttivi. Inoltre, ogni anno la Regione tramite lo Sviluppo Rurale mette a bando circa 13 milioni di euro per la ristrutturazione e il reimpianto di nuovi vigneti per le imprese agricole. Crediamo nel sistema vino, nella sua promozione anche nel mercato domestico e Tramonto Divino è sempre una grandissima opportunità per Consorzi e prodotto”.

Daide Frascari, Presidente Enoteca Regionale Emilia-Romagna: “L'Emilia-Romagna ha una filiera del vino importante, popolare, identitaria e sostenibile in termini ambientali, qualitativi ed economici. E Tramonto DiVino, che Enoteca Regionale ha il piacere e la responsabilità di coordinare, è diventato negli anni un importante tour di eventi capace di comunicare e promuovere questa filiera e più in generale l'enogastronomia emiliano-romagnola. Avvicinare il consumatore e il visitatore che frequenta la nostra Riviera e le città d'arte lungo la via Emilia, ai nostri vini, abbinandoli ai grandi prodotti del food regionale, è una chiave formidabile per far conoscere, amare e ricordare il nostro territorio. E per entrare in contatto con un patrimonio enogastronomico che contribuisce in modo determinante al profilo identitario di questa regione e al suo 'benessere' inteso in termini economici e sociali. Ed è su questo che dobbiamo spingere e stiamo spingendo, anche con le recenti iniziative dedicate alla ristorazione, perché il nostro formidabile sistema dell'ospitalità sappia riconoscere l'Emilia-Romagna del vino come un valore aggiunto potente e lo proponga con orgoglio e convinzione”.

Valerio Veronesi, Presidente UnionCamere Emilia-Romagna: "Unioncamere Emilia-Romagna riconferma con piacere la partnership con l'Assessorato Agricoltura e con Enoteca regionale nella realizzazione della kermesse che da 19 anni, ogni estate, offre un'esperienza sensoriale a tutto tondo, supportando in maniera importante le imprese regionali. Tramonto DiVino coniuga infatti perfettamente cibo e territorio, agricoltura e turismo e risponde alle nuove domande di un turista sempre più consapevole della produzione vitivinicola di qualità dell'Emilia-Romagna. I dati 2023 prodotti dalla nostra Area Studi indicano infatti che il 38% dei turisti sceglie di visitare l'Emilia-Romagna per la sua enogastronomia, che costituisce anche la principale voce di spesa del turista nel nostro territorio. I dati 2023 del vino emiliano-romagnolo sono positivi: le esportazioni sono aumentate del 3% superando quota 465 milioni di euro, a fronte di una contrazione nazionale dello 0,8%. L'Emilia-Romagna dà un apporto significativo alle esportazioni posizionandosi con il 5,8% al sesto posto tra le regioni italiane”.

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