



Tramonto DiVino il tour del gusto insieme ai protagonisti dell'enogastronomia dell'Emilia-Romagna: 7 tappe dalla Riviera alle città dell'Emilia

Sedicesima edizione del road show dedicato alle tipicità regionali, con i prodotti Dop e Igp interpretati dai cuochi di CheftoChef e i vini regionali proposti dai sommelier di Ais Emilia e Romagna. Si parte giovedì 29 luglio a Cervia con un'anteprima Notte Rosa. Altre tappe a Forlimpopoli, Cesenatico, Ferrara, Reggio Emilia, Piacenza, Bologna.

*Bologna (13 luglio 2021) – Torna il road show più gustoso dell'Emilia-Romagna. Lo fa per il sedicesimo anno consecutivo. Tramonto DiVino apparecchia le notti in riviera e nelle città con il meglio del cibo e del vino dell'Emilia-Romagna servito a tavola, in sicurezza, al calar del sole. **Sette sono le date del tour, con partenza in Romagna e approdo in Emilia.***

Si inizia a **Cervia** in una speciale serata dedicata alla Notte Rosa (29 luglio), si festeggia il compleanno di Pellegrino Artusi a **Forlimpopoli** (4 agosto) e si arriva nella storica tappa a **Cesenatico** (6 agosto). Il settembre è emiliano, a **Ferrara** (1 settembre), **Reggio Emilia** (8 settembre) e **Piacenza** (18 settembre). Il gran finale è a **Bologna** (21 novembre) in occasione del Congresso nazionale dell'Associazione Italiana Sommelier ospitato quest'anno in Emilia Romagna. Tramonto DiVino è un evento dell'Assessorato Agricoltura, Caccia e Pesca della Regione Emilia-Romagna, organizzato in partnership con Enoteca Regionale EmiliaRomagna, APT Servizi e Unioncamere Emilia-Romagna, CasArtusi, CheftoChef, organizzato da Agenzia PrimaPagina Cesena insieme alle Ais di Emilia e Romagna.

Il Format

È quello sperimentato con successo lo scorso anno, progettato in sicurezza con un layout più simile a una cena-degustazione, con posti limitati e prenotazione on line. Non più la classica libera degustazione in piedi nei banchi d'assaggio, con il rischio di assembramenti, ma una cena servita, tutti seduti. Protagonisti sono i prodotti certificati messi in tavola dai consorzi partner, abbinati alla grande varietà dei vini regionali serviti e raccontati dai sommelier di Ais Emilia e Romagna, proposti in carte dei vini in cui figurano le etichette top presenti nella guida "*Emilia Romagna da bere e da Mangiare*" freschissima di stampa. E a valorizzare ancor di più i prodotti, confermato è il sodalizio con i cuochi dell'Associazione CheftoChef, chiamati nelle piazze di Tramonto DiVino a cucinare 'a vista' la tradizione culinaria emiliano-romagnola. A condurre le serate sarà Daniele De Leo esperto nella divulgazione e animazione dei prodotti tipici.

Assessore regionale all'Agricoltura, Alessio Mammi.

"Le eccellenze agroalimentari dell'Emilia-Romagna tornano protagoniste di una rassegna itinerante che negli anni è diventata una tappa importante della proposta estiva della nostra Regione. Sette città emiliano-romagnole, per sette sere, si trasformano infatti in vere e proprie cucine all'aperto dove i migliori chef e sommelier della Regione, insieme al prestigio di Casa Artusi, all'Associazione Italiana Sommeliers e alle scuole alberghiere del territorio si uniscono per valorizzare la grande ricchezza di produzioni Dop e Igp targata Emilia-Romagna. Ci tengo a sottolineare anche che il successo di questa manifestazione è anche il giusto riconoscimento a un intero che comparto che, nonostante

le difficoltà che ha dovuto affrontare a causa dei lockdown dell'ultimo periodo ma anche dei danni da maltempo, ha saputo non solo resistere ma anche continuare a investire sulla qualità e l'eccellenza che tutto il mondo conosce e apprezza. I vini dell'Emilia-Romagna sono apprezzati e conosciuti in tutto il mondo: Regione li sta sostenendo con importanti risorse economiche dedicate alla promozione, convinta del valore e della potenzialità di questi eccezionali prodotti del nostro territorio”.

Una girandola di sapori

Con sei o sette 'portate' per tappa le serate di Tramonto DiVino 2021 si trasformano in vere cene gourmet, grazie anche alle grandi firme della cucina regionale messe in campo dall'Associazione **CheftoChef**, partner fissa del tour, insieme alla scuola di cucina di **Casa Artusi** e ad alcune **scuole alberghiere regionali** per il coordinamento di cucina e servizio: l'istituto Alberghiero Pellegrino Artusi di Forlimpopoli (partner storico del tour), lo Ial di Cesenatico, l'istituto Alberghiero Vergani di Ferrara e l'Istituto Motti di Reggio Emilia.

Si parte con assaggi dei prodotti Dop e Igp regionali messi a disposizione dai **consorzi partner**. I grandi salumi emiliani (Il Parma Dop, il Modena Dop i salumi Piacentini Dop e la profumatissima Mortadella Bologna Igp) e il Parmigiano Reggiano saranno accompagnati nei piatti in assaggio dallo Squacquerone di Romagna e da altri dai formaggi a km 0, dall'immane Piadina Romagnola Igp dalle Pesche e Nettarine di Romagna e dagli aceti Balsamici Tradizionali e Igp. New entry quest'anno il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP con i suoi preziosi tagli di carne della razza romagnola, e brevi incursioni di altri prodotti certificati come il Salame Cacciatorino, la Coppa di Parma, il Salame Felino e altre sorprese golose...

Dopo gli 'antipasti', largo agli **chef** con tre ricette a tappa elaborate e raccontate dal vivo insieme a un'ospite fissa, Carla Briigliadori, responsabile della Scuola di Cucina di CasArtusi e volto noto della trasmissione Rai Geo.

Stellari le presenze ai fornelli responsabili delle preparazioni e degli show cooking a Tramonto DiVino. Già decisi gli abbinamenti con gli chef per le prime tappe: il 4 agosto a Forlimpopoli si comincia con **Paolo Teverini** del Tosco Romagnolo di Bagno di Romagna che interpreterà la tradizione regionale di terra, a seguire largo al mare con **Alberto Faccani** (2 stelle Michelin al Magnolia) protagonista nella sua Cesenatico, mentre in Emilia il grande interprete in cucina alla serata dell'8 settembre Reggio Emilia sarà **Andrea Incerti Vezzani** Ristorante Cà Matilde di Rubbianino di Quattro Castella.

Diversa la tappa cervese del 29 luglio dedicata alla Notte Rosa che abbinerà gli assaggi gourmet agli **spumanti metodo classico** della regione: 40 referenze protagoniste del premio Ais per il miglior Metodo Classico regionale, giunto alla sesta edizione e che proprio a Cervia svelerà e premierà i suoi vincitori. E non è tutto. In primo piano, sempre il 29 luglio, una capsule d'eccezione in onore del Capodanno dell'estate con un aperitivo tutto in Rosa con i migliori vini rosè da tutto il mondo arrivati direttamente dal Concorso Mondiale di Bruxelles con cui il tour di Tramonto di Vino è gemellato.

Vini e sommelier

A presentare i vini, e abbinarli ai piatti, sono i sommelier Ais di Emilia e Romagna, veri e propri ambasciatori dell'enologia regionale. Lo faranno attraverso carte vini pensate ad hoc per gruppi di tavoli con la proposta di una quindicina di referenze ciascuna per un vero e proprio excursus esperienziale nei vini regionali. E una novità: ad ogni tappa sarà eletto un vino protagonista romagnolo e uno emiliano che duetteranno sulle portate principali raccontando una storia enologica di terroir in abbinamento con i piatti gourmet preparati dagli chef. Così sangiovese e gutturnio, albana e pignoletto o lambrusco si cimenteranno insieme per cercare il miglior 'matrimonio'.

Dicono i partner

Giordano Zinzani, Presidente Enoteca Regionale Emilia Romagna. “La nostra regione vanta un patrimonio vinicolo senza pari e noi di Enoteca Regionale Emilia Romagna abbiamo il compito e il piacere di raccontare e promuovere questo patrimonio. Sosteniamo da sempre Tramonto diVino e ogni prezioso momento in cui è possibile ribadire l'eccellenza delle produzioni regionali e portare avanti la nostra missione di promuovere cultura enogastronomica e ospitalità”.

Alberto Zambianchi, Presidente di UnionCamere Emilia-Romagna.

“L’Emilia-Romagna è certamente una regione che si può raccontare e si può gustare attraverso la scoperta, o la riscoperta, del territorio, delle sue eccellenze enogastronomiche che rappresentano occasioni di socialità. Forte di 44 prodotti a marchio DOP e IGP in ambito agroalimentare e di 30 prodotti a denominazione d’origine vitivinicola, un patrimonio che da solo vale oltre 3,5 miliardi di euro l’anno, e di 398 prodotti agroalimentari tradizionali, l’Emilia-Romagna è una regione che gode di una sempre maggiore attrattività. In particolare, c’è un legame sempre più stretto tra agricoltura e turismo che trova espressione in eventi come Tramonto Divino, il tour del gusto che giunge alla sua sedicesima edizione”.

Chi organizza

Tramonto DiVino è un evento dell’Assessorato Agricoltura, Caccia e Pesca della Regione Emilia-Romagna, organizzato in partnership con Enoteca Regionale Emilia-Romagna, APT Servizi e Unioncamere Emilia-Romagna, CasArtusi, CheftoChef, organizzato da Agenzia PrimaPagina Cesena insieme alle Ais di Emilia e Romagna. Partner dell’edizione 2021 sono 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 (rappresentata dalla Centrale del Latte di Cesena), 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.

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 35 euro (25 euro per l’evento a Cervia). Il ticket nel rispetto delle normative dettate dall’emergenza Covid 19 dovrà essere acquistato anticipatamente sul sito www.shop.emiliaromagnavini.it in modo da evitare file ed assembramenti al desk d’ingresso. Il ticket comprende l’edizione 2021/22 della Guida “Emilia-Romagna da Bere e da Mangiare” e la cena-degustazione. In caso di annullamento dell’evento per volontà degli organizzatori il ticket sarà rimborsato. Non è previsto invece alcun rimborso per l’eventuale rinuncia volontaria da parte dei partecipanti.

Ufficio Stampa PrimaPagina
Filippo Fabbri – Federica Bianchi
(tel. 0547 24284 / 3471567681)
fabbri@agenziaprimapagina.it