

Il Gusto dell'Estate in Emilia Romagna con Tramonto DiVino

*La cultura del cibo e del vino della nostra regione protagonista in **6 tappe** con inizio il **19 luglio a Bologna**. Oltre **mille etichette** in degustazione da **300 cantine**, raccontate dai **sommelier Ais**. I principali **prodotti Dop e Igp** dell'Emilia Romagna nella "via del gusto". E ancora, prodotti protagonisti in ogni tappa, il **Premio Metodo Classico**, i vini premiati al **Concorso Mondiale di Bruxelles** e tanto altro ancora.*

Bologna – Da **Bologna a Piacenza** passando per **Ferrara**; da **Milano Marittima** a **Rimini** con approdo a **Cesenatico**. In tutto sei località che si trasformano in capitali del cibo e del vino di qualità dell'Emilia Romagna, in un racconto fatto di centinaia di etichette regionali e prodotti d'eccellenza Dop e Igp. Tutto questo è **Tramonto DiVino**, la carovana del gusto della Regione Emilia-Romagna che da undici anni anima l'estate **tra le città d'arte e le principali località balneari** della Riviera.

Protagoniste oltre 1000 etichette di circa 300 cantine della regione della **guida**, fresca di stampa, "**Emilia Romagna da Bere e da Mangiare**", raccontate e abbinare alle più blasonate produzioni certificate da decine di sommelier Ais, chiamati come 'mediatori culturali' dell'enogastronomia. Banchi d'assaggio dove la cultura enologica e l'identità territoriale sposano la più ricca e sofisticata produzione alimentare di un territorio principe per biodiversità e varietà di eccellenze. E ancora abbinamenti di nicchia, confronti al top fra differenti *terroir* del vino, racconto e meditazione su tutto quanto fa cultura, tradizione, fantasia e varietà gastronomica.

Nel suo consolidato format, Tramonto DiVino propone infatti una *overture* al calar del sole (ore 19,30) dove una suggestiva **via del vino** allestita con maestria da preparati sommelier offre in degustazione centinaia di etichette regionali, spaziando da Sangiovese, Albana, Trebbiano e Pagadebit di Romagna, ai Lambruschi emiliani freschi e frizzanti, ai vini ferraresi delle sabbie come il Fortana, al Pignoletto dei Colli bolognesi, alle Malvasie parmensi, fino ai piacentini Gutturino e Ortrugo. Completano l'offerta una selezione di vini passiti e vendemmie tardive, bianchi e rossi. Tutti rigidamente classificati e selezionati dall'ultima edizione di **Emilia Romagna da Bere e da Mangiare** (PrimaPagina editore), guida regionale redatta insieme all'Associazione Italiana Sommelier Emilia e Romagna.

A duettare coi vini, i **prodotti Dop e Igp** della **via del gusto** e i prodotti delle **Strade dei Vini e dei Sapori** regionali. In degustazione Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma e di Modena, i tre Salumi Piacentini (Coppa, Salame e Pancetta), Mortadella e Patata di Bologna, Piadina Romagnola, Squacquerone di Romagna, Aceti Balsamici Tradizionali di Modena e Reggio-Emilia, Aceto Balsamico di Modena, Olio extravergine d'oliva di Brisighella, Pesche e Nettarine di Romagna, Pere dell'Emilia-Romagna e Aglio di Voghiera. Questi prodotti saranno preparati, cucinati e serviti con l'aiuto di un food truck, gestito dagli chef e dagli allievi dell'Istituto alberghiero "Pellegrino Artusi" di Forlimpopoli.

Ideato per promuovere cultura e identità dei cibi e vini del territorio, Tramonto DiVino richiama migliaia di appassionati, turisti e *wine/lover*, che partecipano ad un'irripetibile esperienza del gusto,

con la possibilità di assaggiare decine di prodotti e di vini raccontati dai protagonisti e abbinati con professionalità e maestria dai sommelier Ais. Per questa edizione una new entry musicale, l'**Osteria del mandolino**, che accompagnerà tutte le tappe di Tramonto DiVino. Una formazione musicale che nasce per riportare alla luce e all'attenzione del pubblico la musica sviluppata in Italia dalla seconda metà dell'800 fino ai nostri giorni, attraverso autori illustri, virtuosi musicisti, brani originali e soprattutto attraverso il **ballo liscio tradizionale** e il suono dell'**ocarina**, strumento tipico della Bassa bolognese.

Le tappe

Sei le serate previste per l'edizione estiva di Tramonto DiVino e un appuntamento, nel periodo natalizio, in una riviera accogliente per gli ospiti delle feste di fine d'anno. Si comincia **mercoledì 19 luglio a Bologna (Parco della Montagnola)** ed è subito bis in riviera **venerdì 21 a Milano Marittima in viale Gramsci**, il salotto buono della cittadina balneare. Tramonto DiVino ritorna in agosto, **venerdì 4 a Cesenatico in Piazza Spose Marinai**, **sabato 26 a Rimini in Piazza Cavour** e **mercoledì 6 settembre a Ferrara, in Piazza Municipio**. Ultima tappa estiva **venerdì 22 settembre a Piacenza in Piazza Cavalli**. Poi Tramonto DiVino fa le valige dando appuntamento a **Cervia per le feste di fine d'anno**.

In ogni tappa tanti prodotti protagonisti

Ampliata e potenziata l'esperienza del prodotto '*protagonista*', vedrà in ogni tappa più eccellenze del food che si confrontano con banchi d'assaggio "monografici" del vino, ordinati per territori, tipologie o 'ospiti d'onore'. Sarà così ad esempio a **Bologna** dove la **Piadina Romagnola Igp**, la **Mortadella Bologna Igp** e la **Patata di Bologna Dop** sposano tre banchi d'assaggio tematici, quello dei **100 vini top regionali** appena premiati dalla Guida *Ais Emilia Romagna da bere e da Mangiare*, quello del **Pignoletto Doc e Docg** realizzato con il contributo del **Consorzio Colli Bolognesi** e il banco d'assaggio dei vini internazionali premiati dal **Concorso Mondiale di Bruxelles** con cui la Guida "Emilia Romagna da bere e da mangiare" ha stretto recentemente una partnership.

Stesso format a **Milano Marittima** dove il **Prosciutto di Modena Dop**, l'**Olio E.V.O. di Brisighella Dop** e l'**Aglio di Voghera Igp** (anche nella innovativa versione "nera") sposano il Banco di **Romagna Albana Docg** e **Romagna Sangiovese Doc** che celebrano, insieme al **Consorzio Vini di Romagna**, rispettivamente i 30 anni di Docg e i 50 di Doc.

Tutta dedicata a Piacenza l'esperienza dei protagonisti di **Cesenatico** che vede il banco d'assaggio di **Gutturnio, Ortrugo e Malvasie** realizzato con il contributo del **Consorzio Piacè Doc** (Consorzio Tutela dei Vini DOC Colli Piacentini) ad accompagnare le tre Dop piacentine: salame, coppa e pancetta. Anche il "**Premio Metodo Classico dell'Emilia-Romagna**" dedicato agli spumanti regionali rifermentati in bottiglia, giunto alla sua quarta edizione, troverà casa e allestimento tematico nella splendida Piazza "Spose dei Marinai" di Cesenatico.

Continua anche quest'anno la collaborazione fra Tramonto DiVino e il Gelato Museum Carpigiani di Anzola dell'Emilia (Bo), che concluderà ogni tappa di Tramonto DiVino con una dolce e fresca degustazione di gelato abbinato ai vari prodotti regionali, ai condimenti e ai vini autoctoni.

A portata di smartphone

Gestito insieme all'assessorato all'Agricoltura dell'Emilia-Romagna, Enoteca Regionale, Apt Servizi, Unioncamere, Associazione Italiana Sommelier e PrimaPagina editore, Tramonto DiVino anche quest'anno è a portata di smartphone. Vini, cantine, prodotti tipici, ricette, offerte vacanze, news ed eventi collegati alla manifestazione, sono infatti racchiusi nell'**App "Via Emilia Wine&Food"**, gratuita e disponibile in italiano e inglese, per Apple e Android, che permette di collegarsi all'universo intero della gastronomia e dell'enoturismo emiliano-romagnolo. Un info point con hostess e gadget sarà a disposizione per aiutare winelover e gastronomi a scaricare l'App. Ad ogni download sarà abbinata la possibilità di una piacevole vincita con il **"gioco dei selfie"**.

Selfie corner, contest Instagram, gioco dei selfie

Per promuovere vini e prodotti certificati in rete ritorna, il *'gioco dei selfie'*. In ogni tappa infatti sarà allestito il **selfie corner** dove, armati di selfie stick, singolarmente o a gruppi, si potrà praticare l'autoscatto e condividerlo in rete. Nel corner saranno a disposizione cartelloni che richiamano vini, cibi e situazioni del territorio oltre a gadget e simpatici oggetti evocativi su cibi e vini regionali, oltre a tutte le info per scaricare l'apposita App **Via Emilia Wine&Food**.

A fine serata, a coloro che hanno scaricato l'App sul proprio smartphone e preso parte a un semplice gioco basato sulle foto scattate e semplici domande sull'enogastronomia territoriale, verranno regalati prodotti del territorio come ricordo di Tramonto DiVino.

Partner dell'evento

Organizzato da **Agenzia PrimaPagina** di Cesena, insieme alle **Ais di Emilia e Romagna**, all'**assessorato all'Agricoltura della Regione Emilia Romagna**, all'**Enoteca Regionale**, ad **Apt Servizi** e **Unioncamere**, Tramonto DiVino ha come partner il **Gelato Museum Carpigiani**, i Consorzi delle principali **Dop e Igp** dell'Emilia-Romagna: **Parmigiano Reggiano**, **Prosciutto di Parma**, **Prosciutto di Modena**, **Coppa**, **Salame e Pancetta Piacentini**, **Pesca e Nettarina di Romagna**, **Pera dell'Emilia-Romagna**, **Mortadella e Patata di Bologna**, la Centrale del Latte di Cesena (in rappresentanza dell'Associazione dello **Squacquerone di Romagna Dop**) **Olio Extravergine di Brisighella**, **Aceti Balsamici Tradizionali di Modena e di Reggio Emilia**, **Aceto Balsamico di Modena**, **Piadina Romagnola** e **Aglio di Voghiera**.

Info e partecipazione

Per operare una corretta selezione dei partecipanti all'evento, indirizzando a una degustazione e a un consumo consapevole dei vini e dei prodotti gastronomici regionali, è previsto un **ticket d'ingresso** fissato a **15 euro**. Il ticket prevede la consegna ai partecipanti della Guida **"Emilia Romagna da bere e da mangiare"**, un marsupio con calice per le degustazioni e un carnet di assaggi per i vini e i prodotti della gastronomia. Tutte le informazioni e il programma sono disponibili sul sito www.emiliaromagnavini.it e scaricando l'App "Via Emilia Wine & Food".

Bologna, 4 luglio 2017

Ufficio Stampa PrimaPagina
Maurizio Magni - Filippo Fabbri
(tel. 347-1567681)