



Giovinbacco 2016: tante luci e qualche ombra

Sulle note trionfali della banda musicale cittadina, si è conclusa la quattordicesima edizione del “Giovinbacco. Sangiovese in Festa”.



Il risultato di affluenza di **Giovinbacco**, che si è svolto a Ravenna il 21,22 e 23 ottobre, sancisce innegabilmente il grande successo di una proposta che ha trovato nella diversificazione l'arma vincente per attrarre visitatori.

Il **cartellone disposto su tre giorni è stato vario e con nomi di richiamo interessanti**, come ad esempio la presentazione di venerdì 21 della **Guida Slow Wine** curata da **Fabio Giavedoni**, fresca di stampa e della degustazione guidata che è seguita ad opera del sommelier campione del mondo **Luca Gardini**.

Sempre in quel contesto, sono stati consegnati i premi per **Miglior Romagna Sangiovese Riserva 2013** e per il **Miglior Romagna Albana 2015**. La giuria presieduta da Fabio Giavedoni ha premiato Romio di Caviro (Faenza) per l'Albana 2015 e Fondatori PG di Vini Merlotta per il Sangiovese Riserva 2013.

A differenza delle prime edizioni della manifestazione, che si svolgevano all'interno del palazzetto dello sport "Pala De Andrè" forse un po' troppo distante dal centro e troppo concentrato in un unico locale al chiuso, l'idea di portare il vino in piazza, come nella scorsa edizione si è rivelata azzeccata.

A quell'intuizione è seguita quella ancora più premiante di espandere le aree di degustazione, in tutti i sensi, fisici e gustativi, rendendo l'evento una vera e propria festa nella cornice del centro storico della città d'arte.

Su **Piazza Garibaldi** è stato allestito un ulteriore tendone che ospitava i vini della zona Forlì-

Cesena e qualche cantina di Faenza, oltre che una speciale selezione di vini italiani recentemente premiati nella guida Slow Wine e l'area panificatori.

In **Piazza Unità d'Italia**, era presente lo stand di **Slow Food** che proponeva spuntini a coltello e assaggi di prodotti caseari del territorio; sul fronte **piazzetta Einaudi** invece è stata allestita l'area **Street Food**, con proposte saporite e creative come panzerotti, fritto misto dell'Adriatico, passatelli al sugo di pesce.



Nei portici di via Gordini e via Ricci ha trovato spazio il **mercato contadino Madra** con le bancarelle di artigiani produttori e il gusto, quindi di prodotti agricoli naturali, confetture e spremute di frutta.

Per finire sulle note di un violino zingano e una fisarmonica romagnola, **Piazza XX Settembre** ha accolto le spine di alcuni birrifici artigianali locali mentre Piazza San Francesco la gastronomia siciliana preparata dalla pasticceria Palumbo.

Come già detto, i numeri non si smentiscono e la formula "espansiva" è certamente la migliore per questo tipo di manifestazione che ha il pregio di avvicinare molti neofiti al consumo consapevole di vino e alla conoscenza dei propri prodotti vinicoli, ma che **non racconta in maniera completa le sfumature e le eccellenze del nostro territorio.**

Nell'abbondanza del paniere, il Sangiovese, a cui è dedicato il sottotitolo e il vino tipico romagnolo in generale, finiscono quasi per essere i grandi assenti della manifestazione o quantomeno passare in secondo piano

Un piccolo spunto quindi, nell'ottica di miglioramento dell'offerta, potrebbe essere quello di affidare la regia della parte vitivinicola a una figura di curatore più strettamente collegato al mondo del vino in modo che si possano creare dei percorsi all'interno della fiera fruibili non solo dai festanti, ma anche per i palati più esigenti.

Ultimissimo appuntamento questa sera lunedì 24 ottobre al Osteria Passatelli 1962 del Mariani dove i vincitori delle varie edizioni della Disfida del Cappelletto si incontreranno per il Gran Finale.

Durante la serata verrà consegnato *É bdòcc d'ör "il pidocchio o cozza d'oro"* a Italo Graziani, animatore dell'associazione Il Lavoro dei Contadini.

Articolo di Francesco Antonelli.

Data di creazione

24/10/2016

Autore

redazione