



## GiovinBacco: a Ravenna la festa del gusto

**Dal 21 al 23 ottobre il centro storico della città bizantina si trasforma in vetrina all'aria aperta dove trovare e gustare il meglio del made in Romagna vitivinicolo e gastronomico. Ecco cosa ci attende a GiovinBacco 2016.**



Una tre giorni dedicata all'emblema enologico del territorio: il **Romagna Sangiovese**. Giunta alla quattordicesima edizione "[GiovinBacco. Sangiovese in Festa](#)" per il secondo anno consecutivo entra nel centro storico della capitale bizantina.

Ravenna, dal 21 al 23 ottobre, si trasformerà così in una vetrina in cui mondo dell'offerta e della domanda di gusto s'incontreranno in un pantagruelico banchetto itinerante. Piazze dedicate al vino e al cibo, agorà del gusto con il **Mercato agricolo domenicale** di Ravenna, si altereranno senza soluzione di continuità nell'urbanità millenaria del capoluogo ravennate.

"**GiovinBacco**" ha assunto gli onori e per certi versi gli oneri di essere la vetrina enologica più rappresentativa della Romagna nel bicchiere e nel piatto. La riprova è (e sarà) la prova stessa.

**Il vero protagonista: il vino**



L'indiscusso protagonista sarà il vino. Oltre all'alfiere storico, il rosso Sangiovese, saranno a GiovinBacco anche gli altri vitigni (Albana, Trebbiano, Centesimino, Pagadebit, Burson) rappresentativi della cultura in vite che queste terre, da secoli, portano avanti con caparbia e dedizione. Se nella centrale **Piazza del Popolo** il palcoscenico sarà dedicato principalmente al Sangiovese, in **Piazza Garibaldi** troveranno posto gli altri vini di Romagna e una selezione di grandi vini italiani premiati con la chiocciola dalla **Guida slow wine**.

In tema di riconoscimenti, da segnalare l'appuntamento del venerdì (21 ottobre) quando verranno decantati e nominati i vincitori 2016 del **Premio Romagna Albana** e del **Premio Romagna Sangiovese** di GiovinBacco. Per chi vuole entrare in palato diretto con il Sangiovese, imperdibile è l'appuntamento tenuto da due firme importanti della sommelierie italiana, **Fabio Giavedoni** e **Luca Gardini**, che guideranno il **Sangiovese Master Class**.

## E nel piatto?

Ci sarà solo l'imbarazzo della scelta. Ben **cinque saranno le piazze del centro dedicate alla gastronomia**. In Piazza Garibaldi, oltre al vino, una parte sarà dedicata all'**Alleanza Slow Food dei Cuochi** con la presenza dell'Osteria del Gran Fritto, la Campanara e I Passatelli del Mariani. In **Piazza dell'Unità d'Italia** domineranno gli stand di Slow Food e dell'associazione Il Lavoro dei Contadini con prodotti, incontri, laboratori e degustazioni mentre in quella **XX settembre** ci si potrà trovare a contatto con il trionfo della Piadina con i suoi tradizionali chioschi.

Diverse interpretazioni saranno proposte per l'antesignano dello street food moderno di Romagna che spazieranno dai formati tipici del territorio ravennate a quelli riminese e di Cesenatico. Piazza Einaudi sarà invece trasformata nel tempio laico del gusto on the road con stand per il cibo di strada di qualità. Piazza San Francesco sarà luogo per la dolcezza e non solo presentata dalla Pasticceria Palumbo con le sue panelle, arancini di Sicilia e altre specialità.

## Come ci si muove in GiovinBacco 2016

---

A **GiovinBacco in Piazza 2016** l'ingresso è libero. Per gli assaggi di vino sono a disposizione carnet di tagliandi, che si acquistano in Piazza del Popolo e in Piazza Garibaldi. I carnet sono da 4, 6 e 10 degustazioni. Il costo dei carnet va da 8 a 15 euro con il calice, e da 6 a 13 euro senza calice. I biglietti per l'assaggio del cibo di strada si acquistano nei singoli stand o i chioschi e gli acquisti alle bancarelle del mercato agricolo e artigianale si fanno direttamente al banco vendita. Novità di quest'anno, la possibilità di pagare con l'app di Satispay usufruendo di agevolazioni e sconti sulle consumazioni con il semplice utilizzo di un cellulare.

## Un GiovinBacco diffuso

Inoltre la tre giorni enologico-gastronomica si diffonderà e permeerà **45 ristoranti aderenti** che, fino a domenica 23, presentano ai loro clienti piatti a base di Sangiovese o abbinamenti in tema.

Appendice della tre giorni ravennate sarà quella di lunedì 24 ottobre quando, al ristorante I Passatelli del Mariani a Ravenna si svolgerà la serata finale della **Disfida del Cappelletto** fra i ristoranti che hanno vinto le ultimi sette edizioni della gara gastronomica promossa da Slow Food Ravenna.

---

## GIOVINBACCO 2016. SANGIOVESE IN FESTA – XIV EDIZIONE

**Dove:** Ravenna, centro storico

**Quando:** dal 21 al 23 ottobre (appendice il 24 ottobre)

**Informazioni:** Tel. 339.4703606 / 0544.509611

**Sito web:** [www.giovinbacco.it](http://www.giovinbacco.it) – [facebook.com/giovinbacco](https://www.facebook.com/giovinbacco)

---

[mappress mapid="201?]

### Data di creazione

28/09/2016

### Autore

riccardo-isola