



Con Tramonto DiVino, brilla l'enogastronomia dell'Emilia Romagna

Sarà una grande estate di degustazioni per l'Emilia Romagna, grazie alla nuova edizione di Tramonto DiVino che, dal 25 luglio al 24 settembre, porterà in giro le eccellenze enogastronomiche regionali in nove date e otto tappe. Da Milano Marittima a Cesenatico, da Rimini a Parma, passando per Zola Predosa, Ferrara, Piacenza e con un gran finale al Salone del Gusto di Torino.



Scopri le tappe della nuova edizione di Tramonto DiVino.

Il 25 luglio parte ufficialmente **Tramonto DiVino**, una manifestazione itinerante che è il frutto della fortunata sinergia tra diverse realtà istituzionali ed enogastronomiche che si sono unite con l'obiettivo di promuovere e tener vivo l'interesse per il vino e il cibo dell'**Emilia Romagna**.

Organizzato da Agenzia PrimaPagina Cesena, dalle Ais di Emilia e Romagna, dall'assessorato all'Agricoltura della Regione Emilia Romagna, da [Enoteca Regionale](#), da Apt Servizi e Unioncamere, **dal 25 luglio al 24 settembre**, Tramonto diVino toccherà **otto città** tra l'Emilia e la Romagna proponendo migliaia di **etichette di vini locali** e prodotti Dop e Igp di cui la regione vanta il primato dal punto di vista numerico.

Nelle bellissime serate estive, sotto il cielo stellato, città d'arte come Bologna, Parma, Ferrara e Piacenza nonché località balneari della Riviera come Rimini, Milano Marittima e Cesenatico si trasformeranno nel teatro di un tour di sapori e di festa. Il grande finale si registrerà **sabato 24 settembre** al fuori della regione perché la carovana di Tramonto DiVino sbarcherà al [Salone del Gusto di Torino](#).

A contribuire alla buona riuscita dell'evento ci saranno sommelier e produttori, giornalisti e cantastorie, chef e le **Strade dei Vini e dei Sapori regionali**. L'offerta si prospetta molto ricca sia dal punto di vista dei vini (oltre mille) che dei prodotti gastronomici e percorrerà idealmente l'antica **via Emilia**, cerniera millenaria che ha unito e contaminato popoli e culture e, in cucina, ha mescolato la tradizione longobarda e quella mediterranea.

Tra **vini emiliano-romagnoli** che si potranno degustare con l'assistenza, i consigli e le direttive dei **sommelier dell'Ais di Emilia e Romagna** si potrà spaziare dai Sangiovese, Albana, Trebbiano e Pagadebit di Romagna agli emiliani Lambruschi freschi e frizzanti, ai vini ferraresi delle sabbie, ai Pignoletto dei Colli bolognesi, alle Malvasie parmensi, fino ai Gutturino e Ortrugo piacentini. Tutte le etichette sono state selezionate in base all'ultima edizione di **Emilia Romagna da Bere e da Mangiare** (PrimaPagina editore), guida regionale redatta insieme all'[Associazione Italiana Sommelier](#).

Alle bevute, i gastronomi potranno abbinare le celebri prodotti Dop e Igp della **via del gusto** e i prodotti tipici regionali come Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma e Modena, Salumi Piacentini, Mortadella e Patata di Bologna, la Piadina Romagnola, gli Aceti Balsamici Tradizionali di Modena e Regio Emilia, l'Aceto Balsamico di Modena, l'olio extravergine di Brisighella, Pesche e Nettarine di Romagna, Pera dell'Emilia-Romagna, Aglio di Voghiera.

Tutte le tappe di Tramonto DiVino

Otto sono le città in cui si svolgerà **Tramonto DiVino 2016** e **nove le date previste** con la grande conclusione, il 24 settembre, nel centro storico di Torino, durante le giornate del Salone del Gusto:

- Lunedì 25 luglio Milano Marittima (viale Gramsci);
- Mercoledì 3 agosto Cesenatico (Piazza Spose Marinai);
- Sabato 27 agosto Rimini (Piazza Cavour);
- Venerdì 2 e sabato 3 settembre Parma (Piazza Garibaldi) – prima volta assoluta;
- Martedì 6 settembre Zola Predosa – Bologna (via dell'Abbazia);
- Mercoledì 7 settembre Ferrara (Piazza Municipio);
- Venerdì 9 settembre Piacenza (Piazza Cavalli);
- Sabato 24 settembre Torino (centro storico).

Quali sono le novità dell'edizione 2016

In collaborazione con l'Associazione Italiana Sommelier si svolgerà il Premio "**Metodo Classico dell'Emilia Romagna**", articolato in tre sezioni (Spumanti Metodo Classico; Spumanti Metodo Classico Rosé e Rossi; Spumanti Metodo Ancestrale), con ben 55 spumanti in degustazione. Protagonista nella tappa di Milano Marittima il 25 luglio, al premio prende parte una giuria popolare e tecnica.

Truck food: Green Pepper

Non poteva mancare il truck food, ormai presenza costante in ogni manifestazione

enogastronomica. A Tramonto DiVino si chiamerà **Green Pepper** e servirà piatti unici adoperando materiali compostabili, in collaborazione con l'Istituto "Pellegrino Artusi" di Forlimpopoli, che gestirà tutte le tappe romagnole.

La collaborazione con la Carpigiani

Un'altra bella novità sarà la collaborazione con il [Museo del Gelato Carpigiani](#) di Anzola dell'Emilia (BO) che, concluderà ogni tappa offrendo una degustazione di gelato fuori dal comune. Infatti la storica azienda, ha studiato degli abbinamenti insoliti con vari prodotti regionali, dall'olio extravergine agli aceti balsamici, fino ad arrivare ai vini autoctoni.

I protagonisti di ogni tappa

Ogni tappa avrà un protagonista gastronomico che verrà scelto e raccontato con spettacoli e altre forme artistiche.

App Emilia Romagna Wine&Food

Per orientarsi in tutto l'universo dell'enogastronomia dell'Emilia Romagna, sia in questa occasione che nel resto dell'anno, sarà di valido aiuto l'**App** gratuita "[Emilia Romagna Wine&Food](#)" che si potrà scaricare sullo smartphone.

Presentata ufficialmente allo scorso Vinitaly, la App contiene informazioni su vini, cantine, prodotti tipici, ricette, offerte vacanze, news ed eventi collegati alla manifestazione.

TRAMONTO DIVINO 2016

Dove: Emilia Romagna

Quando: 25 luglio (Milano Marittima); 3 agosto (Cesenatico, Piazza Spose Marinai); 27 agosto (Rimini, piazza Cavour); 2 e 3 settembre (Parma, piazza Garibaldi); 6 settembre (Zola Predosa, via dell'Abbazia); 7 settembre (Ferrara, piazza Municipio); 9 settembre (Piacenza, piazza Cavalli); 24 settembre (Torino, centro storico)

Organizzazione: Agenzia PrimaPagina Cesena insieme alle Ais di Emilia e Romagna, all'assessorato all'Agricoltura della Regione Emilia Romagna, Enoteca Regionale, Apt Servizi, Unioncamere

[mappress mapid="183?]

Data di creazione

26/07/2016

Autore

enzo-radunanza
