



Tramonto DiVino 2017, parte da Bologna il tour emiliano-romagnolo del cibo e del vino di qualità

Torna l'undicesima edizione della manifestazione itinerante che, al calar del sole, porta le eccellenze dell'Emilia Romagna nelle città d'arte e in quelle della Riviera. Sei tappe estive e una finale a Cervia per fine anno.



Tramonto DiVino 2017, tappe e programma.

È una grande edizione di **Tramonto DiVino** quella che è stata presentata martedì 4 luglio a Bologna, nell'elegante cornice del **Green Lounge** di Galleria Cavour, in presenza di un pubblico numeroso.

A scoprire il programma e le novità della grande carovana del vino e delle eccellenze gastronomiche dell'Emilia Romagna c'erano giornalisti, sommelier di AIS Emilia e AIS Romagna, i vertici di [Enoteca Regionale Emilia Romagna](#) e i rappresentanti dei Consorzi e delle varie **Strade dei Vini e dei Sapori regionali**. A testimonianza dell'intensa sinergia e dell'importanza dell'evento in termini turistici, culturali e commerciali, erano presenti anche l'assessore all'Agricoltura **Simona Caselli** e il presidente di Unioncamere Emilia Romagna **Alberto Zambianchi**.

Tramonto DiVino farà tappa in sei località della regione **dal 19 luglio al 22 settembre** per salutare il 2017 a Cervia con una grande festa presso le [Officine del sale](#). In undici anni, la kermesse ha conosciuto un successo crescente, tanto nella varietà e qualità della proposta quanto nella partecipazione popolare, coinvolgendo wine lover, appassionati di cibo nonché di turisti attratti dal viaggio attraverso le tradizioni locali.

L'Emilia Romagna è la regione che possiede il maggior numero di **prodotti gastronomici Dop e Igp** e a questi si accompagna una tradizione enologica eterogenea. L'antica via Emilia offre un'eccezionale biodiversità colturale e peculiari caratteristiche del terreno e del clima che danno

origine a vini e tipicità diventate celebri nel mondo.

«Siamo felici di essere arrivati all'undicesimo anno di una manifestazione tanto importante che celebra i tanti vini e vigneti della nostra regione – ha dichiarato il Presidente di Enoteca regionale **Pierluigi Sciolette**. La via Emilia offre vini e sapori molto diversi, ma tutti ottimi e la forza di un evento del genere è proprio quella di far scoprire un territorio nel suo complesso. Il turismo del vino, si può dire compiuto quando nel bagagliaio della macchina ci sono due cartoni di vino».

Alla conferenza sono state importanti anche le dichiarazioni di **Simona Caselli, assessore regionale all'Agricoltura** la quale ha affermato che

«Tramonto DiVino si è ampliato lungo la via Emilia toccando anche le città d'arte. Partire da Bologna significa dare importanza all'incremento del flusso turistico a cui abbiamo assistito negli ultimi due anni, in particolare dal punto di vista agroalimentare che rappresenta un vanto della nostra regione sotto il profilo della qualità e della varietà».



Da sn Maurizio Magni (Ag. PrimaPagina), Alberto Zambianchi (UnionCamere), Simona Caselli (Assessore Agricoltura) e Pierluigi Sciolette (Enoteca Regionale). Ph © GdG.

Le sei tappe di Tramonto DiVino 2017

Se nelle prime edizioni, gli appuntamenti si erano concentrati nelle zone della Riviera romagnola, da qualche anno **Tramonto DiVino** è diventato regionale a tutti gli effetti, coinvolgendo anche le città d'arte.

Quest'anno si parte da **Bologna mercoledì 19 luglio** presso il **Parco della Montagnola** per poi spostarsi, **venerdì 21 a Milano Marittima**, nel salotto cittadino di viale Gramsci. Il **4 agosto**, i track food e i banchi di degustazione si apriranno sotto il cielo di **Cesenatico** in piazza Spose Marinai e, **sabato 26 a Rimini** in piazza Cavour.

Si torna in Emilia il **6 settembre a Ferrara** in piazza Municipio e il **22 settembre a Piacenza** in piazza Cavalli. A questo punto, terminata la tournée estiva, si dovrà aspettare la serata finale a Cervia, prevista per fine anno.

Tramonto DiVino: le ragioni di un successo

Il fascino di Tramonto DiVino è il risultato di tanti fattori suggestivi. Ogni sera, infatti, al calar del

sole gli scenari suggestivi delle città emiliano-romagnole faranno da sfondo ad una passerella di oltre 1000 vini prodotti da 300 cantine della regione, presenti nella nuova guida “**Emilia Romagna da Bere e da Mangiare**”. Si spazia da Sangiovese, Albana, Trebbiano e Pagadebit della Romagna ai Lambruschi emiliani, ai vini ferraresi delle sabbie (Fortana), dal Pignoletto dei Colli bolognesi, alle Malvasie parmensi, fino ai piacentini Gutturmo e Ortugo.

Agli esperti sommelier di [AIS Emilia](#) e [AIS Romagna](#), il compito di servire ma soprattutto di **raccontare queste etichette**, unitamente ad altri vini di qualità come i passiti e le vendemmie tardive, bianchi e rossi.

In abbinamento, le famose tipicità dell'Emilia Romagna: Mortadella e Patata Bologna, [Parmigiano reggiano](#), Prosciutto di Parma e di Modena, salumi piacentini, [Piadina romagnola](#), Squacquerone di Romagna, aceti balsamici e tantissimo altro, preparato e cucinato, dalle abili mani di chef e di allievi dell'**Albeghiero Pellegrino Artusi** di Forlimpopoli.

Edizione 2017 tra novità e conferme

Una novità dell'undicesima edizione sarà l'**accompagnamento musicale** da parte dell'**Osteria del mandolino**, una formazione di virtuosi musicisti che tramandano la musica che si è sviluppata in Italia dalla fine dell'800 ai giorni nostri, valorizzando strumenti antichi come il mandolino e l'ocarina tipica della bassa bolognese. Proprio alla conferenza stampa, hanno promesso di comporre l'**inno ufficiale di Tramonto DiVino**.

Tra le conferme del 2017, la collaborazione tra con il **Gelato Museum Carpigiani** di Anzola dell'Emilia (BO) che concluderà ogni appuntamento con una degustazione di gelato abbinato ai vari prodotti regionali, ai condimenti e ai vini autoctoni.

In ogni appuntamento verrà ripresa e ampliata anche l'esperienza del “**prodotto protagonista**” che consiste nell'abbinare, a diversi prodotti tipici, dei banchi di assaggio monografici del vino, ordinati per territori, tipologie o ospiti d'onore. Solo per fare un esempio, a Bologna, la Piadina Romagnola Igp, la Mortadella Bologna Igp e la Patata di Bologna Dop saranno accostati ai banchi d'assaggio del Pignoletto Doc e Docg e a quello dei vini internazionali premiati dal **Concorso Mondiale di Bruxelles** con cui la Guida “Emilia Romagna da bere e da mangiare” ha stretto una partnership.

Per partecipare alle serate, è previsto un **ticket d'ingresso di 15 euro** che comprende una copia 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.

Per scoprire il programma di Tramonto DiVino e le informazioni su ciascuna tappa è possibile visitare il sito www.emiliaromagnavini.it o scaricare la App “**Via Emilia Wine & Food**”.

Data di creazione

05/07/2017

Autore

enzo-radunanza