



Tramonto DiVino 2019, riparte il tour del gusto in 10 tappe

Da metà luglio torna l'evento itinerante che porterà prodotti e vini Dop e Igp emiliano-romagnoli tra località di mare, borghi e città d'arte attraverso l'antico tracciato della via Emilia fino a Francoforte. A degustazioni e abbinamenti, si affiancheranno show cooking, animazione e un folto popolo di addetti ai lavori e buongustai

Tramonto DiVino® 2019

Vini e Cibi tipici dell'Emilia Romagna in Degustazione

LE TAPPE

- 
- 9 MAGGIO . Anteprema FRANCOFORTE Ristorante InCantina
- 18 LUGLIO . MILANO MARITTIMA Lungomare dalle 18.30
- 31 LUGLIO . IMOLA Piazza Matteotti dalle 19.30
- 2 AGOSTO . CESENATICO Piazza Spose dei Marinai dalle 19.30
- 4 AGOSTO . FORLIMPOPOLI Casa Artusi, via A. Costa dalle 19.30
- 4 SETTEMBRE . FERRARA Piazza Municipio dalle 19.00
- 7 SETTEMBRE . PIACENZA Piazza Cavalli dalle 19.00
- 14 SETTEMBRE . FONTANELLATO Parma - Corte della Rocca dalle 19.00
- 21 SETTEMBRE . SCORTICHINO Ferrara - Campo sportivo dalle 19.00
- 20 OTTOBRE . FICO Eataly Word, Bologna dalle 18.00
- NOVEMBRE . FRANCOFORTE Ristorante InCantina

Le tappe di Tramonto DiVino 2019.

Tramonto DiVino 2019 torna, per il quattordicesimo anno consecutivo, con dieci tappe e un'anteprema, dalla Riviera alla via Emilia, fino in Germania, per comunicare e promuovere la **cultura del vino e del cibo dell'Emilia-Romagna**.

Per tre mesi, **dal 18 luglio al 20 ottobre**, migliaia di winelover, gastronomi e addetti ai lavori, italiani e stranieri potranno godersi una grande festa che coniuga l'assaggio consapevole e il racconto dei migliori prodotti certificati abbinati a centinaia di etichette di vino provenienti dai quattro angoli della regione.

Dopo l'anteprema speciale del 9 maggio, che ha fatto volare la carovana di **Tramonto DiVino in Germania**, la bella stagione emiliano-romagnola si animerà nelle più suggestive piazze della riviera, dei borghi e delle città d'arte, di qua e di là dalla via Emilia. Il cerchio si chiuderà a novembre a Francoforte dove quest'anno tutto è cominciato nel ristorante 'In Cantina' aperto nella capitale economica tedesca da [Enoteca Regionale Emilia-Romagna](#).

Cibo e vini dell'Emilia Romagna protagonisti del tour

Sul palcoscenico del gusto di Tramonto DiVino, andrà in scena il meglio delle produzioni Dop e Igp dell'Emilia-Romagna, dal **Prosciutto 'coronato' di Parma** a quello di Modena, al [Parmigiano Reggiano](#) declinato in diverse stagionature, alle tre Dop di Piacenza (Coppa, Salame e Pancetta), alla Mortadella Bologna, allo [Squacquerone di Romagna](#) e alla Piadina rigorosamente

Romagnola e Igp, all'Olio Evo di Brisighella, fino agli Aceti Balsamici Tradizionali di Modena e Reggio e al famoso Aceto Balsamico di Modena Igp. E ancora le Dop Patata di Bologna e Aglio di Voghiera, il Salame Cacciatore il dessert gourmand preparato a cura dei maestri gelatieri del Carpigiani Gelato Museum completeranno l'offerta del food, insieme ad occasionali compagni di viaggio selezionati fra le migliori offerte enogastronomiche del territorio.

A duettare con i prodotti della gastronomia, **centinaia di etichette emiliano-romagnole selezionate**, raccontate e proposte in degustazione dai sommelier Ais che spaziano da Sangiovese, Albana, Trebbiano e Pagadebit di Romagna, ai Lambruschi emiliani freschi e frizzanti, ai vini ferraresi delle sabbie, al Pignoletto dei Colli bolognesi, alle Malvasie parmensi, fino ai Gutturino e Ortrugo piacentini, solo per citarne alcuni. Completano l'offerta dei vini le frizzanti bollicine Metodo Classico in costante crescita anche in Emilia-Romagna.



Tramonto DiVino parte giovedì 18 luglio a Milano Marittima.

Tramonto DiVino 2019, date e programma delle 10 tappe

Dieci le tappe previste questa estate per l'**edizione 2019 di Tramonto DiVino**, di cui sette organizzate direttamente e tre in collaborazione organizzativa con consolidati partner del tour.

Si comincia **giovedì 18 luglio** sul nuovo lungomare di Milano Marittima con un Tramonto DiVino 'on the beach', per poi spostarsi in città, a Imola (Piazza Matteotti) il **31 luglio**.

Si torna **in riviera il 2 agosto**, nella splendida Piazza Spose dei Marinai di Cesenatico, dove un

brindisi in anteprima alla **Notte Bianca del Cibo Italiano** lancerà la tappa successiva a Forlimpopoli (4 agosto, Corte di Casa Artusi), in collaborazione con il Comune di Forlimpopoli e la Fondazione Artusi.

Dopo la pausa agostana, tutti in Emilia: si riparte da **Ferrara il 4 settembre** (Piazza Municipio) e, tre giorni dopo (**7 settembre**), si fa tappa a Piacenza con una serata organizzata in collaborazione con il Consorzio Salumi Piacentini nell'ambito della due giorni 'Piacenza è un mare di sapori'.

Il **14 settembre** è la volta di una delle location più sceniche del tour: la corte della magnifica rocca di Fontanellato nel week end concomitante al mercato dell'antiquariato e la vicina fiera del Camper di scena a Parma. Si prosegue a **Scortichino di Bondeno il 21 settembre** con la 'tappa della solidarietà' organizzata dalla Società Sportiva Nuova Aurora per un gemellaggio a scopo benefico, avviato già 5 anni fa.

Tappa finale in Italia prima di volare in Germania

Ultima tappa italiana del tour il **20 ottobre a Bologna a Fico Eatly World**, il più grande parco a tema gastronomico d'Europa, meta ogni anno di milioni di visitatori che da tutto il mondo vengono ad assaggiare l'enogastronomia più blasonata dei cinque continenti.

Chiusura definitiva, ancora una volta a Francoforte, al Ristorante 'In cantina', vero baluardo dei prodotti e dei vini a denominazione d'origine all'estero. La tappa di Francoforte, si inserisce nelle iniziative che la Regione Emilia-Romagna ha organizzato per la "**Settimana della cucina italiana nel mondo 2019**" nelle tre città tedesche di Berlino, Monaco di Baviera e, appunto, Francoforte.

I banchi d'assaggio

Per favorire la conoscenza, l'assaggio e orientare la scelta fra le centinaia di etichette presenti in ogni tappa, i vini saranno suddivisi per cantina produttrice. In Romagna saranno presenti fra le **40 e le 50 cantine romagnole a tappa per un totale di circa 200 etichette**.

Ogni cantina avrà tutti i vini raggruppati insieme, seguiti e serviti dai sommelier di Ais che oltre ai vini potranno raccontare l'esperienza, la storia e il territorio di ogni azienda e suggerire gli abbinamenti con i prodotti in assaggio. Un'ampia selezione di vini emiliani raggruppati invece per tipologia completerà l'offerta ai banchi d'assaggio.

Nuova spinta ai prodotti protagonisti

Per distinguere e valorizzare le Dop e Igp regionali partner di Tramonto DiVino anche quest'anno la distribuzione del food verrà sdoppiata. Da una parte i ragazzi e gli chef dell'Istituto alberghiero Pellegrino Artusi di Forlimpopoli, partner storici di Tramonto DiVino, si occuperanno della distribuzione di alcuni dei prodotti dei consorzi partner con un food truck d'appoggio. Parallelamente in ogni tappa verrà creata l'isola dei protagonisti in cui due o tre prodotti a rotazione e in accordo con i Consorzi, verranno spettacolarizzati come '**protagonisti di tappa**' attraverso il racconto e lo show cooking curato da chef professionisti e dal presentatore della manifestazione Daniele De Leo.

Ospiti d'onore

Ogni tappa avrà iniziative e ospiti particolari: il tradizionale gemellaggio con il **Consorzio della Franciacorta** con le cui bollicine si brinderà 'on the beach' nella glamour Milano Marittima durante la prima tappa del tour; il **premio Miglior Spumante Metodo Classico dell'Emilia-Romagna** con degustazione di oltre 40 spumanti top regionali, giuria popolare e premiazioni a Cesenatico.

Sempre a Cesenatico, una novità 2019: il **Mercatino di Tramonto DiVino** nel quale saranno presenti alcune aziende food selezionate dai consorzi regionali per promuovere e per la prima volta vendere, i loro prodotti Dop e Igp. E ancora, gli assaggi a cura della **Strada dei Vini e dei Sapori della Romagna**, il banco d'assaggio 'monografico' dedicato ai vini cugini di San Marino le preparazioni della locale Strada dei vini e dei Sapori della Provincia di Ferrara e tanto altro ancora nelle diverse tappe del tour 2019.

Contest facebook e instagram

Che cosa rende unica agli occhi dei winelovers l'Emilia-Romagna e la sua offerta enogastronomica? È questa la domanda alla base del contest **#TramontoDiVino2019**. Che sia un aperitivo al tramonto con i piedi nella sabbia, i colori e i profumi di un vigneto o un ricco calice sorseggiato in una delle città d'arte lungo la Via Emilia, sta agli utenti del web trovare la risposta con un post su Facebook o Instagram che associ la forza delle immagini all'efficacia delle parole.

Il contest si conclude a fine settembre e i vincitori, selezionati da una giuria popolare a suon di like, saranno premiati con prodotti enogastronomici durante l'ultima tappa di Tramonto DiVino, quella del 20 ottobre a FICO.

Data di creazione

06/07/2019

Autore

redazione