

Tramonto DiVino 2022: sette serate in Emilia-Romagna per un matrimonio tra cibo, vino e cultura

written by Enzo Radunanza | 13/04/2022



Parte a Cervia il 22 luglio il ciclo di appuntamenti che toccherà alcune città d'arte. Le piazze diventeranno "arene del gusto" dove degustare piatti di chef stellati, abbinati a vini regionali serviti dai sommelier AIS

Presentata a **Vitaly 2022** la nuova edizione di **Tramonto DiVino**, l'attesa rassegna estiva che da 17 anni mette insieme vini e cibi dell'Emilia-Romagna a qualità certificata (Dop e Igp), cultura enogastronomica e turismo.

Dalla prima tappa, prevista a **Cervia il 22 luglio**, a quella finale del **3 settembre a Piacenza** si confermerà la felice alleanza fra Consorzi, cantine regionali e istituzioni che proprio alla [54-esima edizione del Salone del Vino di Verona](#) hanno definitivamente promosso il binomio vino-cibo come "valore assoluto" della regione Emilia-Romagna.

Tramonto DiVino2022: le serate estive all'insegna della convivialità

Al calar del sole, turisti e appassionati di vino potranno divertirsi e partecipare a serate ricche di suggestioni e piaceri del palato tra degustazioni, **cooking show di chef stellati** e racconti che ruotano intorno a **44 prodotti Dop e Igp emiliano-romagnoli** abbinati a **30 tipologie di vini** a denominazioni fra Doc, Docg e Igt. L'edizione 2022/2023 della guida "**Emilia Romagna da Bere e da Mangiare**", inoltre, supporterà questa narrazione estiva e verrà regalata ai partecipanti.

Un'arena del gusto per cene al tavolo o degustazioni ai banchi d'assaggio

Le varie zone delle città d'arte scelte come tappe di **Tramonto DiVino** (Cervia, Cesenatico, Forlimpopoli, Modena o Reggio, Ferrara, Parma e Piacenza) saranno allestite come una vera e propria "**arena del gusto**". Le persone che avranno prenotato, potranno sedersi a tavola per una cena-degustazione oppure in piedi attraversando i banchi di assaggio per degustare ricette regionali e prodotti certificati abbinati ai vini della regione.

Le tappe di Tramonto DiVino 2022

Due le tappe di **Tramonto DiVino 2022 nel mese di luglio**. La rassegna si inaugura il 22 a **Cervia**, nel borgo dei pescatori fra l'antica Torre San Michele e la darsena, e prosegue il 29 luglio con la storica tappa di **Cesenatico**, in Piazza spose Marinai, fra il mare e il porto leonardesco. Il tour romagnolo si sposta il **4 agosto a Forlimpopoli**, nel giorno dell'anniversario di [Pellegrino Artusi](#), con un inedito abbinamento con la cultura. Alla cena-degustazione di Tramonto DiVino è infatti abbinata l'anteprima del docufilm "**Pupi Avati: la tavola racconta**" alla presenza dei fratelli Avati e del regista Pintaldi.

Ferragosto farà da spartiacque per la ripresa di Tramonto DiVino 2022 in Emilia. Si comincia nelle terre del Lambrusco per valorizzare l'inimitabile bollicina rossa dell'Emilia, il **1 settembre nei territori di Modena o Reggio. Ferrara** ospiterà la tappa del 7 settembre, organizzata insieme alla locale Strada dei vini e dei sapori, in piazza XXIV maggio.

La "carovana" dei sapori il **9 settembre si sposta a Parma**, nel borgo di Fontanellato fra gli spalti e la corte della Rocca e la grande piazza che la circonda completamente. **Ultima tappa a Piacenza** (23 settembre) in Piazza Cavalli nell'ambito di "**Piacenza è un mare di sapori**", la due giorni gourmet dedicata ai prodotti del territorio.

Oltre 1000 etichette di vini in degustazione

Nelle varie tappe verranno servite oltre 1.000 etichette, dalle Albana ai Sangiovese di Romagna, passando per i Pignoletto dei Colli Bolognesi, ai Lambruschi di Modena e Reggio, ai ferraresi vini delle sabbie, ai piacentini Gutturmo e Ortrugo e alle Malvasie condivise con i Colli di Parma, e ancora ai tanti uvaggi con gli internazionali, ai frizzanti e agli spumanti Metodo Classico, fino ai dolci e ai passiti. Vini raccontati e serviti da un'imponente schiera di sommelier in livrea e descritti nella guida Ais "**Emilia Romagna da Bere e da Mangiare**" (PrimaPagina editore), consegnata a tutti gli intervenuti agli eventi come bussola per le degustazioni.

Non solo vino: a Tramonto DiVino 2022 anche prodotti certificati e preparazioni gourmet

Un buon bicchiere di vino si accompagna sempre a specialità gastronomiche e la road show emiliano-romagnola non trascura questo aspetto, alla base della convivialità e dell'allegria. Accanto

ai vini si potranno mangiare sia i prodotti regionali certificati, messi a disposizione dai Consorzi partner delle Dop e Igp regionali che i piatti preparati da chef importanti.

Saranno disponibili prodotti tipici come il Prosciutto di Parma Dop, il Modena Dop, i Salumi Piacentini Dop, la profumatissima Mortadella Bologna Igp e brevi incursioni di altri salumi come il Salame Cacciatorino Dop, la Coppa di Parma Igp, il Salame Felino Igp. Tra i formaggi, il Parmigiano Reggiano Dop e lo Squacquerone di Romagna Dop. E ancora, la [Piadina Romagnola Igp](#), le Pesche e Nettarine di Romagna, la Patata di Bologna Dop, gli Aceti Balsamici Tradizionali di Modena e Reggio e l'Aceto Igp di Modena, il Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP con i suoi preziosi tagli di carne di razza romagnola, e altre sorprese golose.

A spettacolarizzare i prodotti in degustazione, una serie di show cooking condotti dai cuochi di **CheftoChef emiliaromagnacuochi** l'Associazione con il maggior numero di chef stellati emiliano-romagnoli. A loro il compito di confezionare i piatti gourmet in degustazione per il popolo di Tramonto DiVino.

Info e partecipazione

Per partecipare a Tramonto DiVino 2022 va acquistato un ticket d'ingresso di **35 euro per le cene-degustazione** e **25 euro gli eventi ai banchi d'assaggio**. Il biglietto, nel rispetto delle normative dettate dall'emergenza Covid 19, dovrà essere preferibilmente acquistato anticipatamente sul sito www.shop.emiliaromagnavini.it in modo da evitare file ed assembramenti al desk d'ingresso.

Il biglietto comprende la **Guida Emilia Romagna da Bere e da Mangiare** e la cena-degustazione. In caso di annullamento dell'evento per volontà degli organizzatori il costo sarà rimborsato. Non è previsto invece alcun rimborso per l'eventuale rinuncia volontaria da parte dei partecipanti.

Gli organizzari

Tramonto DiVino è organizzato da Enoteca Regionale, in partnership con l'Assessorato Agricoltura, Caccia e Pesca della Regione Emilia-Romagna, Unioncamere Emilia-Romagna, APT Servizi, da Agenzia PrimaPagina Cesena insieme alle Ais di Emilia e Romagna.

Partner dell'edizione 2022 sono l'Associazione CheftoChef emiliaromagnacuochi, Casa Artusi e i Consorzi delle principali Dop e Igp dell'Emilia-Romagna: Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma e di Modena, Salumi Piacentini, Coppa di Parma e Salame Felino, Pesca e Nettarina di Romagna, Pera dell'Emilia-Romagna, Mortadella Bologna, Associazione dello Squacquerone di Romagna, Olio Extravergine di Oliva di Brisighella, Aceto Balsamico.