



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

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



Tramonto DiVino 2022 parte a Cervia il 22 luglio (Foto © Ufficio stampa).

Presentata a **Vinitaly 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.



Foto con L'assessore Alessio Mammi al Vinitaly, alla presentazione di Tramonto DiVino (Foto © Ufficio stampa)

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.

Data di creazione

13/04/2022

Autore

enzo-radunanza