



A cena con Tramonto DiVino

Sei tappe in Emilia-Romagna, una in Germania

Tante le novità a partire dal nuovo format per degustare in sicurezza i vini e i prodotti Dop e Igp regionali. A consigliare i vini i sommelier di Ais Emilia e Romagna, i prodotti a qualità regolamentata sono interpretati dagli chef stellati di CheftoChef. Fil rouge dell'edizione 2020 il Bicentenario di Pellegrino Artusi. Si parte venerdì 31 luglio a Cesenatico. Altre tappe a Forlimpopoli, Ferrara, Piacenza, Bologna a Fico.

Bologna (22 luglio 2020) - Tramonto DiVino il road show del gusto dell'Emilia-Romagna, non si ferma. E con uno scatto di resilienza apparecchia le notti in Riviera, nei borghi e nelle città d'arte con il meglio del cibo e del vino dell'Emilia-Romagna servito a tavola in sicurezza, seguendo le regole del distanziamento sociale. In un gran tour enogastronomico nel nome di Pellegrino Artusi nel 200° anniversario della nascita.

Sette le date proposte quest'anno, a partire dal 31 luglio, di cui **sei in Emilia-Romagna e una in Germania a Francoforte** sul Meno, dove Enoteca Regionale (al suo cinquantesimo anniversario) gestisce il ristorante 'In Cantina', vera enclave di promozione e cultura dell'Emilia-Romagna enogastronomica.

Rivoluzionario il format che, facendo di necessità virtù, è stato progettato in sicurezza con un layout più simile a una cena-degustazione, con posti limitati. Il nuovo format sostituisce la classica libera degustazione in piedi che, ad ogni tappa di Tramonto DiVino, richiamava centinaia di winelower e gastronomi con inevitabili "assembramenti" ai banchi d'assaggio. Va da sé che, con le norme imposte dall'emergenza Covid, ancora in vigore, un evento enogastronomico come Tramonto DiVino realizzato nel suo classico format, sarebbe diventato quest'anno impossibile da realizzare.

Per questo motivo e per non rinunciare a una manifestazione di successo che negli anni ha contribuito alla promozione delle produzioni DOP e IGP, a diffondere la cultura del bere consapevolmente e del corretto abbinamento con i grandi prodotti a qualità regolamentata dell'Emilia-Romagna, e che l'Assessorato all'Agricoltura della Regione sostiene da 15 anni, insieme a Enoteca regionale, Apt e Unioncamere ER, è stato elaborato un format alternativo che permetta di realizzare l'evento rispettando le regole del distanziamento sociale.

"In Tramonto DiVino sono racchiusi tutto il valore e la bellezza dei prodotti dell'Emilia-Romagna: i vini, il cibo, l'arte della cucina e della tavola – afferma **Alessio Mammi** Assessore all'Agricoltura, Caccia e Pesca della Regione Emilia-Romagna - E ancora l'alta professionalità di chef e sommelier e dei tanti addetti del comparto food. Nemmeno il Covid può fermare una manifestazione così importante, che richiama ogni anno tanti appassionati del genere. La Regione Emilia-Romagna continua a promuovere e a supportare, assieme agli altri soggetti, una manifestazione che mette al centro i nostri prodotti DOP e IGP, promuovendo vini di qualità, alimentazione sana, cibi di stagione. Il Covid ci ha insegnato quanto siano importanti cibo e salute per le persone, consapevoli della

rinnovata della centralità dell'agricoltura, vitale per le persone. È indubbio che gli emiliano-romagnoli sanno fare la differenza, grazie alla qualità dei propri prodotti e al modo con cui sanno presentarli: dopo i duri mesi del lockdown, dobbiamo ritrovare la forza di promuovere queste caratteristiche tutte italiane nel mondo”.

Il nuovo format

Quindi **tutti seduti**, sicuri e distanziati, ma senza rinunciare agli assaggi golosi dei prodotti certificati, messi in tavola dai consorzi partner, né tantomeno agli abbinamenti multipli con tutte le varietà dei vini regionali serviti e raccontati dai sommelier di Ais.

Anzi prodotti e vini, nell'edizione 2020 saranno ancora più protagonisti, grazie alla mediazione dei **cuochi stellati dell'Associazione CheftoChef**, chiamati nelle piazze di Tramonto DiVino a cucinare 'a vista' la tradizione culinaria emiliano-romagnola; grazie alle prestigiose **carte vini** elaborate in esclusiva dai **sommelier Ais** in cui figurano le etichette top presenti nella guida "*Emilia Romagna da bere e da Mangiare*" freschissima di stampa. E grazie anche al racconto e allo storytelling del conduttore e degli animatori, giornalisti, sommelier e protagonisti che si alterneranno alle note musicali durante tutta la serata.

In un anno dove si celebra il **200° anniversario della nascita di Pellegrino Artusi**, padre nobile della cucina italiana, niente poteva essere lasciato al caso. Così Tramonto DiVino cambia pelle e si trasforma in una gigantesca tavolata apparecchiata sotto le stelle dove chef e sommelier raccontano a loro modo il meglio dell'Emilia-Romagna del cibo e del vino.

Le Tappe

Sei le tappe emiliano-romagnole del tour: Cesenatico in doppia data il 31 luglio e il 1 agosto (Piazza Spose dei marinai), Forlimpopoli 4 agosto Notte bianca del cibo italiano, 200° anniversario della nascita di Pellegrino Artusi nell'ambito della Festa Artusiana (piazza Garibaldi); 2 settembre a Ferrara (piazza XXV Maggio), 12 settembre Piacenza (Piazza Cavalli); 24 ottobre Fico Eatlyworld, nel giorno di Mortadella Day. Ultima tappa a Francoforte all'interno del ristorante 'In Cantina' il 27 novembre con un trionfo di vini e sapori emiliano-romagnoli dedicati ai cugini tedeschi.

Una girandola di sapori

Con sei o sette 'portate' per tappa le serate di Tramonto DiVino 2020 si trasformano in vere cene gourmet, grazie anche alle grandi firme della cucina regionale messe in campo dall'Associazione CheftoChef, partner fissa del tour di quest'anno, insieme alla scuola di cucina di CasArtusi.

Si parte con assaggi dei prodotti Dop e Igp regionali messi a disposizione dai consorzi partner. I grandi salumi emiliani e il Parmigiano Reggiano saranno accompagnati nei piatti in assaggio dallo Squacquerone di Romagna e da altri dai formaggi romagnoli a km 0 della Centrale del latte di Cesena, dall'immane Piadina Romagnola Igp dalle Pesche e Nettarine di Romagna e da una new entry, la Cozza romagnola a marchio collettivo, che ha iniziato l'iter per l'acquisizione dell'Igp.

Dopo gli 'antipasti', largo agli chef con due ricette a tappa elaborate dal vivo a quattro mani con un'ospite fissa, Carla Briagliadori, responsabile della Scuola di Cucina di CasArtusi. A conclusione un dessert gourmet che lascerà il posto a una torta celebrativa nelle date dedicate agli anniversari.

Stellari le presenze degli chef protagonisti delle preparazioni e degli show cooking a Tramonto DiVino: si comincia in Romagna il 31 luglio con Alberto Faccani (2 stelle Michelin - Ristorante Magnolia di Cesenatico), si prosegue il 1 agosto con Matteo Salbaroli (ristorante L'Acciuga di Ravenna) e poi il 4 agosto a Forlimpopoli con Gianpaolo Raschi (1 Stella Michelin - ristorante Guido 1946 -Rimini). Il 2 settembre a Ferrara con Alessio Malaguti (1 stella Michelin – Trattoria La Rosa - Ferrara), per il gran tour emiliano, è la volta di Massimo Spigaroli (1 Stella - Antica Corte Pallavicina Polesine Parmense) a Piacenza il 12 settembre, mentre il 24 ottobre Fico Eatlyworld ci sarà Massimiliano Poggi (Massimiliano Poggi – Trebbo di Reno).

A servire i piatti un'inedita collaborazione con gli allievi della **Scuola di ristorazione IAL di Cesenatico** coordinati dal maître Giulio Bianconcini e dalla direttrice Daniela Casadei. Una collaborazione che continua e integra il percorso con le scuole di formazione inaugurato da Tramonto DiVino Fin dalle prime edizioni.

Vini e sommelier

Ad abbinare e raccontare i vini nel calice rigorosamente di vetro, come al solito ci saranno i sommelier di Ais armati di carte vini pensate ad hoc per gruppi di tavoli con in degustazione una quindicina di referenze ciascuna: dagli spumanti metodo classico e charmat, ai bianchi autoctoni come Albana, Pignoletto e Malvasia, ai Lambruschi rosè, ai Gutturnio piacentini e ai vini ferraresi delle sabbie fino ai rossi romagnoli strutturati, Sangiovese in testa. E con il dessert gli immancabili vini dolci, fermi e bollicine. Tutte le cantine emiliano-romagnole presenti nella guida "Emilia Romagna da bere e da Mangiare" saranno rappresentate durante il tour, privilegiando le etichette che hanno ottenuto i maggiori punteggi in guida. Determinante più di sempre sarà in questa edizione di Tramonto DiVino il ruolo dei sommelier Ais chiamati a consigliare il giusto abbinamento ai tavoli e ad orientare i partecipanti fra le etichette in carta vini.

Animazione, storytelling e cooking show

Per valorizzare e promuovere il patrimonio enogastronomico dell'Emilia-Romagna, ogni tappa del road show sarà animata da giornalisti e blogger e da una serie di 'giochi' che hanno l'obiettivo di sviluppare uno 'storytelling' mirato ai vini e ai prodotti tipici in degustazione e a promuovere il download dell'APP "Via Emilia Wine&Food" voluta dall'Assessorato Agricoltura della Regione Emilia-Romagna, in collaborazione con APT Servizi, Enoteca regionale e Unioncamere Emilia-Romagna.

In tutte le serate sarà rappresentato un doppio show cooking in cui lo chef racconterà, insieme alla rappresentante di CasArtusi, le sue ricette, il legame artusiano e l'apporto di creatività che ha fatto del cuoco protagonista una firma stellare nel firmamento dell'enogastronomia regionale e internazionale. Nelle ricette faranno la parte del leone i prodotti emiliano-romagnoli messi a disposizione dai consorzi partner, di volta in volta chiamati a protagonisti della serata. Ma nei piatti una presenza importante sarà anche quella del pesce, soprattutto quello azzurro dell'Adriatico. Nel corso della serata determinante sarà l'apporto del conduttore Daniele De Leo nello stimolare il pubblico con domande e guidare gli interventi fra una nota e l'altra dell'accompagnamento musicale. Giochi, domande e curiosità daranno anche accesso a piccoli premi 'enogastronomici'.

Nel rispetto del distanziamento

Il format di TDV 2020 è stato naturalmente pensato nel rigido rispetto delle norme di sicurezza dettate dall'emergenza Covid 19.

Ecco alcune delle regole sottese all'evento: contingentamento partecipanti in funzione degli spazi (max 150-180 partecipanti); partecipazione su prenotazione e pagamento di un ticket on-line con presenza in loco di una cassa adeguatamente organizzata per il rispetto del distanziamento sociale per i soli eventuali posti rimasti disponibili; ingressi e uscite differenziati, corridoi di sicurezza e segnaletica di distanziamento; presidi per la disinfezione delle mani (colonnine con gel); allestimento tavoli apparecchiati opportunamente distanziati (con coperto, calice da degustazione in vetro e una copia personale della Guida). Ogni tavolo allestito avrà dimensioni adeguate a garantire il metro di distanza in tutte le direzioni, i materiali di consumo e il tovagliato saranno monouso e le strutture accuratamente disinfettate; ai partecipanti che potranno entrare a un orario convenuto, sarà chiesto di indossare la mascherina (ci saranno appositi cartelli in doppia lingua in tal senso) e saranno accompagnati ai tavoli dal personale dotato di mascherina; una volta seduti i partecipanti potranno togliere la mascherina per tutto il tempo della cena-degustazione; i partecipanti rimarranno al proprio posto fino al termine della manifestazione e se avranno necessità di alzarsi dovranno rimettere la mascherina. A fine evento sarà chiesto alle persone di indossare nuovamente la mascherina e l'uscita sarà regolata e indirizzata dal personale seguendo le apposite segnalazioni verso 2/3 punti esodo.

Partner dell'evento

Tramonto DiVino è un evento dell'Assessorato Agricoltura, Caccia e Pesca della Regione Emilia-Romagna, organizzato in partnership con l'Enoteca Regionale dell'Emilia-Romagna, APT Servizi e Unioncamere Emilia-Romagna, CasArtusi, CheftoChef, organizzato da Agenzia PrimaPagina Cesena insieme alle Ais di Emilia e Romagna. Partner dell'edizione 2020 sono: i Consorzi delle principali Dop e Igp dell'Emilia-Romagna: Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma e di Modena, Salumi Piacentini, Pesca e Nettarina di Romagna, Pera dell'Emilia-Romagna, Mortadella Bologna, Associazione dello Squacquerone di Romagna (rappresentata dalla Centrale del Latte di Cesena), Olio Extravergine di Oliva di Brisighella, Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, Aceto Balsamico di Modena, Patata di Bologna, Piadina Romagnola, Riso del Delta del Po'. E ancora la Strada dei vini e dei sapori della Provincia di Ferrara.

Info e partecipazione

Per operare una corretta selezione dei partecipanti all'evento, indirizzando ad una degustazione e ad un consumo consapevole dei vini e dei prodotti gastronomici regionali, è previsto un ticket d'ingresso fissato a 30 euro. Il ticket nel rispetto delle normative dettate dall'emergenza Covid 19 dovrà essere acquistato anticipatamente sul sito www.shop.emiliaromagnavini.it in modo da evitare file ed assembramenti al desk d'ingresso. Il ticket comprende l'edizione 2020/21 della Guida "Emilia-Romagna da Bere e da Mangiare" e la cena-degustazione. In caso di annullamento dell'evento per volontà degli organizzatori il ticket sarà rimborsato. Non è previsto invece alcun rimborso per l'eventuale rinuncia volontaria da parte dei partecipanti.

Ufficio Stampa PrimaPagina
Filippo Fabbri – Anna Frabotta
(tel. 0547 24284 / 3471567681)
fabbri@agenziaprimapagina.it