



Tramonto DiVino in Villa

A Riccione il meglio dell'enogastronomia regionale

Venerdì 25 luglio a partire dalle 19,30 una schiera di sommelier, chef e wine lovers celebrano i grandi vini, i prodotti certificati della Regione e il pesce dell'Adriatico in una girandola di assaggi. Oltre 300 etichette in libera degustazione, piade gourmet preparazioni di pesce, bollicine di Romagna, Culatello, Parmigiano Reggiano e musica dal vivo per una serata all'insegna della cultura enogastronomica regionale.

Riccione (17 Luglio 2025) - Dopo il successo della scorsa edizione torna a **Riccione Tramonto DiVino**, il road show del gusto che da 20 anni racconta e spettacolarizza vini e cibi regionali nelle più belle piazze della Riviera romagnola e nelle città d'arte emiliane.

L'appuntamento è per **venerdì 25 luglio a partire dalle 19,30 nel giardino di Villa Mussolini**, prestigioso contenitore collocato tra viale Ceccarini e il lungomare, trasformato per l'occasione in una vera e propria arena del gusto per wine lover e gastronomi. Una tappa, quella di Villa Mussolini, co-organizzata insieme al Comune di Riccione e dedicata a turisti e visitatori della Riviera che già lo scorso anno, grazie alla convenzione stipulata con la locale Federalberghi, hanno sperimentato in tantissimi l'indimenticabile esperienza dell'enogastronomia emiliano-romagnola.

Ricchissimo e articolato il **programma dell'evento** che insieme ai grandi vini dell'Emilia Romagna in libera degustazione vede due protagonisti d'eccezione: **la Piadina Romagnola Igp** interpretata in versione gourmet dal Maestro dello Street Food Daniele Reponi, e il **Pesce dell'Adriatico** (grazie a un cofinanziamento del programma Feampa) presentato con estro e fantasia dallo Chef Matteo Salbaroli dell'Associazione ChefToChef Emilia-Romagna Cuochi, coadiuvato dalla maestra di cucina Carla Brigladori.

Ospite d'onore a Riccione sarà il **Consorzio Vini di Romagna** con il suo format Novebolle Lounge, un 'privè' dove assaggiare le migliori bollicine del territorio raggruppate nella Doc Romagna Spumante, abbinare all'iconico Culatello di Zibello Dop e al Parmigiano Reggiano Dop. Del servizio e dell'impiattamento delle varie proposte gastronomiche in assaggio si occuperanno, oltre alle brigate degli chef, allievi e docenti del 'Pellegrino Artusi di Forlimpopoli', Istituto Alberghiero partner dell'evento, coordinati dal maitre Stefano Buda e dalla Chef Silvia Mariani.

Sui banchi d'assaggio del vino gestiti da un piccolo esercito di sommelier Ais, **oltre trecento etichette** in libera degustazione in rappresentanza di tutti i terroir emiliano-romagnoli, con focus dedicati a quattro autoctoni: Albana di Romagna e la Malvasia di Parma e Piacenza, insieme agli effervescenti Lambrusco con i raffinati Sorbara e i classici Grasparossa, Reggiano e Salamino, fino ai rossi leggeri e strutturati protagonisti nelle varie versioni del Sangiovese di Romagna, Superiore e Riserva. A queste quattro tipologie di vini saranno dedicati anche seminari itineranti di approfondimento tenuti da sommelier degustatori e aperti a piccoli gruppi (previa iscrizione alle casse) che desiderano farsi guidare da un esperto e migliorare la loro conoscenza delle varie etichette in assaggio.

A completare le degustazioni l'esclusivo **Banco d'Assaggio dei Best 100 e dei 12 Ambasciatori**, i vini Top premiati quest'anno da "Emilia Romagna da Bere e da Mangiare", guida regionale dell'Associazione Italiana

Sommelier che sarà consegnata in anteprima all'ingresso a tutti i partecipanti. Durante la tappa non mancherà il racconto dei piatti con un **doppio show cooking**: quello affidato all'estro di Daniele Reponi che realizzerà e racconterà sul palco la Piadina e le farciture gourmet, tra cui una con protagonista la Mortadella di Bologna Igp grazie alla collaborazione con il Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna; quello dello chef Matteo Salbaroli alle prese con la preparazione di un 'amuse-bouche' a base di Piada Igp e Sarda in Saor e di un Tortello di Piselli e Ravaggiolo al ragù di Seppia. Musica dal vivo, racconti di vino e di cibo dalla voce dei protagonisti completeranno una serata di degustazioni, intrattenimento e cultura enogastronomica.

Chi organizza

Tramonto DiVino è un evento realizzato in partnership con Enoteca Regionale Emilia-Romagna, Assessorato Agricoltura, Caccia e Pesca della Regione Emilia-Romagna, Unioncamere Emilia-Romagna, APT Servizi, organizzato da Agenzia PrimaPagina Cesena insieme alle A.I.S. di Emilia e Romagna. Partner dell'edizione 2025 sono l'Associazione CheftoChef Emiliariomagnacuochi, 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 Tradizionale di Modena, Aceto Balsamico di Modena, Patata di Bologna, Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, Piadina Romagnola, Riso del Delta del Po. E ancora la Strada dei Vini e dei Sapori della Provincia di Ferrara.

La tappa di Riccione è co-organizzata insieme al Comune di Riccione e a Federalberghi Riccione

Ufficio Stampa PrimaPagina
Maurizio Magni - Filippo Fabbri
Tel. 0547.24284 / 347.1567681

