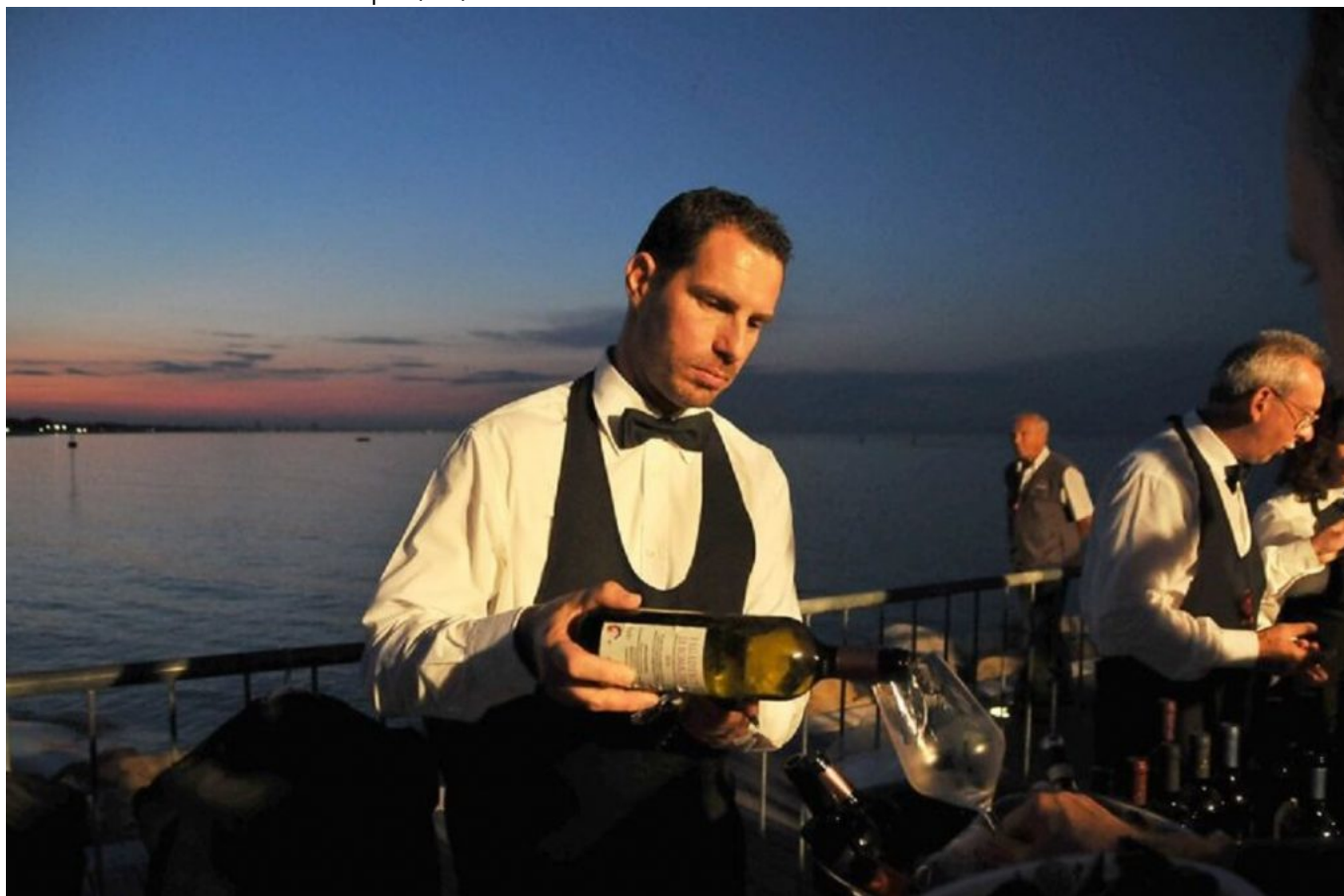


[Tramonto DiVino 2018: non chiamatelo semplicemente evento enogastronomico](#)

scritto da Enzo Radunanza | 20/07/2018



Il 25 luglio riparte il road show estivo che farà tappa in nove città, da Rimini a Piacenza, per celebrare la cultura enogastronomica dell'Emilia Romagna con degustazioni di vini e cibi Dop e Igp, show cooking e il racconto di animatori, chef e giornalisti. Saranno presenti i sommelier dell'AIS e Le Strade dei Vini e dei Sapori che presenteranno i loro territori e prodotti.

Non è semplice raccontare la cultura e le tradizioni enogastronomiche di un territorio senza risultare noiosi, ma quando si riesce a trasformare questo racconto in una grande festa allora il pubblico accorre numeroso, interessato e divertito. Proprio questo è accaduto nelle prime **dodici edizioni Tramonto DiVino 2018**, la grande carovana del **vino e del cibo dell'Emilia Romagna** che riparte da Imola il 25 luglio. In **nove tappe lungo la via Emilia**, da Rimini a Piacenza, la kermesse più importante dell'estate toccherà città d'arte, borghi e Riviera Adriatica.

Ideato e organizzato dall'**Agenzia PrimaPagina** di Cesena, Tramonto DiVino non è un semplice evento per mangiare e bere ma un racconto vivace e ricco di contenuti che **celebra e promuove lo sforzo di questa regione nel proporre sempre eccellenze**. Non a caso si avvale della collaborazione di **Ais di Emilia e Romagna**, assessorato all'Agricoltura della Regione Emilia Romagna, [Enoteca Regionale](#), Apt Servizi e Unioncamere, oltre ad altri prestigiosi partner.

Tramonto DiVino 2018 in Emilia Romagna: date, programma e ospiti

Quest'anno il tour del gusto, con i prodotti Dop e Igp emiliano-romagnoli, diventa ancora più speciale per vari motivi. Il 2018 è l'**Anno del Cibo Italiano** e **Tramonto DiVino** avrà una durata maggiore, incrociando anche la **Notte Bianca del Cibo** che si terrà in tutta Italia il 4 agosto.

Inoltre le notizie degli ultimi mesi, hanno rilevato dati positivi e incoraggianti per i vini dell'Emilia Romagna le cui esportazioni sono aumentate dell'11,3% nel 2017 e del 5% nell'ultimo trimestre.

Simona Caselli, assessore regionale Emilia-Romagna, entusiasta di questo debutto, ha dichiarato:

«In Emilia-Romagna costruiamo la nostra reputazione con iniziative come queste, il cui valore aggiunto è presentarci insieme: l'agroalimentare con le sue Dop e Igp, il vino con le cantine e i sommelier, le associazioni del territorio. Una presentazione a modo nostro che privilegia il lavorare insieme tra prodotti e territorio, unendo il racconto e la collaborazione tra tante realtà associative. La **Lonely Planet** ha scritto che l'Emilia-Romagna è la top destination in Europa e l'enogastronomia ha pesato molto in questa scelta. La **Regione sostiene il settore investendo 25 milioni di euro con l'Ocm vino**. Lo fa anche attraverso iniziative di promozione come Tramonto DiVino, perché la credibilità di un settore si costruisce anche nelle piazze, stando in mezzo alla gente».

Nove sono le tappe previste quest'anno ed in particolare:

1. **mercoledì 25 luglio a Imola (BO)**, nella centralissima piazza Matteotti;
2. il **3 agosto a Cesenatico (FC)**, in Piazza Spose dei Marinai, per l'anteprima nazionale della **Notte Bianca del Cibo Italiano** con un lungo brindisi di mezzanotte;
3. il **4 agosto a Forlimpopoli (FC)**, in Piazza Garibaldi, in collaborazione con il Comune di Forlimpopoli e Casa Artusi dove, in contemporanea nazionale con decine di altre località in Italia e nel mondo, si festeggia la Notte Bianca del cibo in onore di Pellegrino Artusi, padre della cucina italiana, nel giorno del suo 198esimo compleanno;
4. il **25 agosto a Rimini**, in Piazza Cavour;
5. il **29 agosto a Ferrara** nella piazza municipale;
6. il **13 settembre a Zola Predosa (BO)**, tra i suggestivi Colli Bolognesi;
7. il **15 settembre a Fontanellato (PR)** nella corte della magnifica Rocca di Fontanellato, nel week end che ospita il famoso Mercato dell'antiquariato;
8. il **22 settembre a Scortichino di Bondeno (FE)**, in occasione della "tappa della solidarietà" insieme alla Società Sportiva Nuova Aurora per un gemellaggio avviato già 5 anni fa;
9. il **28 settembre a Piacenza**, in Piazza Cavalli, con una tappa organizzata in collaborazione con il **Consorzio Salumi Piacentini** nell'ambito della due giorni "**Piacenza è un mare di sapori**".

Una edizione tra novità e prodotti protagonisti

La **proposta enologica** quest'anno sarà molto vasta, per numero di cantine presenti (circa 50) e per etichette disponibili. Per consentire al pubblico di orientarsi tra centinaia di vini, essi saranno suddivisi per cantina produttrice e serviti dai **sommelier di Ais** che renderanno più istruttive le degustazioni. In collaborazione con [Unioncamere Emilia-Romagna](#), saranno presenti anche aziende produttrici di specialità enogastronomiche Dop e Igp i cui esponenti racconteranno ai buongustai i loro prodotti.

I **prodotti gastronomici dell'Emilia Romagna** saranno protagonisti sia nel *track food* itinerante gestito dagli allievi e chef dell'Istituto alberghiero Pellegrino Artusi di Forlimpopoli, sia in veri momenti di spettacolo culinario ad opera di chef importanti che prepareranno delle ricette da servire al pubblico.

Eventi d'eccezione e il "ritorno" di Pellegrino Artusi

Quello che sta per partire, non sarà di certo un evento banale e ripetitivo perchè ogni sosta di **Tramonto DiVino 2018** sarà diversa dalle altre e **ogni località offrirà iniziative ed attrazioni uniche** per valorizzare le realtà locali.

Oltre al **premio Miglior Spumante metodo Classico dell'Emilia Romagna**, a Imola saranno presentati i 100 vini Top selezionati dall'ultima edizione della **Guida Emilia Romagna da Bere e da Mangiare**, mentre Cesenatico ospiterà gli assaggi a cura della **Strada dei Vini e dei Sapori della Romagna** oltre al brindisi per la notte Bianca del Cibo Italiano.

Con le fattezze dell'attore **Denio Dorni**, rivivrà **Pellegrino Artusi** che spiegherà la preparazione di alcune sue ricette di pasta da parte delle **Mariette artusiane**. Altri due appuntamenti legati alla regione, saranno quello del banco d'assaggio dei freschi **Lambruschi di Modena e Reggio Emilia** e uno dedicato ai vini cugini della Repubblica di San Marino a Rimini.

Verrà presentato il libro **"Il sasso e la noce"** a cura di **Nocini a confronto**, che parla dell'antica arte della preparazione del Nocino e, a seguire, la degustazione del **gelato con Nocino** preparato dai maestri gelatieri del **Carpigiani Gelato Museum**, poi il tradizionale gemellaggio con il **Consorzio della Franciacorta** per una sfida all'ultima bollicina. Molto attese le preparazioni della locale **Strada dei vini e dei Sapori a Ferrara** e la presentazione del volume **"Tempi di recupero"** a cura di Carlo Catani, già direttore dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo a Zola Predosa.

Informazioni e partecipazione

Il **ticket d'ingresso** ha un costo di 18 euro e include la Guida **"Emilia Romagna da bere e da mangiare"**, un calice per le degustazioni con marsupio e un carnet di assaggi per i vini e i prodotti della gastronomia.

L'assaggio limitato della ricetta a cura dello chef nell'Isola dei protagonisti richiederà un ticket supplementare del costo di € 2. Tutte le informazioni e il programma sul sito www.emiliaromagnavini.it e scaricando l'[APP Via Emilia Wine & Food](#).