|  |
| --- |
| **Dettagli e organizzazione della rassegna** |

**Il format**Organizzata in una sola serata, per permettere in poche ore un’esperienza a 360 gradi del meglio dei cibi e dei vini regionali, ciascuna tappa di Tramonto DiVino “invade” pacificamente gli spazi urbani: una piazza del centro storico o un parco. L’area prescelta, in accordo con i Comuni partner, viene ‘apparecchiata’ come una vera e propria ‘arena del gusto’, dove centinaia di gastronauti e winelover partecipano ai banchi d’assaggio agli assaggi identitari dei prodotti certificati abbinati ai vini regionali.

**I vini in degustazione**In assaggio oltre 1.000 etichette divise nelle varie tappe: 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 Gutturnio 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. Ogni cantina e ogni vino presente in ciascuna tappa è decritto nella guida Ais ‘*Emilia Romagna da Bere e da* *Mangiare’* (PrimaPagina editore), consegnata a tutti gli intervenuti agli eventi come bussola per le degustazioni. Da quest’anno poi attraverso un Qr Code organizzato per ognuna delle cantine presenti ai banchi d’assaggio si accede direttamente a una nuova App dove i contenuti della Guida sono stati completamente digitalizzati e ampliati, in modo da avere tutte le info su vini e prodotti disponibili direttamente sul proprio smartphone.

In ogni tappa i vini sono raccontati e serviti da una schiera di sommelier, veri ‘mediatori culturali’ che si incaricheranno di individuare i percorsi di degustazione e abbinamento, trasformando l’evento in una passerella identitaria di cultura enogastronomica. E per meglio indirizzare le degustazioni da quest’anno durante gli eventi partiranno veri e propri percorsi guidati per piccoli gruppi di winelover accompagnati da un sommelier degustatore che, tappa per tappa, si concentreranno alla scoperta di un territorio o di un vitigno.

**Prodotti certificati e preparazioni gourmet**Insieme ai vini, protagonisti saranno i prodotti regionali certificati, messi a disposizione dai Consorzi partner delle Dop e Igp regionali: i grandi emiliani come il Prosciutto di Parma Dop, il Prosciutto di Modena Dop, la Coppa, il Salame e la Pancetta Piacentini Dop, la profumatissima Mortadella Bologna Igp, le incursioni di altri salumi come il Salame Cacciatorino Dop, la Coppa di Parma Igp, il Salame Felino Igp, il Culatello di Zibello Dop… E poi, ancora, il re dei formaggi, il Parmigiano Reggiano Dop e lo Squacquerone di Romagna Dop, l’immancabile Piadina Romagnola Igp, le Pesche e le Nettarine di Romagna Igp e le Pere dell’Emilia-Romagna Igp, la Patata di Bologna Dop, l’Aglio di Voghiera Dop, l’Aglio Nero, l’olio EVO di Brisighella Dop, lo Scalogno di Romagna Igp, il Riso del Delta del Po Igp, i preziosissimi gli Aceti Balsamici Tradizionali di Modena e Reggio-Emilia, l’Aceto balsamico di Modena Igp e altri compagni di viaggio come la Cozza Romagnola e l’Ostrica cervese o il paniere dei prodotti Deco di Bologna.

A spettacolarizzare i prodotti in degustazione una serie di show cooking condotti dagli chef partner di CheftoChef EmiliaRomagnaCuochio dai cuochi delle scuole alberghiere regionali. A loro il compito di confezionare i piatti gourmet in degustazione per il popolo di Tramonto DiVino, che partendo dai prodotti certificati, interpretino la grande cucina regionale, con incursioni a base di molluschi, crostacei e pesce azzurro dell’Adriatico o pasta fresca, nella migliore tradizione emiliano-romagnola.

Durante la serata lo storytelling di chef, giornalisti e sommelier trasformerà l’evento gastronomico in appuntamento culturale, inframezzato da note musicali lounge e da incursioni a sorpresa, come le bollicine del Premio regionale Metodo Classico e la gradita partecipazione di una selezione di vini internazionali premiati al *Concorso Mondiale di Bruxelles*, uno dei concorsi enologici più autorevoli del mondo.

**Info e partecipazione**Per operare una corretta selezione dei partecipanti all’evento, indirizzando a una degustazione e ad un consumo consapevole dei vini e dei prodotti gastronomici regionali, è previsto un ticket d’ingresso fissato a 25 euro. Il ticket potrà essere preferibilmente acquistato anticipatamente sul sito [www.shop.emiliaromagnavini.it](http://www.shop.emiliaromagnavini.it/) in modo da evitare file ed assembramenti al desk d’ingresso.

Il ticket comprende la libera degustazione dei vini ai banchi d’assaggio, alcune proposte food, sia servite in purezza che preparate dagli chef, la Guida ‘Emilia-Romagna da Bere e da Mangiare’ e il calice da degustazione.

**Chi organizza**Tramonto DiVino è un evento di Enoteca Regionale Emilia-Romagna, organizzato in partnership con l’assessorato Agricoltura, Caccia e Pesca della Regione Emilia-Romagna, Unioncamere Emilia-Romagna, APT Servizi.
L’organizzazione è di Agenzia PrimaPagina Cesena insieme alle Ais di Emilia e Romagna.
Partner dell’edizione 2023 sono l’Associazione CheftoChef EmiliaRomagnaCuochi, Casa Artusi, le Strade dei Vini e dei Sapori di Ferrara e del Sangiovese, i Consorzi delle principali Dop e Igp dell’Emilia-Romagna: Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma e di Modena, Coppa, Salame e Pancetta piacentini, Coppa di Parma, Salame Felino, Culatello di Zibello, Pesca e Nettarina di Romagna, Pera dell’Emilia-Romagna, Mortadella Bologna, Squacquerone di Romagna, Olio Extravergine di Oliva di Brisighella, Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio-Emilia, Aceto Balsamico di Modena, Patata di Bologna, Piadina Romagnola, Scalogno di Romagna, Riso del Delta del Po.