|  |
| --- |
| **Le tappe** |

**Le tappe**Si parte da **Cervia** il **21 luglio** con il ***Craft Gin Summer Fest*** un’anteprima a cura di Enoteca regionale dedicata ai gin artigianali accoppiati ai prodotti del territorio. L’appuntamento si terrà nel cuore del borgo fra la Torre San Michele e gli antichi Magazzini del Sale.

Il **28 luglio** si entra nel vivo della kermesse con l’appuntamento a **Milano Marittima fra la centrale Rotonda Primo Maggio e viale Gramsci**.   
Durante l’evento degustazione con i vini delle cantine romagnole di Imola, Ravenna Faenza e Rimini, insieme a una selezione di vini emiliani.   
In abbinamento prodotti serviti da allievi e docenti dell’istituto Pellegrino Artusi di Forlimpopoli e piatti dello chef del ristorante Sporting, partner di tappa. Ospite d’onore a Milano Marittima le bollicine romagnole a marchio Novebolle, (etichetta collettiva nata all’interno del Consorzio Vini di Romagna per promuovere la nuova Doc Romagna Spumante) abbinata alle ostriche di Cervia.

**Il 4 agosto** tappa a **Cesenatico, in piazza Spose Marinai, fra il mare e il porto leonardesco,** a celebrare **l’anniversario** di **Pellegrino Artusi**, padre della cucina italiana, in collaborazione con **Casa Artusi**.   
In degustazione i vini di una sessantina di cantine romagnole del Forlivese e del Cesenate e un doppio ospite d’onore: un banco d’assaggio dedicato alle migliori bollicine emiliane, Lambrusco e Pignoletto in testa, e una selezione internazionale con i vini a medaglia, bianchi, rosé e bollicine, del Concorso Mondiale di Bruxelles con cui Enoteca regionale e Tramonto DiVino hanno stretto una collaborazione. A cucinare i grandi prodotti certificati dell’Emilia-Romagna ci sarà Omar Casali lo chef del Marè che interpreterà una ricetta artusiana nell’ambito dell’accordo fra Tramonto DiVino e l’Associazione CheftoChef EmiliaRomagnaCuochi.

Il **1° settembre** Tramonto DiVino è tutto emiliano, cominciando con la tappa inedita a **Scandiano** (Reggio Emilia), terra di Lambrusco e di Spergola. All’interno dei giardini della Rocca cittadina del ‘Boiardo’, sarà ospite d’onore un banco d’assaggio, realizzato a cura della Compagnia della Spergola, dedicato a questo vitigno autoctono del Reggiano, particolarmente vocato alla spumantizzazione.

Il **7 settembre** è la volta di **Bologna** dove TramontoDiVino farà tappa in piazza San Francesco. Ai banchi d’assaggio riflettori puntati sui vini emiliani a cui farà eco una selezione di etichette romagnole. Ospite d’onore le Bollicine Metodo Classico di tutta la regione e le premiazioni del premio Ais-Regione-PrimaPagina ‘*Miglior Spumante Metodo Classico dell’Emilia Romagna*’ intitolato a Giuliano Zuppiroli.  
A interpretare i prodotti certificati regionali a Bologna ci sarà lo chef Mario Ferrara con una ricetta gourmet in versione pop nello stile dei cuochi stellati dell’Associazione CheftoChef. Grande spazio a Bologna verrà riservato anche ai prodotti a Denominazione Comunale che avranno una loro vetrina dedicata ed entreranno nella composizione della ricetta dello chef.

Da Bologna a **Ferrara** il **13 settembre** nella piazza principale della città estense. Un appuntamento reso possibile dalla collaborazione con la locale Strada dei vini e dei Sapori e con l’Istituto Alberghiero Orio Vergani i cui chef e allievi si occuperanno della distribuzione e della trasformazione dei prodotti certificati messi a disposizione dai consorzi.

Tappa conclusiva il **15 settembre** a **Piacenza** a Piazza Cavalli, grazie all’organizzazione del locale Consorzio dei Salumi Piacentini Dop. Fra la piazza e le colonne di Palazzo Gotico i vini piacentini saranno in accoppiata con le etichette romagnole grazie al servizio e al racconto dei sommelier di Ais, mentre i prodotti tipici regionali, Salumi Piacentini in testa, saranno serviti e raccontati direttamente dai consorzi partner della manifestazione.