

GiovinBacco, torna la festa del Sangiovese e del cibo di Romagna

Fino al 31 Ottobre 2021

orari vari



Dove

Luoghi vari - Ravenna

www.giovinbacco.it

Descrizione

“GiovinBacco. Sangiovese in Festa”, la manifestazione enologica del Romagna Sangiovese e degli altri vini romagnoli, torna il 29, 30 e 31 ottobre nel centro della città che per tre giorni diventa teatro del buon vino e del buon cibo di Romagna. La festa si svolge in presenza, con tutti i crismi di sicurezza necessari, con ingresso solo ai partecipanti muniti di Green Pass. Anche quest’anno non mancano nuove proposte per il pubblico.

IL VINO IN PIAZZA DEL POPOLO, IN PIAZZA GARIBALDI E A PALAZZO RASPONI DALLE TESTE

Oltre 200 le etichette presenti nel 2021. Il pubblico potrà gustare i vini di Romagna - Sangiovese, Albana e tutti gli altri vini dei produttori locali - in Piazza del Popolo e in Piazza Garibaldi. Le cantine romagnole presenti sono 40. Ai produttori romagnoli si aggiungono le cantine del Movimento Turismo del Vino e delle Donne del Vino.

Mentre a Palazzo Rasponi dalle Teste che accoglie “Casa Slow Food” sono in degustazione i vini italiani e regionali con la chiocciolina della Guida Slow Wine, i vini dei Vignaioli Contrari e quelli della Slow Wine Coalition e Slow Wine Fair.

Gli stand per la degustazione del vino chiudono alle 23, ma è possibile continuare la consumazione dei tagliandi fino alla mezzanotte presso lo stand di Piazza Garibaldi, dove i sommelier prolungheranno il servizio di mescita.

LA VENDITA DEL VINO A SCOPO BENEFICO IN PIAZZA XX SETTEMBRE, A CURA DEI LIONS

Come ogni anno GiovinBacco propone il banco di vendita del vino per beneficenza gestito grazie al service del Lions Club Ravenna Bisanzio. Il vino è offerto dalle cantine romagnole partecipanti. Parte del ricavato va a finanziare progetti sociali per il territorio. Lo stand è in Piazza XX Settembre.

I PREMI GIOVINBACCO E LE INIZIATIVE LEGATE AL VINO

Nella giornata di venerdì 29 ottobre in mattinata si riunirà la Giuria che stabilirà i vincitori 2021 del Premio Romagna Albana e del Premio Romagna Sangiovese Riserva di GiovinBacco.

Venerdì 29 ottobre a Casa Slow Food in Palazzo Rasponi dalle Teste presentazione del movimento dei Vignaioli Contrari. Sabato 30 ottobre nella stessa location sarà presentata la Guida Slow Wine 2022, mentre domenica 31 ottobre sempre a Palazzo Rasponi Slow Food presenterà la Slow Wine Coalition e la Slow Wine Fair.

IL MERCATO DI MADRA E GIOVINBACCO

Sabato 30 e domenica 31 ottobre GiovinBacco è affiancato da MADRA, il Mercato Agricolo Domenicale di Ravenna, che per l'occasione si tiene per due giorni (dalle 10 alle 19). Le bancarelle di MADRA e dei produttori di GiovinBacco sono allestite sotto i portici delle vie Gordini e Corrado Ricci.

LE PIAZZE DEL CIBO DI STRADA: PIAZZA KENNEDY E GARIBALDI

Piazza Garibaldi sarà dedicata al vino di Romagna e agli stand degli artigiani e delle artigiane CNA che propongono pasta fresca (4), piadina e pizza frita (2), birra artigianale (2).

In Piazza Kennedy sono presenti 5 punti di ristorazione di qualità della Romagna: Borgo dei Guidi, Cucina del Condominio, Mercato Coperto Ravenna, Osteria La Campanara, Ristorante Amarissimo. In piazza anche le birre artigianali, il vino sfuso della Cantina Spinetta e lo stand di Coop Alleanza 3.0.

All'interno di Palazzo Rasponi dalle Teste lo stand di Slow Food e dell'Associazione dei Contadini con i loro prodotti e l'Osteria Aurora che debutta a GiovinBacco.

LA FORMULA

A GiovinBacco in Piazza l'ingresso è libero (muniti di Green Pass). Per gli assaggi di vino sono a disposizione carnet per le degustazioni, che si acquistano online (sul sito GIOVINBACCO.IT e RAVENNAEXPERIENCE.IT) oppure in Piazza del Popolo, in Piazza Garibaldi e in Piazza Kennedy, o ancora in prevendita presso lo IAT di Ravenna in Piazza San Francesco.

I carnet sono da 4, 6 e 10 degustazioni. Il costo dei carnet è popolare, va da un minimo di 10 a un massimo di 20 euro con il calice, e da un minimo di 9 a un massimo di 19 euro senza il calice.

Per una degustazione di vino passito e di Sangiovese Riserva e per i vini di Palazzo Rasponi sono necessari 2 tagliandi. Per tutti gli altri vini rossi e bianchi 1 solo tagliando.

Ai soci Slow Food, AIS, AIES, Onav, Romagna Visit Card, Coop Alleanza 3.0 e ai possessori dei tagliandi "Il Piatto GiovinBacco" è riservato 1 tagliando degustazione gratuito per ogni acquisto di un carnet da 4 consumazioni e di 2 tagliandi gratuiti per ogni acquisto di carnet da 6 e 10 consumazioni.

A GiovinBacco è vietata la degustazione del vino per i minori di 18 anni. Per l'acquisto dei carnet di degustazione del vino e del vino venduto dai Lions per beneficenza è possibile pagare anche con Bancomat e Carta di credito.

I biglietti per l'assaggio del cibo di strada si acquistano presso i singoli stand o i chioschi e gli acquisti alle bancarelle del mercato agricolo e artigianale si fanno direttamente al banco vendita.

LA SICUREZZA

Per partecipare alla manifestazione il pubblico deve essere munito di Green Pass. Il Green Pass verrà verificato per l'ingresso a Palazzo Rasponi dalle Teste. In Piazza del Popolo sarà allestita una postazione del SERT, che offrirà al pubblico informazioni utili per la guida sicura e la prova etilometro monouso.

LE ALTRE INIZIATIVE

GiovinBacco, in collaborazione con Confcommercio, Confesercenti e con i ristoranti del territorio, propone anche quest'anno "Il Piatto GiovinBacco", iniziativa volta a promuovere il Romagna Sangiovese di qualità sulle tavole e in cucina. I ristoranti aderenti - fino a domenica 31 ottobre - presentano ai loro clienti piatti a base di Sangiovese o abbinamenti di pietanze con bottiglie di Sangiovese.

Anche quest'anno GiovinBacco è ambasciatore del Romagna Sangiovese in Italia, portando il nostro vino di eccellenza in molti ristoranti e osterie della Guida Slow Food delle varie regioni. Continua poi la collaborazione di GiovinBacco con wine bar, forni e pasticcerie, gelaterie ed enoteche sempre all'insegna del Sangiovese.

Per chi vuole associare i piaceri del vino e della tavola al godimento della cultura è stato studiato il Carnet Cultura che prevede per chi acquista le degustazioni dei vini a GiovinBacco sconti o agevolazioni per gli spettacoli del Teatro Alighieri; al MAR per la mostra Dante, un'Epopèa POP; al Museo Classis Ravenna; alle proiezioni del Ravenna Nightmare Film Fest e alla visite guidate di Ravenna Experience.

Lunedì 1 ottobre presso l'Osteria del Pancotto a Gambellara di Ravenna si terrà la cena conclusiva a cura di Slow Food con la cucina di Pierpaolo Spadoni. «Questa autentica osteria è una mosca bianca, un'oasi nella campagna ravennate, un locale di altri tempi, un posto semplice, con un'atmosfera fuori dagli schemi, un punto di riferimento per la cucina locale», commenta Mauro Zanmarini.

Nell'occasione verrà consegnato il premio "E' bdòcc d'òr" (il pidocchio o cozza d'oro).

redazione Ravenna eventi