

CON TRAMONTO DIVINO 2022 PROTAGONISTE SONO LE ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE DELL'EMILIA-ROMAGNA



Categoria: [Enogastronomia](#)

Oltre mille etichette emiliano-romagnole degustate nel corso di un itinerario che prevede sette tappe, abbinata ai prodotti Dop e Igp proposti da affermati chef.

Ecco **Tramonto DiVino 2022**, giunto alla 17^a edizione, il tour del gusto che anima le piazze della **Romagna (Cervia, Cesenatico, Forlimpopoli)** e dell'**Emilia (Modena, Ferrara, Fontanellato e Piacenza)**, per raccontare le eccellenze enogastronomiche della Regione.



Tramonto DiVino è strutturato in due format; i banchi d'assaggio in piedi allestiti a **Cervia, Cesenatico, Ferrara e Fontanellato (Pr)**, mentre è riproposta la formula "A Cena con Tramonto DiVino" che prevede i partecipanti all'evento seduti a

tavola nelle tappe di **Forlimpopoli, Modena e Piacenza**.

Tramonto DiVino è un evento promosso da **Enoteca Regionale**, in collaborazione con l'**Assessorato Agricoltura, Caccia e Pesca della Regione Emilia-Romagna, Unioncamere Emilia-Romagna e APT Servizi**.





L'organizzazione è affidata all'**Agenzia PrimaPagina** di **Cesena** insieme alle **AIS di Emilia** ed **AIS di Romagna**, in collaborazione con l'**Associazione CheftoChef emiliaromagnacuochi**, **Casa Artusi** ed i **ConSORZI regionali dei prodotti certificati**.

Il primo appuntamento previsto è a **Cervia** il 22 luglio, nello spazio posto tra l'antica Torre San Michele e la darsena, in una serata a banco d'assaggio che riserva particolare attenzione agli **Spumati Metodo Classico dell'Emilia-**

Romagna con oltre 50 etichette proposte.

E' prevista, oltre all'assegnazione del **Premio 'Giuliano Zuppiroli'-Miglior Spumante Metodo Classico dell'Emilia-Romagna**, anche la premiazione delle eccellenze dei territori di **Imola, Ravenna e Faenza**, protagoniste dell'edizione 2022/23 della **Guida Ais**



Emilia-Romagna da Bere e da Mangiare.



Quindi, il venerdì 29 luglio **Tramonto DiVino** passa da **Cesenatico**, in Piazza spose Marinai, situata tra il mare ed il suggestivo porto leonardesco, in cui sono allestiti i banchi d'assaggio con oltre 250 vini in degustazione abbinati ai prodotti tipici dei Consorzi partner.

Per l'occasione protagonista è lo chef stellato Gianluca

Gorini dell'omonimo ristorante a **San Piero in Bagno**. Prevista anche la premiazione per le zone vitate di **Cesena e Rimini**.

Con la tappa a **Forlimpopoli** il 4 agosto, è completato l'itinerario tra le località romagnole.

Alla cena-degustazione di **Tramonto DiVino** condotta dallo chef **Paolo Teverini** del **Tosco Romagnolo** di Bagno di Romagna) è abbinata l'anteprima del **docufilm "Pupi Avati: la tavola racconta"** con la prevista partecipazione dei **fratelli Antonio e Pupi Avati** e del



regista **Adriano Pintaldi**.

Durante la serata sono anche previste premiazioni per le eccellenze vinicole del **Forlivese**.

L'itinerario tra gusto e qualità di **Tramonto DiVino** prosegue poi nel tratto emiliano il 1° settembre a **Modena** ai Giardini Ducali, con una cena preparata dallo stellato



Luca Marchini di Erba del Re a Modena.

In questa tappa le cantine premiate saranno dei territori di **Modena e Reggio Emilia.**

Invece il 7 settembre **Tramonto DiVino** si ferma a **Ferrara.** La tappa è co-organizzata con la locale **Strada dei Vini e dei Saperi** e con l'**Istituto Alberghiero Orio Vergani.**

L'evento, in versione banchi d'assaggio, si svolgerà in piazza XXIV maggio, con le preparazioni gourmet affidate



allo chef

Michele Bacilieri per Cucina Bacilieri di Ferrara. Premiazioni per le eccellenze dei territori di **Ferrara e Bologna.**

Il borgo parmense di **Fontanellato** sarà protagonista della tappa del 9 settembre con la suggestiva ambientazione posta tra gli spalti, la corte della Rocca e la grande piazza che la circonda.

L'evento a banco

d'assaggio propone prodotti in abbinamento a vini interpretati dallo chef **Claudio Cesena** della **Locanda San Fiorenzo di Fiorenzuola d'Arda.**

Premiazioni per le eccellenze del territorio di **Parma.**

La tappa conclusiva del tour è organizzata a **Piacenza** il 23 settembre in Piazza Cavalli.

L'evento è previsto "a cena", nell'ambito di "**Piacenza è un mare di sapori**", la due giorni gourmet dedicata ai

prodotti del territorio che prevede la partecipazione di uno degli chef locali dell'**Associazione Chef to Chef.** Anche a **Piacenza** premiazioni delle cantine eccellenti del territorio piacentino.

www.enotecaemiliaromagna.it

(Piergiorgio Felletti)

