

Vino, gastronomia e divertimento a GiovinBacco dal 7 al 9 novembre al Pala De André. Ospite d'onore l'Isola del Giglio gemellata con Ravenna

Da venerdì 7 a domenica 9 novembre 2014 al Pala De André di Ravenna si tiene la XII edizione di "GiovinBacco. Sangiovese in Festa", la grande manifestazione enogastronomica organizzata da Slow Food e Tuttifrutti con la partecipazione del Comune di Ravenna, che fa parte del cartellone del Wine Food Festival Emilia Romagna e richiama ogni anno migliaia di visitatori e appassionati del vino. Anche quest'anno tante le conferme e le novità nel programma, a partire dal gemellaggio con l'Isola del Giglio.

L'ISOLA DEL GIGLIO OSPITE D'ONORE. Sabato 8 novembre Ravenna ospita l'Isola del Giglio dopo l'impresa del recupero della Costa Concordia che ha visto protagonista l'azienda ravennate Micoperi. E al Pala De André, GiovinBacco dedicherà uno spazio per la degustazione di prodotti caratteristici e d'eccellenza dell'Isola, il Vino Ansonaco, la Tonnina Gigliese con pomodoro e cipolla e il Panficato. Nell'occasione uno chef dell'Isola del Giglio proporrà alcuni assaggi e racconterà la vita gastronomica del Giglio.

BANCO DI ASSAGGIO E VENDITA DEI VINI. A GiovinBacco sono in degustazione i migliori vini rossi di Romagna, il Sangiovese Riserva e Superiore, il vino Novello, e un altro rosso a scelta delle oltre 60 cantine presenti. Insieme ai rossi, degustazione dell'Albana o di un altro bianco prodotto da uve autoctone della Romagna, sempre a scelta dei produttori. Inoltre, è presente il banco di vendita del Romagna Sangiovese a cura del Lions Club Ravenna Bisanzio (il ricavato è a scopo benefico).

MERCATINO DEL GUSTO. Esposizione e vendita di prodotti gastronomici e artigianali d'eccellenza della Romagna da parte di circa 40 aziende: salumi, formaggi, olio, liquori, dolci, confetture, e tanto altro. Con il prezioso contributo dell'Associazione Il Lavoro dei Contadini che fra l'altro porta quest'anno a GiovinBacco gli artisti artigiani di Romagna: *gli arazzi stampati* di Egidio Miserocchi, *il tavolo in cedro con le 50 "Signora Maria" in terracotta* di Anna Tazzari, *la visione delle panchine* del falegname Stefano Rubboli e le fotografie di Mirco Villa.

SPAZIO SLOW FOOD. Lo spazio - gestito dalle Condotte Slow Food di Ravenna e di Godo - presenta libri, materiali e informazioni sul movimento Slow Food. È in programma anche un nutrito programma di incontri sotto forma di "Chiacchierate" - tra cui la presentazione dell'ultimo libro di Graziano Pozzetto "Caro vecchio porco ti voglio bene" - ed è allestita la "Bottega dei Presìdi". In questo spazio, Slow Food quest'anno propone un'importante selezione della migliore produzione di pane e di salumi italiani. Un bellissimo binomio che unisce gusto e qualità all'insegna della semplicità e della grande tradizione della nostra norcineria e della panificazione regionale e nazionale. Il tutto innaffiato in questo caso dal Lambrusco di Modena.

TROFEO PIADINA D'ORO. Il venerdì 7 novembre una giuria seleziona la migliore piadina romagnola 2014 preparata dagli artigiani locali. L'iniziativa giunta al sesto anno è a cura di CNA e Confartigianato Ravenna. Novità di quest'anno, la presentazione della kermesse a cura di Giampiero Pizzol, comico di Zelig, che coinvolgerà concorrenti e pubblico con la sua divertente conduzione.

IL PREMIO SANGIOVESE RISERVA DOC 2011 E ALBANA DOCG 2013. Il pubblico e la giuria qualificata assaggiano e decretano la migliore Riserva di Romagna Sangiovese 2011. Il voto della giuria popolare si somma a quello della giuria qualificata presieduta da Fabio Giavedoni. Il premio all'Albana è assegnato solo dalla giuria qualificata presieduta da Fabio Giavedoni, curatore della Guida Slow Wine.

LA RISTORAZIONE. Il servizio di ristorazione al Pala De André è affidato allo staff dell'Osteria del Gran Fritto di Stefano Bartolini (Cesenatico e Cervia/Milano Marittima) che propone menù di terra e di mare di grande qualità. Altri punti di ristorazione di qualità al Pala De André sono rappresentati dal Ristorante La Frasca di Milano Marittima e dall'Osteria I Passatelli 1962 del Mariani di Ravenna. L'Angolo Stuzzichino è invece allestito dal Sindacato Panificatori e Pasticcieri di Confcommercio Provinciale Ravenna e propone stuzzichini che accompagnano la degustazione dei vini. GiovinBacco continua poi la collaudata collaborazione con i ristoranti del territorio all'insegna dell'iniziativa "Il Piatto GiovinBacco" dall'11 ottobre al 9 novembre. I ristoranti che partecipano quest'anno sono 38. Proseguono poi le collaborazioni con wine bar, enoteche, gelaterie e forni. Tutte collaborazioni volte a proporre e promuovere il nostro vino di eccellenza nei vari esercizi.

GIOVINBACCO - RAVENNA - PALA DE ANDRÉ - VIALE EUROPA 1 / ORARI E BIGLIETTI

Gli orari di apertura sono: venerdì 7 novembre dalle 17 alle 23; sabato 8 novembre dalle 13 alle 23; domenica 9 novembre dalle 13 alle 22 **Ingresso giornaliero intero € 14,00** - Over 65 anni, soci Slow Food, AIS, AIES, Onav, Romagna Visit Card, Coop Adriatica e possessori dei tagliandi "Il Piatto GiovinBacco" **€ 12,00**. Il biglietto d'ingresso è comprensivo di calice serigrafato per la degustazione, marsupio portacalice, "Guida alle degustazioni", assaggio dei vini, buono consumazione all'Angolo Stuzzichino, cartolina per partecipare al concorso "Vieni al GiovinBacco e Vinci". **Previsti ingressi cumulativi per 3 e 2 giorni**

INFO: WWW.GIOVINBACCO.IT / TEL. 339.4703606