



GiovinBacco 2014 è Sangiovese e Albana. Pane, Salumi e Piadina. Tanta gastronomia e divertimento... Ospite d'onore: l'Isola del Giglio con i suoi prodotti, dopo l'impresa di Micoperi Ravenna per il recupero della Costa Concordia

Da venerdì 7 a domenica 9 novembre si svolge al Pala De André di Ravenna la XII edizione di "GiovinBacco. Sangiovese in Festa", la manifestazione enogastronomica organizzata da Slow Food e Tuttifrutti con la partecipazione del Comune di Ravenna, che richiama ogni anno migliaia di visitatori e appassionati del vino al Pala De André. Anche quest'anno tante le conferme e le novità, in primis la degustazione libera dei migliori vini di Romagna e la vendita per beneficenza di Romagna Sangiovese, il vino romagnolo per antonomasia, grazie alla collaborazione delle cantine romagnole e del service del Lions Club Ravenna Bisanzio.

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. 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 questi assaggi e ci racconterà la vita gastronomica del Giglio.

BANCO DI ASSAGGIO DEI VINI ROSSI E BIANCHI. Degustazione dei vini rossi di Romagna, il Sangiovese Riserva e Superiore, il vino Novello, un altro rosso a scelta delle oltre 60 cantine presenti. E insieme ai rossi, degustazione dell'Albana o di un altro bianco prodotto da uve autoctone della Romagna, sempre a scelta dei produttori.

BANCO DI VENDITA DEL SANGIOVESE. Vendita a scopo benefico della migliore produzione di Romagna Sangiovese a cura del Lions Club Ravenna Bisanzio, condotto dal nuovo Presidente Gianni Bambini.

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. Nello Spazio Slow Food saranno esposte le fotografie di Mirco Villa che ritraggono immagini delle aziende dell'Associazione.

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 del libro di Graziano Pozzetto "Caro vecchio porco ti voglio bene" - ed è allestita la "Bottega dei Presidi", con diversi presidi Slow Food italiani.

SALUMI E PANE. Sempre nello Spazio Slow Food quest'anno sarà proposta 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.

PRODOTTI NATURALI E BIOLOGICI. Nell'ambito della manifestazione, CNA Ravenna organizza un importante convegno sui prodotti di Romagna, naturali e biologici. Il convegno sarà condotto dal giornalista e scrittore Alfredo Taracchini Antonaros. I produttori presenti racconteranno i loro prodotti e li porteranno in degustazione.

TROFEO PIADINA D'ORO. Il venerdì 7 novembre dalle 17.30 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. La premiazione è prevista per le ore 20. Novità di quest'anno è la presentazione della kermesse a cura di Giampiero Pizzol, comico di Zelig, che coinvolgerà concorrenti e pubblico con la sua divertente conduzione.

IL PREMIO ROMAGNA SANGIOVESE RISERVA ANNO 2011. Il pubblico e la giuria qualificata assaggiano e decretano la migliore Riserva di Romagna Sangiovese 2011. La degustazione della giuria popolare si svolge il venerdì sera, è gratuita ed è riservata ai primi 100 accreditati fra il pubblico. Il voto della giuria popolare si somma a quello della giuria qualificata presieduta da Fabio Giavedoni che si riunisce sabato 8 novembre. La premiazione è in programma domenica 9 novembre, nel pomeriggio.



IL PREMIO ROMAGNA ALBANA DOCG ANNO 2013. Il premio all'Albana è assegnato solo dalla giuria qualificata presieduta da Fabio Giavedoni che si riunisce sempre sabato 8 novembre. La premiazione è il programma domenica 9 novembre, nel pomeriggio.

L'OSTERIA DEL GRAN FRITTO. Il servizio di ristorazione al Pala De André è affidato allo staff dell'Osteria del Gran Fritto di Stefano Bartolini che propone menù di terra e di mare di grande qualità.

GLI ALTRI PUNTI DI RISTORAZIONE. 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. Inoltre sarà presente La Piadina di Lorenza, il Chiosco ILBIANCOMANGIARE.

L'ANGOLO STUZZICHINO. Lo spazio è allestito dal Sindacato Panificatori e Pasticcieri di Confcommercio Provinciale Ravenna e propone stuzzichini che accompagnano la degustazione dei vini. Uno stuzzichino è compreso nel biglietto d'ingresso.

IN ONORE DEL BRODETTO. GiovinBacco propone l'evento finale IN ONORE DEL BRODETTO con importanti chef che interpretano la cucina del territorio. L'iniziativa conclude il programma della manifestazione come di consueto nella serata di lunedì 10 novembre, presso il Ristorante Ventura di Marina di Ravenna. Gli chef che onoreranno il brodetto sono Matteo Salbaroli dell'Osteria L'Acciuga di Ravenna, Irvin Zannoni del Ristorante La Capannina sul Mare di Casalborgone e Franco Lelli del Ristorante Ventura.

E BDOC D'ORA ERALDO BALDINI. Nel corso della serata in onore del brodetto sarà consegnato il premio Pidocchio d'Oro allo scrittore ravennate Eraldo Baldini, come riconoscimento per la sua opera in qualità di alfiere della cultura della nostra terra, anche della cultura materiale.

LA COLLABORAZIONE CON RISTORANTI E ALTRI ESERCIZI. GiovinBacco continua la collaudata collaborazione con i ristoranti del territorio all'insegna dell'iniziativa "Il Piatto GiovinBacco" che inizia l'11 ottobre - Notte d'Oro di Ravenna - e prosegue fino 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.

IL SANGIOVESE NELLE OSTERIE SLOW FOOD D'ITALIA. Il Giro d'Italia del Sangiovese continua anche nel 2014 in tante Osterie d'Italia della Guida Slow Food. Le osterie adottano un Romagna Sangiovese delle cantine che partecipano a GiovinBacco per un abbinamento inedito con le ricette della tradizione regionale. Così GiovinBacco si fa ambasciatore della promozione del nostro vino più importante in tutta la penisola.

BERE RESPONSABILE CON IL SERT. Continua la collaborazione di GiovinBacco con il SERT di Ravenna che sarà al Pala De André con una sua postazione per informare ed educare al consumo responsabile di vino e alcolici.

LO SPAZIO BIMBI. Nell'area bar del Pala De André è organizzato il sabato e la domenica uno spazio bimbi gestito dal personale professionale della Cooperativa sociale Il Cerchio di Ravenna e allestito dal Sogno del Bambino. Le famiglie possono affidare i bimbi allo spazio loro riservato, dove i piccoli giocano e si divertono con le operatrici de Il Cerchio, mentre gli adulti possono godere appieno della Festa del Sangiovese.

GIOVINBACCO NEL CARTELLONE DEL WINE FOOD FESTIVAL. Anche quest'anno GiovinBacco fa parte del cartellone del Wine Food Festival Emilia-Romagna che contraddistingue gli eventi enogastronomici di eccellenza della nostra regione.

GLI ORGANIZZATORI. La manifestazione è a cura di Slow Food e Tuttifrutti, con la compartecipazione del Comune di Ravenna e il contributo della Camera di Commercio di Ravenna. GiovinBacco gode del patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole, delle Province di Ravenna, Bologna, Forlì-Cesena, della Camera di Commercio di Forlì-Cesena e di decine di Comuni romagnoli.

RAVENNA - PALA DE ANDRÉ - VIALE EUROPA 1

ORARI E BIGLIETTI PER IL PALA DE ANDRÉ 2014

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 (i soci devono esibire la tessera valida). *Le riduzioni non sono cumulabili.* Il biglietto d'ingresso è comprensivo di calice serigrafato per la degustazione, marsupio portacalice, "Guida alle degustazioni" di GiovinBacco, assaggio dei vini, buono consumazione all'Angolo Stuzzichino, cartolina per partecipare al concorso "Vieni al GiovinBacco e Vinci".

Sono previsti ingressi cumulativi per 3 e 2 giorni

Ingresso 3X2 (entri tre giorni, paghi solo due): intero 28,00 euro; ridotto 24,00 euro

Ingresso cumulativo venerdì+sabato / venerdì+domenica / sabato+domenica: intero 25,00 euro; ridotto 20,00 euro

Ingresso facilitato per il sabato e la domenica pomeriggio dalle 13 alle 16: intero euro 10,00; ridotto euro 8,00

Biglietto omaggio per i minori di 16 anni, per i quali è vietata la consumazione di alcolici.

INFO: WWW.GIOVINBACCO.IT

