



Ciao CLAUDIO !

Cari Soci e Amici di Slow Food,
la Condotta Slow Food di Ravenna vi invita a partecipare a:



CENA CONCLUSIVA DI

GIOVINBACCO 2022

a cura di Slow Food Ravenna

***"LA CUCINA TRADIZIONALE
EMILIANA E ROMAGNOLA"***

A 4 mani con Chef Massimiliano Poggi e Chef Marco Cavallucci

Lunedì 31 ottobre 2022

Ore 20,30

Ca' del Pino, Via Romea Nord 295, Ravenna



- Foto 1: Massimiliano Poggi , Chef patron di *Massimiliano Poggi Cucina* di Trebbo di Reno - Bologna (con la cucina tradizionale de Il Cambio);

- Foto 2: **Marco Cavallucci** del *Ristorante Casa Spadoni* di Faenza e *Mercato Coperto* di Ravenna.

Il menù

Aperitivo di benvenuto a cura di Chef Cavallucci :

Erbazzone emiliano

Squacquerone DOP Officine Gastronomiche Spadoni

Salame Gentile di Mora Romagnola delle Officine Gastronomiche Spadoni

Primi piatti:

Consommè di cappelletti alla ravennate ripieni di Parmigiano Reggiano 24 mesi, a cura di Chef Cavallucci;

Lasagna tradizionale alla bolognese, a cura di Chef Poggi;

Risotto con Germano Reale di valle con riduzione al Sangiovese, a cura dello Chef Cavallucci;

Secondi piatti:

Cotoletta alla petroniana (alla bolognese), a cura di Chef Poggi;

Dessert:

“Latte in piedi”, a cura dello Chef Poggi;

un crème caramel ricco di rossi d'uovo, preparato con aggiunta di latte condensato. Si chiama Latte in Piedi perché se si affonda il cucchiaino nel dolce, lo si prende e si capovolge, resta attaccato al cucchiaino.

I vini a cura delle cantine ospiti:

Romagna Spumante metodo classico;

“Rocche di Romagna” selezione di Romagna Sangiovese delle sottozone.

Costo: € 52,00 per soci Slow Food; € 55,00 per i non soci.

Ai Soci sarà richiesta la tessera.

Info e prenotazioni: 335 375212/ slowfoodravenna@gmail.com

Nell'occasione verrà consegnato il premio “E' bdòcc d'òr”(il pidocchio o cozza d'oro) a Riccarda Casadei di Casadei Sonora, figlia di Secondo Casadei.

GIOVINBACCO 2022

IL PROGRAMMA COMPLETO

“GiovinBacco. Sangiovese in Festa” la più grande manifestazione enologica del Romagna Sangiovese e degli altri vini romagnoli, nel 2022 giunge alla 20^a edizione e torna anche quest’anno nel cuore di Ravenna, trasformando per tre giorni – il 28, 29 e 30 ottobre – il Centro Storico nel teatro del buon vino e del buon cibo di Romagna. La manifestazione è organizzata da **Slow Food Ravenna** e **Tuttifrutti** con la compartecipazione del **Comune di Ravenna**.

INAUGURAZIONE / INCONTRI

Venerdì 28 ottobre 2022

Ore 10,00 - Scuola Primaria Riccardo Ricci: Orto in Condotta: Il grappolo che va in cantina.

Lea Gardi ex insegnante, vignaiuola e Presidente della Comunità Slow Food “*Il lavoro dei contadini*” illustrerà agli alunni della scuola il percorso di trasformazione dall'uva al vino.

Ore 15,00 - Circolo Aurora, sede di Slow Food Ravenna

Mortadella e vino: quale abbinamento. Relatore Davide Simoni presidente Società Mutua Salsamentari 1876 di Bologna e titolare della Salumeria Simoni che ci

introdurrà nel mondo della mortadella in abbinamento al Lambrusco di Sorbara Cantina Vezzelli, Trebbiano Bro Noelia Ricci e un Romagna spumante metodo classico da uve sangiovese. Conduce Piero Fiorentini Docente Maestro vino Slow Food Su prenotazione max 20 persone. Costo di partecipazione €. 16,00.

Info e prenotazioni 335 375212 / slowfoodravenna@gmail.com

Ore 16,30 - Palazzo Rasponi Dalle Teste

Marezzature: la Mora Romagnola In ricordo dell'amico Emilio Antonellini Presentano la pubblicazione Enzo Pezzi fotografo, Piergiorgio Zavatta allevatore di Mora Romagnola Presentano Mauro Zanmarini di Slow Food insieme agli ideatori di RavennaFood e all'editore ravennate Mistral. Su prenotazione. Massimo 15 persone.

Ore 18,00 - Piazza del Popolo

La Grande Torta dei 20 anni - Inaugurazione di GiovinBacco con la Grande Torta di compleanno per la 20^a edizione della rassegna del vino di Romagna.

Ore 19,00 - Palazzo Rasponi Dalle Teste

Aperitivo con delitto: Bere un calice di Sangiovese può essere pericoloso? Lo scopriremo insieme al noto sommelier Alessandro Dalmo, protagonista del romanzo giallo "Il caso Matias Ora" (Bookabook, 2022). Tra indizi, false prove e testimonianze nel calice del vino rosso più famoso della Romagna.

Su prenotazione. Massimo 15 persone. Costo di partecipazione: 16 euro

Ore 20,30 - Palazzo Rasponi Dalle Teste

Lo Spumante romagnolo Metodo Classico.

Presentazione e degustazione comparata di cinque Romagna Spumanti metodo classico. Relatore Piero Fiorentini .

Su prenotazione. Max 15 persone Costo di partecipazione €. 16,00.

Info e prenotazioni 335 375212 / slowfoodravenna@gmail.com

Sabato 29 ottobre 2022

Ore 16,00 - Palazzo Rasponi Dalle Teste

La Sicilia dei cannoli e del Marsala: Presentazione e degustazione dei Cannoli siciliani dello chef pasticciere Mario Bianco. Abbinamento con vino Passito e Marsala prodotto da L'Angolo del Vino di Trapani a cura dell'Associazione Salviamo i Mulini di Trapani.

Su prenotazione. Max 15 persone

Ore 17,30 - Circolo Aurora, sede di Slow Food Ravenna: **I Formaggi.**

Viaggio alla scoperta dei migliori d'Italia. Presenta Mauro Zanarini, relatore Pasi Andrea. Al latte crudo, allevati a pascolo o fieno raccolto in azienda e senza utilizzo di fermenti lattici: Robiola della Langa Astigiana, Talè di capra girgentana, "Fico" canestrato pecorino di Forenza, Bettelmatt, Bagoss, Blue della Daunia . In abbinamento vino.

Su prenotazione, max 20 persone Costo di partecipazione € 16,00.

Info e prenotazioni 335 375212/ slowfoodravenna@gmail.com

Ore 17,15 - Palazzo Rasponi Dalle Teste

La Calabria del vino e del peperoncino. Presentazione e degustazione di vini calabresi con assaggi di specialità della Sila, in collaborazione con Villaggio Buturo e Ristorante Pecora Nera presente con la chiocciola nella guida Osteria d'Italia di Slow Food.

Su prenotazione. Massimo 15 persone. Costo di partecipazione € 16,00.

Ore 19,00 - Palazzo Rasponi Dalle Teste

Rifrazioni: luce e colori dei vini classici di Romagna Introduce Mauro Zanarini.

I protagonisti della pubblicazione Marisa Fontana agronoma, Enzo Pezzi fotografo, Alberto Mazzotti vignaiolo invitano alla presentazione insieme agli ideatori di RavennaFood e all'editore ravennate Mistral. Al termine degustazione di alcuni vini della Cantina Mazzotti Alberto di Bertinoro.

Domenica 30 ottobre 2022

Ore 16,00 - Palazzo Rasponi Dalle Teste

Vitis: Presentazione dei libri Vitis di Mirco Villa .

L'autore ci presenta le 3 sezioni: I vitigni, Le viti, Linee e forme a cura

dell'Associazione Il Lavoro dei Contadini, Comunità del Cibo di Slow Food. Su prenotazione. Max 15 persone

Ore 17,30 - Circolo Aurora, sede di Slow Food Ravenna

Presentazione della **Guida Slow Wine 2023** .

Degustazione di sei vini italiani presenti nella Guida Slow Wine 2023: *AA Valle Isarco Sylvaner Az.Agr. Kuenhof / Trentino Nosiola AZ. Agr.Pojer & Sandri / Barbaresco Basarin Az.Agr. Adriano / Buttafuoco Solinghino AZ. Agr.Picchioni / Chianti Rufina Podere Il Balzo / Perricone Berlinghieri Az. Agr.Di Legami* Relatore Piero Fiorentini collaboratore Guida Slow Wine e docente Master vino Slow Food.

Su prenotazione, max 15 persone. Costo di partecipazione €. 16,00.

Info e prenotazioni 335 375212 / slowfoodravenna@gmail.com

Ore 19,00 - Palazzo Rasponi Dalle Teste

Emozioni d'autore tra vino e cioccolato.

Quattro vini autoctoni della Strada della Romagna altrettanti cioccolatini artigianali della maitre chocolatier Francesca Caon si incontrano in un connubio esplosivo di profumi e sapori scandito da racconti e da ricordare.

Su prenotazione. Massimo 15 persone. Costo di partecipazione: 16 euro

Ore 20,30 - Palazzo Rasponi Dalle Teste

I fratelli del Sangiovese: un mondo in bottiglia.

Ci sono bottiglie che ci conquistano per il loro sapore, altre ci riempiono il cuore. Viaggio alla scoperta di quattro vini che sono dipinti di territorio, porte di tipicità e bellezza lungo la Strada della Romagna.Un bicchiere, una storia, un luogo unico e affascinante da scoprire insieme ai vignaioli.

Su prenotazione. Massimo 15 persone.

Costo di partecipazione: 16 euro.

[LE CHIACCHERATE: incontri con i produttori, a cura di SLOW FOOD CONDOTTA di RAVENNA](#)

In piazza XX Settembre **Slow Food Ravenna** con i produttori di **Confagricoltura** che ci racconteranno di quattro prodotti di eccellenza della Romagna e di un grande formaggio emiliano, cinque belle storie del nostro territorio che ci rende orgogliosi.

Al termine di ogni incontro piccola degustazione.

Massimo 15 persone. Contributo €. 7,00.

Info e prenotazioni 335 375212/ slowfoodravenna@gmail.com

Durante le tre giornate della festa nello spazio Slow Food sarà proposto un assaggio di prodotti locali in collaborazione con i di Confagricoltura.

Venerdì 28 ottobre 2022

Ore 19,00 - Il Parmigiano Reggiano con pere e frutta da guscio. Presenta il produttore.

Sabato 29 ottobre 2022

Ore 13,00 - Lo Zafferano presenta il produttore Conti Simone. Degustazione di risotto allo zafferano preparato dal circolo Aurora con riso Vialone Nano di Grumolo delle Abbadesse Presidio Slow Food.

Ore 16,00 - Il carciofo Moretto di Brisighella: relatore Marisa Fontana agronoma. Un carciofo autoctono prodotto solo in Romagna che nasce spontaneo sui calanchi dell'Appennino faentino nell'areale di Brisighella.

Ore 18,30 - Situazione attuale dei prodotti tipici della Romagna. Con Graziano Pozzetto protagonista di un'enciclopedia codificazione culturale ed antropologica sui mangiari, cibi, vini, prodotti tipici, memorie identitarie, testimonianze di cibo della Romagna facciamo il punto ad oggi sui prodotti tipici del nostro territorio.

Domenica 30 ottobre 2022

Ore 18,30 - Olio EVO dop di Brisighella e delle colline faentine, presente la Vicepresidente della DOP di Brisighella Marchini Antonella. Il miglior Extra Vergine in

tutte le sue espressioni, il primo olio italiano ad avere ottenuto la DOP.

Ore 20,00 - Lo Scalogno di Romagna igp.

Antonella Marchini ci racconterà di questo prodotto unico nel suo genere che viene tramandato negli anni dalla passione e dalle conoscenze dei produttori locali.

[Clicca qui per collegarti al sito di GIOVINBACCO](#)

[PER COLLEGARSI AL SITO DI SLOW FOOD RAVENNA CLICCA QUI!](#)

Barbara Monti

Fiduciaria della Condotta Slow Food di Ravenna

Seguici su Facebook!



Copyright © 2022 Slow Food Ravenna, All rights reserved.

Ricevi questa E-Mail in quanto iscritto alla mailing list Slow Food Ravenna - Newsletter Group

Il nostro indirizzo è:

Ravenna, via Ghibuzza n. 12
slowfoodravenna@gmail.com

Vuoi cambiare il modo in cui ricevi queste e-mail?

Puoi [aggiornare le tue preferenze](#) o [disiscriverti dalla lista](#)

