



PRIMAPAGINA EDITORE



Reggio Emilia, venerdì 27 agosto 2021

Centro storico - Il meglio della tavola emiliano-romagnola in piazza con Tramonto Di.Vino, tour enogastronomico dell'Emilia Romagna

Mercoledì 8 settembre la quinta tappa del tour del gusto con prodotti tipici regionali e i grandi vini dell'Emilia Romagna. Protagonista Andrea Incerti Vezzani, lo chef stellato Michelin, insieme a Casa Artusi. Durante la serata la premiazione delle 45 migliori cantine d'Emilia

Una cena sotto le stelle, con una tavola apparecchiata con le eccellenze del territorio. È questo che **Tramonto DiVino** propone a Reggio Emilia **mercoledì 8 settembre**. L'appuntamento con il 'road show del gusto' dell'Emilia-Romagna, che da oltre un quindicennio promuove i prodotti Dop e Igp regionali, sarà alle 19.30 in piazza Martiri del 7 luglio per la quinta tappa del tour.

Protagonisti della tavola e della serata saranno i prodotti certificati dei consorzi partner dell'iniziativa, abbinati alla grande varietà dei vini regionali serviti e raccontati dai sommelier di Ais Emilia e Romagna, proposti in carte dei vini in cui figurano le etichette top presenti nella guida "Emilia Romagna da bere e da mangiare" freschissima di stampa. E a valorizzare ancor di più i prodotti sarà il sodalizio con i cuochi dell'Associazione CheftoChef, chiamati nelle piazze di Tramonto DiVino a cucinare 'a vista' la tradizione culinaria emiliano-romagnola.

A Reggio i protagonisti della tavola saranno: l'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia Dop, il Parmigiano Reggiano Dop, il Prosciutto di Modena Dop e il Salame Felino Igp. Prodotti e piatti saranno raccontati da produttori, chef e sommelier che condurranno il pubblico attraverso una narrazione alla scoperta di ricette, sapori, tecniche produttive della regione italiana che vanta il maggior numero di Dop e Igp.

La tappa reggiana del tour ospiterà anche la premiazione delle migliori cantine vinicole. Quarantacinque sono le cantine emiliane per 56 vini top, premiate dalle commissioni Ais come 'Eccellenze' del territorio, tra le circa 250 inserite in "Emilia Romagna da bere e da mangiare", guida ufficiale dell'Associazione Italiana Sommelier di Emilia e Romagna che costituisce una pratica 'bussola' per orientarsi nel mondo del vino del territorio, offrendo schede di degustazione, abbinamenti e caratteristiche dei vini che sarà consegnata a tutti i partecipanti.

La serata nasce da un lato dalla collaborazione con importanti realtà territoriali interessate alla promozione del comparto alimentare anche in chiave turistica, dall'altro dalla volontà dell'Amministrazione comunale di aderire e dare vita a occasioni di turismo di rete e di confermare la vocazione del centro storico di Reggio quale luogo deputato alla valorizzazione delle tipicità locali e del suo patrimonio.

DICHIARAZIONI

“Tramonto DiVino rappresenta un’occasione per dare continuità al percorso di valorizzazione che, come Amministrazione, abbiamo fortemente voluto e che punta a tutelare e promuovere al meglio le tante eccellenze della nostra cucina – dicono il sindaco di Reggio **Luca Vecchi** e l’assessore al Centro storico **Mariafrancesca Sidoli** - Grazie a questo evento, Reggio Emilia accoglierà idealmente tutta l’Emilia, premiandone i migliori vini; ospiterà le tipicità e i prodotti pregiati regionali, facendole dialogare con due dei massimi rappresentanti dell’enogastronomia locale: i cappelletti e l’erbazzone, la cui scelta corrisponde in ottica di consolidamento ai percorsi di ottenimento dei marchi Deco e igr. Per la nostra città, la cultura del cibo è da sempre un elemento indissolubilmente legato alla vita di ogni giorno, che riveste grande importanza in ambito sociale, culturale, storico ed economico. Stiamo lavorando affinché il riconoscimento di questa importante tradizione collettiva possa essere un supporto concreto alle attività del territorio e un ambasciatore della ‘reggianità’ anche al di fuori dei confini provinciali”.

“Tramonto Divino è un appuntamento consolidato e importante della tradizione enologica e gastronomica dell’Emilia-Romagna – dice l’assessore regionale ad Agricoltura, caccia e pesca **Alessio Mammi** - Le 7 tappe sul nostro territorio, da Cesenatico a Piacenza, mettono in rilievo quanto valore di qualità ed eccellenza si trova nelle 44 dop e igr del territorio regionale, nei 30 prodotti a denominazione d’origine e nella scelta enologica. Sentire i profumi e i sapori dei nostri prodotti significa raccontare il territorio, la sua storia, le sue tradizioni e la sua identità. La tappa emiliana di Reggio Emilia nella splendida cornice di Piazza Martiri del 7 luglio premierà le eccellenze vinicole emiliane, e metterà ancora una volta in luce la qualità delle nostre bottiglie. La Regione Emilia- Romagna sta sostenendo questi prodotti con importanti risorse economiche dedicate alla promozione, attraverso i Consorzi, verso l’Europa e i paesi terzi. Un ringraziamento a tutti gli organizzatori, ad Ais, Casa Artusi e a CheftoChef per la competenza e la professionalità messe in campo. Il successo di questa manifestazione è anche il giusto riconoscimento a un comparto che ha subito in maniera seria le chiusure del sistema Horeca durante il lockdown e ha dovuto fare i conti in più frangenti con i danni determinati dalle conseguenze dei cambiamenti climatici. Il mondo agricolo e agroalimentare delle dop e igr va sostenuto e promosso, perché è quello che ogni giorno porta il cibo di qualità sulle nostre tavole”.

IL PROGRAMMA E IL MENU’ - La serata (organizzata in sicurezza con prenotazione obbligatoria al portale www.shop.emiliaromagnavini.it, ingressi contingentati e servizio ai tavoli) si apre con un assaggio di prodotti tipici regionali certificati Dop e Igp: Prosciutto di Parma, Mortadella Bologna, Salumi piacentini, Coppa di Parma, Squacquerone di Romagna.

A seguire lo show cooking di **Andrea Incerti Vezzani**, chef con una stella Michelin del ristorante Ca’ Matilde (Rubbianino di Quattro Castella), associazione CheftoChef, affiancato dalla maestra di cucina **Carla Brigliadori** della scuola di cucina Casa Artusi. Verranno preparati: Cappelletti gratinati al Parmigiano Reggiano Dop di Vacca Rossa in crosta di pane; Coppa di suino, rapa rossa marinata in aceto tradizionale di Reggio Emilia Dop e fiore di zucca ripieno di erbazzone; Bianco mangiare con pere e caramello secondo la ricetta artusiana 681.

I cappelletti serviti rientrano nel percorso Deco di Reggio nell’Emilia (denominazione comunale d’origine) recentemente istituita per certificare e valorizzare e tutelare i prodotti locali. L’erbazzone proposto segue invece una ricetta per la quale è in corso di ottenimento il riconoscimento Igp.

Durante la cena ci sarà anche il tempo per assistere alla spettacolare apertura di una forma di Parmigiano Reggiano realizzata da uno degli chef del Consorzio.

Ad abbinare e raccontare i **vini** nel calice, saranno come sempre i sommelier di Ais, in carte vini pensate ad hoc con almeno 15 referenze a tavolo tratte dalla guida *“Emilia Romagna da Bere e da Mangiare”*. In degustazione le principali referenze regionali, dagli Spumanti metodo classico e charmat ai bianchi fermi ai rosé e lambruschi ai rossi strutturati. Due saranno i vini nel ruolo di protagonisti della serata: **Il Lambrusco Salamino** per l’Emilia, un simbolo per il Reggiano, e l’Albana, primo vitigno bianco italiano ad aver ottenuto la Docg, per la Romagna. I due vini accompagneranno i Cappelletti in crosta e lo show cooking di chef Malaguti. Lambrusco Salamino e Albana saranno raccontati e abbinati in un simpatico gioco di ‘Matrimonio e Tradimento’ da Gaetano Palombella delegato Ais di Reggio Emilia e da un sommelier degustatore della Romagna.

A servire e impiattare il meglio delle eccellenze del food emiliano romagnolo ci saranno gli allievi dell'Istituto alberghiero Motti coordinati da chef e maitre dell'istituto.

Quella di Reggio è la quinta tappa tour, che ha già toccato Cesenatico, Cervia e Forlimpopoli e Ferrara e, dopo la nostra città proseguirà a Piacenza (18 settembre) e Bologna (21 novembre) in occasione del Congresso nazionale dell'Associazione italiana sommelier ospitato quest'anno in Emilia Romagna.

CHI ORGANIZZA - Tramonto DiVino è organizzato da Agenzia PrimaPagina Cesena insieme alle Ais di Emilia e Romagna, con il sostegno dell'Assessorato Agricoltura, caccia e pesca della Regione Emilia-Romagna, Enoteca regionale Emilia-Romagna, Apt servizi, Unioncamere Emilia-Romagna, e in collaborazione con CasArtusi, CheftoChef. Partner dell'edizione 2021 sono i Consorzi delle principali Dop e Igp dell'Emilia-Romagna: Parmigiano-Reggiano, Prosciutto di Parma e di Modena, Salumi piacentini, Coppa di Parma, Salame Felino, Pesca e nettarina di Romagna, Pera dell'Emilia-Romagna, Mortadella Bologna, Salamini italiani alla cacciatora, Squacquerone di Romagna (rappresentata dalla Centrale del latte di Cesena), Olio Extravergine di Oliva di Brisighella, Aceto balsamico tradizionale di Modena e Reggio-Emilia, Patata di Bologna, Aceto balsamico di Modena, Piadina romagnola, Riso del delta del Po', Anguria reggiana, Scalogno di Romagna.

INFO E PRENOTAZIONI - Il ticket nel rispetto delle normative dettate dall'emergenza Covid 19 dovrà essere acquistato anticipatamente sul sito www.shop.emiliaromagnavini.it in modo da evitare file e assembramenti al desk d'ingresso. Il ticket, fissato a 35 euro, comprende la Guida "Emilia-Romagna da Bere e da Mangiare" e la cena-degustazione. In caso di annullamento dell'evento per volontà degli organizzatori il ticket sarà rimborsato. Non è previsto invece alcun rimborso per l'eventuale rinuncia volontaria da parte dei partecipanti. A disposizione vi sono **160 posti**.