



# GiovinBacco®

in festa



## L'evoluzione del Sangiovese

V edizione

Ravenna 9 - 10 - 11 - 12 Novembre 2007

Almagià e altri luoghi

[www.giovinbacco.it](http://www.giovinbacco.it)

La manifestazione è promossa da



## GiovinBacco 2007 giorno per giorno

### 10 SABATO DIECI NOVEMBRE

**Ore 10.30 - Convegno**  
**RAVENNA - SALA DEI MOSAICI**  
Via IX Febbraio 1, angolo Piazza Kennedy.

"Sangiovese: buono in compagnia, ottimo in osteria!" incontro sul tema della promozione e del consumo del vino Sangiovese di qualità nelle Osterie della Romagna; con la partecipazione di: **Guido Tampieri** Sottosegretario al Ministero delle Politiche Agricole; **Francesco Giangrandi** Presidente della Provincia; **Alfredo Taracchini Antonaros** Conduttore di Gambero Rosso Channel; **Guido Pasi** Assessore regionale al Turismo; **Eraldo Baldini** Scrittore; **Fabio Giavedoni** Responsabile Emilia-Romagna e Marche della guida "Vini d'Italia" Gambero Rosso/Slow Food; **Andrea Corsini** Assessore al Turismo e al Commercio del Comune di Ravenna; **Libero Asioli** Assessore al Turismo e alle Politiche Agro-alimentari della Provincia di Ravenna; **Alessandro Nicolucci** Enologo e produttore vinicolo; **Pietro Fiorentini** Responsabile della cantina dell'Enoteca La Baita di Faenza. **Fabio Giavedoni** presenta in anteprima regionale la nuova edizione della "Guida al vino quotidiano" edita da Slow Food, che illustra i migliori vini italiani con un prezzo inferiore agli 8,00 Euro. A seguire, **aperitivo buffet** a base di prodotti locali di eccellenza, a cura di Slow Food Ravenna

**Ore 14/22 - Degustazioni all'Almagià**  
**RAVENNA - ALMAGIÀ**  
Via dell'Almagià - Darsena di Città.

**Ore 14.00 - 22.00 (orario continuato)** Ingresso € 8,00; soci Slow Food e AIS € 6,00 (i soci sono pregati di esibire la tessera valida); l'ingresso è comprensivo di calice serigrafato per la degustazione, marsupio portacalice, Almanacco del GiovinBacco, assaggio dei vini, buono consumazione all'Angolo Coccinella, cartolina per partecipare al concorso "Vieni al GiovinBacco e Vinci".

**Banco di Assaggio:** degustazione e presentazione dei vini Sangiovese delle migliori cantine di Romagna.

**Mercatino del Gusto:** esposizione di prodotti d'eccellenza della Romagna, con decine di produttori e con la presenza dei Presidi Slow Food: Anguilla Marinata di Comacchio; Bovina Romagnola; Caffè Huehuetenango del Guatemala; Mora Romagnola; Mortadella di Bologna; Pera Cocomerina; Ravgioglio; Sale di Cervia.

**Angolo Coccinella:** stuzzichini per accompagnare la degustazione dei vini.

**Vendita dei vini.** Il banco vendita dei vini è curato dal Lions Club Ravenna Bisanzio e da Slow Food Ravenna (iniziativa a scopo benefico).

**Concorso a premi "Vieni al GiovinBacco e Vinci":** fra tutti i visitatori, in palio bottiglie di Sangiovese riserva, superiore e novello.

**Ore 16 - Laboratorio del Gusto**  
**RAVENNA - BARNUM CAFFÈ**  
Via Magazzini Posteriori (nelle vicinanze dell'Almagià)

"Degustazione comparata alla cieca di 5 Sangiovese di Romagna Riserva 2004" premiati con "Eccellenza nella guida "La Romagna da bere" edizione 2007/08. Evento a cura di AIS Romagna. A confronto i vini "Corallo Nero"

## GiovinBacco 2007 giorno per giorno

Sangiovese di Romagna Riserva 2004 di Gallegati; "Domus Caia" Sangiovese di Romagna Riserva 2004 di Ferrucci; "Petra" Sangiovese di Romagna Riserva 2004 della Tenuta La Viola; "Avi" Sangiovese di Romagna Riserva 2004 di San Patrignano; "Predappio di Predappio" Sangiovese di Romagna Riserva 2004 del Casotto dei Mandorli. In abbinamento piccolo assaggio di formaggi e le gelatine di Corallo Nero, Domus Caia e Avi preparate da I Liveri di Faenza.

(€ 20,00; € 16,00 per i soci Slow Food e AIS; numero di posti limitato; info e prenotazioni obbligatorie al 339.4703606 entro lunedì 5 novembre 2007; pagamento anticipato\*)

**Ore 17/20 - Scuola di Cucina**  
**MONTALETTO DI CERVIA (RA)**  
**AULA DIMOSTRATIVA "SALE IN ZUCCA"**

o/c Scozzoli attrezzature per la ristorazione - Via del Lavoro, 30 (a circa 20 km da Ravenna - trasferimento A/R da Ravenna a Montaletto con bus navetta - ritrovo alle ore 16 all'Almagià di Ravenna).

"Il Sangiovese nel piatto. Tradizione e innovazione" a cura dello chef Stefano Faccini, con degustazione dei piatti preparati. (Il programma e le condizioni per la partecipazione alla scuola di cucina sono gli stessi di venerdì 9 novembre)

**Ore 22 - Rosso di Sera**  
**RAVENNA - WINE BAR CITTADINI**

Dalle ore 22.00 "Rosso di sera" - il Sangiovese di qualità nei Wine Bar della città.

### 11 DOMENICA UNDICI NOVEMBRE

**Ore 14/22 - Degustazioni all'Almagià**  
**RAVENNA - ALMAGIÀ**  
Via dell'Almagià - Darsena di Città.

**Ore 14.00 - 22.00 (orario continuato)** Ingresso € 8,00; soci Slow Food e AIS € 6,00 (i soci sono pregati di esibire la tessera valida); l'ingresso è comprensivo di calice serigrafato per la degustazione, marsupio portacalice, Almanacco del GiovinBacco, assaggio dei vini, buono consumazione all'Angolo Coccinella, cartolina per partecipare al concorso "Vieni al GiovinBacco e Vinci".

**Banco di Assaggio:** degustazione e presentazione dei vini Sangiovese delle migliori cantine di Romagna.

**Mercatino del Gusto:** esposizione di prodotti d'eccellenza della Romagna, con decine di produttori e con la presenza dei Presidi Slow Food.

**Angolo Coccinella:** stuzzichini per accompagnare la degustazione dei vini.

**Vendita dei vini.** Il banco vendita dei vini è curato dal Lions Club Ravenna Bisanzio e da Slow Food Ravenna (iniziativa a scopo benefico).

**Concorso a premi "Vieni al GiovinBacco e Vinci":** fra tutti i visitatori, in palio bottiglie di Sangiovese riserva, superiore e novello.

**Ore 18.00 - Premiazione del miglior vino novello di Romagna 2007.** La giuria è formata da esperti sommeliers Slow Food e AIS.

**Ore 20.00 - Estrazione dei premi del concorso "Vieni al GiovinBacco e Vinci".**