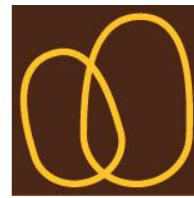




**PATATA
DI BOLOGNA
D.O.P.**



**CONSORZIO
DI TUTELA
PATATA
DI BOLOGNA
D.O.P.**

Patata di Bologna DOP: bilancio positivo per la campagna 2024/25 e fiducia per la nuova stagione

***In crescita superfici coltivate (+5%) e tonnellate commercializzate (+59%).
Il Consorzio protagonista a Tramonto DiVino a Cesenatico con una ricetta
che celebra l'incontro tra Emilia e Romagna***

*Bologna (5 agosto 2025) – Archiviata con soddisfazione la campagna commerciale 2024/25 della Patata di Bologna DOP, che ha fatto segnare un significativo **+59% nelle tonnellate vendute**, il Consorzio di Tutela guarda ora con **fiducia alla nuova stagione 2025/26** appena avviata. A rafforzare l'ottimismo, anche **l'incremento del 5% nelle superfici coltivate**, che salgono a 385 ettari: un dato che conferma la crescente fiducia della filiera e dei produttori nella Primura, coltivata nel cuore agricolo della provincia di Bologna.*

A determinare questo trend positivo della campagna appena conclusa, ha contribuito una qualità del prodotto particolarmente buona, che ha permesso di superare le difficoltà delle passate annate. Tuttavia la prossima stagione non è stata priva di alcune criticità: le abbondanti piogge primaverili hanno ritardato alcune semine, mentre le alte temperature estive hanno condizionato la fase vegetativa. Tuttavia, la **raccolta**, in fase di completamento, **si prospetta soddisfacente**, anche se i dati definitivi sulle rese saranno disponibili solo alla fine del mese di agosto.

*“Nonostante le incognite legate al clima, affrontiamo con fiducia l'avvio della nuova campagna – afferma **Davide Martelli**, presidente del Consorzio di Tutela Patata di Bologna DOP – consapevoli della qualità del nostro prodotto e del valore che la DOP rappresenta per il territorio. In attesa della certificazione ufficiale dei quantitativi, voglio ringraziare i soci e le aziende agricole per l'impegno e la costanza con cui portano avanti la coltivazione e la valorizzazione di questa varietà storica, espressione autentica della passione e dell'esperienza del nostro territorio”.*

A Cesenatico a Tramonto DiVino l'Emilia incontra la Romagna

La Patata di Bologna DOP sarà tra i protagonisti della tappa di Tramonto DiVino in programma venerdì 8 agosto a Cesenatico, nella splendida Piazza Spese dei Marinai. Nell'ambito dell'evento, che quest'anno celebra i vent'anni del tour enogastronomico, il prodotto verrà proposto in una **ricetta gourmet** capace di raccontare il legame tra due anime della regione: **“L'Emilia incontra la Romagna: gateau di Patata di Bologna DOP, Squacquerone e Scalogno di Romagna, Balsamico e Pancetta Piacentina croccante”.**

La partecipazione del Consorzio rientra nel piano promozionale biennale finanziato dalla Legge Regionale n. 16/95 dell'Emilia-Romagna, che sostiene la presenza nei principali eventi del territorio per valorizzare i prodotti di qualità certificata. A Cesenatico sarà presente anche un **corner informativo per raccontare le peculiarità della DOP** e le sue caratteristiche organolettiche a un pubblico di enoturisti e winelover sempre più attento alla provenienza e alla genuinità dei prodotti.

Consorzio sempre più attivo nella promozione della varietà Primura certificata DOP

Parallelamente il Consorzio ha intensificato negli ultimi mesi le azioni di comunicazione per consolidare la notorietà della Patata di Bologna DOP nel grande pubblico. Dalla presenza in televisione su scala nazionale alla pianificazione digitale, passando per il coinvolgimento di



influencer, progetti editoriali e iniziative in store, l'attività promozionale si è sviluppata in modo trasversale e mirato. Tra le azioni più originali della scorsa campagna, anche un concorso a premi dedicato ai consumatori, chiamati a ideare una ricetta a base di Patata di Bologna DOP, valorizzando la versatilità di questo prodotto e il gusto creativo del pubblico. Un impegno costante, che testimonia la volontà del Consorzio di Tutela Patata di Bologna DOP di continuare a promuovere una DOP profondamente legata al territorio, riconoscibile per le sue qualità organolettiche e apprezzata dai consumatori per la sua identità chiara, autentica e tracciabile.

Ufficio Stampa Patata Bologna Dop
PrimaPagina
(Maurizio Magni – Filippo Fabbri)
Tel. 0547.24284 – 3471567681



Agroalimentare

Patata di Bologna «Bene le vendite»

Archiviata con soddisfazione la campagna commerciale 2024/25 della **Patata di Bologna** Dop, che ha fatto segnare un +59% nelle tonnellate vendute, il Consorzio di Tutela guarda con fiducia alla nuova stagione 2025/26 appena avviata. A rafforzare l'ottimismo è anche l'incremento del 5% nelle superfici coltivate (385 ettari): il dato conferma la fiducia di filiera e produttori nella Primura, coltivata nel cuore agricolo del Bolognese.



LA GUIDA

Sapori e saperi tour nei borghi

A Bagnara di Romagna sacro, profano e gastronomia
Dozza aspetta le azdore e la via dei vini in Appennino
diventa un format di degustazioni per i turisti

di SABRINA CAMONCHIA

Seguendo la rotta dettata dall'associazione de "I Borghi più belli d'Italia" che valorizza il patrimonio di storia, arte, cultura e ambiente nei piccoli centri italiani, si intraprendono strade inconsuete, fuori dalle mete più classiche. Per scoprire saperi e sapori e le tradizioni culinarie del territorio.

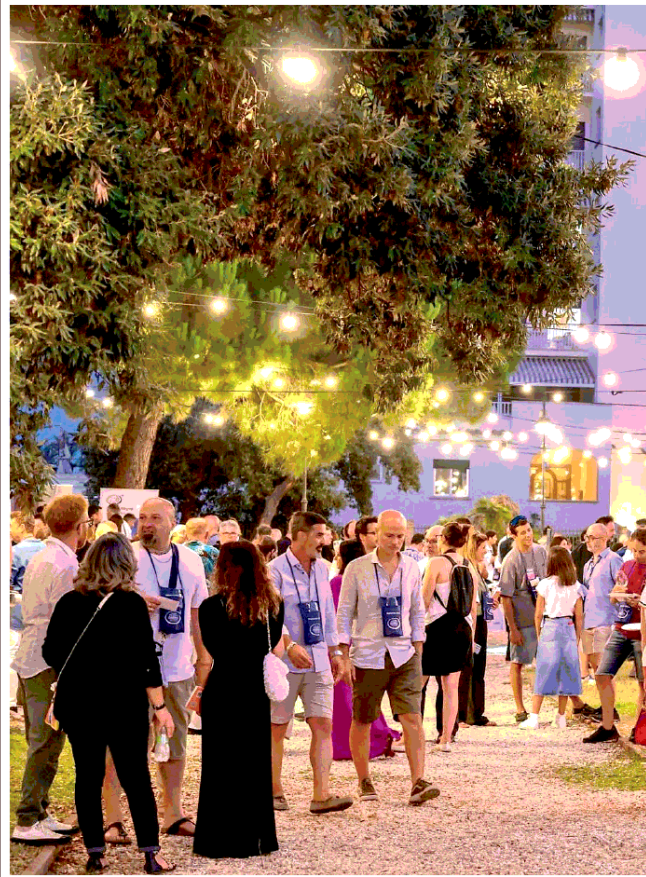
In attesa di conoscere le sorti della storica trattoria Anna a Campolo, oggetto di un bando del Comune di Grizzana Morandi alla ricerca di un gestore per il locale fondato nel 1954 (in corsa per aggiudicarselo la nipote di Anna, Ilenia degli Esposti) dove venivano serviti piatti della tradizione emiliana, la "Festa della Madonna del Pubblico Voto", fino al 27 luglio, trasforma Bagnara di Romagna in uno spettacolo a cielo aperto dominato dalla Rocca sforzesca. Dove, fra sacro e profano, è in funzione lo stand gastronomico, con specialità romagnole, gestito dalla Proloco in collaborazione con il Bar del Borgo e Tenute Melandri, azienda vitivinicola a ridosso del Santerno. A Dozza occorrerà attendere settembre per la "Festa delle Arzdore" per celebrare la cucina tradizionale romagnola con tortellini fatti a mano, piadina, carne ai ferri e friggione, ma intanto il borgo medievale ospita la rassegna "I comici del Borgo" con, fra gli altri, Matteo Belli (31 luglio) e Duilio Pizzocchi (21 agosto). Prima degli spettacoli si può fare un aperitivo all'Enoteca regionale dell'Emilia-Romagna che raggruppa oltre 200 cantine del territorio. Lungo la strada dei vini, proprio oggi si tiene a Riccione, nel giardino Villa Mussolini dalle 19.30, una delle tappe di Tramonto Divino, il festival gastronomico itinerante dedicato ai migliori vini dell'Emilia-Romagna, in abbinamento ai prodotti tipici della tradizione.

**A Verucchio
ogni giorno
l'aperitivo
dal "Balcone"
del Sasso
della celebre
Rocca**

ne. Se qui è protagonista la piadina romagnola Igp abbinata al pesce dell'Adriatico, a Cesenatico, l'8 agosto nella piazza Spose dei Marinai, si celebra la **Patata di Bologna** Dop, prodotto principale nella ricetta gourmet, preparata dagli chef dall'Istituto Artusi di Forlimpopoli.

Sono "Borghi Divini" anche quelli che animano le estati dei paesi più belli dell'Appennino bolognese con incontri e degustazioni grazie all'impegno della cooperativa Foiatonda. L'iniziativa ha un format itinerante che accontenta turisti ed escursionisti. Vini di qualità, proposte gastronomiche della tradizione degustati fuori dalle rotte turistiche più battute. L'iniziativa, col sostegno di Bologna Welcome e Ascom, prevede tante serate - venerdì o sabato, dalle 18 - in cui sono allestiti stand con degustazione di vini di diversi produttori, oltre che di enoteche del territorio, e di eccellenze gastronomiche locali. Domani si va a Qualto (che è il borgo più antico di San Benedetto Val di Sambro), mentre il 30 agosto si sale a Roncastello (Loiano). Da un versante all'altro. Alla Rocca Malatestiana di Verucchio, tutti i giorni di luglio e agosto, dalle 17 alle 20, c'è l'Aperitivo dal Balcone

del Sasso, da consumare con vista pazzesca sul panorama che domina la Valmarecchia, dall'Adriatico agli Appennini. Il prezzo per aperitivo include anche l'ingresso in Rocca, tra le più imponenti e meglio conservate fortificazioni dei Malatesta, edificata nel 1449. Stuzzichini e vini locali per tramonti indimenticabili. A Brisighella, altro borgo stupendo famoso per la sua via degli Asini, c'è la Sagra del cinghiale dall'1 al 3 agosto con specialità di carne che spaziano dai salmi alla coscia arrosto fino alla grigliata sulla brace di bracioline. Se poi volete farvi due regali, queste sono le vostre mete. Raggiungere San Piero in Bagno dove troverete la stella Michelin di



1 Villa Mussolini a Riccione

2 La Scorticata a Torriana

3 Lo chef Roberto Bandini

Gianluca Gorini, con la compagna Sara Silvani: 462 metri sul livello del mare per una cucina che ogni giorno si rinnova nel solco della tradizione. L'altro dono è una festa in piazza. Ultimo giorno, stasera, per La Scorticata a Torriana, trasformata nella "Collina dei piaceri" da un gourmand ante litteram come Fausto Fratti: una all-star di cuochi che cucina per le strade del paese nell'entroterra riminese. Qualche nome: Massimiliano Mussoni della Sangiovesa di Santarcangelo e Omar Casali del Maré di Cesenatico.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Ristorante



ZiTeresa

Prodotti
del territorio
a km zero

Il nostro ristorante si trova in una tranquilla vallata con tanto verde in un paesino di appena 100 abitanti. Abbiamo iniziato la nostra passione 50 anni fa quando mamma Teresa comincia a cucinare le prime piadine, le tagliatelle, il coniglio in porchetta e la zuppa inglese. In tutti questi anni ne sono cambiate di cose, ma la passione per la cucina genuina è rimasta la stessa; il nostro menù è vario, ci sono le cose classiche e quelle rivisitate, la buona carne e i menù vegetariani, gli antipasti sfiziosi, la pasta fatta a mano e i nostri dolci semplici ma buonissimi. Nella nuova sala possiamo ospitare cerimonie, compleanni, gruppi e matrimoni, ma anche le coppie che vogliono tranquillità o la famiglia con i bambini che possono divertirsi nel parco giochi.

www.ristoranteziteresa.it

Zi Teresa | Via Valliano, 31 Montescudo | Rimini | Tel. 0541.383070

Lunedì chiuso. Da martedì a domenica pranzo e cena e da venerdì a domenica solo pranzo.

CULTURA E SPETTACOLI

Cesena

Tramonto DiVino a Cesenatico Brindisi alla ventesima edizione

Appuntamento venerdì dalle 19,30 in piazza Spose dei marinai con oltre 400 etichette da degustare

Cesenatico ospita la tappa più attesa del tour enogastronomico regionale di Tramonto DiVino. Per la ventesima edizione della manifestazione, l'evento più sentito è in piazza Spose dei Marinai sul porto canale, dove tutto ebbe inizio nel 2006, con lo sfondo dei capanni da pesca e del mare. L'appuntamento è venerdì alle 19.30, quando saranno proposte oltre 400 etichette in libera degustazione, servite e raccontate dai sommelier di Ais, compreso l'esclusivo banco d'assaggio dei vini laureati campioni della Guida Ais Emilia Romagna da Bere e da Mangiare 2025-26, i best 100 Emilia e Romagna e i 12 Ambasciatori. Coi vini regionali duetteranno poi 100 etichette internazionali (dalla Francia alla Spagna, dal Sud Africa al Portogallo), premiate al Concorso Mondiale di Bruxelles. Ospite d'onore della serata è la «Lounge Novebolle», con le migliori bollicine della Doc Romagna Spumante, il marchio collettivo del Consorzio Vini di Romagna, accompagnate in abbinamento alle ostriche di Goro, dai sapori delicati e bilanciati, e ad un assaggio di tartare di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale Igp. Protagonista della serata la **Patata di Bologna Dop**, che sarà valorizzata da

un'inedita ricetta gourmet dal titolo simbolico «L'Emilia incontra la Romagna», a cura degli chef dell'Istituto Pellegrino Artusi di Forlimpopoli, che hanno ideato un Tortino di patata con Squacquerone di Romagna Dop, Scalogno di Romagna Igp, Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia Dop e una chips di Pancetta Piacentina Dop croccante. A completare l'offerta gastronomica un trionfo di sapori con i prodotti certificati regionali proposti in speciali banchi d'assaggio per i Salumi Piacentini con l'Aperidop a base delle tre Dop del territorio (pancetta, salame e coppa), il fresco Cocomero a buccia nera del Consorzio Dolce Passione, la Piadina Romagnola Igp da assaggiare in purezza, l'Olio di Brisighella Dop, l'Aceto di Modena Igp, le Pesche e Nettarine di Romagna Igp. Assieme agli allievi e docenti dell'Istituto Alberghiero Pellegrino Artusi di Forlimpopoli, lavorano gli alunni, gli chef e i maître dello Ial di Cesenatico, coordinati dalla chef Silvia Mariani e dal maître Stefano Buda. Tramonto Divino è un evento organizzato da Agenzia Prima Pagina Cesena insieme alle Ais di Emilia e Romagna, assieme a Regione Emilia-Romagna, Apt Servizi e Comune di Cesenatico.

Giacomo Mascellani



Ospite d'onore la «Lounge Novebolle», con le migliori bollicine della Doc Romagna Spumante, il marchio collettivo del Consorzio Vini di Romagna

SOGLIANO

Il re del mandolino Carlo Aonzo protagonista domani a Borgo Sonoro

Domani alle 21.15 Rontagnano ospiterà il re del mandolino Carlo Aonzo con Luciano Puppo, contrabbasso e Renzo Luise Da Fano, chitarra. «Il Mandolino l'Italia e l'avventura del jazz» è un itinerario musicale attraverso la tradizione italiana alla riscoperta della sua colonna sonora, sulle note dello strumento

tricolore per antonomasia, imbracciato da uno dei suoi maggiori interpreti internazionali. Dalle 19 si potrà cenare presso lo stand del comitato rontagnero e degustare i vini dell'azienda agricola Masi. Biglietto unico non numerato 7 euro più diritto di prevendita su Vivaticket.it. Per informazioni 351 791 7480. **e.p.**

Gran finale di 'Apertus'

SAVIGNANO SUL RUBICONE



Roberto Mercadini
domani alle 21,30

Gran finale per 'Apertus', la rassegna estiva che ha acceso di cultura e narrazione piazza Borghesi a Savignano. Domani alle 21.30 scende il sipario con Roberto Mercadini che porta in scena "L - Il caotico viaggio di Leonardo da Vinci in Romagna", una produzione firmata Sillaba. Un racconto coinvolgente e sorprendente sull'estate del 1502, quando Leonardo attraversa la Romagna al servizio di Cesare Borgia, potente figlio del Papa e signore di queste terre. Un periodo frenetico, quasi epico, in cui l'artista si trasforma in ingegnere militare e cammina, studia, disegna e scrive senza sosta, riempiendo il suo taccuino - il celebre Codice L - di pensieri, mappe, invenzioni e intuizioni. Info 370 3685093.

Con il patrocinio di
Comune di Castrocaro Terme
e Terra del Sole

Eventi
Romagna

PIEVE SALUTARE
IN CAMPIS VITA SOCIETÀ COOPERATIVA
VIA NAZIONALE N.167 - 47011 CASTROCARO TERME

31° FESTA DELLA BIRRA
12-13-14 AGOSTO 2025

Tutti i giorni dalle 19,30:

- STAND GASTRONOMICI
- TANK DI BIRRA NON PASTORIZZATA E BIRRA ROSSA
- GONFIABILI GRATUITI PER BAMBINI

Ogni sera	MARTEDÌ 12	MERCOLEDÌ 13	GIOVEDÌ 14
Specialità delle stand e sul palco	STINCO WEDDING CRASHERS ITALIA	HAMBURGER Radio Bruno	GALLETTO ALLA GRIGLIA BIRICHINA BAND
Ginestri	BigMat MATERIALI EDILI DE LORENZI di De Lorenzi D. & C.	Amadori Pavimenti VENDITA e POSA PAVIMENTI e RIVESTIMENTI	La Pieve Soc. Coop. Agricola
Pierpaolo Biondi Lorenzo Provvede: Via Biondi Lorenzini 10 - 47011 Castrocaro Terme - Tel. 0541 333333 Email: info@biondi.com	Allianz ASSISIFERA	Lorella Venturoli ACCONCIATURE	VIVAI PERON FAUSTO
CONAD Castrocaro Terme	CONAD CITY Via Casaroli, 4 - Tel. 0541 779471 Castrocaro Terme	ARREDAMENTI GIANNETTI GERARDI & C. S.R.L.	

www.pievesalutare.it pievefeste Tel. 3452171703



CESENATICO



VENERDÌ

Tramonto DiVino torna dove è partito

A vent'anni dalla prima edizione in piazza Spose dei marinai ci saranno oltre 400 etichette in libera degustazione

CESENATICO

ANTONIO LOMBARDI

“Tramonto di Vino” torna con la tappa forse più bella, di certo la più partecipata, quella che venti anni fa ha dato origine alla fortunata formula della rassegna enologica dell'Emilia Romagna. Venerdì dalle 19.30 l'appuntamento è sul belvedere sul mare di piazza Spose Marinai, con le eccellenze del vino e del cibo della Regione, la più medagliata e certificata in Europa in fatto di prodotti alimentari ed enogastronomici Dop e Igp.

In assaggio ci saranno oltre 400 etichette in libera degustazione servite e raccontate dai sommelier di Ais, provenienti dalle cantine di tutta la regione, coi vini regionali e 100 etichette internazionali (dalla Francia alla Spagna, dal Sud Africa al Portogallo) premiate al Concorso Mondiale di Bruxelles. Ospite d'onore della serata la “Lounge Novebolle” con le migliori bollicine della Doc Romagna Spumante, accompagnate alle ostriche ‘mignon’ di Goro, e un assaggio di tartare di Vitellone Bianco dell'Appennino. Lato gastronomico protagonista della serata è la **patata di Bologna dop**, una vip in cucina, che sarà valorizzata da un'inedita ricetta a cura degli chef del Pellegrino Artusi di Forlimpopoli: un tortino di patata di Bologna con squacquerone scalogno, aceto balsamico, pancetta piacentina



Le etichette in degustazione saranno servite dai sommeliers Ais

Dop. E a seguire un trionfo di specialità da mettere l'acquolina: pancetta, prosciutti, salami salamini coppa, mortadella, immancabili le pesche e nettarine di Romagna, il Parmigiano Reggiano con altri formaggi a km zero messi a disposizione dalla Centrale del Latte di Cesena, accompagnati dalla Piadina Romagnola Igp.

Un focus particolare sarà poi dedicato ai quattro vini autoctoni apprezzati in ogni angolo della regione: Albana Sangiovese, Malvasia, Lambrusco. Queste quattro tipologie di vini saranno oggetto di mini seminari itineranti di approfondimento tenuti da sommelier degustatori e aperti a piccoli gruppi (previa iscrizione gratuita alle casse)

che desiderano farsi guidare da un esperto e migliorare la loro conoscenza delle etichette in assaggio.

Per operare una corretta selezione dei partecipanti all'evento, indirizzando ad una degustazione e ad un consumo consapevole dei vini e dei prodotti gastronomici regionali, è previsto un ticket d'ingresso fissato in 28 euro. Potrà essere acquistato in prevendita, sul sito <https://shop.emiliaromagnavini.it/> oppure venerdì all'ingresso. Comprende la libera degustazione dei vini, i prodotti alimentari, la guida “Emilia-Romagna da Bere e da Mangiare”, il calice da degustazione.



Il sindaco Gozzoli nella nuova area attrezzata

Al parco di Ponente c'è la nuova isola per il Calisthenics

Le nuove attrezzature sono costate 15mila euro e ora tutti potranno usarle e allenarsi in sicurezza

CESENATICO

Al Parco di Ponente sono arrivate le nuove attrezzature per il Calisthenics. Si è conclusa l'installazione di una nuova isola sportiva molto attesa da tutti gli appassionati. Il Comune con un investimento di 15.000 euro ha provveduto a posizionare una cosiddetta “Public Island Rack”, struttura multifunzionale destinata ad atleti e atlete di ogni livello. Queste isole sono strutture corredate di componenti aggiuntivi, pensate per fornire soluzioni di allenamento all'aperto in spazi pubblici, come parchi, giardini e spiagge. Sia le strutture che i componenti e accessori connessi sono infatti progettati per garantire

la sicurezza a coloro che svolgono attività fisica all'aperto durante l'utilizzo di attrezzatura liberamente accessibile. Gli attrezzi sono stati forniti e installati dalla ditta Sidea. Il Calisthenics mette insieme una serie di discipline sportive che utilizzano il peso del corpo come resistenza per sviluppare l'armonia e la forza del corpo. Dal greco kalòs, “bello”, “armonioso”, e sthenòs, “forte”.

«Questa nuova isola sportiva - dichiara il sindaco Matteo Gozzoli - è la conclusione di una bella storia iniziata a cavallo degli anni dell'emergenza sanitaria. All'interno del parco erano presenti delle attrezzature molto utilizzate che però non rispettavano i requisiti di sicurezza e non erano autorizzate. Abbiamo avviato così un dialogo con gli utenti in modo da poterle sostituire e permettere ad atlete ed atleti di tutti i livelli di potersi allenare».

Controlli nelle colonie abbandonate: denunciato 18enne senza dimora

I poliziotti hanno fermato anche un pregiudicato sorpreso alla guida con la patente ritirata

CESENATICO

Continuano giornalmente le verifiche di polizia da parte degli agenti del Presidio di Polizia di Cesenatico. Tra i luoghi più battuti ci sono le strutture abbandonate e gli hotel dismessi. In una colonia a Ponente, è stata rintracciata una conoscenza degli agenti di polizia, un tunisino diciottenne, in Italia senza fissa dimora, già denunciato

dai poliziotti del Commissariato di Cesena per una serie di furti e danneggiamenti commessi a Cesena che, in questo periodo, a quanto pare, si è spostato a Cesenatico. A suo carico è emersa anche una segnalazione della Procura dei Minorenni di Napoli per una serie di reati. È stato denunciato per tali reati e perché irregolare sul territorio italiano.

Nell'ambito di una serie di controlli su strada è stato intercettato un pregiudicato, un cinquantenne campano residente a Cesenatico, sorpreso alla guida senza patente perché gli era stata ritirata a luglio per varie

violazioni amministrative. Per lui una sanzione pecuniaria che deve essere stabilita dal Prefetto e fermo per 3 mesi del mezzo, anche se intestato a un'altra persona.

È di sabato mattina la richiesta di aiuto arrivata da uno stabilimento balneare di Villamarina. Qui i poliziotti hanno trovato uno straniero senza documenti. Portato negli uffici del posto estivo di Polizia è stato identificato: il rinnovo del permesso è sospeso da due anni probabilmente per via di una serie di precedenti penali per reati contro il patrimonio e la persona.



Eurocamp: la carica dei 6mila

CESENATICO. Con la fine di luglio, si è chiusa la stagione dei campi sportivi giovanili organizzati e ospitati da Eurocamp. Complessivamente sono stati oltre 6mila i ragazzi e le ragazze che hanno partecipato, fra i 6 e i 18 anni, provenienti non solo da tutta Italia ma anche da Belgio, Ungheria e Irlanda. A seconda delle attitudini e degli sport abitualmente praticati, i giovani ospiti hanno potuto scegliere i campi di diverse discipline: calcio, basket, volley, musica, danza, ginnastica artistica e ginnastica ritmica. Ogni disciplina, come da tradizione, ha avuto fra i “docenti” grandi protagonisti delle diverse discipline: fra i più noti Bobo Vieri, Tommy Marino, Tay Agüero, Linton Johnson, Massimo Bonini, Stefano Torrisi, Sandor Kantor.

Riccardo Isola

Per gli enonauti c'è solo l'imbarazzo della scelta. Calici, bottiglie, momenti conviviali e divertenti si alterneranno senza sosta durante il mese d'agosto in giro per la Romagna. Il tutto soprattutto sfruttando un connubio, che è diventato anche format, tra buon vino, rigorosamente made in Romagna e stelle. Anche per il 2025 gli eventi in calendario si concentrano intorno al 10 agosto, la famosa notte di San Lorenzo, ma non solo. Le proposte vanno dalle località balneari all'Appennino, dalla Romagna all'Emilia. Ecco quelle che secondo noi sono quelle che hanno qualcosa in più da offrire.

TRAMONTO DI VINO A CESENATICO

Saranno circa 300 i vini emiliano-romagnoli presenti del road show **Tramonto DiVino**. Questa volta l'ultima e la storica tappa sarà a Cesenatico in Piazza Spese dei Marinai il prossimo venerdì 8 agosto. Si tratta dell'ultima tappa in Riviera prima della ripresa in settembre, quando il tour si sposterà in Emilia. A rendere unico questo evento, oltre alla posizione suggestiva tra la spiaggia e il porto canale leonardesco, sarà la presenza di un banco con i vini internazionali premiati al Concorso Mondiale di Bruxelles, che duetteranno con le bollicine del marchio collettivo romagnolo Novebolle (abbinare alle ostriche di Goro). Il prodotto protagonista sarà la **Patata di Bologna Dop**, utilizzata nella ricetta gourmet degli chef dall'Istituto Pellegrino Artusi di Forlimpopoli. Tra un sorso e l'altro sarà possibile degustare assaggi finger food a base di numerosi prodotti Dop e Igp regionali. Programma dettagliato e biglietti (è raccomandato l'acquisto anticipato) disponibili sul sito Emilia Romagna Vini.

CALICIA SANTARCANGELO

In Romagna il week-end dell'8 e 9 agosto, c'è **Calici Santarcangelo**. Durante questi due giorni nel borgo medievale del primo entroterra riminese, gli

Ricchissimo il carnet di eventi dedicati al vino in giro per la Romagna e non solo

Bacco brinda al mare e in collina, in alto i calici nel mese di agosto



TAPPA DI CESENATICO PER TRAMONTO DIVINO

appassionati potranno gustare i vini di oltre 35 cantine e parlare direttamente con i produttori. Il tema dell'edizione numero 27 è il cuore: quindi l'amore e i legami profondi, motivo per il quale tutte le strade del centro storico saranno popolate da installazioni artistiche con le canzoni d'amore degli anni '60 e '70

come colonna sonora. Gli stand gastronomici saranno dislocati nelle piazze del paese e offriranno il meglio della tradizione culinaria romagnola: Tutto questo lascia supporre che saranno serate in cui i visitatori potranno abbandonarsi al buono e al bello del magico borgo di Santarcangelo.

A FONTANELICE

Nella notte di San Lorenzo, domenica 10 agosto sarà protagonista il centro storico di Fontanelice che ospita **Calici di Stelle**, una tradizionale manifestazione di promozione enogastronomica. Nel borgo della valle del Santerno, al confine tra Romagna ed Emilia, il centro della festa sarà

in piazza Roma e nelle vie limitrofe del centro storico. Oltre a degustare il vino dei produttori locali, agli stand gastronomici si potranno trovare pasta fresca, formaggi, piadina romagnola, salumi, piè fritto, marmellate e squacquerone, miele e dolci.

CALICI A ORIOLO

Venerdì 8 e sabato 9 agosto imperdibile è una visita alla Torre di Oriolo dei Fichi con i **Calici sotto la Torre**. Qui, sotto l'antico edificio si svolge Calici sotto la Torre, un evento consolidato dell'estate e dedicato agli ottimi vini del territorio. In quest'angolo di Romagna particolarmente vocato alla vinificazione vengono prodotti il Centesimo di Oriolo (da poco incluso nella Romagna Doc), l'Albana Docg, il Romagna Sangiovese Doc (sottozona Oriolo), il Famoso Igt, degustati in golosi abbinamenti con i cibi locali proposti dal punto ristorazione. Il tutto sarà valorizzato da musica, spettacoli, intrattenimenti vari e ci sarà spazio anche per osservare il cielo con gli esperti del Gruppo Astrofili Antares-Romagna.

NOTTI DEL VINO IN E:R

Altre iniziative che coniugano calici e stelle a San Lorenzo e non solo, sono organizzate nelle città che aderiscono all'associazione nazionale «Città del Vino» e sono raccolte sotto il nome di «**Notti del Vino**». Si può consultare il calendario completo sul sito, ci sono eventi a Castell'Arquato (Pc), Castelvetro di Modena, Bertinoro (Fc) e nel bolognese (Montepastore e Zola Predosa) fino a tutto settembre inoltrato.



CALICIA SANTARCANGELO



TORRE DI ORIOLO

BRISIGHELLA | Nasce un agricampeggio e tèsaneria dove l'ospitalità diventa essenza rurale

Tenuta Mamie Marianne pace e armonia tra vigne e calanchi

Cinzia e Dario Accornero hanno inaugurato con la figlia Silvia, Tenuta e Azienda agricola. Si tratta di un esempio di nuova ruralità immersa nelle meraviglie paesistiche tra Castrocaro Terme e Brisighella. Cinzia, Dario e Silvia son scappati via dal rumoroso esistere e hanno creato la loro isola della pace e dell'armonia in un riposto angolo di Romagna. Siamo in linea d'aria vicini alla medioevale cittadina di Brisighella, ma appartati tra colli, calanchi e vigneti, che sembra di sostare fuori dal mondo e fuori dal tempo. La cosa più bella, geniale nella sua semplicità, è quella di avere attrezzato la corte e i campi della antica casa colonica ristrutturata, in agricampeggio e tèsaneria. Per chi ama il camper e la sosta rurale rappresenta una offerta bucolica concreta e verace. Cinzia, Dario e Silvia non si sono affidati a consigli o progetti astratti perchè pure loro sono camperisti nonché motociclisti doc. Ed ecco così i 7 capienti stalli per camper, un grande stallo appositamente recintato per camperisti con cani, il barbecue comune e lo spazio-tende, bagni



UNO SCORCIO DELL'AGRICAMPEGGIO

attrezzati con docce, nuovi lavabi con lavatrice. Cinzia cura - en plein air - il suo orto-giardino biologico che restituisce rigogliose verdure e frutti, ma dentro casa, nella struggente ex stalla-mangiatoia, lei sommelier del Tè, gestisce con maestria la cerimonia che importa da Cina e Giappone: infusi di eccellente qualità, sapienti combinazioni con erbe e frutti coltivati nell'azienda agricola, quali menta, lavanda, uva Sangiovese, giuggiole e cannella. E agli ospiti curiosi ed affamati, Cinzia e Silvia possono offrire una piccola ristorazione che valorizza sapori di fattoria (vino e olio extravergine)

e delle tradizioni. Questa è Tenuta Mamie Marianne. Un piccolo esempio di pace, armonia e relax. Questo sito pittoresco si presta pure come formidabile punto di sosta e di sosta per camminatori e cicloturisti. Spettacolari e panoramici, ci sono sentieri, percorsi in stradine sterrate e asfaltate per crinali e controcrinali, su queste colline pedemontane tra le Romagne di Castrocaro-Terra del Sole, Brisighella, Modigliana, Riolo Terme: vivaci cittadine, ricchissime di storia, arte e cultura nella Romagna più sincera. Per info: 392/9748073 oppure www.tenutamamiemarianne.com.

BRISIGHELLA | Cene in vigna, ottimo vino e relax

L'estate al Podere «La Berta»



Un agosto tra vigneti, stelle cadente e buon cibo e vino del territorio. Questo offrirà, ad agosto, Podere La Berta. Tra cene in vigna, grigliate al chiaror di luna e tanti buoni sorsi della tradizione romagnola, ci sarà solo l'imbarazzo della scelta. Tra gli appuntamenti da non perdere ci sono, come detto, le cene in vigna. Appuntamenti in cui il gusto della tavola e del calice si sposano con una location inedita e suggestiva: i filari di Sangiovese presenti nella tenuta. Per i menù dei diversi appunt-

tamenti, che si terranno nei quattro giovedì del mese (7, 14, 21 e 28) e per il costo e le prenotazioni è possibile visitare il sito internet. Altri appuntamenti imperdibili sono «Brace bene fratelli» in cui protagonisti indiscussi, oltre ovviamente ai vini dell'azienda, sono le carni cotte alla brace. Questi eventi si terranno il giorno di Ferragosto e il 29. In ogni appuntamento c'è la possibilità di richiedere anche un menù bambini. Maggiori info su www.poderelaberta.com.

Corriere Romagna

8 agosto 2025

“Tramonto DiVino”: tornano i vini top con vista sul mare

A partire dalle 19.30
400 etichette presenti
con ticket d'ingresso
fissato a 28 euro

CESENATICO

Nel cuore dell'estate c'è “Tramonto DiVino”, un classico del gusto, in piazza Spose dei Marinai, a partire dalle 19.30 di stasera. Si danno convegno le eccellenze del vino e del cibo dell'Emilia Romagna, la regione più “appetitosa” d'Europa, in fatto di prodotti agroalimentari Dop e Igp. A disposizione per i commensali assaggi con

circa 400 etichette: vini Top, bollicine Novebolle, vini internazionali del Concorso mondiale di Bruxelles, le bollicine della Doc Romagna Spumante. Insieme alle proposte gourmet come la **patata di Bologna Dop**, le ostriche di Goro, AperiDop accompagnate da salumi e formaggi, tartare di vitellone bianco dell'Appennino, aceto balsamico, olio di Brisighella. Da due decenni Cesenatico si trasforma nell'arena del gusto, con vini serviti e raccontati dai sommelier di Ais. Un focus particolare è dedicato ad Albana, Sangiovese, Malvasia e Lambrusco. Il ticket d'ingresso costa 28 euro.

Cesenatico

IL 18 E 25 LUGLIO E L'8 AGOSTO

Vini e delizie sul mare La Riviera cala il tris

Dopo tappe a Cervia e Riccione, evento coi fiocchi in piazza Spose dei Marinai, dove tutto iniziò 20 anni fa

CESENATICO
ANTONIO LOMBARDI

“Tramonto DiVino”, il meglio delle produzioni enologiche dell’Emilia-Romagna, sceglie di nuovo come palcoscenico il mare di Cesenatico, dove la rassegna, dedicata ai vini e alle specialità regionali Dop e Igi, fu pensata e nacque. Sulla terrazza del Bagno Milano sono state presentate le tre tappe estive in Riviera: Cervia (18 luglio), Riccione (25 luglio) e Cesenatico (8 agosto). In settembre si aggiungeranno poi appuntamenti in Emilia, a Spilamberto, Ferrara e Piacenza.

Il sindaco di casa Matteo Gozzoli, l’assessore del Comune di Cervia Mirko Boschetti, il rappresentante dell’assessorato Agricoltura della Regione, Pietro Campalini, insieme al gotha del settore enologico (Davide Frascari, dell’Enoteca Regionale, Luca Manfredi e Adolfo Treggiari, rispettivamente di Ais Emilia e Romagna, e Roberto Monti presidente Consorzio Vini di Romagna), con la conduzione di Maurizio Magni, giornalista “Prima Pagina”, hanno presenziato all’evento di lancio.

La formula resta la solita: permettere in poche ore un’esperienza a 360 gradi del meglio dei cibi e dei vini regionali. L’area scelta viene “apparecchiata” come una vera “arena del gusto”, dove centinaia di partecipanti possono assaggiare vini regionali abbinati ai prodotti certificati.

Ci saranno 30 tipologie di vini a denominazioni fra Doc, Docg e Igt di Romagna e Emi-



La presentazione di “Tramonto DiVino”

lia, per un ammontare complessivo di un migliaio di diverse etichette che i sommelier di Ais racconteranno e abbineranno a una generosa selezione dei 44 prodotti Dop e Igp regionali e, novità di quest’anno, ai prodotti ittici dell’Alto Adriatico.

Per i vini si va dalle Albana al Trebbiano, ai Sangiovese di Romagna, passando per Pignoletto dei Colli Bolognesi, Lambruschi di Modena e Reggio, ai vini delle sabbie ferraresi, ai piacentini Gutturnio e Ortrugo e alle Malvasie condivise con i Colli di Parma, fino ai dolci e ai passiti.

In ogni tappa saranno presenti 300 etichette in rappresentanza di tutti i territori, una trentina le specialità agroalimentari e gastronomiche abbinati.

Il 18 luglio, sotto il segno del “Craft Gin Summer Fest”, è in programma una “tappa speciale” del tour, dedicata agli spirit, fra la storica Torre San Michele e i Magazzini del Sale di Cervia.

Seguirà il 25 luglio, Riccione,

alla sua seconda esperienza, sempre in convenzione con la locale Federalberghi.

Venerdì 8 agosto si terrà la storica serata a Cesenatico, dove “Tramonto DiVino” nacque vent’anni fa: piazza Spose Marinai. A rendere unica la tappa la presenza del banco d’assaggio dei vini internazionali premiati dal Concorso mondiale di Bruxelles di cui “Tramonto DiVino” è partner, che duetteranno con le bollicine romagnole di Novebolle da assaggiare insieme a ostriche di Goro e assaggi di tartare di Vitellone Bianco dell’Appennino Igp. Protagonista di tappa e della ricetta gourmet preparata dagli chef dall’Istituto Pellegrino Artusi di Forlimpopoli (che coinvolgerà anche i suoi allievi), sarà la **patata di Bologna Dop**. Trecento etichette di vini abbinati a salumi e formaggi regionali certificati pesche nettarine, il cocomero a buccia nera del Consorzio Dolce Passione completeranno il tutto.

La salute fiorisce in spiaggia domani tra medici e sport

Psiche e pelle le priorità nell’evento al Bagno Conti con specialisti disponibili per controlli e consulti gratis

CESENATICO

Cesenatico, con altre sette località, si scopre “Spiaggia della salute”. L’appuntamento è domani, al Bagno Conti, con consulti medici attività sportive e momenti aggregativi. Si tratta di un inedito evento itinerante, dedicato alla prevenzione e al movimento. Promosso da Asc (Attività sportive confederate), in collaborazione con il Sib (Sindacato italiano balneari), gode del patrocinio dei Ministeri della Salute, del Lavoro e delle Politiche sociali. L’orizzonte immediato è valorizzare l’estate, sinonimo per eccellenza di vacanza, gioia, relax, quale momento ideale per prendersi cura della propria salute, fisica e mentale. Le “Spiagge della salute” toccheranno 8 località balneari italiane: dopo Pescara, Cesenatico, Margherita di Savoia, Tarquinia, Palermo, Cecina, Chioggia e Locri. Offriranno a residenti e turisti l’opportunità di sottoporsi a consulti medici gratuiti, in ambito dermatologico e del benessere psicologico, nel pieno rispetto della privacy. In parallelo, in spiaggia, saranno proposte numerose attività sportive, ludiche e aggregative, pensate per coinvolgere persone di tutte le età.

A Cesenatico, dalle 9.30 alle 19, sarà attivo al Bagno Conti un truck della salute, con due sportelli, nei quali opereranno qualificati professionisti. Lo sportello dell’ascolto, in collaborazione con la Federazione italiana psicologi, mira a fornire una risposta al significativo incremento dei disturbi di natu-



Momento dedicato al benessere

ra psicologica. Un trend certificato dall’Osm, che ha rivelato come, durante il primo anno di pandemia Covid-19, i casi di depressione e ansia siano aumentati del 25%, colpendo soprattutto i più giovani. Lo sportello dedicato alla salute della pelle, in collaborazione con l’Associazione dermatologi ospedalieri italiani, punta invece a prevenire i danni a lungo termine causati, soprattutto dalla prolungata esposizione ai raggi solari. In spiaggia personale specializzato, aderente alla rete Asc, animerà invece l’area dedicata alle attività sportive, aggregative e di intrattenimento: nella tappa di Cesenatico spazio a fit walking con Trail Romagna, personal training con Palestra Ricci, acquagym con Max, yoga con Yamala e dimostrazione di cani salvamento.

Cecilia Morandini, consigliera nazionale di Asc e Coni, spiega: «Approfittiamo del periodo in cui le persone affollano le spiagge per raggiungerle con un messaggio di promozione sportiva e di cura della salute fisica e mentale». Antonio Capacchione, presidente nazionale di Sib Confcommercio, sottolinea che «i balneari italiani sono da sempre sensibili alle tematiche del benessere e della salute, tanto è vero che i nostri stabilimenti, storicamente sorsero per esigenze di tipo salustico già a metà Ottocento».

Discipline acrobatiche per due settimane con un big

Manuel Mercuri al summer camp di Fitkid Italia che raddoppia la durata

CESENATICO

L’Accademia Acrobatica Fitkid Italia ha dato il via all’International Summer Camp, appuntamento ormai fisso per giovani atleti e appassionati di discipline acrobatiche provenienti da tutto il mondo.

Data la crescente partecipazione, l’edizione 2025 si distingue per un’importante novità: due settimane di attività anziché una sola, con un ampliamento delle lezioni specifiche di danza, a conferma del continuo sviluppo

del progetto.

Tra gli ospiti più attesi negli impianti in viale Colombo c’è Manuel Mercuri, performer teatrale e star del web di livello mondiale, con oltre 40 milioni di follower sui suoi canali social. Protagonista del musical “80 voglia di 80”, è specializzato in acrodanza, disciplina che unisce tecnica acrobatica e arte coreografica.

Accanto a lui c’è Gabriella Crognani, responsabile nazionale Fitkid e organizzatrice dell’evento, che con Mercuri condivide anni di esperienze artistiche e professionali. Insieme, hanno scelto di investire le proprie competenze per contribuire alla crescita del movimento e della nuova generazione di performer.



Manuel Mercuri con un gruppo di allieve

5 agosto 2025

ADN 7 ECO 0 DNA ECO RER NAZ

Agroalimentare: Patata Bologna Dop, bene campagna 24-25 con +59% tonnellate vendute

Protagonista a Cesenatico a Tramonto DiVino

Archiviata con soddisfazione la campagna commerciale 2024/25 della Patata di Bologna Dop, che ha fatto segnare un significativo +59% nelle tonnellate vendute, il Consorzio di Tutela guarda ora con fiducia alla nuova stagione 2025/26 appena avviata. A rafforzare l'ottimismo, anche l'incremento del 5% nelle superfici coltivate, che salgono a 385 ettari: un dato che conferma la crescente fiducia della filiera e dei produttori nella Primura, coltivata nel cuore agricolo della provincia di Bologna.

A determinare questo trend positivo della campagna appena conclusa, ha contribuito una qualità del prodotto particolarmente buona, che ha permesso di superare le difficoltà delle passate annate. Tuttavia la prossima stagione non è stata priva di alcune criticità: le abbondanti piogge primaverili hanno ritardato alcune semine, mentre le alte temperature estive hanno condizionato la fase vegetativa. Tuttavia, la raccolta, in fase di completamento, si prospetta soddisfacente, anche se i dati definitivi sulle rese saranno disponibili solo alla fine del mese di agosto.

“Nonostante le incognite legate al clima, affrontiamo con fiducia l'avvio della nuova campagna - afferma Davide Martelli, presidente del Consorzio di Tutela Patata di Bologna Dop - consapevoli della qualità del nostro prodotto e del valore che la Dop rappresenta per il territorio. In attesa della certificazione ufficiale dei quantitativi, voglio ringraziare i soci e le aziende agricole per l'impegno e la costanza con cui portano avanti la coltivazione e la valorizzazione di questa varietà storica, espressione autentica della passione e dell'esperienza del nostro territorio”.

(segue)

Agroalimentare: Patata Bologna Dop, bene campagna 24-25 con +59% tonnellate vendute (2)

La Patata di Bologna Dop sarà tra i protagonisti della tappa di Tramonto DiVino in programma venerdì 8 agosto a Cesenatico, nella piazza Spose dei Marinai. Nell'ambito dell'evento, che quest'anno celebra i vent'anni del tour enogastronomico, il prodotto verrà proposto in una ricetta gourmet capace di raccontare il legame tra due anime della regione: 'L'Emilia incontra la Romagna: gâteau di Patata di Bologna Dop, Squacquerone e Scalogno di Romagna, Balsamico e Pancetta Piacentina croccante'.

La partecipazione del Consorzio rientra nel piano promozionale biennale finanziato dalla Legge Regionale n. 16/95 dell'Emilia-Romagna, che sostiene la presenza nei principali eventi del territorio per valorizzare i prodotti di qualità certificata. A Cesenatico sarà presente anche un corner informativo per raccontare le peculiarità della Dop e le sue caratteristiche organolettiche a un pubblico di enoturisti e winelover sempre più attento alla provenienza e alla genuinità dei prodotti.

Parallelamente il Consorzio ha intensificato negli ultimi mesi le azioni di comunicazione per consolidare la notorietà della Patata di Bologna Dop nel grande pubblico. Dalla presenza in televisione su scala nazionale alla pianificazione digitale, passando per il coinvolgimento di influencer, progetti editoriali e iniziative in store, l'attività promozionale si è sviluppata in modo trasversale e mirato. Tra le azioni più originali della scorsa campagna, anche un concorso a premi dedicato ai consumatori, chiamati a ideare una ricetta a base di Patata di Bologna Dop, valorizzando la versatilità di questo prodotto e il gusto creativo del pubblico. Un impegno costante, che testimonia la volontà del Consorzio di Tutela Patata di Bologna Dop di continuare a promuovere una Dop profondamente legata al territorio, riconoscibile per le sue qualità organolettiche e apprezzata dai consumatori per la sua identità chiara, autentica e tracciabile.

(Tri/Labitalia)

4 agosto 2025

ADN 7 CRO 0 DNA CRO RER NAZ

Enogastronomia: con Tramonto diVino il meglio dell'Emilia Romagna del gusto a Cesenatico

Venerdì 8 agosto torna, alla sua ventesima edizione, la tappa più storica di Tramonto DiVino, a Cesenatico, in piazza Spose Marinai fra il porto leonardesco e il mare. Organizzata in una sola serata, a partire dalle 19,30, l'evento promette una full immersion nel meglio dei vini e dei cibi regionali. Vasta e articolata l'offerta enogastronomica della serata che prevede oltre 400 etichette in libera degustazione servite e raccontate dai sommelier di Ais, provenienti dalle cantine di tutta la regione, compreso l'esclusivo banco d'assaggio dei vini appena laureati campioni della Guida Ais Emilia Romagna da Bere e da Mangiare 2025/26: i best 100 Emilia e Romagna e i 12 Ambasciatori. Coi vini regionali duetteranno poi 100 etichette internazionali (dalla Francia alla Spagna, dal Sud Africa al Portogallo) premiate al Concorso Mondiale di Bruxelles.

ospite d'onore della serata la 'Lounge Novebolle' con le migliori bollicine della Doc Romagna Spumante, il marchio collettivo del Consorzio Vini di Romagna accompagnate in prestigioso abbinamento alle ostriche 'mignon' di Goro, dai sapori delicati e bilanciati, e a un assaggio di tartare di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale Igp.

Protagonista della serata la Patata di Bologna Dop, una vip in cucina, che sarà valorizzata da un'inedita ricetta gourmet dal titolo simbolico 'L'Emilia incontra la Romagna' a cura degli chef del Pellegrino Artusi di Forlimpopoli: un Tortino di Patata di Bologna Dop con Squacquerone di Romagna Dop, Scalogno di Romagna Igp, Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia Dop e una chips di Pancetta Piacentina Dop croccante.

Enogastronomia: con Tramonto diVino il meglio dell'Emilia Romagna del gusto a Cesenatico (2)

A completare l'offerta gastronomica un trionfo di sapori con i prodotti certificati regionali proposti in speciali banchi d'assaggio per l'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia Dop in varie declinazioni gourmet, i Salumi Piacentini con l'Aperidop a base delle tre Dop del territorio (Pancetta, Salame e Coppa), il fresco Cocomero a buccia Nera del Consorzio Dolce Passione, la Piadina Romagnola Igp da assaggiare in purezza, l'Olio di Brisighella Dop, l'Aceto di Modena Igp, le Pesche e Nettarine di Romagna Igp. E ancora una selezione gourmet di salumi e formaggi messi a disposizione dai Consorzi partner delle Dop e Igp impiattati, e serviti da docenti e alunni dell'Istituto Alberghiero Artusi di Forlimpopoli e dallo Ial di Cesenatico, coordinati dalla chef Silvia Mariani e dal maitre Stefano Buda. Fra i prodotti il Prosciutto di Parma Dop, il Prosciutto di Modena Dop, la profumatissima Mortadella Bologna Igp, la Coppa di Parma Igp e il Salame Felino Igp, i Salamini Italiani alla Cacciatora Dop, il Parmigiano Reggiano Dop, lo Squacquerone di Romagna Dop e altri formaggi a km zero messi a disposizione dalla Centrale del Latte di Cesena, accompagnati dall'iconica Piadina Romagnola Igp.

Un focus particolare sarà poi dedicato ai quattro vini autoctoni regionali per eccellenza: Albana di Romagna Romagna Dcog e Romagna Doc Sangiovese per la Romagna e Malvasia di Parma e Piacenza, Lambrusco per l'Emilia. Queste quattro tipologie di vini saranno oggetto di mini seminari itineranti di approfondimento tenuti da sommelier degustatori e aperti a piccoli gruppi (previa iscrizione gratuita alle casse) che desiderano farsi guidare da un esperto e migliorare la loro conoscenza delle varie etichette in assaggio.

Per operare una corretta selezione dei partecipanti all'evento, indirizzando ad una degustazione e ad un consumo consapevole dei vini e dei prodotti gastronomici regionali, è previsto un ticket d'ingresso fissato in 28,00 euro. Il ticket potrà essere acquistato anticipatamente in prevendita, senza costi aggiuntivi, sul sito <https://shop.emiliaromagnavini.it/> in modo da evitare file ed assembramenti al desk d'ingresso (entro ore 18.00 di giovedì 7 agosto. Dopo solo biglietti alla cassa). Il ticket comprende la libera degustazione dei vini ai banchi d'assaggio, le proposte food, sia servite tal quali che preparate dagli chef, la Guida 'Emilia-Romagna da Bere e da Mangiare' e il calice da degustazione. Durante le manifestazioni lo storytelling di chef, giornalisti e sommelier, inframezzato da note musicali lounge per sax e voce, trasformerà l'evento gastronomico in un imperdibile appuntamento con la cultura del vino e del cibo del territorio

(Tri/Labitalia)

ISSN 2465 - 1222

04-Aug-2025 16:24

RASSEGNA STAMPA WEB

TESTATA

ARTICOLO

Italian food News	https://www.italianfoodtoday.it/2025/08/05/patata-di-bologna-dop-bilancio-positivo-per-la-campagna-2024-25/
Corriere Ortofrutticolo	https://www.corriereortofrutticolo.it/patata-di-bologna-dop-aumentano-superficie-e-volumi-piu-comunicazione/
Living Cesenatico	https://www.livingcesenatico.it/2025/08/05/patata-di-bologna-dop-bilancio-positivo-e-tappa-a-cesenatico/
Efanews	https://www.efanews.eu/item/52845-patata-di-bologna-dop-fiducia-per-la-prossima-stagione.html
Distribuzione Moderna	https://distribuzionemoderna.info/associazioni/patata-di-bologna-dop-bilancio-positivo-per-la-campagna-2024-2025-e-fiducia-per-la-nuova-stagione
Rassegna Business	https://www.rassegnabusiness.news/patata-bologna-dop-bilancio-positivo-e-nuove-sfide-futuro/
Agenfood	https://www.agenfood.it/agricoltura/patata-di-bologna-dop-bilancio-positivo-per-campagna-2024-25/
Informazione.it	https://www.informazione.it/c/D95F187E-975C-4F22-A199-173579D00AB8/Patata-di-Bologna-DOP-bilancio-positivo-per-la-campagna-202425-e-fiducia-per-la-nuova-stagione
Politicamente Corretto	https://www.politicamentecorretto.com/2025/08/05/patata-di-bologna-dop-bilancio-positivo-per-la-campagna-2024-25-e-fiducia-per-la-nuova-stagione/
Sestopotere	https://sestopotere.com/patata-bologna-dop-protagonista-a-cesenatico-a-tramonto-divino/
Qualivita	https://www.qualivita.it/news/patata-di-bologna-dop-bilancio-positivo-per-la-campagna-2024-25/
Gusto H24	https://www.gustoh24.it/patata-di-bologna-dop-bilancio-positivo-per-la-campagna-2024-25/

Fooday	https://www.fooday.it/patata-di-bologna-dop-bilancio-positivo-per-la-campagna-2024-25-e-fiducia-per-la-nuova-stagione.html
Forlì 24 Ore	https://www.forli24ore.it/notizie/economia-lavoro/2025/08/06/patata-di-bologna-dop-bilancio-positivo-per-la-campagna-2024-25-e-fiducia-per-la-nuova-stagione/
Viaggiatori del Gusto	https://www.viaggiatorideltgusto.it/tramonto-di-vino-approda-a-cesenatico/
La Voce di Cesenatico	https://lavocedicesenatico.it/tramonto-di-vino-i-grandi-vini-in-piazza-spose-dei-marinai/
Settesere	https://www.settesere.it/it/notizie-romagna-ricchissimo-il-carnet-di-eventi-al-mare-e-in-collina-dedicati-al-vino-in-giro-per-la-romagna-e-non-solo-ad-agosto-n51245.php
Politicamente Corretto	https://www.politicamentecorretto.com/2025/08/04/tramonto-di-vino-il-meglio-delle-milia-romagna-del-gusto-in-piazza-spose-marinai/
Sestopotere	https://sestopotere.com/tappa-iconica-tramonto-divino-a-cesenatico-festeggia-i-20-ann/
Emilia Romagna Vini	https://www.emiliaromagnavini.it/it/blog/1530-tappa-iconica-arriva-tramonto-divino-a-cesenatico
Forlì 24 Ore	https://www.forli24ore.it/notizie/economia-lavoro/2025/08/05/tappa-iconica-tramonto-divino-a-cesenatico-festeggia-i-20-anni/
Il Resto del Carlino	https://www.ilrestodelcarlino.it/cesena/cronaca/tramonto-divino-a-cesenatico-brindisi-d928c1cb
Living Cesenatico	https://www.livingcesenatico.it/2025/08/07/tramonto-di-vino-il-gusto-e-in-piazza-spose-dei-marinai/
Corriere Padano	https://www.corrierepadano.it/i-salumi-dop-piacentini-ancora-protagonisti-nella-tappa-di-tramonto-divino-a-cesenatico/
Piacenza24	https://www.piacenza24.eu/salumi-dop-piacentini-a-cesenatico/

Il Piacenza	https://www.ilpiacenza.it/attualita/i-salumi-dop-piacentini-ancora-protagonisti-nella-tappa-di-tramonto-divino-a-cesenatico.html
Askaneews	https://askanews.it/2025/07/13/tramonto-divino-torna-in-riviera-con-vini-e-sapori-regionali/
Wine Italy 24	https://www.wineitaly24.com/newsevents-wine/events/wine-tasting/tramonto-divino-celebrates-20-years-and-departs-from-cervia-riccione-and-cesenatico--11414.html
Gusto H24	https://www.gustoh24.it/tramonto-divino-2025-il-meglio-dellemilia-romagna-del-gusto-sbarca-in-riviera/
I Grandi Vini	https://www.igrandivini.com/news/tramonto-divino-2025/
Bere il Vino	https://www.bereilvino.it/2025/07/tramonto-divino-festeggia-20-anni-e-parte-da-cervia-riccione-e-cesenatico/
Agricoltura.it	https://www.agricoltura.it/2025/07/12/tramonto-divino-festeggia-20-anni-e-parte-da-cervia-riccione-e-cesenatico/
Vini e Vino	https://www.vinievino.it/newseventi-sul-vino/eventi/degustazione-vini/tramonto-divino-festeggia-20-anni-e-parte-da-cervia-riccione-e-cesenatico-11414.html
Goloso e Curioso	https://www.golosoecurioso.it/it/tramonto-divino-2025-il-meglio-dellemilia-romagna-del-gusto-sbarca-in-riviera
Agenfood	https://www.agenfood.it/vino-e-birre/tramonto-divino-2025-i-sapori-dellemilia-romagna-conquistano-la-riviera/
Quotidiano di Sicilia	https://qds.it/tramonto-divino-torna-in-riviera-con-vini-e-sapori-regionali/
Aostanews	https://www.gazzettamatin.com/2025/07/13/tramonto-divino-torna-in-riviera-con-vini-e-sapori-regionali/
Cronache della Calabria	https://cronachedellacalabria.it/tramonto-divino-torna-in-riviera-con-vini-e-sapori-regionali/
Corriere Flegreo	https://corrieflegreo.it/tramonto-divino-torna-in-riviera-con-vini-e-sapori-regionali/

- Corriere di Firenze** <https://ilcorrieredifirenze.it/tramonto-divino-torna-in-riviera-con-vini-e-sapori-regionali/>
- Magazine Italia** <https://magazine-italia.it/tramonto-divino-torna-in-riviera-con-vini-e-sapori-regionali/>
- Gazzetta di Genova** <https://gazzettadigenova.it/tramonto-divino-torna-in-riviera-con-vini-e-sapori-regionali/>
- Corriere di Bologna** <https://ilcorrieredibologna.it/tramonto-divino-torna-in-riviera-con-vini-e-sapori-regionali/>
- Cronache di Milano** <https://cronachedimilano.com/tramonto-divino-torna-in-riviera-con-vini-e-sapori-regionali/>
- Corriere di Ancona** <https://corrierediancona.it/tramonto-divino-torna-in-riviera-con-vini-e-sapori-regionali/>
- Notiziedi** <https://notiziedi.it/tramonto-divino-torna-in-riviera-con-vini-e-sapori-regionali/>
- Cronache del Mezzogiorno** <https://cronachedelmezzogiorno.it/tramonto-divino-torna-in-riviera-con-vini-e-sapori-regionali/>
- Giornale di Torino** <https://ilgiornaleditorino.it/tramonto-divino-torna-in-riviera-con-vini-e-sapori-regionali/>
- investmentinews** <https://investmentinews.it/tramonto-divino-torna-in-riviera-con-vini-e-sapori-regionali/>
- Campaniapress** <https://campaniapress.it/tramonto-divino-torna-in-riviera-con-vini-e-sapori-regionali/>
- Corriere di Palermo** <https://corrieredipalermo.it/tramonto-divino-torna-in-riviera-con-vini-e-sapori-regionali/>
- Notiziario Flegreo** <https://notiziarioflegreo.it/tramonto-divino-torna-in-riviera-con-vini-e-sapori-regionali/>
- Città di Napoli** <https://cittadinapoli.com/tramonto-divino-torna-in-riviera-con-vini-e-sapori-regionali/>

Radio Studio 90 Italia	https://www.radiostudio90italia.it/tramonto-divino-torna-in-riviera-con-vini-e-sapori-regionali/
Venezia24	https://venezia24.com/tramonto-divino-torna-in-riviera-con-vini-e-sapori-regionali/
Radio Napoli Centro	https://radionapolicentro.it/tramonto-divino-torna-in-riviera-con-vini-e-sapori-regionali/
Canale Uno	https://www.canaleuno.it/2025/07/13/tramonto-divino-torna-in-riviera-con-vini-e-sapori-regionali/
Cittadi	https://cittadi.it/tramonto-divino-torna-in-riviera-con-vini-e-sapori-regionali/
Appianews	https://appianews.it/tramonto-divino-torna-in-riviera-con-vini-e-sapori-regionali/
Primopiano24	https://primopiano24.it/tramonto-divino-torna-in-riviera-con-vini-e-sapori-regionali/
Corriere della Sardegna	https://corrieredellasardegna.it/tramonto-divino-torna-in-riviera-con-vini-e-sapori-regionali/
Cronache di Bari	https://cronachedibari.com/tramonto-divino-torna-in-riviera-con-vini-e-sapori-regionali/
Cronache di Abruzzo e Molise	https://cronachediabruzzoemolise.it/2025/07/13/tramonto-divino-torna-in-riviera-con-vini-e-sapori-regionali/
La Città di Roma	https://lacittadiroma.it/tramonto-divino-torna-in-riviera-con-vini-e-sapori-regionali/
Living Cesenatico	https://www.livingcesenatico.it/2025/07/11/tramonto-divino-spegna-20-candeline-a-cesenatico/
Cesena Today	https://www.cesenatoday.it/attualita/tappa-cesenatico-tramonto-divino-piazza-spose-dei-marinai.html
Emilia Romagna Vini	https://www.emiliaromagnavini.it/it/blog/1521-tramonto-divino-si-parte-da-cervia-riccione-e-cesenatico

- Chiamami Città** <https://www.chiamamicitta.it/romagna-il-meglio-dellemilia-romagna-del-gusto-sbarca-in-riviera/>
- Risveglio Duemila** <https://risveglioduemila.it/2025/07/a-cervia-il-18-luglio-appuntamento-con-tramonto-divino-con-gin-e-prodotti-regionali/>
- Corriere Romagna** <https://www.corriereromagna.it/cesenatico/cesenatico-vini-e-cibi-di-qualita-in-spiaggia-tre-tappe-in-riviera-BK1509928>
- Rimini Notizie** <https://www.rimininotizie.net/cultura-spettacolo/2025/07/11/tramonto-divino-festeggia-20-anni-e-parte-da-cervia-riccione-e-cesenatico/>
- Ravenna Notizie** <https://www.ravennanotizie.it/0-copertina/2025/07/11/tramonto-divino-festeggia-20-anni-e-parte-da-cervia-riccione-e-cesenatico/>
- Il Resto del Carlino** <https://www.ilrestodelcarlino.it/cesena/cronaca/ventanni-di-tramonto-divino-mille-0c91c097>
- Cesena Notizie** <https://www.cesenanotizie.net/0-copertina/2025/07/11/tramonto-divino-festeggia-20-anni-e-parte-da-cervia-riccione-e-cesenatico/>
- Gazzetta dell'Emilia** <https://www.gazzettadellemilia.it/dove-andiamo/item/50430-tramonto-divino-2025-il-meglio-dell%E2%80%99emilia-romagna-del-gusto-sbarca-in-riviera>
- Informazione.it** <https://www.informazione.it/c/E429553C-5564-4595-A10C-E798695FA69E/Edizione-2025-di-Tramonto-DiVino-il-tour-con-il-meglio-del-cibo-e-del-vino-dell-Emilia-Romagna>