La Patata di Bologna DOP torna protagonista a Tramonto DiVino: a Cesenatico la firma dello chef Omar Casali

Il 7 agosto a Cesenatico il Consorzio si presenterà con una ricetta gourmet e un corner informativo dedicato. Si rafforza la collaborazione con gli chef dell'alta cucina, mentre volge al termine la raccolta sui 389 ettari certificati della zona di produzione.

Bologna/Cesenatico (31 luglio 2026) – **La Patata di Bologna DOP torna protagonista a Tramonto DiVino**, una delle manifestazioni enogastronomiche più rappresentative dell'Emilia-Romagna, confermando il crescente **interesse dell'alta cucina verso un prodotto simbolo dell'eccellenza agroalimentare regionale**. Per il secondo anno consecutivo, infatti, la **Patata di Bologna DOP sarà il prodotto protagonista della tappa in programma venerdì 7 agosto a Cesenatico**, nella suggestiva cornice di Piazza Spose dei Marinai.
La partecipazione al tour del gusto dell'Emilia-Romagna vedrà la collaborazione dello **chef Omar Casali**, che interpreterà il prodotto mettendone in risalto versatilità, caratteristiche organolettiche e potenzialità gastronomiche. Questa la ricetta della serata, dal titolo "***Mare e Monti***", che si presenta come un incontro di territori: gnocchi di Patata di Bologna Dop all'olio Extravergine di Oliva di Brisighella Dop, cremoso al Formaggio di Fossa di Sogliano Dop e pane bruschettato alle acciughe.
Nel corso della serata il Consorzio sarà presente con un **corner informativo** nel quale il pubblico potrà conoscere più da vicino l'origine, il metodo di produzione e gli elementi distintivi della Patata di Bologna DOP, ottenuta esclusivamente dalla varietà Primura. La partecipazione a Tramonto DiVino rientra nel piano promozionale biennale finanziato attraverso la Legge Regionale dell'Emilia-Romagna n. 16/1995, finalizzato alla valorizzazione e alla promozione dei prodotti agroalimentari di qualità.

"*Essere protagonisti per il secondo anno consecutivo a Tramonto DiVino rappresenta un importante riconoscimento per il lavoro svolto dall'intera filiera* - sottolinea **Davide Martelli**, Presidente del Consorzio di Tutela Patata di Bologna DOP - *La collaborazione con uno chef del calibro di Omar Casali ci permette di raccontare la versatilità della nostra DOP attraverso un linguaggio contemporaneo, capace di avvicinare nuovi consumatori senza perdere il legame con la tradizione e il territorio*".

La partecipazione a Tramonto DiVino rappresenta inoltre un ulteriore passo nel percorso di **collaborazione tra il Consorzio di Tutela Patata di Bologna DOP e l'Associazione ChefToChef Emiliaromagnacuochi**, già avviato nei mesi scorsi attraverso il progetto "Taste Innovators - La versione dello chef", sostenuto dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste. Una collaborazione nata con l'obiettivo di favorire il confronto tra il mondo della produzione e quello dell'alta cucina, affidando agli chef il compito di proporre interpretazioni contemporanee e originali della Patata di Bologna DOP.
La collaborazione con gli chef trova conferma anche nei risultati di una **recente indagine** condotta all'interno dell'Associazione ChefToChef Emiliaromagnacuochi. Dall'analisi emerge una valutazione particolarmente positiva della Patata di Bologna DOP, apprezzata per versatilità, naturale sapidità, uniformità del calibro e tenuta in cottura. Caratteristiche che rendono la varietà Primura adatta sia alle preparazioni tradizionali sia alle proposte più innovative dell'alta cucina. Il confronto con il mondo della ristorazione diventa così un efficace strumento per raccontare il prodotto con un linguaggio nuovo e valorizzarne le qualità presso un pubblico sempre più ampio.

Accanto al percorso di valorizzazione gastronomica, resta centrale il lavoro della filiera produttiva, che rappresenta il fondamento della Patata di Bologna DOP e del Consorzio. Proprio in queste settimane **volge al termine la campagna di raccolta 2026**, condotta sui 389 ettari certificati della zona di produzione. Si tratta di una fase decisiva, nella quale il lavoro agronomico svolto durante l'intero ciclo

colturale trova piena espressione e consente di preservare le caratteristiche distintive della varietà Primura, coltivata secondo il disciplinare della DOP.
Le prime indicazioni evidenziano rese per ettaro leggermente superiori rispetto alla precedente campagna, anche se il quadro produttivo definitivo potrà essere delineato soltanto a fine raccolta. L'ultima fase delle operazioni è stata condizionata dalle temperature particolarmente elevate registrate nelle scorse settimane e dai successivi temporali intensi, che hanno temporaneamente interrotto e rallentato le attività nei campi. Anche in questo contesto, il presidio tecnico dei produttori e la gestione agronomica della coltura confermano il valore di una filiera specializzata, capace di affrontare le criticità climatiche mantenendo positive le aspettative sulla qualità del prodotto.

"*Le condizioni meteorologiche delle ultime settimane hanno certamente richiesto attenzione e capacità di adattamento da parte dei nostri produttori, ma la filiera ha dimostrato ancora una volta grande professionalità e competenza* - conclude Martelli - *Le indicazioni raccolte finora sono incoraggianti e confermano l'efficacia del lavoro svolto in campo per garantire gli standard qualitativi che contraddistinguono la Patata di Bologna DOP*".

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

La Patata di Bologna Dop raccontata attraverso il menù dello chef Casali

L'alimento sarà protagonista a "Tramonto DiVino" in piazza Spose dei Marinai con il menù "Mare e Monti"

CESENATICO

La Patata di Bologna Dop torna protagonista a "Tramonto DiVino", una delle manifestazioni enogastronomiche più rappresentative dell'Emilia-Romagna, confermando il crescente interesse dell'alta cucina verso un prodotto simbolo dell'eccellenza agroalimentare regionale. Per il secondo anno consecutivo, infatti, la Patata di Bologna Dop sarà il prodotto protagonista della tappa in programma oggi a Cesenatico, nella suggestiva cornice di piazza Spose dei Marinai.

La partecipazione al tour del gusto dell'Emilia-Romagna vedrà la collaborazione dello chef Omar Casali, che interpreterà il prodotto mettendone in risalto versatilità, caratteristiche organolettiche e potenzialità gastronomiche. Questa la ricetta della serata, dal titolo "Mare e Monti", che si presenta come un incontro di territori: gnocchi di Patata di Bologna Dop all'olio Extravergine di Oliva di Brisighella Dop, cremoso al Formaggio di Fossa di Sogliano Dop e pane bruschettato alle acciughe.



Lo chef Omar Casali

«La collaborazione con uno chef del calibro di Omar Casali ci permette di raccontare la versatilità della nostra Dop attraverso un linguaggio contemporaneo, capace di avvicinare nuovi consumatori senza perdere il legame con la tradizione e il territorio», sottolinea Davide Martelli, presidente del Consorzio di Tutela Patata di Bologna Dop.

Nel corso della serata il Consorzio sarà presente con un corner informativo nel quale il pubblico potrà conoscere più da vicino l'origine, il metodo di produzione e gli elementi distintivi della Patata di Bologna Dop, ottenuta esclusivamente dalla varietà Primura.



fabbri@agenziaprimapagina.it
Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.



Venerdì al Molo di Ponente

'Tramonto divino' festeggia vent'anni con 400 vini eccellenti

Cesenatico ospita uno degli appuntamenti più attesi dell'estate enogastronomica romagnola. Venerdì, a partire dalle 19.30, in piazza Spose dei Marinai, sul molo di Ponente si terrà la tappa storica di Tramonto Divino, dedicato alle eccellenze vitivinicole e agroalimentari dell'Emilia-Romagna. Il pubblico potrà degustare liberamente oltre 400 etichette provenienti da tutta la regione. I sommelier di Ais accompagneranno i visitatori in un percorso che spazia dai grandi Sangiovese e Albana di Romagna, ai Pignoletto dei Colli Bolognesi, dai Lambruschi modenesi e reggiani ai vini delle Sabbie ferraresi, fino ai Gutturnio, Ortrugo, Malvasie e ai vini dei colli di San Marino. Spazio anche ai migliori vini dell'anno con il banco speciale dedicato ai Best 100 Emilia-Romagna e ai 12 Ambasciatori, appena premiati dalla Guida AIS 2026- 2027 e alle bollicine metodo classico regionali. Ospite d'onore della serata è la Novebolle Lounge, con le migliori bollicine romagnole della Doc Romagna Spumante in abbinamento a una raffinata tartare di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale Igp accompagnata da un crostino di Piadina Romagnola Igp con spuma di Fossa di Sogliano Dop. Grande protagonista anche la cucina.

Lo chef Omar Casali, del ristorante Marè di Cesenatico e dell'associazione CheftoChef EmiliaRomagnaCuochi, proporrà il piatto 'Mare & Monti' dedicato alla , interpretata in una ricetta gourmet con Formaggio di Fossa di Sogliano Dop, Olio extravergine di Brisighella Dop e crostino di acciughe, confermando il percorso di valorizzazione della patata bolognese nella varietà Primura sempre più protagonista della tavola. Ad arricchire il percorso di degustazione saranno finger food e specialità certificate regionali: Salumi Piacentini Dop proposti in un banco d'assaggio dedicato e in gustoso mix con la Pesca e Nettarina di Romagna Igp, Parmigiano Reggiano Dop, Piadina Romagnola Igp, Mortadella Bologna Igp, Prosciutto di Modena Dop, Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Dop e di Modena Igp, cocomero Buccia Nera 'Dolce Passione' e una selezione di formaggi a km 0 della Centrale del Latte di Cesena. Assaggi e servizio sono a cura di docenti, chef e maitre, degli istituti alberghieri Artusi di Forlimpopoli, Scappi di Castel San Pietro Terme, e Ial di Cesenatico. Musica dal vivo del Trio Moplen e racconti dedicati ai vini e ai prodotti del territorio, completano la serata. Vent'anni fa nacque Tramonto Divino: era l'estate del 2006 quando per la prima volta venne proposta la manifestazione, che poi si rilevò una felice intuizione. In cabina di regia ci sono l'Enoteca Regionale Emilia-Romagna, l'assessorato Agricoltura e Pesca della Regione Emilia-Romagna, Unioncamere Emilia-Romagna, Apt Servizi ed il Comune di Cesenatico.

Giacomo Mascellani


Cervese, due possibilità
Scontro sulla scelta per la circonvallazione

fabbri@agenziaprimapagina.it
Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

I Salumi Dop piacentini conquistano Cesenatico

Nella magica atmosfera di piazza "Spose dei Marinai" Evento con mille partecipanti

PIACENZA

I Salumi Piacentini DOP si confermano interpreti e protagonisti di primo piano della grande enogastronomia emiliano-romagnola. Nella magica atmosfera di Piazza "Spose dei Marinai" a Cesenatico, dove ventun anni fa nacque il format Tramonto DiVino, il Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini ha registrato un successo straordinario nell'ultima tappa sulla Riviera Romagnola.

In un evento da record che ha visto superare i 1.000 partecipanti, l'affaccio sul Porto Canale Leonardesco si è trasformato in un elegante salotto del gusto. Tra oltre 400 etichette di vini regionali e le migliori eccellenze agroalimentari del territorio, l'isola del gusto piacentina ha letteralmente conquistato la platea. La "brigata" piacentina, guidata da Lorella Ferrari e composta da Tiziana Inzani e Donatella Scorri è stata al centro dell'attenzione per tutta la serata, proponendo ben 550 preparazioni d'eccellenza a base del tris delle meraviglie: Coppa Piacentina DOP, Salame Piacentino DOP e Pancetta Piacentina DOP.

Per l'occasione estiva, i tre salumi simbolo della tradizione piacentina sono stati proposti in un raffinato e fresco abbinamento con le Pesche e Nettarine di Romagna IGP, scatenando un coro unanime di apprezzamenti tra turisti, appassionati e persino qualche piacentino in vacanza, orgoglioso di ritrovare i sapori di casa in riva al mare.

I Salumi Piacentini DOP hanno così brillato all'interno di un percorso del gusto d'eccellenza promosso dall'Assessorato all'Agricoltura della Regione Emilia-Romagna, accanto ad altre icone come il Parmigiano Reggiano, la Mortadella Bologna, il Prosciutto di Modena, l'Aceto Balsamico Tradizionale, la Piadina Romagnola e il piatto gourmet dello chef Omar Casali (Chef to Chef) del ristorante Marè di Cesenatico il quale ha proposto il piatto "Mare & Monti", una ricetta dedicata con gnocchi di Patata di Bologna DOP all'olio Extravergine di Oliva di Brisighella Dop, cremoso al Formaggio di Fossa di Sogliano DOP e pane bruschettato alle acciughe.

L'impegno del Consorzio di Tutela non si limita alla valorizzazione della filiera norcina, ma rappresenta un vero e proprio volano promozionale per l'intero territorio piacentino. Ogni trasferta diventa un'occasione strategica per raccontare l'unicità di Piacenza — sola provincia in Europa a fregiarsi di ben tre DOP nel settore della salumeria — e per invitare il pubblico italiano e internazionale a scoprire le bellezze storiche, artistiche e paesaggistiche della città e delle sue valli. Portare le eccellenze piacentine nelle piazze più prestigiose significa innescare un turismo enogastronomico di ritorno, capace di generare attrattività e valore per l'intera comunità locale

«È stata una trasferta estremamente proficua» ha ribadito Roberto Belli, Direttore del Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini. «L'attività del Consorzio è costantemente orientata a far conoscere in tutta Italia la qualità certificata delle nostre tre DOP, intercettando un pubblico vasto ed eterogeneo. Tramonto DiVino ci offre ogni volta la straordinaria opportunità di incontrare direttamente migliaia di consumatori provenienti da tutta Italia ed Europa. Incontrare il pubblico finale è la leva più efficace non solo per far apprezzare i nostri salumi, ma per fare promozione all'intera città di Piacenza e al suo patrimonio culturale ed enogastronomico. Ogni degustazione diviene così un invito a visitare il nostro territorio.»



Roberto Belli (a destra) durante la rassegna dei salumi a Cesenatico



fabbri@agenziaprimapagina.it
Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

L'AGENDA

Due mesi di sapori dalle Alpi alla Puglia

Luglio e Agosto all'insegna delle eccellenze enogastronomiche del nostro Paese. In Friuli Venezia Giulia torna l'edizione estiva di Ein Prosit che animerà i due fine settimana centrali di luglio. In Costiera Amalfitana si brinda sotto le stelle

di LUISA MOSELLO

La bella e buona stagione è finalmente arrivata. E l'agenda del gusto fra luglio e agosto non può che essere piena zeppa di appuntamenti buonissimi. Ecco quelli da non perdere in tutta Italia, dalle Alpi alla Puglia.

Al nord

In Trentino Alto Adige l'estate della Valle Aurina propone la "Cucina in strada" di **Campo Tures** fino al 25 agosto. Ogni martedì sera il centro del paese si trasformerà in un grande villaggio del gusto. Saranno proposte tante specialità del territorio come il gulasch di manzo e le eccellenze casearie della valle. Fino al 21 luglio, invece, la Latteria **Vipiteno** nell'omonima località propone "Yogurt Summer" le giornate dello yogurt edizione 2026. In programma degustazioni in baita, visite guidate agli stabilimenti di produzione, feste, cene nella cabinovia di Monte Cavallo e in malga. In Alta Badia saranno i canederli i protagonisti della degustazione prevista martedì 14 luglio a **Badia**. Si potranno scoprire le diverse varietà di questa specialità che caratterizza la cucina altoatesina dal dolce al salato. In Veneto **Cortina d'Ampezzo** (Belluno) farà da scenario alla quindicesima edizione di "VinoVip Cortina" in programma domenica 12 e lunedì 13 luglio tra le cime più belle d'Europa. Con un inedito focus-tasting dedicato ai tre Pinot e un Grand Tasting finale allo Chalet Tofane.
In Friuli Venezia Giulia, **Tarvisio** (Udine) accoglie l'ottava edizione di "Ein Prosit Summer Edition", versione estiva della celebre rassegna enogastronomica. In programma dal 10 al 12 e dal 17 al 19 luglio per due fine settimana all'insegna dell'alta cucina e del turismo esperienziale in uno scenario unico come quello delle Alpi Giulie. Fra escursioni nella natura, laboratori, degustazioni, masterclass, incontri e tavole rotonde ci saranno gli "Itinerari del Gusto" con chef stellati come Massimiliano Mascia Giacomo Sacchetto, Francesco Brutto, Matias Perdomo e tanti altri, che proporranno cene fine dining preparando i piatti della loro cucina nei ristoranti presenti sul territorio. Grande attenzione anche a patrimonio enologico friulano, protagonista di una serie di degustazioni guidate.
In Emilia Romagna "Tramonto DiVino" accende la riviera con tre serate che vogliono raccontare i grandi vini del territorio e le specialità regionali. Il primo appuntamento è a **Riccione** con la piadina romagnola Igp. Segue il 24 luglio la tappa di **Cervia** dedicata al food pairing con prodotti certificati e gin artigianali. Infine a **Cesenatico** il 7 agosto verrà interpretata la patata di Bologna Dop.

Al centro

In Toscana nel Parco nazionale delle Foreste Casentinesi all'interno del festival "Naturalmente Pianoforte" dall'11 al 19 luglio ci sarà "Viveri", la sezione ideata da Martina Liverani che porta la cultura del cibo dentro la narrazione del territorio con incontri costruiti attorno al progetto del Parco nazionale "Aziende agricole".
Nel Lazio dal 23 al 26 luglio a **Soriano nel Cimino** (Viterbo) ecco la "Festa degli gnocchi co'i ferro", piatto simbolo della cucina tradizionale sorianese: una pasta fresca a base di acqua e farina lavorata rigorosamente a mano dalle cuoche del paese che, utilizzando un antico ferro da calza, imprimono alla pasta una forma allungata e forata al centro, perfetta per trattenere i ricchi sughi della Tuscia.

Al sud

In Campania dal 10 al 12 luglio **Vietri sul Mare** (Salerno) ospita per il quinto anno consecutivo "Borgo diVino in tour", rassegna enogastronomica itinerante promossa dall'associazione "I Borghi più belli d'Italia". L'invito è a celebrare la stagione del buon bere con il dodicesimo di 25 appuntamenti in tutta Italia in un intero weekend di degustazioni nel bicchiere con una carrellata di etichette da assaggiare e nel piatto con una sfilata di specialità. Il tutto condito dalla musica dal vivo.
In Puglia l'estate profuma di tradizione nei vicoli di **Grottaglie** (Taranto) per la dodicesima edizione di "Orecchiette nelle 'nchiosce – On the Road", l'evento che il 4 e il 5 agosto celebra uno dei simboli più amati della cucina locale. Tutti da assaggiare i piatti proposti da dodici chef del territorio, chiamati a interpretare la regina delle tavole pugliesi con un pizzico di creatività mescolata all'identità regionale.

© RIPRODUZIONE RISERVATA











1 Toscana
"Viveri", nel programma di Naturalmente Pianoforte unisce cibo e territorio

2 Al Sud
Vietri sul Mare ospiterà Borgo diVino in Tour per il quinto anno consecutivo

3 Tradizione
A Grottaglie (Taranto) si reinterpretano le orecchiette







4 Vipiteno
Torna la Yogurt Summer in quota, con degustazioni e visite guidate

5 Cortina
Un inedito focus tasking dedicato ai tre Pinot

6 Al Tramonto
In Emilia-Romagna una stagione dedicata al territorio

7 Cucina in strada
A Campo di Tures ogni martedì fino al 25 agosto

8 Ein Prosit
Tra alta cucina e turismo esperenziale in chiave estiva

fabbri@agenziaprimapagina.it

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

RITORNANO I CALICI AL TRAMONTO



Tre tappe in riviera romagnola per la manifestazione estiva Tramonto DiVino a Riccione, Cesenatico e Cervia a partire dal 18 luglio con centinaaia di etichette

ROMAGNA

Non sarebbe estate senza in Romagna senza Tramonto diVino, il road show del gusto dell'Emilia-Romagna torna che è appena partito dal Ferrarese e approderà in Riviera a luglio. Il format è sempre lo stesso, ormai collaudato, capace di intercettare nuovi pubblici, dai wine lover ai turisti esperienziali, trasformando vino, prodotti Dop e Igp regionali in occasioni di scoperta e racconto. Sostenuta da Enoteca regionale Emilia-Romagna, Assessorato regionale all'Agricoltura, Unioncamere e Apt Servizi, la manifestazione ha costruito negli anni una rete solida con Comuni della costa, operatori turistici, Federalberghi Riccione, l'Associazione degli esercenti balneari di Cesenatico, Proloco Project Milano Marittima e le associazioni di categoria dei diversi territori. Tre gli appuntamenti proposti in Riviera tra Riccione, Cervia e Cesenatico per vivere il meglio dell'enogastronomia regionale in luoghi simbolo dell'estate romagnola. Ruolo particolare nell'evento è quello di Enoteca Regionale Emilia Romagna che attraverso Tramonto DiVino promuove con un suo grande spazio tutte le cantine regionali di piccole e medie dimensioni per avvicinare il pubblico al consumo consapevole dei vini dell'Emilia Romagna. Dopo le tappe d'esordio emiliane, il 20 giugno a Fiscaglia (Fe) e il 10 luglio a Arceto (Re), Tramonto DiVinosbarca in Riviera. Si parte sabato 18 luglio a Riccione, nel giardino di Villa Mussolini, dalle 19.30 alle 23.30, per una serata pensata per turisti, wine lover e curiosi del gusto, realizzata in collaborazione con il Comune di Riccione e aperta al pubblico della Riviera anche grazie alla convenzione con Federalberghi Riccione. I sommelier AIS guideranno il pubblico tra circa 80 cantine emiliano-romagnole e oltre 400 referenze in libero assaggio: Albana, Sangiovese, Rebola, Pignoletto, Lambruschi, Vini delle Sabbie, Gutturnio, Ortrugo, Malvasie e vini dei Colli di San Marino. Tra i banchi più attesi, quello dedicato ai Best 100 e ai 12 Ambasciatori della Guida AIS Emilia Romagna da Bere e da Mangiare 2026/2027, insieme allo spazio riservato agli Spumanti Metodo Classico selezionati dal premio "Giuliano Zuppiroli". Regina gastronomica della serata sarà la Piadina romagnola Igp, interpretata con un completo menù inedito da Daniele Reponi, maestro dello street food nazionale. Riccione sarà anche teatro delle premiazioni dei 100 vini best di Emilia e Romagna e dei 12 Ambasciatori, vini premiati dalla guida Ais Emilia Romagna da Bere e da Mangiare. Secondo appuntamento a Cervia il 24 luglio, tra l'antica Torre San Michele e i Magazzini del Sale, con una tappa speciale dedicata ai Gin e ai Vermouth. Una ventina di produttori artigianali provenienti da tutta Italia proporranno gin in purezza e in abbinamento con toniche di prestigio, raccontando botaniche, profumi e stili produttivi. Accanto a loro, un grande banco a cura di Enoteca Regionale Emilia-Romagna offrirà etichette territoriali trasformate da bartender professionisti in cocktail inediti anche mixati ai vini regionali e ai prodotti tipici del territorio. Protagonista anche il food pairing contemporaneo, con l'AperiDop firmato da Daniele Reponi. Il tour farà poi tappa venerdì 7 agosto a Cesenatico, in Piazza Spose dei Marinai, per la storica serata di Tramonto DiVino sul mare. Dalle 19.30, l'area diventerà una grande arena del gusto con oltre 400 etichette regionali raccontate dai sommelier Ais. Protagonista di tappa sarà la patata di Bologna Dop, interpretata dallo chef Omar Casali di ChefToChef Emiliaromagnacuochi con Formaggio di Fossa di Sogliano Dop e Pancetta Piacentina Dop. A completare gli assaggi un finger food con le grandi Dop e Igp regionali e il fresco cocomero Dolce Passione. Tra le novità dell'edizione 2026 nasce "Tramonto DiVino – Label Award: le etichette più belle", un premio dedicato alle cantine che partecipano alla Guida Ais Emilia Romagna da Bere e da Mangiare, consegnata all'ingresso ai tutti i partecipanti. Obiettivo del premio identificare le etichette che meglio raccontano identità visiva, creatività e capacità comunicativa delle cantine regionali. Il premio è realizzato in collaborazione fra Tramonto DiVino, l'App Vini Emilia Romagna e MyVinapp, il diario digitale dove wine lover e appassionati possono salvare bottiglie, degustazioni ed eventi legati al mondo del vino. Le etichette selezionate saranno caricate su MyVinapp, e votate direttamente dal pubblico durante gli eventi di Tramonto DiVino, da luglio a ottobre 2026. Ticket d'ingresso fissato a seconda delle tappe e delle proposte in degustazione, tra i 25 e i 28 euro. Il ticket potrà essere preferibilmente acquistato anticipatamente sul sito https://shop.emiliaromagnavini.it/ in modo da evitare file .

18 LUGLIO RICCIONE
24 LUGLIO CERVIA
7 AGOSTO CESENATICO
80 CANTINE EMILIANO ROMAGNOLE
E OLTRE 400 ETICHETTE IN ASSAGGIO INSIEME AI PRODOTTI DOP E IGP DELLA REGIONE



I SOMMELIER DELL'AIS EMILIA ROMAGNA RACCONTERANNO I VINI PROTAGONISTI ANCHE PER QUESTA EDIZIONE DI TRAMONTO DIVINO

L646KoEXIe

AMBIENTE AGRICOLTURA ALIMENTAZIONE
AGRI ROMAGNA
Nella terra del Wellness
Anno 8 | n° 5
Giovedì 25 luglio 2024
Supplemento del settimanale Corriere Cesenate
a cura di Michelangelo Bucci
agriromagna@corrierecesenate.it

Luglio 2026



La cugina emiliana

La campagna 2026/27 della Patata di Bologna Dop, prima patata in Italia ad aver ottenuto la Denominazione di origine protetta, si è aperta con segnali incoraggianti. Le superfici coltivate nell'areale di produzione si confermano sui valori dello scorso anno, attestandosi intorno ai 390 ettari, mentre le condizioni climatiche registrate durante le semine e lo sviluppo vegetativo hanno consentito un andamento regolare della coltivazione. La patata di Bologna parteciperà il 7 agosto alla tappa di Cesenatico di "Tramonto DiVino", cucinata dallo chef Omar Casali.

L'appuntamento

Riccione ammira Tramonto DiVino e l'eccellenza è servita a tavola

Dal 18 luglio le migliori annate e la piada romagnola saranno protagonisti del road show a Villa Mussolini

Partito con l'anteprima nel Ferrarese, il road show del gusto Tramonto DiVino torna nel giardino di Villa Mussolini con i grandi vini dell'Emilia-Romagna, promossi da Enoteca Regionale e raccontati dai sommelier Ais. L'appuntamento è per il 18 luglio con i vini protagonisti assieme alla Piadina Romagnola Igp regina di tappa. Sempre in riviera il 24 ci si sposterà a Cervia per la serata speciale dedicata al food pairing con prodotti certificati e Gin Artigianali e il 7 agosto a Cesenatico con l'Associazione ChefToChef che interpreta la Patata di Bologna Dop. Al centro il Novebolle, marchio collettivo delle bollicine romagnole, i prodotti Dop e Igp dei consorzi regionali, racconti di vino e di cibo, musica live e altro. Presentato ieri sulla terrazza del Club Nautico dai presidenti dell'Enoteca Emilia-Romagna, Davide Frascari, e dell'Ais, Adolfo Treggiari, affiancati dall'assessore al Turismo Mattia Guidi, l'evento riccionese, dalle 19,30 alle 23,30, farà gioia del palato per turisti e residenti, wine lover e curiosi del gusto. I sommelier Ais guideranno il pubblico tra un'ottantina di cantine emiliano-romagnole e oltre 400 referenze in libero assaggio. Protagonisti Albana, Sangiovese, Rebola, Pignoletto, Lambruschi, Vini delle Sabbie, Gutturnio, Ortrugo, Malvasie e vini dei Colli di San Marino. Grande attesa per il banco dedicato ai Best 100 e ai 12 Ambasciatori della Guida Ais Emilia-Romagna da Bere e da Mangiare 2026/2027, insieme allo spazio riservato agli Spumanti Metodo Classico selezionati dal premio «Giuliano Zuppiroli». La Piadina Romagnola Igp, per l'occasione sarà interpretata con un menù inedito da Daniele Reponi, maestro dello street food nazionale, in primo piano anche le bollicine romagnole di Novebolle, marchio del Consorzio Vini di Romagna. Debutto di rilievo anche per il formaggio di Fossa di Sogliano Dop proposto in versione gourmet, accanto a Culatello di Zibello, Prosciutto di Parma, Parmigiano Reggiano, Squacquerone di Romagna Dop e Cocomero Dolce Passione. Sempre a Riccione , dove l'evento si tiene in convenzione con Federalberghi, si terrà la premiazione dei 100 vini best di Emilia e Romagna, al Palazzo del Turismo, e dei 12 Ambasciatori, vini premiati dalla guida Ais Emilia Romagna da Bere e da Mangiare, a Villa Mussolini.



Tramonto DiVino approda a Villa Mussolini a Riccione dal 18 al 23 luglio

Nives Concolino



fabbri@agenziaprimapagina.it
Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Tramonto DiVino a Massa Fiscaglia Calici e degustazioni al calar del sole

Sabato l'evento al Santuario della Madonna della Corba: cosa sapere

Il format

Tramonto DiVino è realizzato dal Comune di Fiscaglia, Strada dei vini e dei Sapori di Ferrara, Enoteca Regionale Emilia Romagna, assessorato Agricoltura Regione Emilia Romagna, Unioncamere Emilia Romagna e Apt Servizi

Massa Fiscaglia Sabato la grande enogastronomia regionale fa tappa nel Ferrarese. Sarà il Comune di Fiscaglia infatti ad ospitare quest'anno Tramonto DiVino, il tour che valorizza i prodotti certificati dell'Emilia-Romagna. Per l'occasione i riflettori si accenderanno su una location inedita e di grande fascino: il nuovissimo parco del Santuario della Madonna della Corba (via del Mare, Massa Fiscaglia), aperto al pubblico per una serata esclusiva.

Come funziona Dalle ore 19.30 alle 23.30 lo spazio verde si trasformerà in un'arena del gusto a cielo aperto. Tra luci soffuse e musica lounge, i partecipanti potranno scoprire le eccellenze del territorio. Protagonisti assoluti saranno oltre 400 vini regionali serviti dai sommelier Ais, con un viaggio dai classici Albana e Sangiovese romagnoli, Lambrusco e Malvasia, Pignoletto dei Colli Bolognesi, Gutturnio e Ortrugo Piacentini, fino ai vini ferraresi "delle sabbie". Ospite d'onore il marchio Novebolle,



espressione della Doc Romagna Spumante.

Ad accompagnare i calici, i piatti gourmet preparati dagli chef e studenti dell'Istituto Alberghiero Orio Vergani di Ferrara, che esalteranno i prodotti Dop e Igp del territorio. In degustazione un risotto gourmet con Riso del Delta del Po Igp, asparagi di Altedo Igp, chips di Mortadella Bologna Igp e Olio di Brisighella Dop, oltre alla tradizionale Salama da sugo Ferrarese Igp su purè di Patata di Bologna Dop. E ancora un finger food a base di Prosciutto di Parma Dop, Parmigiano Reggiano Dop, Squacquerone di Romagna Dop, Mortadella Bologna Igp accompagnati dall'iconica Piadina Romagnola Igp. A completare l'offerta un grande corner in cui scoprire l'Olio Evo di Brisighella, prima Dop italiana dell'Olio Extravergine.

La serata

Sabato dalle 19.30 alle 23.30 degustazioni a Massa Fiscaglia

L'evento punta anche sulla sostenibilità: il santuario è facilmente raggiungibile su due ruote dalle località vicine (Migliarino, Massa Fiscaglia, Migliaro) grazie alle piste ciclabili locali, con un'area di sosta interna per le bici. Per chi si sposta in auto sono disponibili ampi parcheggi gratuiti adiacenti.

Il ticket d'ingresso (25 euro) include degustazioni di vino illimitate, tutte le proposte food, il calice e la Guida "Emilia-Romagna da Bere e da Mangiare". Dettagli su *shop.emiliaromagnavini.it*.

Protagonisti

Oltre quattrocento vini regionali serviti dai sommelier Ais e tanti piatti gourmet

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Oggi a Massa debutta Tramonto DiVino



Oggi l'enogastronomia regionale fa tappa a Massa Fiscaglia, dove si tiene la tappa di apertura di Tramonto DiVino, il tour che valorizza i prodotti certificati dell'Emilia-Romagna. Appuntamento al nuovo parco del Santuario della Madonna della Corba, aperto al pubblico per una serata esclusiva. Dalle 19.30 alle 23.30 lo spazio verde si trasforma in arena del gusto a cielo aperto per un evento fortemente voluto dal Comune di Fiscaglia (nella foto il sindaco Tosi con l'assessore regionale Mammi).

Protagonisti assoluti oltre 400 vini regionali serviti dai sommelier Ais, con un viaggio dai classici Albana e Sangiovese romagnoli, Lambrusco e Malvasia, Pignoletto dei Colli Bolognesi, Gutturnio e Ortrugo Piacentini, fino ai vini ferraresi "delle Sabbie". Ospite d'onore il marchio Novebolle, espressione della Doc Romagna Spumante. Ad accompagnare i calici, i piatti gourmet preparati dagli chef e studenti dell'Istituto alberghiero Vergani di Ferrara, per esaltare i prodotti Dop e Igp del territorio. In degustazione un risotto gourmet con riso del Delta del Po Igp, asparagi di Altedo Igp, chips di mortadella Bologna Igp e olio di Brisighella Dop, oltre alla tradizionale salama da sugo ferrarese Igp su purè di patata di Bologna Dop e ancora finger food.

Il Santuario è facilmente raggiungibile su due ruote grazie alle piste ciclabili, con area di sosta interna per le bici. Il ticket d'ingresso (25 euro) include degustazioni di vino, proposte food, calice e Guida "Emilia-Romagna da bere e mangiare".

© RIPRODUZIONE RISERVATA


Trovato con la droga del cannibale
Veniva spedita direttamente a casa

Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

Il formaggio di fossa conquista il Vinitaly

La sindaca in missione a Verona con il tipico prodotto di Sogliano. E lo chef Cracco lo ha proposto al padiglione dell'Emilia Romagna

di **Ermanno Pasolini**

Tania Bocchini, sindfaca di Sogliano al Rubicone, ha partecipato a Vinitaly, uno degli appuntamenti più importanti a livello internazionale per il settore vitivinicolo e agroalimentare, portando con sé il valore e la qualità del formaggio di Fossa di Sogliano Dop. Grazie alla collaborazione con gli infossatori soglianesi della Dop, è stato possibile fornire il prodotto allo chef Carlo Cracco, che lo ha inserito nelle preparazioni proposte nei ristoranti del padiglione Emilia-Romagna. Tra queste, ha riscosso particolare apprezzamento una piadina Igp gourmet con crema di formaggio di Fossa, capace di valorizzare al meglio le caratteristiche uniche del prodotto. La sindaca Tania Bocchini ha inoltre preso parte alla conferenza stampa di presentazione dell'edizione 2026 di Tramonto DiVino, iniziativa sostenuta dalla Regione Emilia-Romagna e dall'associazione italiana sommelier. In questa occasione è stato annunciato che il formaggio di Fossa di Sogliano Dop sarà protagonista in due tappe dell'evento, a Parma e a Riccione, oltre a essere al centro di un abbinamento speciale con la Patata di Bologna Igp durante la tappa di Cesenatico. A seguire, si è svolta una masterclass dedicata al Parmigiano Reggiano e al Formaggio di Fossa Dop, con abbinamenti a due vini selezionati che hanno ulteriormente evidenziato le potenzialità gastronomiche del prodotto.



La delegazione di Sogliano al Vinitaly con Carlo Cracco e Francesca Lucchi

L'assessore regionale all'Agricoltura Alessio Mammi, ha voluto ringraziare pubblicamente i produttori per l'impegno e la qualità del lavoro svolto. Presente anche la consigliera regionale Francesca Lucchi, che ha ribadito il sostegno della Regione alle filiere locali e alla valorizzazione delle produzioni certificate. La sindaca Tania Bocchini era accompagnata da tre produttori del territorio, a testimonianza del forte legame tra istituzioni e realtà produttive locali, e ha dichiarato: «Eventi come Vinitaly rappresentano una vetrina straordinaria per il nostro territorio e per le sue eccellenze. Il Formaggio di Fossa Dop è un prodotto identitario, frutto di tradizione, competenze e grande passione. La collaborazione con realtà di alto profilo come Chef Cracco e la presenza in iniziative come Tramonto Di Vino confermano il valore e le potenzialità di crescita della nostra filiera. Continueremo a lavorare insieme ai produttori per rafforzare la promozione e aprire nuove opportunità di sviluppo». Al termine della manifestazione, la sindaca ha sottolineato l'importanza di proseguire nel lavoro condiviso tra istituzioni, produttori e operatori del settore, anche in vista delle prossime progettualità già in fase di sviluppo.

LA SINDACA

«Eventi come questo rappresentano una vetrina straordinaria per il territorio»

GAMBETTOLA

Pascucci diventa casa della memoria



Sesta e settima generazione

Proseguono le iniziative per i duecento anni di attività della Antica Stamperia Pascucci di Gambettola. Domani è in programma un doppio appuntamento: alle 19 nella sede della Bottega di via Verdi e poi alle 20,30 in teatro comunale con il gruppo culturale Prospettive, per la cerimonia ufficiale di riconoscimento



fabbri@agenziaprimapagina.it
Salvo per uso personale e' vietato qualunque tipo di redistribuzione con qualsiasi mezzo.

6 Agosto 2026

ADN 7 CRO 0 DNA CRO RER NAZ

Food: per Patata di Bologna Dop fine raccolta campagna 2026 e partecipazione a Tramonto DiVino

La Patata di Bologna Dop torna protagonista a Tramonto DiVino, una delle manifestazioni enogastronomiche più rappresentative dell'Emilia-Romagna, confermando il crescente interesse dell'alta cucina verso un prodotto simbolo dell'eccellenza agroalimentare regionale. Per il secondo anno consecutivo, infatti, la Patata di Bologna Dop sarà il prodotto protagonista della tappa in programma domani, venerdì 7 agosto, a Cesenatico, in piazza Spose dei Marinai. La partecipazione al tour del gusto dell'Emilia-Romagna vedrà la collaborazione dello chef Omar Casali, che interpreterà il prodotto mettendone in risalto versatilità, caratteristiche organolettiche e potenzialità gastronomiche. Questa la ricetta della serata, dal titolo 'Mare e Monti', che si presenta come un incontro di territori: gnocchi di Patata di Bologna Dop all'olio Extravergine di Oliva di Brisighella Dop, cremoso al Formaggio di Fossa di Sogliano Dop e pane bruschettato alle acciughe.

Nel corso della serata il Consorzio sarà presente con un corner informativo nel quale il pubblico potrà conoscere più da vicino l'origine, il metodo di produzione e gli elementi distintivi della Patata di Bologna Dop, ottenuta esclusivamente dalla varietà Primura. La partecipazione a Tramonto DiVino rientra nel piano promozionale biennale finanziato attraverso la Legge Regionale dell'Emilia-Romagna n. 16/1995, finalizzato alla valorizzazione e alla promozione dei prodotti agroalimentari di qualità.

"Essere protagonisti per il secondo anno consecutivo a Tramonto DiVino - sottolinea Davide Martelli, presidente del Consorzio di Tutela Patata di Bologna Dop - rappresenta un importante riconoscimento per il lavoro svolto dall'intera filiera. La collaborazione con uno chef del calibro di Omar Casali ci permette di raccontare la versatilità della nostra Dop attraverso un linguaggio contemporaneo, capace di avvicinare nuovi consumatori senza perdere il legame con la tradizione e il territorio".

(segue)

Food: per Patata di Bologna Dop fine raccolta campagna 2026 e partecipazione a Tramonto DiVino (2)

La partecipazione a Tramonto DiVino rappresenta inoltre un ulteriore passo nel percorso di collaborazione tra il Consorzio di Tutela Patata di Bologna Dop e l'Associazione ChefToChef Emiliaromagnacuochi, già avviato nei mesi scorsi attraverso il progetto 'Taste Innovators - La versione dello chef', sostenuto dal ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste. Una collaborazione nata con l'obiettivo di favorire il confronto tra il mondo della produzione e quello dell'alta cucina, affidando agli chef il compito di proporre interpretazioni contemporanee e originali della Patata di Bologna Dop.

La collaborazione con gli chef trova conferma anche nei risultati di una recente indagine condotta all'interno dell'Associazione ChefToChef Emiliaromagnacuochi. Dall'analisi emerge una valutazione particolarmente positiva della Patata di Bologna Dop, apprezzata per versatilità, naturale sapidità, uniformità del calibro e tenuta in cottura.

Caratteristiche che rendono la varietà Primura adatta sia alle preparazioni tradizionali sia alle proposte più innovative dell'alta cucina. Il confronto con il mondo della ristorazione diventa così un efficace strumento per raccontare il prodotto con un linguaggio nuovo e valorizzarne le qualità presso un pubblico sempre più ampio.

(segue)

Food: per Patata di Bologna Dop fine raccolta campagna 2026 e partecipazione a Tramonto DiVino (3)

Accanto al percorso di valorizzazione gastronomica, resta centrale il lavoro della filiera produttiva, che rappresenta il fondamento della Patata di Bologna Dop e del Consorzio. Proprio in queste settimane volge al termine la campagna di raccolta 2026, condotta sui 389 ettari certificati della zona di produzione. Si tratta di una fase decisiva, nella quale il lavoro agronomico svolto durante l'intero ciclo colturale trova piena espressione e consente di preservare le caratteristiche distintive della varietà Primura, coltivata secondo il disciplinare della Dop.

Le prime indicazioni evidenziano rese per ettaro leggermente superiori rispetto alla precedente campagna, anche se il quadro produttivo definitivo potrà essere delineato soltanto a fine raccolta. L'ultima fase delle operazioni è stata condizionata dalle temperature particolarmente elevate registrate nelle scorse settimane e dai successivi temporali intensi, che hanno temporaneamente interrotto e rallentato le attività nei campi. Anche in questo contesto, il presidio tecnico dei produttori e la gestione agronomica della coltura confermano il valore di una filiera specializzata, capace di affrontare le criticità climatiche mantenendo positive le aspettative sulla qualità del prodotto.

"Le condizioni meteorologiche delle ultime settimane hanno certamente richiesto attenzione e capacità di adattamento da parte dei nostri produttori, ma la filiera ha dimostrato ancora una volta grande professionalità e competenza. Le indicazioni raccolte finora sono incoraggianti e confermano l'efficacia del lavoro svolto in campo per garantire gli standard qualitativi che contraddistinguono la Patata di Bologna Dop", conclude Martelli.

(Tri/Labitalia)

ISSN 2465 - 1222
06-Aug-2026 18:55

askanews

Speciali: ASIA | NOMI E NOMINE | CRISI CLIMATICA | CYBER AFFAIRS | ASKAENERGY | ITALIANI NEL MONDO | EUROPA BUILDING | MONDO TECH | USA-ITALIA

Speciali: Dentro l’Europa | Pitti 2026

Videonews

CRONACA VIDEONEWS
Crisi climatica, il Po a livelli di acqua sempre più bassi
27 GIUGNO 2026

CRONACA VIDEONEWS
NYC, successo a Brooklyn per “Sicily Lands in Hands”
27 GIUGNO 2026

CRONACA VIDEONEWS
La Vespa compie 80 anni, in 25mila sfilano a Roma
27 GIUGNO 2026

ESTERO VIDEONEWS
Zelensky: “Ecco in vide missili ucraini che colpiscono in Russia”
27 GIUGNO 2026

AGRIFOOD CRONACA

“Tramonto DiVino” torna in Riviera E-R con 3 tappe tra vino e Dop

Riccione, Cervia e Cesenatico al centro del gusto regionale

GIU 27, 2026 **Enogastronomia**



Milano, 27 giu. (askanews) – “Tramonto DiVino” torna in Riviera con tre appuntamenti tra Riccione, Cervia e Cesenatico e rilancia il proprio ruolo di vetrina estiva dell’enogastronomia emiliano-romagnola, mettendo al centro vini regionali, prodotti Dop e Igp, sommelier, chef e nuovi format di degustazione. Dopo le tappe iniziali di Fiscaglia e Arceto, il road show del gusto arriva sulla costa con un calendario che punta a intercettare turisti, appassionati e pubblico della Riviera attraverso vino, food pairing e promozione territoriale. La prima tappa è in

programma sabato 18 luglio a Riccione, nel giardino di Villa Mussolini, dalle 19.30 alle 23.30. Qui i sommelier Ais guideranno il pubblico tra circa 80 cantine emiliano-romagnole e oltre 400 referenze in libero assaggio, con una selezione che comprende Albana, Sangiovese, Rebola, Pignoletto, Lambruschi, Vini delle Sabbie, Gutturnio, Ortrugo, Malvasie e vini dei Colli di San Marino. In primo piano anche i 100 vini best e i 12 Ambasciatori della Guida Ais Emilia Romagna da Bere e da Mangiare 2026-2027, insieme con gli Spumanti Metodo Classico selezionati dal premio “Giuliano Zuppiroli”.

A Riccione la protagonista gastronomica sarà la Piadina Romagnola Igp, interpretata da Daniele Reponi con un menu dedicato, mentre tra gli ospiti d’onore figurano le bollicine romagnole di Novebolle, marchio collettivo del Consorzio Vini di Romagna. Accanto a queste, spazio a Formaggio di Fossa di Sogliano Dop, Culatello di Zibello, Prosciutto di Parma, Parmigiano Reggiano, Squacquerone di Romagna Dop e Cocomero Dolce Passione. Nella stessa giornata, al Palazzo del Turismo di Riccione, dalle 17, si terranno anche le premiazioni dei 100 vini best di Emilia e Romagna e dei 12 Ambasciatori della “Guida Ais Emilia Romagna da Bere e da Mangiare”, con consegna dei premi ai vini ambasciatori durante l’evento serale a Villa Mussolini. L’ingresso a questo momento è su invito.

La seconda tappa si svolgerà il 24 luglio a Cervia, tra Torre San Michele e Magazzini del Sale, con una formula che allarga il raggio d’azione della manifestazione. Qui la serata sarà dedicata in particolare a gin e vermouth, con una ventina di produttori artigianali provenienti da tutta Italia chiamati a proporre gin in purezza e in abbinamento con toniche di prestigio. Accanto a loro, un grande banco curato da Enoteca Regionale Emilia-Romagna presenterà etichette territoriali trasformate da bartender professionisti in cocktail inediti, anche in miscelazione con vini regionali e prodotti tipici del territorio.

La tappa conclusiva in Riviera è fissata per venerdì 7 agosto a Cesenatico, in Piazza Spose dei Marinai, tra porto leonardesco e mare, con la storica formula di “Tramonto DiVino sul Mare”. Dalle 19.30 l’area ospiterà oltre 400 etichette regionali raccontate dai sommelier Ais, il banco dei vini top della Guida Ais e una lounge dedicata a Novebolle in abbinamento a una tartare gourmet di Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale Igp. Protagonista della serata sarà la Patata di Bologna Dop, interpretata dallo chef Omar Casali di ChefToChef Emiliaromagnacuochi insieme con Formaggio di Fossa di Sogliano Dop e Pancetta Piacentina Dop. A completare gli assaggi, finger food con le grandi Dop e Igp regionali e il cocomero Dolce Passione.

La manifestazione conferma anche il ruolo di Enoteca Regionale Emilia-Romagna, che attraverso un grande spazio dedicato promuove le cantine regionali di piccole e medie dimensioni e accompagna il pubblico verso una conoscenza più ampia e consapevole dei vini emiliano-romagnoli. Attorno a “Tramonto DiVino” si è consolidata negli anni una rete che coinvolge Comuni della costa, operatori turistici, Federalberghi Riccione, l’Associazione degli esercenti balneari di Cesenatico, Proloco Project Milano Marittima e diverse associazioni di categoria.

Tra le novità dell’edizione 2026 entra anche “Tramonto DiVino – Label Award: le etichette più belle”, premio dedicato alle Cantine che partecipano alla “Guida Ais Emilia Romagna da Bere e da Mangiare”. L’obiettivo è individuare le etichette che meglio raccontano identità visiva, creatività e capacità comunicativa delle aziende regionali. Le etichette selezionate saranno caricate su MyVinapp e votate dal pubblico durante gli eventi di Tramonto DiVino, da luglio a ottobre. Le cinque più votate entreranno poi in una masterclass dedicata nell’ultimo appuntamento del tour, in programma il 18 ottobre a Parma, città Unesco per la Gastronomia.

RASSEGNA STAMPA WEB

TESTATA	ARTICOLO
Freshplaza	https://www.freshplaza.it/article/9863045/ortofrutta-protagonista-anche-in-riva-al-mare-fra-i-turisti/
Italia a Tavola	https://www.italiaatavola.net/alimenti-bevande/2026/8/1/patata-di-bologna-dop-a-tramonto-divino-con-mare-e-monti-di-chef-omar-casali/120668/
Italiafruit	https://www.italiafruit.net/la-patata-di-bologna-dop-torna-protagonista-a-tramonto-divino
Fresh Point Magazine	https://www.freshpointmagazine.it/produzione-mercati/dop-e-igp/patata-bologna-dop-tramonto-divino-cheg-casali/
Agricolae	https://agricolae.eu/patata-di-bologna-dop-tramonto-divino-e-fine-raccolta-campagna-2026/
Rassegna Business	https://www.rassegnabusiness.news/patata-bologna-dop-valorizzazione-e-innovazione-tramonto-divino-chef-omar-casali/
Nato con la valigia	https://www.natoconlavaligia.info/2026/08/02/la-patata-di-bologna-dop-torna-protagonista-a-tramonto-divino/
Politicamente Corretto	https://www.politicamentecorretto.com/2026/07/31/la-patata-di-bologna-dop-torna-protagonista-a-tramonto-divino-a-cesenatico-la-firma-dello-chef-omar-casali/
Settesere	https://www.settesere.it/it/notizie-romagna-tramonto-divino-continua-in-agosto-a-cesenatico-a-settembre-a-spilamberto-n56148.php
Agenfood	https://www.agenfood.it/gastronomia/la-patata-di-bologna-dop-torna-protagonista-a-tramonto-divino-a-cesenatico-la-firma-dello-chef-omar-casali/
Myfruit	https://www.myfruit.it/news/lestate-di-patata-di-bologna-dop-a-tramonto-divino

Distribuzione Moderna	https://distribuzionemoderna.info/associazioni/la-patata-di-bologna-dop-torna-protagonista-a-tramonto-divino-con-lo-chef-omar-casali
Easy News web	https://www.easynewsweb.com/patata-di-bologna-dop-tramonto-divino-e-fine-raccolta-campagna-2026/
Sestopotere	https://sestopotere.com/prodotti-tipici-la-patata-di-bologna-dop-torna-protagonista-a-tramonto-divino/
Informazione.it	https://www.informazione.news/c/9A6291E4-7999-4A3D-A132-A30F2E97932B/Cesenatico-la-Patata-di-Bologna-DOP-protagonista-a-Tramonto-DiVino-con-la-firma-dello-chef-Omar-Casali
Emilia Romagna Vini	https://www.emiliaromagnavini.it/it/blog/1678-patata-di-bologna-dop-protagonista-in-riviera
Fooday	https://www.fooday.it/la-patata-di-bologna-dop-torna-protagonista-a-tramonto-divino-a-cesenatico-la-firma-dello-chef-omar-casali.html
Cesena Notizie	https://www.cesenanotizie.net/2026/07/31/la-patata-di-bologna-protagonista-a-tramonto-divino-a-cesenatico/89162/
Living Cesenatico	https://www.livingcesenatico.it/2026/08/03/tramonto-divino-2026-spose-marinai/
Cesena Notizie	https://www.cesenanotizie.net/2026/08/03/tramonto-divino-torna-a-cesenatico-oltre-400-etichette-e-il-meglio-delle-dop-e-igp-dellemilia-romagna/89252/
Romagna Notizie	https://www.romagnanotizie.net/2026/08/03/tramonto-divino-torna-a-cesenatico-oltre-400-etichette-e-il-meglio-delle-dop-e-igp-dellemilia-romagna/152196/
Emilia Romagna vini	https://www.emiliaromagnavini.it/it/blog/1679-cesenatico-brinda-allaestate-con-tramonto-divino

Cesena Today	https://www.cesenatoday.it/eventi/oltre-400-etichette-per-un-serata-di-gusto-ed-eccellenze-cesenatico-ospita-tramondo-di-vino.html
Piacenza Sera	https://www.piacenzasera.it/2026/08/salumi-piacentini-sulla-riviera-romagnola-550-degustazioni-a-cesenatico/657561/
Il Piacenza	https://www.ilpiacenza.it/economia/salumi-dop-piacentini-cesenatico-tramonto-divino.html
Liberta.it	https://www.liberta.it/news/attualita/i-salumi-dop-piacentini-conquistano-cesenatico/109092
Askanews	https://askanews.it/2026/06/27/tramonto-divino-torna-in-riviera-e-r-con-3-tappe-tra-vino-e-dop/
Virtù Quotidiane	https://www.virtuquotidiane.it/eventi-fiere-ed-appuntamenti/tramonto-divino-accende-la-riviera-tre-serate-con-il-meglio-dellenogastronomia-dellemilia-romagna.html
Vivere Riccione	https://www.viverericcione.it/2026/06/23/tramonto-divino-di-nuovo-in-villa-riccione-torna-ad-ospitare-lappuntamento-enogastronomico-pi-atteso-dellestate/110317/
Wine Couture	https://winecouture.it/2026/06/27/tramonto-divino-porta-lestate-in-riviera/
I Grandi Vini	https://www.igrandivini.com/news/tramonto-divino-2026-in-riviera-tra-riccione-cervia-e-cesenatico/
Bere il Vino	https://www.bereilvino.it/2026/06/tramonto-divino-accende-la-riviera-riccione-cervia-cesenatico/
Agenfood	https://www.agenfood.it/vino-e-birre/tramonto-divino-porta-il-meglio-dellenogastronomia-dellemilia-romagna-sulla-riviera/
Gazzetta del Gusto	https://www.gazzettadelgusto.it/eventi/tramonto-divino-2026-riviera-romagnola-vini-dop-igp/

Altarimini	https://altarimini.it/tramonto-divino-torna-in-riviera-tre-serate-tra-grandi-vini-e-sapori-demilia-romagna.php
Chiamami Città	https://www.chiamamicitta.it/tramonto-divino-il-road-show-del-gusto-torna-in-riviera/
Living Cesenatico	https://www.livingcesenatico.it/2026/06/24/tramonto-divino-2026/
Geronimo News	https://www.geronimo.news/c/cronaca/tramonto-divino-accende-la-riviera-tre-serate-con-il-meglio-delluenogastronomia-delluemilia-romagna-A73812
Egnews	https://www.egnews.it/tramonto-divino-accende-la-riviera/
Emilia Romagna Vini	https://www.emiliaromagnavini.it/it/blog/1657-tramonto-divino-2026-accende-in-riviera
Qualivita	https://www.qualivita.it/news/tramonto-divino-accende-la-riviera/
Turismo Dop	https://www.turismodop.it/2026/06/tramonto-divino-accende-la-riviera-romagnola/
Quotidiano della Sicilia	https://qds.it/tramonto-divino-torna-in-riviera-e-r-con-3-tappe-tra-vino-e-dop/
Radio Studio 90 Italia	https://www.radiostudio90italia.it/tramonto-divino-torna-in-riviera-e-r-con-3-tappe-tra-vino-e-dop/
Canale Uno	https://www.canaleuno.it/2026/06/27/tramonto-divino-torna-in-riviera-e-r-con-3-tappe-tra-vino-e-dop/
Cronache di Milano	https://cronachedimilano.com/tramonto-divino-torna-in-riviera-e-r-con-3-tappe-tra-vino-e-dop/
Il Corriere di Bologna	https://ilcorrieredibologna.it/tramonto-divino-torna-in-riviera-e-r-con-3-tappe-tra-vino-e-dop/

Magazine Italia	https://magazine-italia.it/tramonto-divino-torna-in-riviera-e-r-con-3-tappe-tra-vino-e-dop/
Cronache di Bari	https://cronachedibari.com/tramonto-divino-torna-in-riviera-e-r-con-3-tappe-tra-vino-e-dop/
Investimenti news	https://investimentinews.it/tramonto-divino-torna-in-riviera-e-r-con-3-tappe-tra-vino-e-dop/
Il Corriere di Firenze	https://ilcorrieredifirenze.it/tramonto-divino-torna-in-riviera-e-r-con-3-tappe-tra-vino-e-dop/
Cronache del Mezzogiorno	https://cronachedelmezzogiorno.it/tramonto-divino-torna-in-riviera-e-r-con-3-tappe-tra-vino-e-dop/
Il Giornale di Torino	https://ilgiornaleditorino.it/tramonto-divino-torna-in-riviera-e-r-con-3-tappe-tra-vino-e-dop/
Corriere di Ancona	https://corrierediancona.it/tramonto-divino-torna-in-riviera-e-r-con-3-tappe-tra-vino-e-dop/
Corriere Flegreo	https://corriereflegreo.it/tramonto-divino-torna-in-riviera-e-r-con-3-tappe-tra-vino-e-dop/
Accade Ora	https://accadeora.it/tramonto-divino-torna-in-riviera-e-r-con-3-tappe-tra-vino-e-dop/
Appia News	https://appianews.it/tramonto-divino-torna-in-riviera-e-r-con-3-tappe-tra-vino-e-dop/
Gazzetta di Genova	https://gazzettadigenova.it/tramonto-divino-torna-in-riviera-e-r-con-3-tappe-tra-vino-e-dop/
Notizie Di	https://notiziedi.it/tramonto-divino-torna-in-riviera-e-r-con-3-tappe-tra-vino-e-dop/
Corriere di Palermo	https://corrieredipalermo.it/tramonto-divino-torna-in-riviera-e-r-con-3-tappe-tra-vino-e-dop/
Città di Napoli	https://cittadinapoli.com/tramonto-divino-torna-in-riviera-e-r-con-3-tappe-tra-vino-e-dop/

Cronache della Calabria	https://cronachedellacalabria.it/tramonto-divino-torna-in-riviera-e-r-con-3-tappe-tra-vino-e-dop/
Campania Press	https://campaniapress.it/tramonto-divino-torna-in-riviera-e-r-con-3-tappe-tra-vino-e-dop/
Città di	https://cittadi.it/tramonto-divino-torna-in-riviera-e-r-con-3-tappe-tra-vino-e-dop/
Ragionieri e previdenza	https://www.ragionieriepreviden za.it/2026/06/tramonto-divino-torna-in-riviera-e-r-con-3-tappe-tra-vino-e-dop/
Radio Napoli Centro	https://radionapolicentro.it/tramonto-divino-torna-in-riviera-e-r-con-3-tappe-tra-vino-e-dop/
Aosta News	https://www.gazzettamatin.com/2026/06/27/tramonto-divino-torna-in-riviera-e-r-con-3-tappe-tra-vino-e-dop/
Venezia 24	https://venezia24.com/tramonto-divino-torna-in-riviera-e-r-con-3-tappe-tra-vino-e-dop/
Forlì 24 Ore	https://www.forli24ore.it/notizie/eventi/2026/06/26/la-riviera-romagnola-si-prepara-a-diventare-la-capitale-del-gusto-arriva-la-carovana-di-tramonto-divino/
Sestopotere	https://sestopotere.com/presentato-il-tour-2026-di-tramonto-divino-tre-serate-con-il-meglio-dellenogastronomia-dellemilia-romagna/
Winenews	https://winenews.it/it/dalle-cattedrali-sotterranee-di-canelli-al-chianti-classico-unestate-di-vino-cultura-e-bellezza_595444/