



RAVENNA XVII EDIZIONE 25, 26 E 27 OTTOBRE 2019

## GIOVINBACCO 2019 **LABORATORI / CONVEGNI / MOSTRE**

Consultare il programma completo su [www.giovinbacco.it](http://www.giovinbacco.it)

**“ I BUONI DEL PANE, IL PANE DEI BUONI”**: mostra di documenti storici autentici dall’ 800 fino alla metà del 900 per il contrasto alla povertà alimentare a cura di Franco Chiarini e Vittorio Pranzini, promossa da Ecologia di Comunità in occasione dei due mesi di “Contrasto alla Povertà Alimentare” organizzata da Nutrire Ravenna. La mostra sarà itinerante e si sposterà in alcuni luoghi della manifestazione: Sala Spadolini della Biblioteca Oriani, Salone dei Mosaici, Grand Hotel Mattei, Pane Olio e Comapanatico in Piazza Garibaldi.

### **Venerdì 25 ottobre 2019**

- Ore 9,00      Cà de Ven- via Corrado Ricci  
**Premio Romagna Albana e Premio Romagna Sangiovese Riserva** di Giovinbacco  
In mattinata si riunirà la Giuria composta da degustatori Slow Food, Ais e Onav.  
Alla valutazione della giuria professionale si aggiungerà anche una giuria popolare che valuterà il miglior Sangiovese Superiore. La giuria è composta dai degustatori **Giordano Zinzani** che presiede (Onav), **Piero Fiorentini** (Slow Food), **Giacomo Mazzavillani** (Slow Food), **Mariella Caputo** (Ais), **Anne Meglioli** (Ais), **Giuseppe Meglioli** (Onav).
- Ore 18,30    Sala Spadolini- Biblioteca Oriani via Corrado Ricci  
**San Valentino: i vini di Luca D’Attoma**  
Partecipano **Roberto Mascarin** vignaiolo e **Giancarlo Mondini** docente e degustatore Ais . Laboratorio a pagamento per sostenere le iniziative di Slow Food
- Ore 20,00    Sala Spadolini- Biblioteca Oriani via Corrado Ricci  
**Le Donne del Vino dell’Emilia Romagna: “Come ci siamo ritrovate in questo mondo”**  
Intervengono **Antonietta Mazzeo** giornalista delegata Associazione Donne del Vino Emilia Romagna, **Antonella Perdisa** produttrice Donne del Vino Emilia Romagna, **Ilaria Di Nunzio** sommelier Donne del Vino Emilia Romagna.

Conduce **Anne Meglioli** Segretaria generale FIJEV e associata a Donne del Vino Emilia-Romagna

## Sabato 26 ottobre 2019

Pane, Olio e Comanatico in Piazza Garibaldi

*Un produttore si racconta:* spazio riservato ai produttori di pane, vino e olio dove parleranno della loro azienda e dei loro prodotti. Programma degli incontri esposto giornalmente nello spazio laboratori.

Ore 10,30 Pane, Olio e Comanatico in Piazza Garibaldi

**Laboratorio dedicato ai bambini sull'olio** a cura di **Slow Food Godo-Bassa Romagna**

Posti n. 10 Info e prenotazioni 335 6218155 / [slowfoodbassaromagna@gmail.com](mailto:slowfoodbassaromagna@gmail.com)

Ore 11,00 Salone dei Mosaici-Piazza Kennedy.

*Vino e Territorio: il turismo delle esperienze e delle emozioni.*

Intervengono **Antonella Perdisa** presidente Movimento Turismo del Vino Emilia Romagna, **James Hobson** di "Proeven van Italië" (Degustando l'Italia) brand che promuove l'Italia nel Nord Europa, **Andrea Corsini** Assessore al Turismo e Commercio Regione Emilia Romagna. Modera **Mauro Zanarini** Slow Food Ravenna

Ore 12,30 Pane, Olio e Comanatico in Piazza Garibaldi

**Quando i cereali si trasformano in pizza e focaccia.** Presentazione a cura di **Fabrizio Nistri**, ricerca e sviluppo Molino Spadoni. Segue degustazione

Ore 16,00 Sala Spadolini- Biblioteca Oriani via Corrado Ricci

**Bollicine Romagnole biologiche, biodinamiche e naturali da vitigni autoctoni.**

Intervengono **Paride Benedetti** di Santa Lucia Winery e **Piero Fiorentini** collaboratore della Guida Slow Wine. In abbinamento la **coppia tradizionale di pane ferrarese "la ciupèta"** a lievito madre accompagnata alla mortadella classica di Bologna Presidio Slow Food. Intervento di **Alberto Fabbri** esperto di enogastronomia

Laboratorio a pagamento per sostenere le iniziative di Slow Food.

Ore 18,00 Sala Spadolini- Biblioteca Oriani via Corrado Ricci

**L'abito fa il Vino ?**

Focus sul vino sfuso di qualità. Intervengono **Roberto Ronchi** responsabile commerciale della Cantina Spalletti Colonna di Paliano, **Pezzi Claudio** responsabile commerciale Cantina Intesa, **Massimo Serena** Osteria del Tempo Perso, **Marco Calderoni** enoteca Cantina di Calderoni, modera **Mauro Zanarini** Slow Food Ravenna

## Domenica 27 ottobre 2019

Pane, Olio e Comanatico in Piazza Garibaldi

***Un produttore si racconta:*** spazio riservato ai produttori di pane, vino e olio dove parleranno della loro azienda e dei loro prodotti. Programma degli incontri esposto giornalmente nello spazio laboratori.

Ore 10,30

Pane, Olio e Comanatico in Piazza Garibaldi

***La Filiera del pane: dal campo alla tavola***

Intervengono **Paolo Marianini** (agricoltore biologico), **Stefano Prensani** (mugnaio), **Giancarlo Ceccolini** (fornaio biologico), **Alessandra Bazzocchi** (cuoca), **Maria Angela Ceccarelli** (Slow Food Ravenna) Modera **Mauro Zanarini** Slow Food Ravenna

Degustazione gratuita di pane e olio Evo. Posti limitati.

Ore 12,00

Pane, Olio e Comanatico in Piazza Garibaldi

**Laboratorio del Gusto** : confronto tra olii monivarietalis di Emilia Romagna, Veneto e Toscana. Conduce **Mauro Pasquali** coordinatore della Guida Slow Food agli extravergini per Veneto e Trentino.

Contributo per sostenere le iniziative di Slow Food.

Ore 15,30

Pane, Olio e Comanatico in Piazza Garibaldi

Incontro con l' **Associazione Italiana Amici dei Mulini Storici**

Interverrà **Rosanna Pasi** referente regionale AIAMS e Presidente dell'Associazione **Amici del Mulino Scodellino** di Castelbolognese (RA) che realizza il progetto "Mulino Didattico".

Ore 16,30

Sala Spadolini- Biblioteca Oriani via Corrado Ricci

***Albana Déi***

Degustazione guidata da **Andrea Spada** e **Carlo Catani** delle sette albane finaliste del 2019 all'evento dedicato all'albana.

Laboratorio a pagamento per sostenere le iniziative di Slow Food

Ore 17,00

Pane, Olio e Comanatico in Piazza Garibaldi

**Laboratorio dedicato ai bambini sul pane** a cura di **Slow Food Godo-Bassa Romagna**

Posti n. 10 Info e prenotazioni 335 6218155 / [slowfoodbassaromagna@gmail.com](mailto:slowfoodbassaromagna@gmail.com)

Ore 18,00

Pane, Olio e Comanatico in Piazza Garibaldi

***L'olio di Romagna da Brisighella a Rimini.***

Conducono **Mauro Pasquali** coordinatore della Guida Slow Food agli extravergini per Veneto e Trentino e **Francesca Baldereschi** referente Slow Food Italia per Emilia Romagna. Incontro con Gianluca Tumidei (Tenuta Pennita), Franco Spada (Terre di Brisighella), Marco Amati (Oleificio Sapigni), Giovanni Fraternali Grilli (Uliveto del Fattore).

Degustazione gratuita di pane e olio Evo. Degustazione gratuita. Posti limitati

**Lunedì 28 ottobre 2019**

Ore 20,30

Grand Hotel Mattei- Ravenna

**Cena conclusiva** a cura di Slow Food con la cucina di **Alfonso Caputo** della **Taverna del Capitano** [www.tavernadelcapitano.com](http://www.tavernadelcapitano.com) località Marina del Cantone-Massalubrense (Na), una stella Michelin. Vogliamo ringraziare **Mariella Caputo** che ci segue da anni come componente e sommelier Ais nella giuria della migliore Albana e Sangiovese organizzando assieme una cena dove proporrà la cucina del suo ristorante con i prodotti del suo territorio. Nell'occasione verrà consegnato il premio **“E' bdòcc d'òr”** (il pidocchio o cozza d'oro).

Il premio **“E' bdòcc d'òr” 2019** (il pidocchio o cozza d'oro) è stato assegnato a **Franco Spada**

**Franco Spada**, agronomo e presidente del Consorzio DOP Brisighella, ha il grande merito di avere valorizzato sin da subito gli olii di Brisighella privilegiando due cultivar di valore straordinario, la ghiacciola e la nostrana di Brisighella raccolte e lavorate in tempo reale con una precisa programmazione di lavoro esclusiva delle due varietà. In Italia è stato tra i primissimi ad usare il *metodo Sinolea* di estrazione dell'olio, il più moderno e naturale e ha portato a livelli di straordinaria qualità gli olii di Brisighella, i primi ad ottenere la DOP in Italia. Sino dagli anni settanta sono entrati nella migliore ristorazione italiana contribuendo a sensibilizzare il consumatore attento alla richiesta di un olio di qualità. Una storia esemplare, l'eccellenza di una piccola realtà in terra di Romagna. Nel mondo degli olii italiani è stato un protagonista assoluto in un mondo dove c'è di tutto.