



Wine Food Festival Emilia Romagna

90 giorni da assaporare in punta di forchetta

Un ricco calendario di "eventi golosi", un viaggio nell'enogastronomia dell'Emilia Romagna alla scoperta dei piaceri di questa splendida terra, da Piacenza a Rimini. Tante "Offerte Vacanza" per assaporare prodotti DOP e IGP e ricette della tradizione, circondati da città d'arte, castelli medievali e borghi marinari.

Per offerte di viaggio e pacchetti segui il gusto: www.winefoodfestival.it



Regione Emilia-Romagna
ASSISTENZA AGRICOLA E TURISMO, CORDATO



UNINDAGNARE
CASA DI CANTIERI

UniCredit Group

Prenota la tua vacanza su

VISIT
EMILIA ROMAGNA.COM

www.visitemiliaromagna.com

GIOVINBACCO IN FESTA 2009



L'Evoluzione del Sangiovese di Romagna

È il principale evento enologico in provincia di Ravenna dedicato al più noto prodotto identitario del territorio: il Sangiovese di Romagna. In rassegna vini DOC e DOCG, Superiore e Riserva, di 60 cantine, insieme a eccellenze di 40 produttori agricoli e Presidi Slow Food. In programma cene tematiche, incontri, laboratori. 30 ristoranti di Ravenna offrono "Il Piatto GiovinBacco" e ai visitatori è riservato uno speciale pacchetto turistico. A cura di Slow Food, Tuttifrutti, Comune di Ravenna.

Dove: Ravenna

Quando: dal 6 all'8 Novembre 2009

Informazioni: Segreteria Informativa GiovinBacco

Tel 339.4703606 - 0544.509611

Fax 0544.509622

Email: info@giovinbacco.it

sito web: www.giovinbacco.it

SAGRA DELL'ULIVO E DELL'OLIO



L'olio di Brisighella, nella versione "Brisighello DOP" e "Brisighella DOP" è il primo ad aver ottenuto in Italia, nel 1996, il riconoscimento DOP, Denominazione di Origine Protetta. Ogni anno Brisighella, che può vantarsi di essere l'unica "Città dell'Olio" dell'Emilia-Romagna, celebra il suo olio nuovo con una sagra dove potrà essere degustato e acquistato, ambientata nella suggestiva cornice del suo centro storico. La manifestazione è giunta quest'anno alla sua 50° edizione.

Dove: Brisighella

Quando: il 29 novembre 2009

Informazioni: UIT Brisighella - Ufficio Informazione Turistica

Tel e fax 0546.81166

Email: iat.brisighella@racine.ra.it

Website: www.terredifaenza.it

ENOLOGICA 2009



Salone del Vino e del Prodotto tipico dell'Emilia Romagna

E' la una delle Fiere dedicate ai Vini DOC, DOCG e IGT più importante di tutta la regione. Oltre al vino, saranno presenti tutti i prodotti tipici romagnoli come tartufi, funghi, miele, formaggi, salumi, marmellate, olii, ceramica, tele stampate, e prodotti tipicamente emiliani come parmigiano, aceto balsamico, culatello, ecc. A completamento della parte espositiva e di degustazione di vini e prodotti tipici, saranno proposti laboratori, convegni, incontri e conferenze con esperti del settore.

Dove: Faenza (RA)

Quando: dal 20 al 22 Novembre 2009

Informazioni: Faenza Fiere

Tel 0546.621111

Email: info@faenzafiore.it

Website: www.faenzafiore.it

FESTA DEI FRUTTI DIMENTICATI



Iniziativa di valorizzazione dei tanti piccoli frutti autunnali tipici che sono stati inopportuno quasi abbandonati nel passaggio dalla società agricola a quella industriale e postindustriale e che oggi vengono riscoperti nel quadro di un nuovo intreccio tra prodotti e territorio. Si tratta di nespole, azzeruole, sorbe, corbezzoli, corniole, melagrane, mele da rosa, cotogni, pere volpine e tanti altri. La manifestazione prevede una ricca esposizione di tali prodotti in piazza, l'illustrazione delle loro caratteristiche da parte di esperti e la realizzazione di un circuito enogastronomico che valorizza questi prodotti in ristoranti e stand enogastronomici locali.

Dove: Casola Valsenio (RA)

Quando: 17 e 18 Ottobre 2009

Informazioni: UIT Casola Valsenio - Ufficio Informazione Turistica

Tel. 0546.73033

Email: proloco.casolavalsenio@gmail.com

Website: www.terredifaenza.it



Alla scoperta dei sapori d'autunno in Provincia di Ravenna

Alle opportunità offerte dal Wine Food Festival sul nostro territorio e più in generale lungo tutto il percorso regionale della kermesse, si affiancano altre preziose iniziative, gioielli del territorio e dell'enogastronomia capaci di rendere al meglio il gusto della tradizione, della riscoperta del prodotto tipico e delle sfumature e dei sapori dell'autunno nelle terre della nostra provincia.

La nostra collina, ricca di tradizione e premiata anche dagli itinerari del Wine Food Festival, vedrà un intenso e "gustoso" (è proprio il caso di dirlo) calendario di appuntamenti col sapore, che di fatto affiancheranno il festival enogastronomico arricchendolo con piccole e grandi chicche della nostra tradizione.

Si va dalla "Festa del Marrone" a Casola Valsenio, sino alla "Sagra della zucca e dell'uva bacarona" o alla "Giornata della salvia e della saba" a Riolo Terme. Il tutto passando per le domeniche dedicate alla polenta a Brisighella, che ospiterà anche l'agnellone, la porchetta e il castrato. Tante le iniziative che coinvolgeranno anche l'entroterra da Alfonsine a Solarolo, da Castelbolognese a Ravenna.

Di seguito il programma completo, che include anche le 4 iniziative legate al Wine Food Festival e tutte le altre iniziative del nostro territorio nell'ambito di quella che è stata definita "La notte rosa dell'enogastronomia".





10 ottobre

Festa del Marrone

CASOLA VALSENO

Centro storico

Mostra mercato dei famosi marroni casolari e dei prodotti derivati dalla loro lavorazione. Stand gastronomico con piatti autunnali e a base dei marroni. Spettacoli musicali e di intrattenimento.

fino all'11 ottobre

info 0546.73033

proloco.casolavalsenio@gmail.com

www.terredifaenza.it

11 ottobre

Festa dell'uva

9ª edizione

ALFONSINE

Piazza Monti

Dalle 14 la piazza si anima dell'allegria della vendemmia e del vino nuovo. È la domenica tiepida dell'uva, delle danze e delle musiche popolari e moderne, delle immagini d'epoca, degli attrezzi agricoli, degli oggetti d'artigianato del mercatino, della mostra estemporanea. È l'occasione per ritrovare il sapore dei cibi dimenticati e dei dolci fatti con il mosto, il momento per i mille assaggi e le degustazioni. Anteprema della festa venerdì 9 ottobre: serata di degustazione di vini e prodotti tipici a Palazzo Marini (via Roma, 10), ore 21.

info 339.8503411

seganti.stefano@comune.alfonsine.ra.it

www.comune.alfonsine.ra.it

11 ottobre

Sagra della Polenta

BRISIGHELLA

S. Cassiano di Brisighella

Polenta preparata e condita in mille modi, mostra mercato dei prodotti della valle del Lamone e musica folkloristica.

info 338.3309387

iat.brisighella@racine.ra.it

sancassiano@tin.it

www.terredifaenza.it





■ 18 ottobre

**Giornata della salvia
e della saba**

RIOLO TERME
Centro storico

Dimostrazioni sulla produzione
e sull'uso gastronomico
della saba (mosto cotto),
con degustazioni a tema.
Inoltre uno stand gastronomico
propone la divulgazione,
la commercializzazione
e l'assaggio della salvia.

Info 0546.71044
iat.rioloterme@racine.ra.it
www.terredifaenza.it

■ 18 ottobre

**Sagra CO.P.A.F.
dell'agnellone
e del castrato "QC"**

BRISIGHELLA

Parco Ugonia

Stand gastronomico, convegni
ed esposizioni ovine.

Info 0546.81166
iat.brisighella@racine.ra.it
www.terredifaenza.it

■ 11 ottobre

**Sagra della zucca
e dell'uva bacarona**

RIOLO TERME

Borgo Rivola di Riolo Terme
Centro

Mercatino, bancarelle campagnole
con frutti di stagione, concorso
di marmellate e liquori alle erbe,
mostra di animali da cortile
(la Fattoria delle Meraviglie).

Info 0546.70052 - 339.4399509
iat.rioloterme@racine.ra.it
www.terredifaenza.it





■ 18 ottobre

Sagra della Polenta

BRISIGHELLA

S. Cassiano di Brisighella

Polenta preparata e condita in mille modi, mostra mercato dei prodotti della valle del Lamone e musica folkloristica.

*info 338.3309387
iat.brisighella@racine.ra.it
sancassiano@tin.it
www.terredifaenza.it*

■ 25 ottobre

Fiera delle biodiversità animali e 5ª sagra della porchetta di mora romagnola

BRISIGHELLA

Parco Ugonia

Stand gastronomico e mercato dei prodotti tipici.

*info 0546.81166
iat.brisighella@racine.ra.it
www.terredifaenza.it*

■ 6 novembre

**GiovinBacco in Festa
Ravenna**

Palazzo Mauro De André
viale Europa

Manifestazione dedicata ai vini novelli, per lo sviluppo, la conoscenza e la difesa dei nuovi prodotti vinicoli con degustazioni.

fino all'8 novembre

info 0544.218311





■ 7 novembre

Sagra del sabadò

SOLAROLO

Sagra del dolcetto tipico romagnolo a base di castagne e Saba, sciroppo d'uva dal quale prende il nome.

fino all'8 novembre

info 0546.53266

■ 8 novembre

Festa del brazadèl e del vino novello

CASTEL BOLOGNESE

Piazza Bernardi

La "Festa del brazadèl e del vino novello" intende valorizzare la produzione locale di vino novello e tramandare la nota specialità castellana del "brazadèl de la cros" o "brazadèl de Castel", secondo la ricetta di Paolo Borghesi. Discendente d'antica famiglia di fornai castellani, fu l'ultimo grande artista dei ciambelli secchi della croce, tradizionalmente assaporati dopo averli ben inzuppati nel vino. Il vino novello si ottiene con un particolare processo di vinificazione, definito a macerazione carbonica, che permette la produzione di vini rossi più morbidi, meno acidi, più freschi e con migliore conservazione degli aromi primari.

Gastronomia, mercatino e spettacolo corredano la festa.

*info 0546.55604-54415
prolococastelb@libero.it*

■ 8 novembre

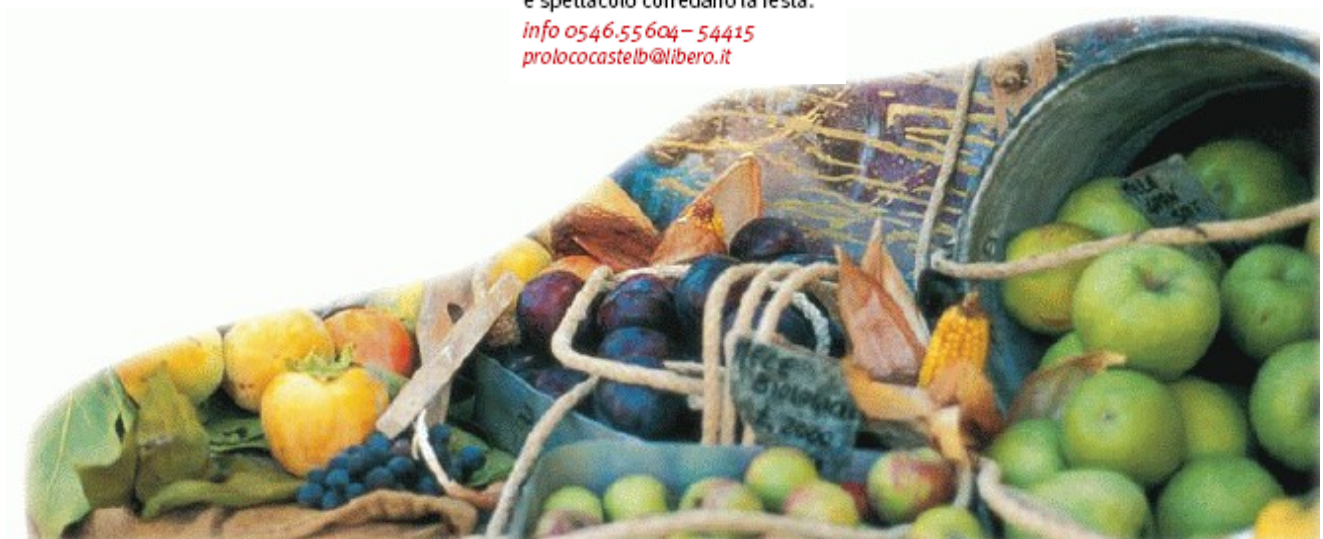
4 sagre per 3 colli: le delizie del porcello

BRISIGHELLA

Centro storico

La festa ricorda l'antico rito contadino dell'uccisione e lavorazione della carne di maiale. È l'occasione per gustare i ciccioli, coppa di testa, prosciutti, salsiccia, cotechini ed altri insaccati.

*info 0546.81166
iat.brisighella@racine.ra.it
www.terredifaenza.it*





■ **8 novembre**

**San Martino, nespole
e buon vino**

CASOLA VALSENIO

Centro storico

Mercato dei prodotti d'autunno
e stand gastronomico con menù
autunnale.

info 0546.73033

proloco.casolavalsenio@gmail.com

www.terredifaenza.it

■ **15 novembre**

**4 sagre per 3 colli:
sagra della pera volpina
e del formaggio stagionato**

BRISIGHELLA

Centro storico

Le pere volpine, piccole, tonde
e dure erano un prodotto tipico
della valle del Lamone.

La sagra ha contribuito
alla riscoperta delle proprietà
di questo frutto dimenticato
offrendo la possibilità
di riassaporarlo insieme
al formaggio stagionato.

info 0546.81166

iat.brisighella@racine.ra.it

www.terredifaenza.it

■ **20 novembre**

**Enologica e Salone
del Prodotto Tipico
della Romagna**

Faenza

*Centro Fieristico Provinciale
via Risorgimento, 3*

Esposizione e vendita di vini
pregiati e distillati del territorio
e dei prodotti tipici
della Romagna.

fino al 22 novembre

info 0546.621111

www.faenzafiere.it





■ 29 novembre

**4 sagre per 3 colli:
sagra dell'ulivo e dell'olio**
50ª edizione

BRISIGHELLA

Centro storico

Si celebrano i ricercati oli extra vergine, il "Brisighello" e il "Brisighella", ai quali è stata assegnata la DOP, ed il raffinato "Nobil Drupa", ricavato da una varietà rara di olive (ghiacciole).

Info 0546.81166

iat.brisighella@racine.ra.it

www.terredifaenza.it

■ 22 novembre

**4 sagre per 3 colli:
sagra del tartufo**

BRISIGHELLA

Centro storico

Il pregiato tubero è abbinato ai piatti della nostra tradizione. In vendita il "bianco autunnale" che emana un profumo particolarmente intenso e il tartufo nero.

Info 0546.81166

iat.brisighella@racine.ra.it

www.terredifaenza.it

