

Maria Angela Ceccarelli e Mauro Zanarini

## Condotta Slow Food Ravenna

Ci fa molto piacere l'adesione anche quest'anno a GiovinBacco di tante cantine romagnole che vogliamo ringraziare. Con loro abbiamo contribuito in questi anni alla diffusione del Sangiovese nelle carte dei ristoranti locali e la conoscenza dei nostri vini in alcuni ristoranti nazionali.

La novità di questa edizione è la presenza di una trentina di vini italiani premiati dalla Guida nazionale Slow Wine con la chiocciola di Slow Food, simbolo assegnato a una cantina per il modo in cui interpreta valori organolettici, territoriali ed ambientali in sintonia con i principi Slow Food. I vini di una Chiocciola rispondono anche al criterio del buon rapporto tra la qualità e il prezzo, tenuto conto di quando e dove sono stati prodotti.

E siamo lieti di potere effettuare la presentazione della Guida Slow Wine 2017 in prima regionale con Fabio Giavedoni curatore della guida, che nel week end precedente viene presentata a Montecatini in prima nazionale.

Piazza Garibaldi diventa la Piazza dell'Alleanza Slow Food dei Cuochi; si tratta di ristoranti che aderiscono ad un progetto di Slow Food facendo un patto scritto con il quale si impegnano a promuovere i presidi, i prodotti di vicinanza e le tradizioni della cucina locale. Tre le osterie partecipanti: Osteria del Gran Fritto, I Passatelli e La Campanara. Sempre sulla stessa piazza "Su per Terra i sentieri di Terra Madre: Tredozio lungo la Valle del Tramazzo". È il progetto che Slow Food Emilia Romagna porta a Terra Madre Salone del Gusto: è un cammino lungo i crinali appenninici, realizzato in collaborazione con il Cai Emilia Romagna, Regione Emilia Romagna e Apt regionale. Il senso di questo viaggio è percorrere i territori della montagna, vivendoli in prima persona, scoprendo passo dopo passo un paesaggio che è naturalistico, agricolo e umano insieme. Avremo a Ravenna alcuni protagonisti di questo viaggio con i loro prodotti.

Lo spazio di Slow Food anche quest'anno sarà in Piazza Unità d'Italia insieme a quello dell'Associazione Il lavoro dei Contadini, un binomio che sancisce la storica collaborazione che esiste fra noi e i produttori dell'Associazione.

Per finire, il 24 ottobre ci sarà la Serata Finale della Disfida del Cappelletto. Sette sono i vincitori delle precedenti edizioni, ma solo sei si incontreranno e verrà sancito quale sarà il miglior cappelletto della Romagna tra i 49 ristoranti che hanno partecipato in sette anni a questa sfida tutta romagnola.

Partecipano: Hostaria 900 di Imola, Osteria del Tempo Perso di Ravenna, Ristorante Radicchio Rosso di Ravenna, Osteria di Dù Cantòn di Camerlona, Ristorante Al Molinetto di Punta Marina Terme e il Ristorante La Mascotte di Russi. Saranno presenti alcuni tra i personaggi più importanti della gastronomia romagnola per una serata piacevole e divertente.