



Enologica Bologna: tre giorni di vino e cibo made in Emilia Romagna

Dal 19 al 21 ottobre Palazzo Re Enzo ospita l'evento organizzato e gestito da Enoteca Regionale. L'enoturismo, l'accoglienza e la professionalità elementi fondamentale per lo sviluppo dei territori

«Dal Vinitaly a Enologica, passando da molteplici altri appuntamenti in Italia e nel Mondo, la strategia di Enoteca Regionale Emilia Romagna corre sempre lungo una direttrice comune, condivisa con i produttori e i Consorzi di tutela: promuovere i vini emiliano-romagnoli e i territori d'appartenenza, incredibili contenitori di arte, cultura, tradizioni, natura, gastronomia e capaci di soddisfare tutte le esigenze di un turista attento, esigente e responsabile. E proprio l'**enoturismo**, e con esso l'**accoglienza** che da sempre ci contraddistingue, rappresenta per la nostra regione un'importante opportunità sulla quale Enoteca Regionale ha scommesso e investito in termini di risorse, idee, contenuti, comunicazione. L'**accoglienza**, abbinata alla professionalità, è l'altro punto nevralgico sul quale possiamo fare la differenza a livello nazionale e internazionale. Accoglienza che si traduce anche in benessere e nella capacità delle nostre cantine di ricevere direttamente, fornendo loro servizi di qualità, i tanti turisti che sempre più numerosi ci scelgono per trascorrere le proprie vacanze. Vacanze ed esperienze uniche, non omologate, da ricordare grazie al vino, al cibo e all'"Emilia Romagna Style"».

Così **Pierluigi Sciolette** e **Ambrogio Manzi**, rispettivamente Presidente e Direttore di Enoteca Regionale Emilia Romagna, introducono la nuova edizione di **Enologica, il Salone del vino e del prodotto tipico dell'Emilia Romagna** in programma a **Bologna il 19, 20 e 21 ottobre 2019**.

Dopo le tante novità dell'edizione 2018, che ha rappresentato una svolta nell'evento che, trascorsi molti anni di successi rischiava di perdere quell'appeal che negli anni l'aveva sempre contraddistinto, **in questo 2019 è tempo di rinvigorire e consolidare la nuova traccia**. Ecco quindi: l'ulteriore aggiustamento del periodo di svolgimento, per dar modo ai produttori di organizzarsi con maggiore tranquillità una volta finita la vendemmia; la conferma del duo Luca Gardini e Adua Villa chiamati a potenziare i seminari sui vini, gli incontri gastronomici con i migliori chef della regione e in generale la conoscenza territoriale dei prodotti cucinati, e non, abbinati ai vini; la regia di Enoteca Regionale impegnata anche nel coinvolgere sempre più operatori e opinion leader internazionali per sfruttare appieno l'evento anche in chiave eno-turistica.

Elementi che faranno per tre giorni del centralissimo Palazzo Re Enzo, sede "storica" di Enologica a Bologna, il fulcro di quanto di bello, buono e sano c'è in Emilia Romagna. Il salone centrale del Palazzo, che ospiterà un centinaio di produttori, si "trasformerà" in una via Emilia "virtuale", spina dorsale della nostra regione, lungo la quale è possibile trovare gran parte delle eccellenze territoriali, a partire dai vini a denominazione: Albana e Sangiovese per la Romagna, Pignoletto per il bolognese, Lambrusco per il modenese, il reggiano e il parmense, Malvasia per il parmense e il piacentino, Gutturino per il piacentino, con una piccola deviazione nel ferrarese per il Fortana, e senza dimenticare i tanti autoctoni che punteggiano collina e pianura. A fare da cornice a tutto questo, ci sarà anche un maxischermo che trasmetterà suggestivi video dei vari territori e gli incontri food&vine con Gardini, Villa e i loro ospiti.

"**Via Emilia Cooking and Wines Talk**" è proprio il titolo del "salotto" che ospiterà gli interessanti incontri curati da Luca Gardini e Adua Villa per valorizzare in cucina le materie prime emiliano-romagnole e gli abbinamenti con i vini regionali, il tutto inquadrato anche in un'ottica di turismo enogastronomico. Protagonisti saranno

MEDITERRANEAN CHEESE AND WINES





quindi alcuni dei migliori e più interessanti chef della via Emilia che, mentre si cimenteranno ai fornelli nella preparazione di una pietanza per una piccola degustazione, si interfacceranno con esponenti del mondo turistico (albergatori, giornalisti del settore, esponenti dell'APT, ecc.) e del mondo enogastronomico (rappresentanti dei Consorzi, produttori, giornalisti del settore, ecc.).

Il lungo weekend bolognese, dedicato ai vini e alle tipicità emiliano romagnole, continua poi anche alla sera. Il 20 ottobre, appena Enologica chiuderà i battenti a Palazzo Re Enzo, gli enoappassionati sono attesi a FICO, a partire dalle 18, per l'ultima tappa italiana di Tramonto DiVino, il road show che ha portato per tutta l'estate le eccellenze enogastronomiche regionali sulle spiagge e nelle città d'arte dell'Emilia-Romagna. Una girandola di degustazioni che vedrà i sommelier Ais impegnati a raccontare e mescolare i vini emiliano-romagnoli presenti sugli scaffali della Fabbrica Italiana Contadina. Tramonto DiVino chiuderà l'edizione 2019 all'estero: il 19 novembre a "InCantina", il ristorante, enoteca, wine-bar di proprietà di Enoteca Regionale Emilia Romagna a Francoforte, durante la Settimana della Cucina Italiana nel Mondo che la Regione ha voluto organizzare in Germania, il primo Paese per esportazioni dell'agroalimentare italiano.

Come di consueto, nella giornata del lunedì, riservata al pubblico degli addetti del settore, a Enologica ci sarà anche la cerimonia annuale di conferimento del **Premio "Carta Cantà"** rivolto a ristoranti, enoteche, bar, agriturismi e hotel situati in regione, in Italia o all'estero che propongono un assortimento qualificato di vini regionali all'interno dei propri menù. Una importante novità legata a "Carta Cantà" è il corso per promuovere *l'impresa ristorante*, il primo del proprio genere a livello nazionale. «*Enoteca Regionale è da sempre impegnata in attività di formazione rivolta agli appassionati e ai consumatori. Corsi che organizziamo durante tutto l'anno sia all'interno della nostra sede di Dozza, sia della nostra enoteca-ristorante "InCantina" a Francoforte – precisano il **Presidente Sciolette e il Direttore Manzi** -. Per noi era dunque arrivato il momento di iniziare in maniera più strutturata a fare **formazione** anche per gli addetti del settore, che con le loro attività contribuiscono in maniera determinante al successo dei nostri vini e a dare un'immagine sempre più ospitale della nostra regione. Vogliamo quindi contribuire alla crescita professionale dei gestori in qualità di "ambasciatori" del territorio, fornendo loro contenuti unici e innovativi in linea con le nuove esigenze del cliente*». Il corso si articola in 4 incontri, per un totale di 16 ore formative, che si svolgeranno a Bologna proprio nel mese di ottobre.

Inoltre, nell'ambito di Enologica 2019 sarà illustrato il programma "**Mediterranean Cheese and Wines – MCW**", approvato nell'ambito del bando MULTI-C-2018 - REG. 1144/14 per la presentazione dei prodotti specifici DOP e IGP in Grecia, Francia, Germania e Italia. Prima dell'ingresso della manifestazione sarà allestito uno stand ad hoc.

Informazioni per il pubblico: tel. 0542.367700, cell. 347.5125365 (durante la manifestazione)

[Pagina web](#) [#emiliaromagnaatuttocampo](#)

Orario di apertura: sabato e domenica 11:30 – 20:00, lunedì 11:30 – 19:00. Ingresso 20 €.

Ufficio Stampa Enoteca Regionale Emilia Romagna:

P&P di Pierluigi Papi – cel. 338 3648766 – e-mail: pep@agenziastampa.ra.it

MEDITERRANEAN CHEESE AND WINES

