Scritto da redazione
Giovedì 17 Novembre 2016 11:57



«Quella dell'Emilia Romagna è ancora una filiera vitivinicola e agroalimentare inedita per quanto straordinaria, rispettosa dell'ambiente e attenta alla sostenibilità delle proprie pratiche. L'occasione annuale per approfondirne la conoscenza e apprezzarne il valore è "Enologica", il Salone del vino e del prodotto tipico dell'Emilia Romagna», spiega Pierluigi Sciolette, Presidente di Enoteca Regionale Emilia Romagna che promuove e organizza l'evento. Appuntamento a Bologna, dal 19 al 21 novembre 2016 nel centralissimo Palazzo Re Enzo con oltre 100 tra produttori, consorzi e cantine, seminari e degustazioni tematiche, il "Teatro dei Cuochi" e la premiazione della prima edizione di "Carta Canta", il premio delle carte dei vini che propongono un assortimento qualificato di vini emiliano romagnoli. Attese anche molte presenze dall'estero fra buyer (provenienti da ben 12 nazioni: Brasile, Canada, Cina, Danimarca, Giappone, Perù, Russia, Singapore, Regno Unito, Polonia, Usa e Germania) e giornalisti di settore (una decina provenienti da Usa, Canada, Cina, Corea, Gran Bretagna, Irlanda, Danimarca e Polonia).

Quello di Enologica è oramai un format consolidato che non manca, però, di riservare ogni anno delle novità. A partire dal tema portante che quest'anno vedrà protagoniste le maschere, con un originale connubio fra vino e cibo. Infatti, come si legge nell'introduzione del catalogo, scritta dal curatore Giorgio Melandri: "[...] Con Enologica 2016 parliamo dell'identità emiliano romagnola attraverso i personaggi dei burattini, quelli inventati dai burattinai più bravi e quelli che sono eredi della grande tradizione della Commedia dell'Arte. I loro caratteri diventano quelli della gente dell'Emilia Romagna e di conseguenza quelli dei vini e dei prodotti gastronomici. L'identità è ancora una volta la chiave della narrazione del cibo e del vino, l'unico elemento che rende i prodotti riconoscibili e unici. È questa la sfida che ci attende, farci conoscere e collegare il vino e il cibo ai territori e alle comunità che li producono. Ogni personaggio avrà un abbinamento preferito. Un gioco che ci permette di sottolineare come in Emilia Romagna il cibo e il vino siano legati in modo straordinario e indissolubile". «Vini, cibi e maschere che s'incontrano percorrendo la via Emilia, asse portante che unisce praticamente tutte le province

della regione e con esse le diverse tipicità culturali ed enogastronomiche, a partire ovviamente dai vini simbolo di questa regione: Albana e Sangiovese, Pignoletto, Fortana, Lambrusco, Malvasia e Gutturnio, senza dimenticare i tanti autoctoni che ci caratterizzano», sottolinea il Presidente Sciolette.

Il tutto sarà raccontato: da oltre 100 tra produttori, consorzi e cantine che saranno presenti nel Salone Nobile del Palazzo; da giornalisti esperti che terranno i 10 seminari di "Genius Loci", aperti al pubblico, per raccontare il vino dell'Emilia Romagna - dai principali vitigni ad alcuni autoctoni tutti da scoprire - in dieci monografie; da 13 cuochi (per 11 incontri, sempre aperti al pubblico) che, dope le esperienze itineranti degli anni scorsi nei vari ristoranti del centro storico della città, in questo 2016 racconteranno le proprie storie sempre all'interno di Palazzo Re Enzo, nella Sala del Quadrante, e interpreteranno gli abbinamenti legati al "gioco" dei burattini per un viaggio lungo la via Emilia. Per citarne solo alcuni: Stefano e Andrea Bartolini, abbineranno la romagnola "Saraghina" con Sangiovese e pesce alla brace, Max Poggi abbinerà il bolognese "Dottor Balanzone" con Pignoletto e Mortadella, Giovanni Cuocci abbinerà la modenese "Pulonia" con Lambrusco di Sorbara e cotechino.

Inoltre, lunedì 21, si svolgerà anche la premiazione della prima edizione di "Carta Canta". Spiega Ambrogio Manzi, Direttore di Enoteca Regionale Emilia Romagna: «L'iniziativa promossa a Enologica 2016, in collaborazione con Federazione Italiana Pubblici Esercenti Emilia-Romagna (FIPE), mira ad avvalorare e riconoscere l'impegno di chi crede nella tipicità del territorio e arricchisce la propria Carta dei Vini con specialità della nostra regione. "Carta Canta", infatti, premia le Carte dei Vini di ristoranti, enoteche, bar, agriturismi e hotel situati in regione, in Italia o all'estero che propongono un assortimento qualificato di vini dell'Emilia Romagna. Enologica sarà solo l'inizio: per consolidare la preziosa collaborazione e il rapporto con i produttori, il progetto proseguirà in modo continuativo durante l'anno anche in occasione delle principali fiere a cui Enoteca parteciperà, come ad esempio Vinitaly 2017». #premiocartacanta

Per l'Assessore all'Agricoltura della Regione Emilia-Romagna Simona Caselli: «Questa diciannovesima edizione di Enologica, la quarta bolognese dopo le quindici edizioni faentine, afferma ancor di più l'importanza di promuovere i vini di qualità regionali in abbinamento con le ricette preparate con i nostri prodotti a qualità regolamentata dai nostri migliori chef. Il nostro Assessorato ha fin dalla prima edizione espresso apprezzamento e sostenuto questa manifestazione poliedrica unica nel suo genere, anche perché si apre alla città e, al contempo, è una vera borsa del vino per gli operatori italiani e stranieri. Anche in questo contesto verrà promossa la APP "Via Emilia Wine and Food" realizzata in sinergia con APT Servizi e in stretta collaborazione con Enoteca Regionale».

Redazione