Scritto da Massimo Pisaniello
Venerdì 21 Novembre 2014 17:38



Dal 22 al 24 novembre a Palazzo Re Enzo

Con la conferenza stampa che si è tenuta giovedì 20 novembre presso la sede della Confcommercio Bologna è stata presentata la kermesse del "Vino e del prodotto tipico Emiliano Romagnolo" che si terrà a Palazzo Re Enzo dal 22 al 24 novembre.

Ad apertura dei lavori l'assessore agli Affari Istituzionali della Regione Emilia Romagna Metteo Lepore ha sottolineato che mai come quest'anno, grazie anche al patrocinio di Expo 2015 (per la parte gastronomica), la città di Bologna sede della manifestazione promossa dall'Enoteca Regionale Emilia Romagna, si pone quale preciso obiettivo quello di rappresentare un valore aggiunto nel promuovere le aziende ed i prodotti di eccellenza della filiera agroalimentare della Regione.

Dagli interventi che si sono susseguiti è emerso un incisivo elemento di novità nel voler valorizzare sensibilmente la gestione di questo comparto che ha investito il capoluogo felsineo del ruolo di "capitale del gusto". In tale direzione Enologica mira ad ampliare la propria visibilità

in Italia e soprattutto all'estero avvalendosi anche del supporto dei rappresentanti delle altre province (tra cui Pierluigi Sciolette - Presidente di Enoteca Regionale e Ambrogio Manzi - direttore Progetti e Eventi Enoteca Servizi), impegnati nell'ottica del raggiungimento dell'unità d'intenti tesa a favorire in modo fattivo le aziende produttrici di tutta la Regione nel "fare sistema".

Per l'Emilia Romagna, che può vantare il primato nazionale dei prodotti col più alto riconoscimento europeo ben 41 prodotti tra DOP e IGP, questa manifestazione rappresenta un'importante vetrina nonché lo strumento di diffusione della cultura dell'eccellenza di cui questi prodotti si fregiano. Poterne promuovere le caratteristiche la qualità e la tipicità rappresenta una condizione indispensabile affinché sia i piccoli produttori che le grandi realtà industriali dislocate sul territorio, possano indirizzare i propri sforzi verso la conquista di nuove quote di mercato ponendosi come target quello di orientare gli utenti (nazionali e stranieri) verso il consumo di tali beni rendendoli nel contempo riconoscibili e rintracciabili.

Il filo conduttore della manifestazione resterà come lo scorso anno la "Via Emilia" una strada che segna il percorso che identifica un territorio ampio e variegato nell'ambito del quale si esprimono culture e modi differenti di interpretare il mondo del vino e non solo.

Dalla Barbera dei Colli Piacentini ai grandi Lambruschi dell'appennino Reggiano-modenese fino ad arrivare a Bologna con la Docg Pignoletto dei Colli Bolognesi, per poi valicare il confine con la Romagna dove la fanno da padrone il Sangiovese e l'Albana, dal 22 novembre a Palazzo Re Enzo avrete modo di degustare numerosi abbinamenti proposti da chef e ristoratori che anche quest'anno hanno aderito alla manifestazione.

Ci saranno spazi destinati agli incontri e ai dibattiti come il Caravanserraglio, ma soprattutto quelli dedicati alle degustazioni come il Teatro dei Cuochi ove sarete accolti da grandi professionisti della cucina come il guru bolognese della "comanda" Daniele Minarelli dell'Osteria Bottega, agli stellati Valentino Mercattali e Massimiliano Mascia del San Domenico e poi Aurora Mazzucchelli, Massimiliano Poggi, Massimo Spigaroli, che con le loro proposte vi delizieranno con assaggi e abbinamenti cibo-vino all'insegna della tradizione.

Il Genius Loci infine sarà un'area tematica in cui grandi cuochi come Agostino Iacobucci de I Portici di Bologna, Gianluca Esposito - Eataly, Pierluigi di Diego, Alberto Bettini Dario Picchiotti Marcello e Gianluca Leoni, attraverso un attento lavoro di sintesi vi proporranno ogni giorno l'interpretazione di un panino farcito con prodotti tipici della Regione in abbinamento al vino

ideale per la sua degustazione.

E' dunque iniziato ufficialmente il viaggio itinerante grazie al quale la nostra rubrica enogastronomica vi condurrà verso la conoscenza della cultura dei territori delle principali regioni del nostro paese, raccontandovi le peculiarità di certe zone e le caratteristiche dei principali vini presenti.

Un suggerimento, divertitevi e se potete, annotate ciò che vi piace; che sia un vino, un salume tipico o un piatto che amerete particolarmente, sarà proprio questo il primo passo verso un percorso di soddisfazioni che con passione impareremo a condividere e coltivare insieme.

Orari di apertura, modalità d'accesso all'evento e programma dettagliato della manifestazione su: www.enologica.org

Massimiliano Pisaniello