Scritto da redazione
Lunedì 24 Settembre 2018 09:53



Appuntamento a Bologna dal 6 all'8 ottobre con molte le novità

Conferme e soprattutto molte novità per l'edizione 2018 di "Enologica", il Salone del vino e del prodotto tipico dell'Emilia Romagna, l'evento capace di unire il vino e il cibo della regione con quelle che sono le caratteristiche ambientali e culturali che rendono unica l'Emilia Romagna.

Confermata la sede dell'evento, lo splendido Palazzo Re Enzo nel cuore di Bologna, e l'organizzazione di Enoteca Regionale Emilia Romagna, grazie alla quale Enologica ha attratto un numero sempre maggiore di aziende partecipanti, di operatori del settore italiani e stranieri e di pubblico, facendo segnare nelle ultime edizioni un costante trend positivo.

Sul versante delle novità, invece, partiamo dalla data di svolgimento fissata in questo 2018 a ottobre, da sabato 6 a lunedì 8. A spiegare i motivi di questo anticipo è Ambrogio Manzi, Direttore di Enoteca Regionale Emilia Romagna: «Da sempre a Enologica portiamo anche molti buyer e giornalisti stranieri. Abbiamo ritenuto necessario mostrare loro il nostro territorio in un momento in cui le campagne sono ancora ricche di vegetazione, i cui i primi colori autunnali

donano un fascino indimenticabile alle colline, in cui è ancora possibile vedere anche le aziende vinicole all'opera. Tutti elementi che rappresentano un plus per un visitatore straniero che in ottobre può ancora godere appieno di tutte le attività all'aperto e delle splendide ricchezze anche culturali della regione. Da qui la scelta di anticipare l'evento di oltre un mese».

«Come abbiamo evidenziato in più occasioni i vignaioli dell'Emilia Romagna sono impegnati nell'elevare la qualità dei propri prodotti. Per rendere merito a questi sforzi abbiamo deciso di innalzare l'asticella nelle attività di promozione per "rigenerare" la nostra regione ed Enologica rappresenta proprio uno di questi importanti momenti, grazie anche al fondamentale contributo dei vari Consorzi di tutela e di valorizzazione», sottolinea Pierluigi Sciolette, Presidente di Enoteca Regionale.

Da qui "REgeneration", un contenitore di "azioni", che ha preso il via al Vinitaly 2018, che vedono l'Emilia Romagna style e la promozione dei valori vitivinicoli fondersi con la cultura del buon e salutare vivere. Una spinta propulsiva che abbraccia la sostenibilità, l'etica e il rispetto dell'ambiente. «Su questo versante stiamo lavorando, per primi in Italia, per realizzare la certificazione di sostenibilità territoriale sociale, economica e ambientale per i vigneti e parallelamente a un progetto sull'enoturismo rivolto ai turisti italiani e soprattutto stranieri alla ricerca di un buon stile di vita». Una comunità d'intenti che percorre tutta la via Emilia, spina dorsale di uno scrigno di eccellenze, e che promuove le peculiarità dei diversi territori partendo dai protagonisti indiscussi che sono i vini a denominazione. Si parla di Albana e Sangiovese per la Romagna, Pignoletto per il bolognese, Fortana per il ferrarese, Lambrusco per il modenese, il reggiano e il parmense, Malvasia per il parmense e il piacentino, Gutturnio per il piacentino, ma senza dimenticare i tanti autoctoni presenti.

Enoteca Regionale Emilia Romagna per l'edizione 2018 si è avvalsa della collaborazione di noti professionisti del mondo della comunicazione enogastronomica, a partire da Luca Gardini - con il quale Enoteca Regionale ha già dato vita all'innovativo progetto di comunicazione territoriale "Emilia Romagna a tutto campo" concepito attraverso la metafora del calcio -, che si occuperà in specifico delle master class sui vini regionali. Ma il Salone del vino prevede anche un ricco programma di eventi food con la coppia Adua Villa e Marco Colognese che curerà gli incontri con gli chef. Incontri che avverranno in due postazioni attraverso una serie di cooking show: uno più "pop" al centro del salone principale del Palazzo (quello che ospita anche i produttori) nel quale lo chef Daniele Reponi realizzerà i suoi "Panini d'Autore" utilizzando esclusivamente prodotti Dop e Igp made in Emilia Romagna; l'altro di carattere più tecnico e informativo che vedrà impegnati alcuni dei migliori chef della nostra regione. Questi ultimi incontri avverranno assieme a quelli sul vino curati da Gardini, per una valorizzazione sempre maggiore dell'imprescindibile connubio cibo-vino e territorio. «Vino e abbinamenti? Certo! Enologica 2018 sarà anche un momento di incontri e confronti in cui mettere nel piatto, o se preferite, nel bicchiere, opinioni, sensazioni, in una parola emozioni. Quelle che da sempre derivano da una

terra viva e vitale come l'Emilia Romagna», rimarcano lo stesso Gardini e il duo Villa/Colognese, che aggiunge: «Enologica sarà una formidabile occasione per far incontrare i vini dei vignaioli emiliano romagnoli e i piatti di nove chef con personalità e stili peculiari: si tratterà di abbinamenti che a nostro giudizio non mancheranno di regalare al pubblico soddisfazioni e sorprese di notevole suggestione».

Come di consueto, nella giornata del lunedì, riservata al pubblico degli addetti del settore food&wine, ci sarà anche la cerimonia di conferimento del Premio "Carta Canta" (con il patrocinio di FIPE Emilia Romagna), 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.

Redazione