Chiusa l’edizione 2018 di Enologica. L’evento bolognese piace, convince e appassiona

Scritto da redazione
Martedì 09 Ottobre 2018 13:40



Il nuovo corso di Enologica piace, convince, appassiona. Soddisfatti i produttori, i relatori dei seminari, i tanti ospiti stranieri e il numerosissimo pubblico che per tutte e tre le giornate (con picchi di presenze da "tutto esaurito" il sabato e la domenica pomeriggio) ha affollato Palazzo Re Enzo nel cuore di Bologna dal 6 all'8 ottobre.

«Per questa edizione di Enologica il bilancio è molto positivo – dichiara Pierluigi Sciolette, Presidente di Enoteca Regionale Emilia Romagna, che organizza e cura l'evento bolognese - Siamo soddisfatti perché si è registrata un'intensa affluenza di pubblico di appassionati e di operatori del settore. Tutto questo è la testimonianza del periodo favorevole che sta vivendo il vino della nostra regione e dà risalto al lavoro appassionato di tanti produttori che stanno presentando vini di grande qualità. Grande successo anche per l'iniziativa Carta Canta che premia, come ambasciatori dei vini dell'Emilia Romagna, i ristoratori e i locali che hanno una significativa presenza di vini regionali nei propri menù. Ogni anno cresce il numero di ristoranti che ci segnalano le loro carte per avere l'opportunità di essere premiati e questo significa che l'Emilia Romagna sta crescendo sia in termini di vini sia di food e di turismo, dimostrando di offrire un buon stile di vita».

Sottolinea Ambrogio Manzi, Direttore di Enoteca Regionale: «Gli importanti cambiamenti che abbiamo introdotto in questa edizione 2018 ci hanno consentito di aumentare ulteriormente l'attrattività di Enologica per il pubblico, a servizio degli oltre cento produttori e Consorzi di tutela

e valorizzazione presenti al salone. Quest'anno abbiamo migliorato tutto il lavoro di comunicazione basandolo sulla indissolubilità tra cibo e vino. Abbiamo cambiato il format dei seminari, abbiamo scelto relatori di riconosciuta fama nazionale e internazionale che hanno interagito con nove importanti chef della regione, protagonisti di tre show cooking al giorno. I piatti sono stati abbinati ai vini dell'Emilia Romagna e il tutto è stato arricchito dalla proiezione di brevi video che hanno raccontato il territorio tramite bellissime immagini».

Luca Gardini, Adua Villa e Marco Colognese, curatori dei nove seminari - che hanno fatto registrare il costante tutto esaurito - che hanno messo a confronto vini e cucina made in Emilia Romagna, e Daniele Reponi con i suoi cooking show dedicati ai "Panini d'Autore" sono stati appuntamenti molto apprezzati, dinamici e innovativi per una comunicazione delle eccellenze della nostra regione sempre più proiettata a rispondere alle nuove dinamiche dei mercati nazionali e internazionali.

Redazione