



CIBÒ. So Good, a Bologna un intero weekend dedicato ai sapori dell'Appennino

Dal 22 al 24 aprile, Palazzo Re Enzo ospita il grande festival enogastronomico con tante specialità regionali accompagnate da cooking show, lezioni pratiche di cucina, meeting e percorsi sensoriali



CIBÒ. So Good! si svolge all'interno di Palazzo re Enzo a Bologna (Foto © Ufficio stampa).

CIBÒ. So Good! è il Festival dei Sapori d'Italia che torna nel cuore di Bologna da venerdì 22 a domenica 24 aprile 2022.

Lo storico Palazzo Re Enzo, sempre più palcoscenico di grandi eventi che permettono al pubblico di godersi pienamente i propri tesori architettonici, per tre giorni ospiterà un calendario fitto di appuntamenti tra degustazioni, cooking show, momenti di approfondimento culturale e percorsi sensoriali.

La kermesse nasce dalla collaborazione tra **Gruppo Atomix, ViviAppennino, Legambiente e Confcommercio Ascom Bologna.**

«Confcommercio Ascom Bologna – ha dichiara **Giancarlo Tonelli**, direttore Confcommercio Ascom Bologna – ha sostenuto, fin da principio, Cibò. So Good! e i suoi contenuti. Siamo convinti che sia molto importante lo svolgimento in città di un appuntamento di questo tipo, capace di dare la giusta visibilità a tante categorie merceologiche del settore alimentare con protagonisti i prodotti tipici dell'Appennino e quelli della filiera alimentare bolognese all'interno di un contesto prestigioso come palazzo Re Enzo».

CIBÒ. So Good 2022, il Festival dei Sapori d'Italia

CIBÒ. So Good 2022 diventa ancora più inclusivo rispetto alle prime tre edizioni e infatti proporrà un viaggio appassionante lungo sapori e culture dell'Appennino, quella catena lunga **3.100 km che attraversa 14 regioni e 1500 comuni**, dalla Liguria alla Sicilia. Una narrazione ricchissima di spunti se pensiamo ad una storia millenaria che si è cristallizzata in ogni territorio e che si esprime anche a tavola, facendo leva su oltre **350 prodotti tipici Deco, Dop e IGP**.

Gli **Appennini**, culla della millenaria civiltà italiana, oggi sono più vivi che mai grazie a una moderna offerta di turismo slow, mobilità sostenibile, tradizioni culinarie e natura.

Visitato nell'ultima edizione da quasi 30.000 persone, quest'anno **CIBÒ. So Good**, presenterà un ampio menù con **30 dei piatti più caratteristici della cultura gastronomica appenninica**, dagli Ziti al ragù napoletano ai Paccheri alla Norma, dai Vincisgrassi marchigiani ai Maccheroncini alla gricia, dai Tortellini in crema di parmigiano agli Spaghetti alla Trapanese. Non mancheranno, inoltre, i Passatelli del Montefeltro, la Paglia e fieno al ragù bianco di salsiccia, i Maccheroni 'ndujia e ricotta o la Pasta jonica e si potrebbe ancora continuare per ingolosire il pubblico, sempre più desideroso di lasciarsi alle spalle due anni difficili e non ancora superati sotto il profilo sanitario.



Tortellini alla crema di parmigiano (Foto © Enzo Radunanza).

Programma di CIBÒ. So Good! 2022

Il Festival dei Sapori d'Italia sarà ad ingresso libero (sabato 23 aprile dalle 11 alle 23 e domenica 24 aprile dalle 11 alle 22); si pagheranno solo le degustazioni scelte, preparate al momento dai cuochi posizionati nel salone dello storico e affascinante Palazzo Re Enzo .

Oltre all'Area Degustazioni, altre 5 aree tematiche offriranno tanti spunti di intrattenimento tanto per i bolognesi che i turisti.

Durante il **Food Talk** si parlerà di valori del territorio italiano, della tradizione gastronomica ma anche di persone, aziende e produzioni che si sono particolarmente distinti nella realtà italiana e internazionale.

Le **Isole del Gusto** saranno un momento di piacere del palato. Saranno ben 30 i primi piatti tipici dell'Appennino, proposti a rotazione per ogni giornata dell'evento, accompagnati da una ricca **enoteca di vini locali**. Il **Mercato dei Sapori**, invece, porterà alla ribaltà piccoli produttori di eccellenze con cui interagire per scoprirne storia, passione e referenze.

Gli appassionati di cucina saranno attratti sia dallo **Story Cooking**, con le esibizioni dal vivo dei cuochi, che dai **Laboratori di Cucina** per imparare praticamente i segreti della tradizione.



Anche cooking show a CIBÒ. So Good! (Foto © Ufficio Stampa)

Non solo cibo per la tre giorni bolognese

Un'altra novità di Cibò. So Good saranno gli approfondimenti su **turismo e mobilità sostenibile** per promuovere e valorizzare il territorio appenninico, quale destinazione di qualità sociale e ambientale; di **valore, memoria del territorio e green economy**.

Il Festival ospiterà anche un focus sulla **Denominazione Comunale d'Origine di Bologna**, un'opportunità di marketing territoriale per la Città Metropolitana in ambito agroalimentare. **De.Co. Bologna** infatti ha l'obiettivo di tutelare e promuovere la cultura e i saperi del territorio locale, oltre a salvaguardare le sue peculiarità storiche. Attraverso questo marchio di garanzia è possibile riconoscere alle produzioni artigianali, alimentari e di cultura materiale la capacità di creare importanti occasioni di marketing territoriale con utili ricadute sull'intera comunità.

Per il programma completo: www.festivaldeisaporiditalia.it

Data di creazione

21/04/2022

Autore

enzo-radunanza