



Dopo il debutto di sabato, Enologica 2018 riapre le porte di Palazzo Re Enzo

Una grande domenica attende i wine lover a Bologna con il Salone del vino e del prodotto tipico dell'Emilia Romagna. Dopo l'incoraggiante affluenza di sabato, con commenti lusignhieri di pubblico e stampa, Enoteca Regionale si può ritenere soddisfatta di un'edizione che proseguirà fino a lunedì 8 ottobre.



Enologica 2018 Bologna (Foto © Enzo Radunanza).

Enologica è diventata la più importante **vetrina regionale per promuovere il cibo e il vino dell'Emilia Romagna**, grazie a show cooking di alto livello e ad una esposizione di oltre 100 cantine che consentono di percorrere un viaggio del gusto lungo la via Emilia.

L'**edizione 2018** ha tagliato il nastro sabato 6 ottobre e proseguirà fino a lunedì 8. Fin dalle prime ore successive all'apertura degli storici portoni di Palazzo Re Enzo, che ospita la manifestazione, sono stati moltissimi i wine lover che hanno visitato il Salone con l'immane calice per le degustazioni.

Il contatto diretto con i produttori è sempre molto esaltante per il pubblico che può scoprire chi c'è dietro quelle bottiglie e quei vini che accompagnano tanti momenti piacevoli della vita. **Enologica 2018 Bologna** ha sempre puntato su questo dialogo e sull'importanza che i vignaioli possano raccontarsi e raccontare al consumatore finale la loro storia e le loro etichette. Dietro ogni vino, infatti, c'è un universo da scoprire fatto di fatica, tecnica, passione e di profili sensoriali che, spesso, con l'aiuto del produttore si scoprono con maggiore facilità.

Il **Salone del vino e del prodotto tipico dell'Emilia Romagna**, però, non è solo luogo per degustare ottimi vini ma anche motore propulsivo della cultura enogastronomica regionale tramite **cooking show con chef importanti**, seminari e convegni sul cibo e il vino a cui partecipano tanti giornalisti stranieri. Quest'anno tra l'altro, i seminari hanno registrato il tutto esaurito.

Enologica 2018 Bologna, una seconda giornata all'insegna del vino



Enologica 2018 Bologna si svolge a Palazzo Re Enzo (Foto © Enzo Radunanza).

Ad organizzare e guidare con maestria questa complessa macchina e contenitore di eccellenze, è [Enoteca Regionale Emilia Romagna](#) da sempre in prima linea per valorizzare i prodotti tipici e i vini della regione ed efficace **partner delle cantine aderenti**. Abbiamo avuto il piacere di raccogliere alcune dichiarazioni di **Ambrogio Manzi**, direttore di Enoteca Regionale e del Presidente, **Pierluigi Sciolette**.

«Le oltre 100 le cantine presenti a questa edizione – afferma Manzi – dimostrano quanto sia vario e dinamico il settore vitivinicolo dell'Emilia Romagna, con protagonisti che amano raccontare territori e territorialità. Oltre alle singole cantine, ci sono anche tutti i Consorzi di Tutela e Valorizzazione per creare una sinergia tra coloro che sono coinvolti nel sistema vino-cibo. Anche la cucina, infatti, ha un ruolo fondamentale in questa edizione con tre cooking show tenuti da chef provenienti da tutta la regione e con, al centro della Sala del Podestà, i **“Panini d’Autore”** realizzati dallo **chef Daniele Reponi** con prodotti Dop e Igp locali».

Prosegue il Presidente Pierluigi Sciolette:

«I vignaioli provenienti da Piacenza a Rimini, con Enologica hanno l'occasione di presentare le proprie eccellenze a un pubblico di wine lover e addetti del settore. La partecipazione, sempre ampia, dimostra ancora una volta l'interesse alla viticoltura e all'enologia emiliano romagnola declinata in territorialità che guarda all'export con sempre crescente determinazione e forza. Il connubio tra vino e cibo, vera forza dell'identità enogastronomica dell'Emilia Romagna, è un ulteriore valore aggiunto che si potrà incontrare all'interno del Salone bolognese. Per tutto questo non possiamo che invitare appassionati, persone e operatori a venire a visitare una delle vetrine più importanti di cosa vuol dire e cosa vuol essere l'Emilia Romagna da bere e da mangiare».

Una domenica da non perdere allora, con i banchi d'assaggio aperti fino alle 20.00 e un interessante calendario di appuntamenti. Tre i seminari sul vino e sul cibo. Il primo sul **Gutturnio e Ortrugo**, condotto da **Adua Villa** con la partecipazione dello **chef Cristian Mometti** de I Carracci di Bologna. Alle 14:30 sarà protagonista l'**Albana** con relatore **Daniele Cernilli** accompagnato dallo **chef Pietro Montanari** de La Cesioia di Bologna e, per finire, alle 16:30 "*Emilia Romagna non solo terra di grandi rossi*", raccontata da **Andrea Grignaffini** e i finger food dello chef Alessandro Panichi di Sotto l'Arco, Villa Aretusi di Bologna.

Data di creazione

07/10/2018

Autore

enzo-radunanza