



Enologica 2015: prima giornata con tanto pubblico e giornalisti da tutto il mondo

Enologica 2015 ha aperto ufficialmente i battenti. Un grande successo di pubblico e giornalisti da tutto il mondo. Cosa ci riserva l'evento domenica 22 novembre?

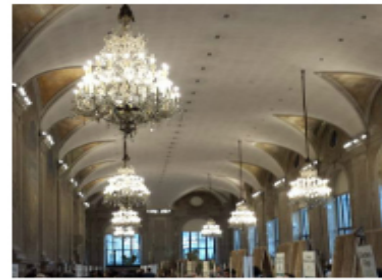


Foto La Gazzetta del Gusto (© Riproduzione vietata).

Enologica giorno due. Dopo l'inaugurazione ufficiale di sabato dell'edizione 2015 di Enologica, prosegue domenica 22 novembre (ore 11-20) a Bologna il **Salone del vino e del prodotto tipico dell'Emilia Romagna**. Oltre alla parte espositiva con oltre 110 fra cantine, consorzi e produttori all'interno del centrale Palazzo Re Enzo e "Il Teatro dei Cuochi" nei ristoranti del centro di Bologna, **la seconda giornata di Enologica porterà in giro per la regione 12 giornalisti stranieri provenienti da Russia, Brasile, Usa, Olanda, Giappone, Austria, Canada, Corea, Inghilterra, Svizzera e Germania** e alcuni qualificati giornalisti nazionali esperti di enogastronomia.

*«Questa attività è stata possibile anche grazie all'accordo che Enoteca ha fatto con i Consorzi di riferimento per ogni territorio – Consorzio Vini di Romagna, Consorzio Colli Bolognesi e Consorzio Pignoletto, Consorzio Lambrusco di Modena e Consorzio Lambrusco di Reggio Emilia, nella logica di un "sistema vino" che ci vede tutti coinvolti nelle attività promozionali del nostro territorio, sottolineano Presidente e Direttore di Enoteca Regionale Emilia Romagna, rispettivamente **Pierluigi Sciolette** e **Ambrogio Manzi**. Tutti i territori lungo la via Emilia, da Rimini a Piacenza, toccando anche l'area ferrarese, sono ben rappresentati all'interno di questa edizione di Enologica, anche attraverso iniziative realizzate all'interno di Palazzo Re Enzo (seminari dedicati ai principali vini) e cene per mettere in risalto l'abbinamento cibo-vino, in una regione come la nostra che vanta una grande tradizione gastronomica».*

Aggiunge **Giorgio Melandri**, curatore dell'evento: *«Enologica è un racconto che parte dalla città, con il Teatro dei Cuochi, e prosegue all'interno di Palazzo Re Enzo. Un viaggio sulla via Emilia alla scoperta di una regione che è un giacimento di prodotti, vini e tradizioni. Siamo uno dei grandi*

inediti italiani ed Enologica è un racconto ogni volta nuovo che esce dal vino e viaggia nella cultura. Quest'anno con i Tarocchi».

Enologica 2015, Bologna

Questo il programma de “Il Teatro dei Cuochi” di domenica 22 novembre.

Ore 15.30: La San Nicola, Castelfranco Emilia (Modena). Con Eros Palmirani, Diana Bologna . Presso Diana, via Indipendenza 24, Bologna.

Modena e Bologna, le due patrie storiche del tortellino a confronto. Da una parte le sfogline dell'Associazione San Nicola, dall'altra la tradizione classica della cucina bolognese, quella del ristorante Diana, custodita da Eros Palmirani con disciplina e intransigenza. Non si tratta di stabilire quale sia il “vero” tortellino, ma di incrociare le strade di due comunità e le tante verità che ogni paese (e forse ogni famiglia) è in grado di regalare. L'identità della cucina italiana vive da sempre di tolleranza e se oggi possiamo vantarci di tanta varietà lo dobbiamo a questa capacità di tramandare le differenze. Presenta Carla Briigliadori, Casa Artusi.

Ore 17.00: Ido ed Adalberto Migliari, Trattoria La Chiocciola, Portomaggiore (Ferrara). Presso Berberè – via Giuseppe Petroni 9 Bologna.

Ristoratori da tre generazioni (era loro il mitico ristorante Ido a Marrara!), i Migliari sono custodi di una tradizione che viaggia in bilico tra terra e mare, tra la pasta ripiena della cultura emiliana e i prodotti di quelle terre contese all'acqua come rane, anguille e lumache. Adalberto, accompagnato nella gestione dalla moglie Arianna, ha trovato una sintesi tra la concretezza contadina della sua tradizione –un piatto deve essere buono, ripete spesso– e una mano raffinata e attenta ai dettagli. Un grande interprete di una filiera originale e straordinaria. Presenta Giulia Sampognaro.

Ore 18.30 Carla Aradelli. Ristorante Riva, Ponte dell'Olio (Piacenza). Presso Camera a Sud, via Valdonica 5 Bologna(Bologna).

Carla Aradelli è una cuoca straordinaria, che combina le esperienze familiari ad una formazione che già a 17 anni, negli anni '80, la porta ad incontrare il talento di George Cogy come studentessa di un corso organizzato alla Cantoniera, a Farini d'Olmo. Lui capisce subito che dietro a quell'umanità profonda e a quella capacità di sognare c'è un talento fuori dal comune e la stimola, forse la sfida pure. Lei passa per il Sole di Maleo, dell'indimenticato Franco Colombani, e poi ritorna a casa ad intrecciare i classici tortelli piacentini e ad inventare una cucina nuova per quegli anni. Oggi la ritroviamo ad Enologica a parlare di tradizione, forse di tradimenti, di un incanto provato da bambina che ancora alimenta la sua cucina, forse la più poetica dell'intera regione. Presenta Alfonso Isinelli.

Ore 20.30 Cena a quattro mani con Athos Migliari e Mario Ferrara. Presso Scacco Matto, via Broccaindosso, 63 Bologna.

Il sud di Mario Ferrara e la tradizione militante di Athos Migliari, due anime popolari a confronto per raccontare un'Italia inedita fatta di povertà e grandi privilegi. Perché, occorre sempre ricordarlo, in Italia è il quotidiano ad essere straordinario. Prenotabile direttamente allo Scacco Matto 051 263404. Prezzo euro 60 a persona.

Enologica è aperta dalle ore 11.00 alle 20.00. Il costo dell'ingresso è di 20 € (il biglietto dà diritto

all'accesso alla manifestazione per tutte le giornate). Per Informazioni: cell. 347 5125365.

Data di creazione

21/11/2015

Autore

redazione