L’ultima giornata di Enologica 2017 promette altre sorprese

Se vi siete persi le prime due giornate del Salone del vino e del prodotto tipico dell’Emilia Romagna, c’è ancora tempo per l’ultima data. Ecco cosa accadrà all’interno di Palazzo Re Enzo il 20 novembre.

Enologica 2017 ha inaugurato sabato 18 novembre nella consueta sede di **Palazzo Re Enzo**, nel cuore di Bologna e, nelle prime due giornate, ha registrato un’affluenza entusiasmante.

Enologica 2017 Bologna (Foto © Gdg).

In un'atmosfera molto cordiale, come sempre accade negli eventi emiliano-romagnoli, un pubblico divertito e interessato – composto da tantissimi giovani – ha affollato i saloni dello storico edificio bolognese e ha degustato il meglio della produzione enologica dell'Emilia Romagna, rappresentata da **118 tra produttori, Consorzi e cantine**.

Tra **banchi di degustazione**, numerosi seminari sul vino e il **Teatro dei Cuochi**, che ha proposto dei cooking show su specialità gastronomiche tradizionali abbinate ai vini della regione, **Enoteca Regionale Emilia Romagna –** che organizza la manifestazione – si può ritenere soddisfatta. La varietà dei prodotti tipici nonchè la complessità e territorialità dei vini proposti, dimostra – ancora una volta – come la via Emilia sia in grado di offrire eccellenze di assoluto spessore qualitativo e con personalità eterogenee. Da Piacenza a Rimini è un susseguirsi di differenze che costituiscono la forza di questa regione operosa e capace di fare rete per valorizzare tutto quello che può offrire.

Alcuni momenti di Enologica 2017 (Foto © Gdg).

Lunedì 20 novembre si chiude questa edizione di Enologica ma, dalle 11 alle 19, promette un programma ricco di appuntamenti sia per gli operatori del settore che per il pubblico). In particolare sarà la giornata di premiazione di “**Carta Canta**”, l’iniziativa promossa da Enoteca Regionale Emilia Romagna, Enologica e Federazione Italiana Pubblici Esercenti Emilia-Romagna (FIPE), che premia le carte dei vini di ristoranti, enoteche, bar, agriturismi, stabilimenti balneari e hotel situati in regione, in Italia o all’estero che propongono un assortimento qualificato di vini dell’Emilia Romagna. Per l’edizione 2017 sono stati selezionati circa 1.600 locali, fra i quali la giuria ha scelto i finalisti che saranno premiati a Bologna.

Sempre nell’ultima giornata sono programmati **cinque seminari sui vini**. Alle ore 12 il **Consorzio Vini Reggiani** presenta i Lambrusco di Reggio Emilia, con il giornalista Alessandro Torcoli; ore 13,30 si parlerà di metodo classico con la degustazione a cura di Eleonora Guerini; ore 15 il Consorzio Marchio Storico dei Lambruschi Modenesi presenta i propri Lambrusco, sempre con Torcoli; ore 16,30 altra degustazione a cura di Eleonora Guerini; ore 17,30, infine, Giammario Villa parlerà di autoctoni di successo: Bursôn, Centesimino e Famoso.

Quattro, invece gli incontri del Teatro dei Cuochi: ore 13 Giacomo Pavesi de La Faggiola Osteria fratelli Pavesi di Podenzano (PC) proporrà Pisarei e fasò, presentato da Marco Colognese; ore 14,30 Saro Mantarro de Il Sorpasso di Ferrara racconterà i suoi tortelli di zucca, con Enrico Vignoli e Matteo Tambini; ore 15,30 Mauro Uliassi dell’omonimo ristorante di Senigallia (AN) dialogherà con il curatore di Enologica Giorgio Melandri; ore 17 Daniele Bendanti di Oltre di

Bologna parlerà di mortadella presentato da Giulio Francesco Bagnale.

© Video di Riccardo Isola

Data di creazione
19/11/2017
Autore
enzo-radunanza