



## Enologica 2019 si parte! Per tre giorni il vino e il cibo dell'Emilia Romagna a Bologna

### Descrizione

Dopo le tante novità dell'edizione 2018, che ha rappresentato una svolta nell'evento che, trascorsi molti anni di successi rischiava di perdere quell'appeal che negli anni l'aveva sempre contraddistinto, **in questo 2019 sono molte le novità che caratterizzano l'edizione 2019 di Enologica, il Salone del vino e del prodotto tipico dell'Emilia Romagna** in programma a Palazzo Re Enzo in pieno centro a **Bologna il 19, 20 e 21 ottobre**. Ecco quindi: l'ulteriore aggiustamento del periodo di svolgimento, per dar modo ai produttori di organizzarsi con maggiore tranquillità una volta finita la vendemmia; la conferma del duo Luca Gardini e Adua Villa chiamati a potenziare i seminari sui vini, gli incontri gastronomici con i migliori chef della regione e in generale la conoscenza territoriale dei prodotti cucinati, e non, abbinati ai vini; la regia di Enoteca Regionale impegnata anche nel coinvolgere sempre più operatori e opinion leader internazionali per sfruttare l'occasione eno-turistica.



Per tre giorni di Bologna il fulcro di quanto di bello, buono

che si può gustare sano c'è in Emilia Romagna. Il salone centrale del Palazzo Re Enzo,

che ospiterà un centinaio di produttori, si “trasformerà” in una via Emilia “virtuale”, spina dorsale della nostra regione, lungo la quale è possibile trovare gran parte delle eccellenze territoriali, a partire dai vini a denominazione: Albana e Sangiovese per la Romagna, Pignoletto per il bolognese, Lambrusco per il modenese, il reggiano e il parmense, Malvasia per il parmense e il piacentino, Gutturnio per il piacentino, con una piccola deviazione nel ferrarese per il Fortana, e senza dimenticare i tanti autoctoni che punteggiano collina e pianura. A fare da cornice a tutto questo, ci sarà anche un maxischermo che trasmetterà suggestivi video dei vari territori e gli incontri food&vine con Gardini, Villa e i loro ospiti.

**“Via Emilia Cooking and Wines Talk” è proprio il titolo del “salotto” che ospiterà gli interessanti incontri curati da Luca Gardini e Adua Villa per valorizzare in cucina le materie prime emiliano-romagnole e gli abbinamenti con i vini regionali, il tutto inquadrato anche in un’ottica di turismo enogastronomico. Protagonisti saranno quindi alcuni dei migliori e più interessanti chef della via Emilia che, mentre si cimenteranno ai fornelli nella preparazione di una pietanza per una piccola degustazione, si interfaceranno con esponenti del mondo turistico (albergatori, giornalisti del settore, esponenti dell’APT, ecc.) e del mondo enogastronomico (rappresentanti dei Consorzi, produttori, giornalisti del settore, ecc.).**

Inoltre, nell’ambito di Enologica 2019 sarà illustrato il programma “Mediterranean Cheese and Wines – MCW”, approvato nell’ambito del bando MULTI-C-2018 – REG. 1144/14 per la presentazione dei prodotti specifici DOP e IGP in Grecia, Francia, Germania e Italia. Prima dell’ingresso della manifestazione sarà allestito uno stand ad hoc.

**Informazioni per il pubblico:** tel. 0542.367700, cell. 347.5125365 (durante la manifestazione)

[www.enotecaemiliaromagna.it](http://www.enotecaemiliaromagna.it) #emiliaromagnaatuttocampo

Orario di apertura: sabato e domenica 11:30 – 20:00, lunedì 11:30 – 19:00. Ingresso 20 €

**Data di creazione**

2019/10/18

**Autore**

redazione