



Vinitaly 2022: l'Emilia-Romagna pronta a presentarsi ai mercati internazionali

**Enoteca Regionale Emilia Romagna cura l'intero Padiglione 1 che per 4 giorni sarà la “casa” dei Consorzi, delle aziende, dei vini e dei prodotti DOP e IGP regionali**

Il **Vinitaly di Verona** riapre le porte dopo due anni fra rinvii, annullamenti e ridimensionamenti. Dal **10 al 13 aprile**, presso VeronaFiere, ritorna il più importante Salone internazionale dei vini e distillati, giunto alla 54esima edizione.

Anche l'Emilia Romagna sfilerà con le altre regioni, presentando ad un pubblico mondiale la qualità del suo patrimonio enologico notevolmente migliorato negli ultimi anni. **Enoteca Regionale Emilia Romagna**, come di consueto, curerà la regia e animerà l'intero Padiglione 1.

## Vinitaly Verona 2022: la presenza dell'Emilia Romagna

Per quattro giornate, il Padiglione 1 (posizionato all'ingresso della fiera veronese), sarà la “casa” dei Consorzi, delle aziende e dei vini emiliano-romagnoli. E non solo vini. Infatti, per quest’edizione del Vinitaly, Enoteca ha puntato ancor di più sul **coinvolgimento dei principali Consorzi regionali del food**.

Il binomio vino-cibo è un valore assoluto di questa regione e rappresenta tutto il territorio, da Piacenza a Rimini. È “**il tratto che ci unisce**” (#iltrattocheuniisce), così come quel trattino fra Emilia e Romagna che compare nella corretta dicitura del nome della regione.

### Aziende emiliano-romagnole al Vinitaly 2022

Nel complesso saranno oltre **120 le aziende e i produttori presenti**, mentre i vini in degustazione saranno rappresentativi di tutte le 19 DOC regionali, 2 DOCG e 9 IGT, per dare un’ampia panoramica delle diversità e delle varietà che caratterizzano i vini dell’Emilia-Romagna.

Il Padiglione 1, che si articola su uno **spazio complessivo di circa 2.300 mq**, sarà quotidianamente animato anche da degustazioni, masterclass, eventi e incontri, con i Consorzi grandi protagonisti.

Fra i tanti appuntamenti, più di venti in calendario: il convegno sull’enoturismo, il Master del Sangiovese (ospitato per la prima volta all’interno del Vinitaly), le masterclass e le degustazioni di Pignoletto, Romagna Albana, Romagna Sangiovese, Lambrusco, Malvasia e gli spumanti made in Emilia-Romagna, la presentazione di Tramonto DiVino 2022, presentazioni e degustazioni guidate di salumi piacentini DOP, coppa di Parma IGP e salame felino IGP, riso del Delta del Po IGP e squacquerone di Romagna DOP, Prosciutto di Parma DOP, Culatello di Zibello DOP, Parmigiano Reggiano DOP.

Come da tradizione, il Padiglione 1 avrà anche un proprio ristorante – con accesso su invito a disposizione delle aziende espositrici per valorizzare le proprie produzioni vitivinicole attraverso l’abbinamento vino-cibo – all’interno del quale opera una brigata di 40 persone fra cuochi e camerieri provenienti dall’Istituto Alberghiero “Bartolomeo Scappi” di Castel San Pietro Terme.



Da sinistra, Alessio Mammi, Ruenza Santandrea e Giordano Zinzani (Foto © Ufficio stampa).

«La pandemia ci ha “insegnato” che ci sono anche nuovi modi per promuovere i nostri prodotti. – ha dichiarato Giordano Zinzani, Presidente Enoteca Regionale Emilia Romagna. – Ciò non toglie che essere presenti e protagonisti ai più importanti eventi fieristici dopo due anni di stop forzato è comunque necessario per ridare slancio al nostro settore. L’entusiasmo di “fare” non ci è mai mancato, anche se abbiamo dovuto trovare alcuni compromessi per la situazione inaspettata che ci siamo trovati ad affrontare. Ed eccoci quindi qui al Vinitaly, con i nostri Consorzi sempre più protagonisti e le nostre Aziende vitivinicole, tutti insieme sotto lo stesso tetto per proiettarci verso il

---

futuro. Ognuno dovrà fare la sua parte, per ruolo e competenze. Enoteca Regionale farà sicuramente la propria».

## Le parole dell'Assessore regionale Alessio Mammi

Alla conferenza stampa di presentazione, è intervenuto anche l'Assessore regionale all'agricoltura e agroalimentare, caccia e pesca **Alessio Mammi**.

«È una grande emozione tornare in presenza a Vinitaly: l'Emilia-Romagna con le sue 30 denominazioni d'origine è tra le prime regioni italiane nella produzione di vino, con un volume d'affari che si aggira attorno ai 490 milioni di euro per le sole DOP e IGP e ha volumi ben più ampi per tutta la produzione regionale. È per questa ragione che il ritorno a Vinitaly lo abbiamo organizzato in grande stile, portando in fiera l'intero sistema vitivinicolo dell'Emilia-Romagna, con il coordinamento dell'Enoteca Regionale e la presenza di tutti i Consorzi e di tantissime aziende del territorio. Stiamo lavorando su tre aspetti: riconversione vigneti perché vogliamo sempre più qualità, resilienza e sostenibilità ambientale; investimenti per la competitività delle imprese, per rinnovare cantine e tecnologie, perché senza impresa non c'è agricoltura; sostegno al mercato interno e internazionale, attività per la quale abbiamo anche aumentato le risorse. Le tante indicazioni geografiche ci fanno capire il forte legame storico e culturale con il territorio: in Emilia-Romagna cibo e vino sono prodotti culturali ed è per questa ragione che sentiamo l'esigenza di "dare un nome" e riconoscere la dignità del prodotto. I nostri produttori cercano la qualità del prodotto e insieme sosteniamo anche la biodiversità, espressa attraverso un territorio vasto e ricco di diversità ambientali. Si tratta di un nostro grande punto di forza, che ci consente di intercettare mercati differenti. Nel vino c'è l'intera anima dell'Emilia-Romagna. La situazione internazionale che ben conosciamo ha complicato le cose: oggi il nostro obiettivo è la promozione e portare il vino verso nuovi mercati internazionali attraverso i bandi sulla promozione e le missioni di sistema che stiamo organizzando per i prossimi mesi oltreoceano».

Ruenza Santandrea, presidente del [Consorzio Vini di Romagna](#), ha ricordato come nel Padiglione 1 si terrà una masterclass sul Romagna Sangiovese delle Sottozone guidata da Gabriele Gorelli e altre due su Albana secco e Sangiovese Superiore tenute da Andrè Senoner. Inoltre ha annunciato il Master del Sangiovese eccezionalmente a Vinitaly e un banco d'assaggio collettivo di vini DOP e IGP e spumanti romagnoli Novebolle.

«È il primo Vinitaly cui il Consorzio Tutela Lambrusco partecipa da quando i precedenti consorzi si sono uniti sotto un'unica regia a gennaio 2021 – commenta **Claudio Biondi**, Presidente del Consorzio –

Questo ci consente di presentarci coesi e di creare sinergie, un aspetto importante che non preclude la valorizzazione delle caratteristiche diverse e complementari che l'universo Lambrusco racchiude.

Attraverso il palinsesto di eventi e le attività di comunicazione, punteremo a raccontare le specificità delle denominazioni del Lambrusco, dei vini e dei territori che esse rappresentano, coinvolgendo giornalisti e operatori del settore».

---

Carlo Piccinini, Presidente del **Consorzio Pignoletto Emilia-Romagna**, ritiene che il Vinitaly 2022 arrivi in un momento d'importante crescita per la DOC segnalando che, tra le altre cose, una masterclass del Padiglione 1 sarà dedicata proprio al Pignoletto per evidenziarne le caratteristiche distintive.

Il Consorzio Vini Colli Bolognesi, invece, sarà presente a Vinitaly con quasi 90 etichette, provenienti dalle colline che abbracciano la città di Bologna, da Sud a Ovest, come ha spiegato **Francesco Cavazza Isolani**, Presidente del Consorzio.

«Dalla DOCG Colli Bolognesi Pignoletto, che sarà tra l'altro protagonista di uno dei seminari in programma, alla DOC Colli Bolognesi, dagli spumanti alle riserve, operatori e appassionati avranno l'opportunità di confrontarsi con i nostri piccoli produttori, alcuni dei quali saranno presenti in prima persona in fiera- conclude **Cavazza Isolani**».

Per informazioni: [www.enotecaemiliaromagna.it](http://www.enotecaemiliaromagna.it) – [www.vinitaly.com](http://www.vinitaly.com)

**Data di creazione**

2022/04/01

**Autore**

luciano-monteleone