

BOLOGNA, APPUNTAMENTO CON ENOLOGICA, IL SALONE DEL VINO E DEL PRODOTTO TIPICO DELL'EMILIA ROMAGNA



Category: [Enogastronomia](#)

Così, anche con l'edizione 2017, "**Enologica**", il **Salone del vino e del prodotto tipico dell'Emilia Romagna**, unisce il vino e il cibo della regione con quelle che sono le tradizioni, la cultura, l'identità per un abbraccio corale, territoriale e popolare che identifica e rende unica l'Emilia Romagna.



Appuntamento quindi a **Bologna**, dal 18 al 20 novembre, con orario di apertura, sabato e domenica 11:00 – 20:00, lunedì 11:00 – 19:00, per ingresso, 20 €, nel centralissimo Palazzo Re Enzo con la partecipazione di 118 tra produttori, Consorzi e cantine. Tra seminari e degustazioni tematiche per raccontare il vino dell'Emilia Romagna, dai principali vitigni ad alcuni autoctoni tutti da scoprire; il "Teatro dei Cuochi" con gli chef che si racconteranno, anche attraverso le proprie creazioni gastronomiche in abbinamento ai vini, proponendo la propria versione proiettata verso il futuro di alcuni piatti simbolo dell'Emilia Romagna, dai cappelletti ai pisarei e fasò, dai tortellini ai passatelli, dalla piadina alla torta fritta.

Ed inoltre, la premiazione di "Carta Canta", il premio rivolto a ristoranti, enoteche, bar, agriturismi e hotel situati in regione, in Italia od anche all'estero, che propongono un assortimento qualificato di vini regionali ed il "Panino d'Autore" con lo chef ,Daniele Reponi, che realizzerà panini

gourmet utilizzando esclusivamente prodotti Dop e Igp made in Emilia Romagna, con la collaborazione dei Consorzi di Tutela.

Ad accogliere i visitatori di Enologica, sotto al loggiato d'ingresso, sarà un grande pannello (circa 6x4 metri) con delle originali "sculture di terra", realizzate da I.TER di Bologna. Si tratta di rappresentazioni artistico-scientifiche dei principali suoli che ospitano la pianta della vite in Emilia Romagna e che si trovano percorrendo la via Emilia da Sud a Nord, partendo quindi dalla provincia di Rimini per

arrivare fino a quella di Piacenza, con una sola piccola deviazione nel territorio ferrarese. Diversi tipi di terreno che corrispondono ai sette vitigni principali della regione, da cui nascono i nostri vini a denominazione: Albana e Sangiovese per la Romagna, Pignoletto per il bolognese, Fortana per il ferrarese, Lambrusco per il modenese, il reggiano e il parmense, Malvasia per il parmense e il piacentino, Gutturnio per il piacentino.

Territori vocati alla viticoltura che, da alcuni mesi sono anche al centro di un percorso, partito da Modena e Reggio Emilia e che durerà alcuni anni, per verificare se in Emilia Romagna ci sono le condizioni per ottenere una certificazione di sostenibilità territoriale nelle aree delimitate dalle Dop e limitatamente al settore vitivinicolo.

Enologica, inoltre, ogni anno non manca di riservare anche una chiave di lettura del tutto originale del territorio e del mondo del vino. Quest'anno, infatti, al Salone del vino e del prodotto tipico dell'Emilia Romagna, saranno protagoniste anche le creature fantastiche, ovvero la rappresentazione popolare della natura, delle paure, dei sogni, delle cose "inspiegabili" e familiari della storia dell'uomo, un patrimonio di storia e tradizioni tramandato oralmente fino ai giorni nostri.

www.enologica.org

(pg.f.)

