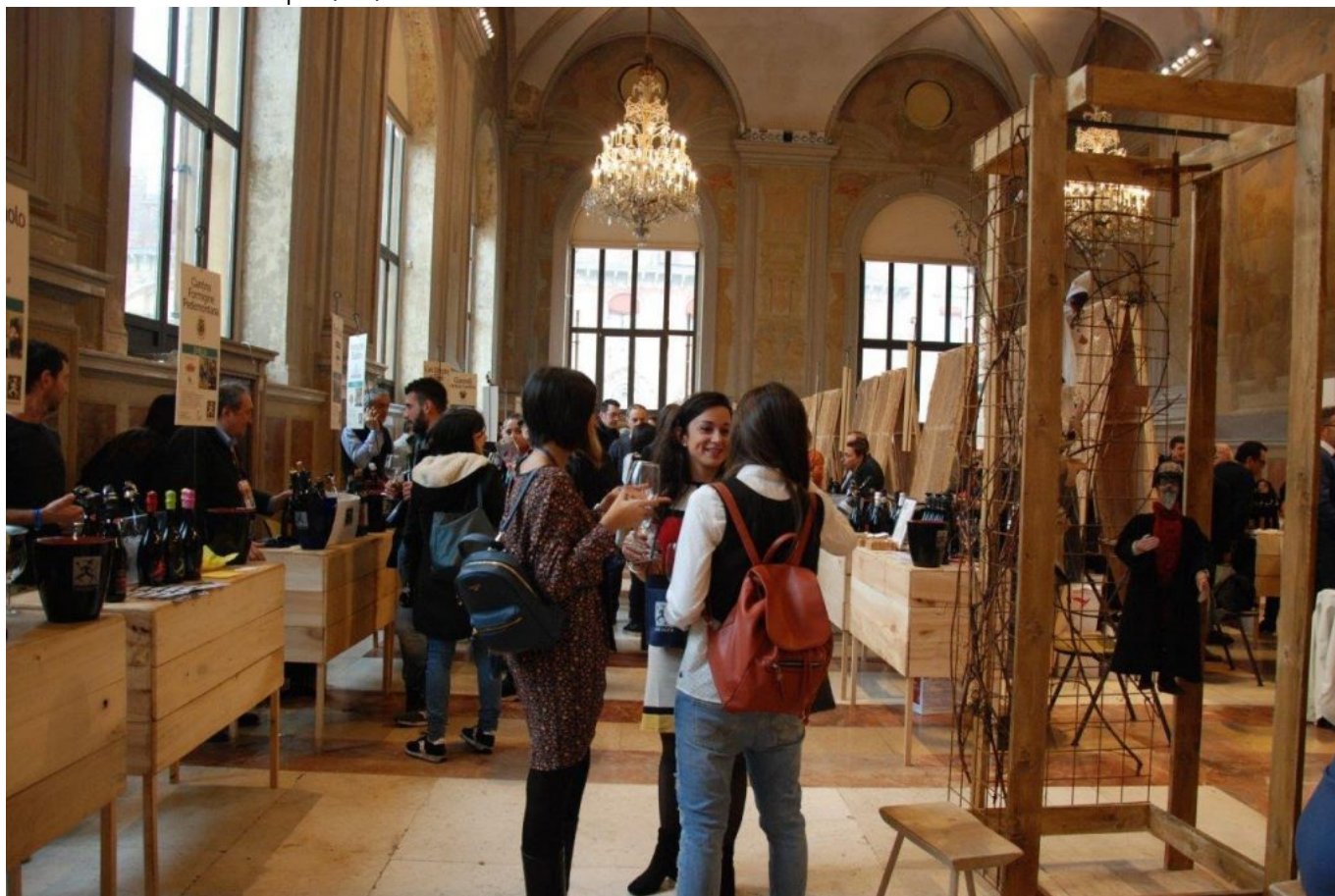


# Enologica sempre più internazionale. Il programma di domenica

scritto da Redazione | 20/11/2016



**Enologica 2016: il programma di domenica 20 novembre, a Bologna a Palazzo Re Enzo**



Enologica giorno due. Dopo l'inaugurazione ufficiale di sabato dell'edizione 2016 di **Enologica**, prosegue **domenica 20 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 consueto ricco calendario di seminari sui vini della regione e d'incontri con i cuochi - la seconda giornata di Enologica potrà in giro per la regione una decina di giornalisti stranieri provenienti da Usa, Canada, Cina, Corea, Gran Bretagna, Irlanda, Danimarca e Polonia e alcuni qualificati giornalisti nazionali esperti di enogastronomia. Perché il racconto dell'Emilia Romagna può viaggiare per il mondo senza mai rinunciare alla sua identità più profonda ed Enologica contribuisce proprio a tale obiettivo.

*«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 Vini Doc Colli Bolognesi e Consorzio Pignoletto Emilia-Romagna, Consorzio Tutela del Lambrusco di Modena, Consorzio Tutela Lambrusco di Reggio Emilia, Consorzio Tutela Vini Doc Bosco Eliceo, Consorzio Tutela Vini Doc Colli Piacentini - 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 sempre ben rappresentati all'interno di Enologica, anche attraverso i seminari e gli incontri con gli chef che prendono vita nella Sala del Quadrante di Palazzo Re Enzo».*

Molti anche i buyer internazionali provenienti da Brasile, Canada, Cina, Danimarca, Giappone, Perù, Russia, Singapore, Regno Unito, Polonia, Usa e Germania.

**Giorgio Melandri, curatore dell'evento:** *«Il vino ha bisogno di racconto, e il racconto ha bisogno del vino. Tutti oggi fanno vini buoni, dal Cile all'Australia passando per l'Europa, quello che fa la differenza è la capacità di legare il vino alla cultura, alla storia, alle tradizioni. Questo è il nostro lavoro, costruire la narrazione dell'Emilia Romagna e coinvolgere gli stranieri. Siamo un inedito*

*italiano, straordinario e pieno di risorse e possiamo essere dei protagonisti se riusciamo a testimoniare la ricchezza della nostra identità. Anche quella popolare e insieme colta dei nostri burattini, quei personaggi che ci somigliano così tanto!».*



**I seminari della giornata**, tutti condotti dal giornalista Giuseppe Carrus del Gambero Rosso, prevedono: ore 12 “Fortana, tra mare e terra. La storia di un vitigno di confine”; ore 14 “Esattamente lambrusco! I territori del lambrusco modenese”; ore 15 “Romagna Sangiovese, l’educazione sentimentale di un territorio”.

**Al Teatro dei Cuochi saranno invece protagonisti:** ore 13 Giovanni Cuocci de La Lanterna di Diogene di Solara di Bomporto (Modena) sul tema cotechino e Sorbara, presenta Enrico Vignoli; ore 16 Diego Sorba de Il Tabarro di Parma sul tema prosciutto di Parma e Malvasia, presenta Alessandro Bocchetti; ore 17 Pierluigi Di Diego del Don Giovanni & La Borsa Bistrot di Ferrara sul tema anguilla e Fortana, presenta Carlo Passera; ore 18 Matteo Tambini di O fiore mio di Faenza e Bologna sul tema castrato e Centesimino, presenta Luciana Squadrilli.

Anche a Enologica 2016 è promossa la APP “Via Emilia Wine and Food” realizzata dalla Regione Emilia-Romagna, in sinergia con APT Servizi e in stretta collaborazione con Enoteca Regionale.

Informazioni per il pubblico: cell. [347.5125365](tel:347.5125365).

[www.enologica.org](http://www.enologica.org) Facebook: Enologica con #enologica2016

Orario di apertura: dalle 11 alle 20 tutte e tre le giornate. Ingresso 25 €.