

[A Bologna riparte Enologica: un weekend tra degustazioni, approfondimenti e formazione](#)

scritto da Enzo Radunanza | 17/10/2019



Dal 19 al 21 ottobre, Palazzo Re Enzo ospita il Salone del vino e del prodotto tipico dell'Emilia Romagna. Enoturismo, accoglienza e professionalità, i temi di un'edizione rinnovata e arricchita di spunti e appuntamenti per conoscere e apprezzare le tradizioni regionali

I migliori vini e i prodotti gastronomici dell'Emilia Romagna tornano protagonisti della nuova edizione di **Enologica Bologna 2019** che, dal 19 al 21 ottobre, si svolgerà nell'elegante salone centrale di Palazzo Re Enzo. Si tratta della sede storica che ospita l'evento da quando si è trasferito da Faenza e che, oltre ad essere facilmente raggiungibile dalla stazione, è uno scrigno di storia e cultura nel cuore della città.

Quest'anno, le date sono state scelte per agevolare i produttori che hanno avuto modo di organizzarsi con calma una volta terminata la vendemmia ma le novità non si fermano qui. Già nel 2018 erano stati introdotti diversi cambiamenti che avevano contribuito a rendere Enologica un appuntamento più dinamico e social, capace di attrarre anche tantissimi *millenials* affascinati da un format fresco e giovane. L'edizione 2019 conferma questa tendenza e propone un **programma ricco che spazia dal vino al cibo fino all'enoturismo** con approfondimenti articolati e interessanti.

«Enologica per Bologna è stata una bella opportunità. - ha dichiarato Giancarlo Tonelli, direttore generale di Confcommercio Ascom Bologna - Negli ultimi anni, grazie ad un lavoro di squadra tra Istituzioni, imprenditori e cittadini, l'Emilia Romagna e soprattutto Bologna ha svolto un lavoro importante per migliorare la sua posizione di luogo della buona gastronomia. I tanti turisti internazionali che la visitano trovano una città accogliente sotto il profilo culturale ma anche un posto dove brilla la buona cucina all'insegna della sana e corretta alimentazione. Pertanto un evento come Enologica ha trovato sotto le Due Torri il suo spazio adeguato restituendo benefici alla città e alla regione in generale.».

Palazzo Re Enzo, una Via Emilia virtuale

Con i suoi soffitti affrescati e illuminato dalla luce proveniente dai grandi finestroni con vista sui tetti di Bologna, il Salone del Palazzo Re Enzo sarà il palcoscenico di una **Via Emilia virtuale**, quel lungo percorso che attraversa la regione e che cambia di continuo dal punto di vista dei paesaggi, dei colori, dei profumi e dei sapori sia del cibo che del vino. Un territorio eterogeneo ricco di tipicità, 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**, senza dimenticare i tanti autoctoni che punteggiano collina e pianura.

Enologica Bologna 2019: cucinare, dialogare, imparare e migliorare

Cucinare, dialogare, imparare e migliorare sono i principi su cui si basa **Enologica 2019** che si configura come *kermesse* in cui la circolazione delle idee e delle sensazioni sarà all'ordine del giorno. Accanto ai **100 produttori** vitivinicoli che, dal 19 al 21 ottobre 2019, racconteranno e offriranno in degustazione i frutti del loro lavoro (lunedì il salone è riservato soprattutto agli operatori), **Enologica Bologna 2019** sarà un'occasione di godimento della cultura enogastronomica e della sua divulgazione.

La sapiente organizzazione di [Enoteca Regionale Emilia Romagna](#) ha arricchito il cartellone con ulteriori seminari, corsi di formazione e incontri gastronomici con importantissimi chef della regione che si terranno in "**Via Emilia Cooking and Wines Talk**", un salotto coordinato da **Luca Gardini** e **Adua Villa** che contribuiranno a veicolare preziose informazioni sul vino e sul cibo nonché sugli abbinamenti più adeguati.

Grande attenzione nel coinvolgere sempre più operatori e opinion leader internazionali per sfruttare appieno l'evento anche in chiave eno-turistica, come hanno evidenziato **Pierluigi Sciolette** e **Ambrogio Manzi**, rispettivamente Presidente e Direttore di Enoteca Regionale Emilia Romagna:

«Dal Vinitaly a Enologica, passando da molteplici altri appuntamenti in Italia e nel Mondo, la strategia di Enoteca Regionale Emilia Romagna corre sempre lungo una

direttrice comune, condivisa con i produttori e i Consorzi di tutela: promuovere i vini emiliano-romagnoli e i territori d'appartenenza, incredibili contenitori di arte, cultura, tradizioni, natura, gastronomia e capaci di soddisfare tutte le esigenze di un turista attento, esigente e responsabile. E proprio l'enoturismo, e con esso l'accoglienza che da sempre ci contraddistingue, rappresenta per la nostra regione un'importante opportunità sulla quale Enoteca Regionale ha scommesso e investito in termini di risorse, idee, contenuti, comunicazione. L'accoglienza e la professionalità sono i punti sui quali possiamo fare la differenza a livello nazionale e internazionale. Accoglienza che si traduce anche in benessere e nella capacità delle nostre cantine di ricevere direttamente i turisti, fornendo loro servizi di qualità».

Il “fuori salone” del weekend bolognese

Per chi non riuscisse a partecipare durante il giorno, la sera del 20 ottobre, appena Enologica chiuderà i battenti a Palazzo Re Enzo, a FICO si svolge l'ultima tappa italiana di [Tramonto DiVino](#), l'evento estivo che ha toccato le principali destinazioni balneari e le città d'arte dell'Emilia-Romagna.

Si rinnova anche il **Premio “Carta Cantata”** che da diversi anni prevede un riconoscimento di tutti quei locali che, nella carta dei vini, esibiscono un assortimento qualificato di etichette emiliano-romagnole. Quest'anno viene inaugurato il progetto **“Carta Cantata Academy”**, un corso per migliorare la formazione degli addetti all'impresa ristorativa.



«Da anni Enoteca Regionale organizza corsi di avvicinamento al vino nella sede di Dozza e nella nostra enoteca-ristorante “InCantina” a Francoforte - spiegano il Presidente Sciolette e il Direttore Manzi -. Ora abbiamo deciso di iniziare a fare formazione anche

per gli addetti del settore, che con le loro attività contribuiscono in maniera determinante al successo dei nostri vini e a dare un'immagine sempre più ospitale della nostra regione. Vogliamo quindi contribuire alla crescita professionale dei gestori in qualità di "ambasciatori" del territorio, fornendo loro contenuti unici e innovativi in linea con le nuove esigenze del cliente».

Il corso si articola in 4 incontri, per un totale di 16 ore formative, che si svolgeranno a Bologna proprio nel mese di ottobre.

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

[Programma Enologica 2019 seminari](#)

www.enotecaemiliaromagna.it #emiliaromagnaatuttocampo

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