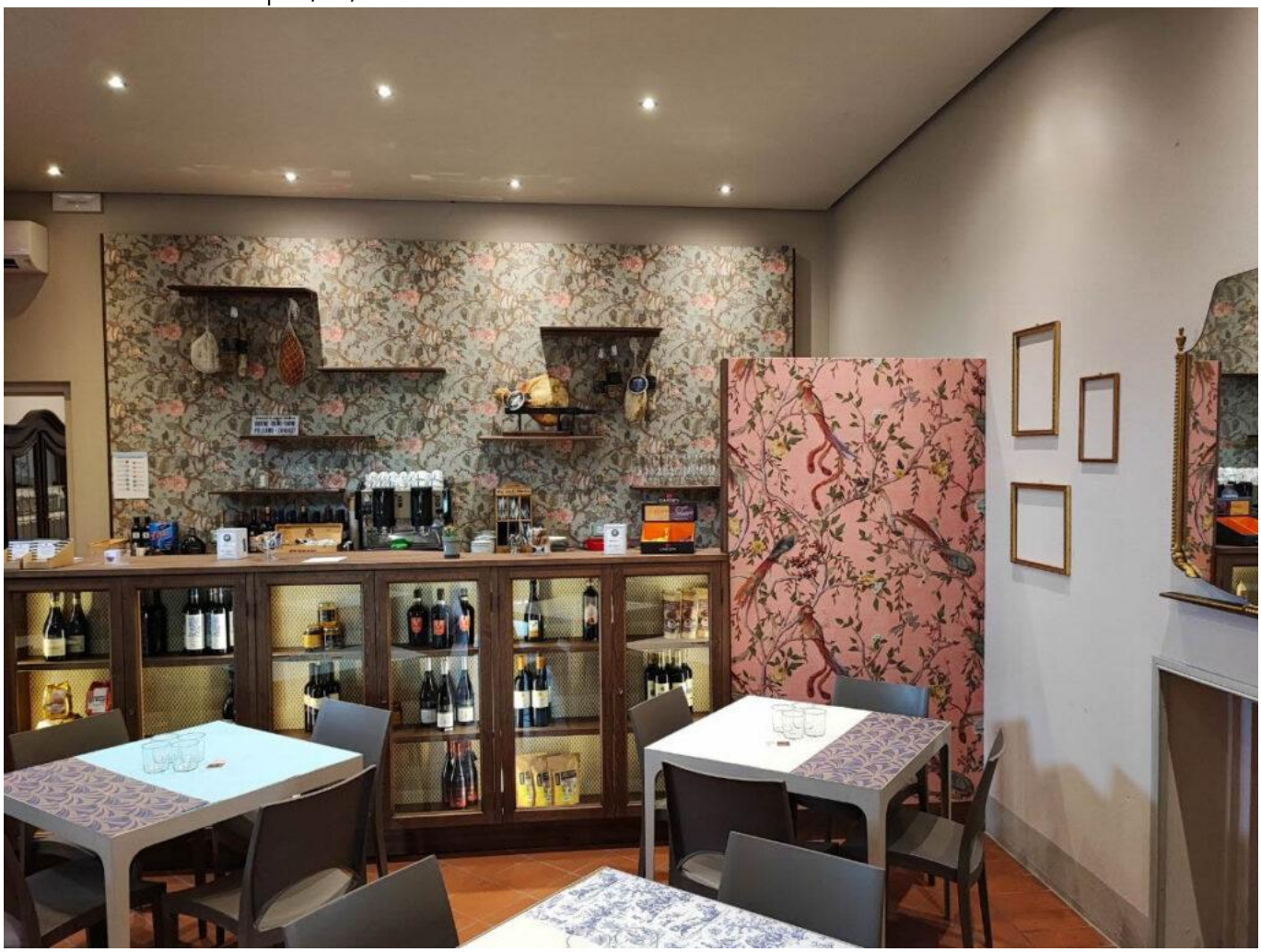
Apre “InCantina”, il nuovo spazio all’interno della Rocca di Dozza per la degustazione di vino e cibo

scritto da Redazione | 29/09/2022



Un progetto di valorizzazione e promozione delle tipicità emiliano-romagnole in un gioiello sforzesco di grande suggestione. Dal 1 ottobre, nella storica sede di Enoteca Regionale Emilia Romagna, ogni weekend si potranno abbinare i vini del territorio a prodotti tipici e piatti della tradizione

Dal 1 ottobre all’interno della **Rocca di Dozza**, ogni sabato e domenica, aprirà “**InCantina – La Dispensa Malvezzi Campeggi**”, un nuovo spazio dove abbinare una selezione di oltre **1000 vini emiliano-romagnoli** alla degustazione di piatti tipici del territorio.

InCantina a Dozza (BO): i partner del progetto

Insieme a **Enoteca Regionale Emilia Romagna** sono partner del progetto **Dozza Calling Srl,** un'azienda turistica proprietaria dell'**Osteria di Dozza** e di altre realtà locali, e la **Cooperativa CLAI** di Imola. Dozza Calling contribuirà con il suo *know how* e con la cucina dei suoi chef, mentre CLAI fornirà i suoi rinomati salumi, le carni fresche e l'eccellente Prosciutto di Parma della storica azienda Zuarina di Langhirano, appartenente al Gruppo.

> *«Questo bel progetto* – dichiara **Davide Frascari**, Presidente di Enoteca Regionale Emilia Romagna – *dimostra appieno la volontà comune di "lavorare insieme" per promuovere i vini della nostra regione e il territorio in sintonia con il cibo! Con questa nuova proposta, vogliamo attirare ancora più visitatori a Dozza e per tale motivo abbiamo ricevuto anche gradimento da parte del Sindaco Luca Albertazzi. La splendida Rocca di Dozza diventerà sempre più il cuore e l'emblema dell'enogastronomia emiliano-romagnolo. Le Cantine associate hanno manifestato fin da subito interesse e soddisfazione per il nuovo appuntamento del weekend, che le vedrà protagoniste con i propri vini abbinati a pietanze tipiche preparate da Dozza Calling anche con i prodotti di CLAI, che ringrazio per l'entusiastica collaborazione. Un ringraziamento particolare va anche a Maurizio Manzoni, il nostro responsabile della mostra permanente e del winebar, che gestirà, insieme alla collaborazione dei sommelier AIS, la somministrazione del vino»*.

Un luogo per raccontare l'approccio sostenibile delle produzioni vitivinicole regionali

InCantina a Dozza sarà anche un contenitore per le iniziative di **informazione e promozione delle eccellenze vinicole emiliano-romagnole** che sono il fulcro dell'attività rivolte al consumatore promosse da Enoteca Regionale. Contestualmente all'apertura di questo nuovo ambiente, infatti, partirà una rassegna di 12 weekend di promozione ai consumatori chiamata **"InCantina Incontra…".** Questa attività, cofinanziata dall'Unione Europea nell'ambito del progetto "SUSTEM – Sustainable European Mediterranean Food and Wines" si concentrerà nello specifico sul tema della **sostenibilità ambientale delle produzioni vitivinicole regionali**.

I visitatori, **a partire da sabato 1 ottobre**, avranno l'occasione di incontrare singoli produttori di vino emiliano-romagnoli, degustando gratuitamente i loro prodotti e confrontandosi sull'importante ruolo della viticultura regionale nel contenimento dei cambiamenti climatici.

Ci sarà, inoltre, l'opportunità di approfondire il rapporto cibo-vino tramite degustazioni dedicate alla cantina ospite della *"Restaurant week"*, che proporrà in abbinamento alle sue referenze alcune proposte gastronomiche secondo un criterio di sostenibilità, qualità, territorio e stagionalità.

Tramite i concetti di "Qualità" e "Cultura mediterranea", dunque, si stimolerà l'acquisto delle **produzioni a più alto tasso di sostenibilità ambientale**, compreso un consumo responsabile e moderato di vino.

Il Menù di InCantina Dozza

InCantina proporrà un menù che racconta la cultura gastronomica del territorio, dai taglieri di formaggi e salumi alla Piadina di Dozza, passando per una selezione delle **specialità proposte dall'Osteria di Dozza**.

> *«Siamo onorati di essere stati coinvolti nel progetto dal Presidente Frascari* – fa sapere **Davide Arcangeli**, Amministratore del gruppo che gestisce l'Osteria di Dozza – *Metteremo il massimo impegno per contribuire, con la nostra cucina, a rendere questo nuovo spazio un luogo dove godere del piacere dello stare insieme. La carta a cui abbiamo pensato è ispirata alla stagionalità, al km zero e alla genuinità. Verranno studiati piatti ad hoc, abbinati ad alcuni già preparati nel nostro locale, legati alla tradizione culinaria emiliano-romagnola, essendo noi una terra di confine. Non mancheranno proposte per i vegetariani e i vegani».*

Interessante anche la partecipazione all'iniziativa da parte di CLAI, storica cooperativa di allevatori molto radicata sul territorio di cui ne interpreta la genunità e l'attenzione alla qualità.

> *«L'apertura ormai prossima di "InCantina – La Dispensa Malvezzi Campeggi"* – dichiara **Gianfranco Delfini**, Direttore Marketing CLAI – *ci fa davvero piacere e siamo certi che questa nuova iniziativa otterrà fin da subito un ottimo riscontro. Un altro bell'esempio di collaborazione tra soggetti diversi, che dimostra quanto siano importanti per CLAI i progetti che, rispettando la cultura e le tradizioni locali, sono in grado di dare valore al territorio».*

Se dopo una bella degustazione di vino e cibo presso **InCantina – La Dispensa Malvezzi Campeggi** si desiderasse allungare la permanenza a Dozza, inserita nel circuito dei “Borghi più belli d’Italia”, si può soggiornare nell’adiacente e romantica **Locanda Dolcevita** (www.locandadolcevita.com).

InCantina – La Dispensa Malvezzi Campeggi
Rocca Di Dozza – Piazza Rocca Sforzesca, 40060, Dozza (BO)
Info e prenotazioni: tel. 0542 367744 – 389 9617904
www.facebook.com/incantinadozza – incantinadozza@gmail.com – www.enotecaemiliaromagna.it