



# Enologica: il salone del vino e del prodotto tipico dell'Emilia Romagna

Torna l'appuntamento con **Enologica**, il Salone del vino e del prodotto tipico dell'Emilia Romagna che quest' anno giunge alla sua XX edizione, come sempre organizzato da Enoteca Regionale Emilia Romagna e curato da **Giorgio Melandri**: [dal 18 al 20 Novembre](#), 120 fra produttori e cantine della regione porteranno nel salone del Podestà di Palazzo Re Enzo a Bologna il meglio delle loro produzioni.

Anche per questo importante anniversario la kermesse resta fedele a sé stessa con le sue tradizioni, i suoi racconti attraverso creature fantastiche e provocazioni : nel **Teatro dei cuochi** ci saranno alcuni dei migliori chef che racconteranno i piatti della tradizione da Piacenza a Rimini come i pisarei e fasò, tortellini, piadina ma immaginando di doverli mangiare nel 2049, inventando così una sorta di macchina del tempo del cibo che evidenzierà come abitudini e necessità sono soggette al cambiamento e quanto la tradizione può resistere ad esso.

**Daniele Reponi**, chef del panino d'autore, realizzerà panini esclusivamente con prodotti Dop e Igp regionali e poi sarà assegnato il premio "**Carta Cantà**" il premio rivolto a ristoranti, bar ed enoteche che propongono un assortimento vario dei vini regionali.

Nel corso della tre giorni ci saranno tante degustazioni, seminari e approfondimenti perché l'evento si inserisce nel contesto di grande rilancio che la Regione sta dando alla cultura e al turismo enogastronomico, all'importanza di

raccontare un territorio, quello dell' Emilia Romagna, che accoglie alcune delle produzioni alimentari più importanti: **Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma, Culatello.**

Anche dal punto di vista enologico, si sta facendo un grande sforzo per far conoscere i vitigni autoctoni: da un lato, le terre del Lambrusco e Sangiovese rivendicano importanza perché le Cantine hanno svolto un gran lavoro per elevare e perfezionare vini spesso snobbati dagli appassionati del settore e da un altro lato, ci sono altri vitigni autoctoni, ancora sconosciuti a molti, che hanno voglia di emergere sotto le etichette importanti, soprattutto adesso che finalmente nelle osterie si è iniziato a "bere tipico" con un bel Pignoletto frizzante a sgrassare lasagne e tortellini e un Passito di Albana a onorare i dolci della tradizione come la Torta di riso.

Per scoprire i tanti volti, sapori e profumi delle tipicità regionali non resta che fare un giro a **Bologna, a Palazzo Re Enzo.**

**Gli orari di apertura saranno i seguenti:**

sabato 18 novembre 2017: dalle 11 alle 21, domenica 19 novembre 2017: dalle 11 alle 20, lunedì 20 novembre 2017: dalle 11 alle 19

**Manuela Di Luccio**