

Al Vinitaly i profumi e i sapori della via Emilia

La sostenibilità del territorio sarà uno dei temi principali che caratterizzerà la comunicazione di Enoteca Regionale Emilia Romagna all'evento veronese

La cultura enogastronomica e l'identità emiliano romagnola saranno di nuovo e sempre più protagoniste al **Vinitaly 2017** di Verona, dal 9 al 12 aprile, grazie a **Enoteca Regionale Emilia Romagna**.

Come di consueto saranno molte le **novità** che i tanti visitatori attesi troveranno al **Padiglione 1**. A partire da 2 temi principali, in stretto rapporto l'uno con l'altro, che caratterizzeranno tutta la comunicazione: **"PROFUMI DALLA TERRA, in viaggio lungo la via Emilia"** e la **sostenibilità del territorio**. Al Vinitaly arriva anche **"Carta Canta"** - il concorso che premia le Carte dei Vini di ristoranti, enoteche, bar, agriturismi e hotel situati in regione, in Italia o all'estero che propongono un assortimento qualificato di vini dell'Emilia Romagna – e verranno celebrati **2 importanti anniversari: il 50° della Dop Romagna Sangiovese e il 50° della Dop Colli Piacentini Gutturmo**. Non mancheranno **eventi, degustazioni, incontri, workshop** con l'obiettivo di promuovere e valorizzare il patrimonio vitivinicolo regionale, ma anche la cultura e le tradizioni del territorio.

«Le nostre aziende si aspettano molto dal Vinitaly ed è per questo che ogni anno cerchiamo di porre l'accento su argomenti nuovi che sappiano mettere a valore quanto di valido e peculiare c'è nella regione», spiega Pierluigi Sciolette, Presidente di Enoteca Regionale Emilia Romagna. Il tema della via Emilia ha da subito connotato l'attività di questo mandato di Enoteca Regionale sotto la guida di Sciolette e **"PROFUMI DALLA TERRA, in viaggio lungo la via Emilia"** ne rappresenta un ulteriore tassello. Prosegue Sciolette: *«La via Emilia "dal 187 A.C. un viaggio nel buon gusto" è quella linea che dà continuità e unità a tutta la regione, abbracciando al contempo le peculiarità dei diversi territori che, man mano, attraversa: cultura, gastronomia, paesaggi, tradizioni e naturalmente i vini»*. Per meglio spiegare da dove nasce questa unicità primordiale, i visitatori del Vinitaly potranno osservare su un grande pannello all'interno del Padiglione 1 (circa 6x4 metri) degli originali "quadri di terra" (terra vera frutto di appositi carotaggi), che rappresentano i diversi tipi di terreno 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 7 vitigni principali della regione, da dove 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, Gutturmo per il

Ufficio stampa Enoteca Regionale Emilia Romagna

Pierluigi Papi – tel. +39 338 3648766 – e-mail: pep@agenziastampa.ra.it

www.enotecaemiliaromagna.it

piacentino. Per ogni vitigno ci sarà poi la rappresentazione grafica dei profumi e dei sapori principali che connotano i vari vini (attraverso immagini di fiori, frutti, ecc.) per aiutare i visitatori nella ricerca di quelle determinate caratteristiche anche nel momento della degustazione.

Le aziende vitivinicole dell'Emilia Romagna sono da sempre impegnate in ricerca e sviluppo e sono il valore aggiunto al territorio. Un valore che si misura anche dalla **sostenibilità**: sociale, economica e ambientale. E proprio la sostenibilità è il secondo tema forte proposto da Enoteca Regionale Emilia Romagna al Vinitaly 2017. *«Da qualche mese abbiamo avviato un lungo percorso, partendo da Modena e Reggio Emilia, che durerà ancora qualche anno, per verificare se nella nostra regione ci sono le condizioni per ottenere una certificazione di sostenibilità territoriale nelle aree delimitate dalle Dop e limitatamente al settore vitivinicolo. Sarebbe una delle prime, se non la prima, a livello nazionale che certifica non un singolo prodotto o una singola azienda, bensì un intero comparto regionale. Sono già in corso le prime sperimentazioni, in collaborazione con la società di certificazione Equalitas, e insieme puntiamo a una certificazione completa che tenga in considerazione tutti i criteri della sostenibilità: ambientale, sociale, economica. Sarebbe uno strumento molto importante e un riconoscimento a favore dei tantissimi produttori che da anni s'impegnano per migliorare le tecniche colturali e per proteggere l'ambiente. Oltretutto potrebbe rappresentare una forte leva di marketing sia verso il mercato nazionale sia verso quello internazionale»* spiega il Presidente Sciolette.

I produttori sono entusiasti della proposta e anche i vari enti e istituzioni lo sono. *«La nostra è una regione unita ed Enoteca Regionale contribuisce fattivamente a mantenere assieme piccole e medie aziende e i grandi gruppi cooperativi; dove la collaborazione con i Consorzi di Tutela e i vari enti e istituzioni, in primis la Regione Emilia-Romagna attraverso l'Assessorato all'Agricoltura, è forte e continua, tutti protesi al raggiungimento di risultati comuni»*, sottolinea Ambrogio Manzi, Direttore di Enoteca Regionale Emilia Romagna, responsabile e curatore di Vinitaly.

Al Vinitaly ci sarà anche un ulteriore momento di visibilità del progetto **“Carta Canta”**, la cui presentazione è avvenuta nell'ambito di Enologica 2016, il Salone del vino e del prodotto tipico dell'Emilia Romagna che ogni anno si svolge nel mese di novembre a Bologna sotto la regia di Enoteca Regionale. Nel pomeriggio di lunedì 10 aprile si svolgerà l'appuntamento **“Insieme. Nelle carte dei vini l'alleanza tra ristoratori e produttori che guarda al futuro”**. In occasione dell'incontro verrà conferito il riconoscimento di **“Ambasciatore dei vini dell'Emilia Romagna”** a una ventina di gestori di locali (ristoranti, bar, enoteche, ecc.) che per la loro storia hanno contribuito a far conoscere i vini della regione. Ogni anno una commissione di esperti premierà gli esercenti che verranno insigniti con un attestato di riconoscimento e l'iscrizione al

prestigioso albo. Illustra il Presidente Sciolette: «Durante Vinitaly, tappa fondamentale per l'intero mondo vitivinicolo che comprende anche gli operatori del settore Ho.re.ca, nella Sala Eventi del Padiglione 1 saranno premiati diversi ristoratori ed enotecari, i veri ambasciatori dei vini della nostra regione. Questo evento sarà realizzato in collaborazione con la Federazione Italiana Pubblici Esercenti Emilia-Romagna (FIPE) e darà un riconoscimento speciale a coloro che si sono contraddistinti particolarmente per la promozione e valorizzazione dell'Emilia Romagna». Spiega il Direttore Manzi: «L'iniziativa da noi realizzata in collaborazione con la FIPE, mira ad avvalorare e riconoscere l'impegno di chi crede nella tipicità del territorio e arricchisce la propria Carta dei Vini con specialità della nostra regione. Una sorta di marchio di qualità per i locali selezionati». [#premiocartacanta](#)

UN PO' DI NUMERI DEL PADIGLIONE 1

Su uno spazio di circa **4.000 mq** (distribuiti fra piano terra e diversi soppalchi per sfruttare al meglio il Padiglione) saranno presenti circa **200** tra aziende e consorzi. **20 i sommelier** addetti alle degustazioni e ai **7 banchi d'assaggio** nei quali sono presenti circa **500 vini**. **15.000 i calici** disponibili per le degustazioni, gestiti da **30 persone**.

1 ristorante – con accesso su invito a disposizione delle Aziende espositrici per valorizzare le proprie produzioni vitivinicole attraverso l'abbinamento cibo/vino - che proporrà il format di "InCantina" (dal nome del ristorante, enoteca, wine-bar di proprietà di Enoteca Servizi Srl, sito a Francoforte) proponendo un menù fortemente legato al territorio e all'interno del quale opera una brigata di **40 persone fra cuochi e camerieri**. Il format di "InCantina" ha l'obiettivo di moltiplicare nel mondo la cultura dell'Emilia Romagna sia vinicola sia gastronomica. Non si può dimenticare, infatti, che l'Emilia Romagna è la food valley d'Europa, prima Regione europea per numero di prodotti DOP e IGP (44).

Per aiutare i tanti visitatori attesi anche quest'anno al Padiglione 1, tra le tante possibilità di approfondimento offerte tramite gli eventi e le sezioni dedicate sul sito e i propri social media, **Enoteca Regionale ripropone la web App in doppia lingua** (italiano e inglese), **che permetterà all'utente di approfondire l'esperienza digitale dei banchi d'assaggio che troverà fisicamente al Vinitaly**. Dall'esplorazione dei 7 banchi d'assaggio, il visitatore potrà dunque scoprire sia le cantine associate a quel determinato banco, sia i vini prodotti da quella cantina. La App è raggiungibile tramite un apposito "bottonone" dall'App "Via Emilia Wine & Food" di APT Servizi Emilia Romagna, gestita in collaborazione e per conto degli Assessorati Agricoltura e Turismo della Regione Emilia-Romagna, in partnership con Enoteca Regionale Emilia Romagna, Associazione Italiana Sommelier Emilia e Romagna, Unioncamere Emilia-Romagna. L'editore della App è Agenzia Prima Pagina di Cesena ed è scaricabile gratuitamente da Apple Store e da Google Play.



Il **calendario completo** con i dettagli di ogni appuntamento (degustazioni, tavole rotonde, seminari, ecc.) sarà pubblicato **sul sito** <http://www.enotecaemiliaromagna.it/it>. Sui canali social, **Facebook (Enoteca Regionale Emilia Romagna)** e **Twitter (EnotecaEmiliaRomagna; @EnotecaEmRom)**, sarà possibile seguire gli eventi live con aggiornamenti, foto e materiale multimediale.