

L'Emilia Romagna a Vinitaly: vino, cultura e ospitalità... per tutti i palati!

Al Padiglione 1 di Veronafiere, dal 7 al 10 aprile, l'Emilia Romagna propone un denso calendario di appuntamenti, per far scoprire i molti volti dell'enologia regionale.

VINITALY – PADIGLIONE 1

Tutti i volti dell'enologia regionale in un unico padiglione, è questa la proposta dell'Emilia Romagna in occasione di Vinitaly 2013. Dal 7 al 10 aprile il Padiglione 1 sarà un vero e proprio scrigno dedicato ai gioielli enologici regionali, con appuntamenti diversificati "per ogni palato". L'Enoteca Regionale Emilia Romagna porterà infatti a Verona una serie di iniziative originali e molto diverse tra loro: dalla produzione biologica alla cultura del vino, dal lato cosmopolita a quello giocoso e dedicato ai più giovani, ogni giornata della fiera veronese proporrà numerosi appuntamenti dedicati ai vini regionali... e non solo!

COCKTAIL E NUOVI SAPORI

Al padiglione 1 si potranno scoprire cocktail d'autore made in Emilia Romagna degustando Pignoletto, Lambrusco, Sangiovese, Gutturino e gli altri vini della regione in una versione insolita e accattivante. Ospite d'onore sarà infatti il barman Giancarlo Mancino, vincitore nel 2000 del World Barman Championship, che sorprenderà i palati con mix inediti.

Due gli appuntamenti principali:

Domenica 7 aprile, dalle 15.30 alle 16.30: "Emilia Romagna da mixare: vini rossi in cocktail"

Martedì 9 aprile, dalle 15.30 alle 16.30: "Emilia Romagna da mixare: vini bianchi in cocktail"

VINO BIOLOGICO...

In fiera l'Emilia Romagna, prima regione in Italia per consumo di prodotti biologici e sesta per superficie vitata a regime biologico, accende i riflettori sul rispetto per l'ambiente e sul bere consapevole. All'interno del padiglione 1, dal 7 al 10 aprile 2013 sarà possibile incontrare i produttori e assaggiare i vini biologici prodotti in regione a uno speciale banco d'assaggio, ma non solo. **Martedì 9 aprile, alle ore 15.00**, presso l'area eventi del Padiglione 1 sarà possibile incontrare alcuni dei maggiori esperti del settore e scoprire le loro diverse posizioni sul tema del vino "naturale" grazie alla tavola rotonda dal titolo **"La nascita del Vino Biologico: un confronto sulle prospettive"**. Il dibattito affronterà i differenti approcci al tema, le tendenze del mercato, le nuove legislazioni europee, i problemi della distribuzione, le possibili azioni per promuovere, allargare e consolidare il movimento dei vini biologici, i motivi di unione e divergenze con i vini biodinamici e naturali individuando i terreni di promozione congiunta. **Interverranno Fabio Giavedoni - curatore della guida Slowine, Paolo Carnemolla - presidente Federbio, Saverio Petrilli - segretario generale FIVI, Silvia Zucconi - Nomisma Wine Monitor.**

...E COSMOPOLITA

Sempre martedì 9 aprile, la cultura del vino tipica dei popoli mediterranei unisce tre regioni europee nel progetto Mediterranean Wines, che sarà presentato alla stampa **alle ore 10.30**. Mediterranean Wines, di cui Enoteca Regionale Emilia Romagna è ente proponente insieme al Consorzio dei produttori di vino greci e la Camera della vite e del vino della regione di Plovdiv – Trakia (Bulgaria), è l'unico progetto inter-stato del settore vinicolo approvato in sede europea. I rappresentanti delle tre organizzazioni racconteranno come è nata questa iniziativa, che promuove un approccio sano al nettare di Bacco partendo da un patrimonio culturale comune al bacino del Mediterraneo, mentre il **professore di Storia dell'Alimentazione Massimo Montanari e la curatrice Museo del Vino di Pleven (Bulgaria) Tanya Nikolova** spiegheranno come si è evoluta questa



cultura enoica imperniata sulla moderazione e sul consumo di vino durante i pasti. La collaborazione prevede un piano triennale con l'obiettivo dichiarato di diffondere un corretto approccio al vino in opposizione al binge drinking dei paesi anglosassoni. Durante la fiera, nell'area ristorante del padiglione 1 i vini dell'Emilia Romagna sposteranno non solo i piatti della tradizione locale ma anche i sapori bulgari e greci delle regioni partner di questo progetto. Così dalla Bulgaria si potranno degustare Shopska Salata (insalata bulgara), Kavarma (spezzatino di maiale arrosto), e Cosce di pollo alla Kjustendil (cosce di pollo con verdure) mentre dalla Grecia arriveranno Choriaticki (insalata greca), Souvlaki di xifias con tzatziki (spiedini di pesce spada con salsa di yogurt), Spanakopita (torta salata con verdure), Soutzoukakia (polpettine di carne al sugo di pomodoro), Baccalà Plakì (baccalà con patate) e Lahanodolmàdes (involtini di verza con riso e carne).

IN UN PADIGLIONE SEMPRE PIÙ ACCOGLIENTE

Anche quest'anno, il padiglione 1 dell'Emilia Romagna permetterà dunque di immergersi nelle atmosfere della regione, assaporare i vini delle circa 130 cantine presenti, rilassarsi nella piazza centrale e partecipare alle tante iniziative in programma nell'area eventi. Il tutto in un padiglione completamente rinnovato, la cui superficie dedicata alle aziende è stata ampliata fino a coprire 2.290 mq su 3.396 mentre i punti di servizio sono stati dislocati in diversi punti per una maggiore efficienza.

Tutti gli eventi saranno videoregistrati da Enoteca Regionale Emilia Romagna. I filmati potranno essere scaricati da <ftp://vinality:enoteca13@ftp.studiopleiadi.it>.

Enoteca Regionale Emilia Romagna

Piazza Rocca Sforzesca 6/a 40060 Dozza (BO) Italy tel. 0542 678089 e-mail info@enotecaemiliaromagna.it

www.enotecaemiliaromagna.it Facebook www.facebook.com/EnotecaRegionaleEmiliaRomagna

Twitter@EnotecaEmRom

Informazioni per la stampa:

Gheusis Srl – tel. 0422 928954 – email: info@gheusis.com