

tu sei qui: [home](#) > [notizie](#) > "enologica", il salone del vino e del prodotto tipico dell'emilia romagna

## "Enologica", il Salone del vino e del prodotto tipico dell'Emilia Romagna

[G+](#) [Tweet](#) [Mi piace 1](#)

**Appuntamento a Bologna dal 18 al 20 novembre 2017**

Come accaduto nelle ultime edizioni, anche in questo 2017 "Enologica", il Salone del vino e del prodotto tipico dell'Emilia Romagna unirà il vino e il cibo della regione con quelle che sono le tradizioni, la cultura, l'identità per un discorso corale, territoriale e popolare che identifica e rende unica l'Emilia Romagna.

Appuntamento quindi a Bologna, dal 18 al 20 novembre nel centralissimo Palazzo Re Enzo con oltre 100 tra produttori, consorzi e cantine; seminari e degustazioni tematiche per raccontare il vino dell'Emilia Romagna, dai principali vitigni ad alcuni autoctoni tutti da scoprire; il "Teatro dei Cuochi" con gli chef che si racconteranno, anche attraverso le proprie creazioni gastronomiche in abbinamento ai vini. E inoltre, la premiazione di "Carta Cantata", il premio rivolto a ristoranti, enoteche, bar, agriturismi e hotel situati in regione, in Italia o all'estero che propongono un assortimento qualificato di vini regionali, e il "Panino d'Autore" con lo chef Daniele Reponi, che realizzerà panini gourmet utilizzando esclusivamente prodotti Dop e Igp made in Emilia Romagna.



Quello di Enologica è oramai un format consolidato, frutto della grande esperienza di Enoteca Regionale Emilia Romagna nell'organizzazione e gestione di eventi a livello internazionale, che non manca, però, di riservare ogni anno anche una chiave di lettura del tutto originale. Quest'anno, infatti, a Enologica saranno protagoniste anche le creature fantastiche, ovvero la rappresentazione popolare della natura, delle paure, dei sogni, delle cose "inspiegabili" e familiari della storia dell'uomo, un patrimonio di storia e tradizioni tramandato oralmente fino a noi. Come si legge nell'introduzione del catalogo, scritta dal curatore di Enologica

Giorgio Melandri: "[...]Noi siamo per un racconto "quotidiano", pieno di cose vere, di gente e storie. [...] Il racconto del vino vive dentro alle giornate della gente e noi abbiamo il dovere di lasciarcelo. Siamo una regione dove è il quotidiano a essere straordinario, dove un fosso può nascondere una creatura fantastica, dove un albero può nascondere un segreto, dove un vino può raccontare tante storie".

Ad accogliere i visitatori di Enologica, sotto al loggiato d'ingresso, ci sarà un grande pannello (circa 6x4 metri) con delle originali "sculture di terra", realizzate da I.TER di Bologna. Si tratta di rappresentazioni artistico-scientifiche dei principali suoli che ospitano la pianta della vite in Emilia Romagna e 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 sette 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 piacentino. Per ogni vitigno c'è 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.

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

[www.enologica.org](http://www.enologica.org) Facebook: Enologica con #enologica2017

Orario di apertura: sabato 11:00 – 21:00, domenica 11:00 – 20:00, lunedì 11:00 – 19:00.

Ingresso 20 €.

archiviato sotto: [Notizie](#)