

Via Emilia Cooking & Wine Talk

Programma degli eventi

Sabato 19 ottobre:

- **Ore 12:30 Talk Show – Quest’anno Enologica rilancia i Vini dell’Emilia-Romagna**

Relatore: Adua Villa

Insieme allo Show Cooking e ai relatori ogni appuntamento vedrà un talk con i personaggi che lavorano e rappresentano l’Emilia-Romagna attraverso le strade del turismo. Quest’anno il tema è la ricettività in tutte le sue diverse forme di accoglienza visto che l’Emilia-Romagna ne è regione leader italiana. Diverse voci quindi si alterneranno a parlare di questo settore in continua evoluzione.

Show Cooking dello Chef Daniele Bendanti – Oltre Bologna

- **Ore 14:30 Sangiovese non solo legno**

Relatore: Luca Gardini

Un vitigno, una terra e al suo interno tanti territori. Se il vitigno è un tramite per far emergere il ‘gusto’ del luogo, la Romagna ha una gamma di sapori praticamente inesauribile. Un incrocio di suoli a cui si aggiungono quelle ulteriori variabili, che finiscono per determinare le rispettive, oltre che tante, anime del Sangiovese di Romagna.

In accompagnamento il piatto dello Chef Daniele Repetti – Nido del Picchio Carpanedo Piacentino

- **Ore 16:30 Vini Dolci**

Relatore: Andrea Gori

Dai colli piacentini al territorio riminese l’Emilia-Romagna mette in fila una straordinaria batteria di vini dolci, diversi nei vitigni e nel metodo, vicinissimi in una cultura che non ha paragoni in Italia. Andrea Gori ci accompagna in un viaggio sulla via Emilia per scoprire l’anima complessa di un fenomeno ancora tutto da raccontare, pieno di inediti e invenzioni, di originalità e tradizione.

In accompagnamento il piatto dello Chef Federico d’Amato – Caffè Arti e Mestieri – Reggio Emilia

Domenica 20 ottobre:

- **Ore 12:30 La vie (Emilia) en rose Vitigni tradizionali in rosé**

Relatore: Adua Villa & Ilaria di Nunzio

Degustazione di vini rosé in collaborazione con Le Donne del Vino dell’Emilia-Romagna. Breve illustrazione dei sistemi di vinificazione dei vini rosé e panoramica sul mercato nazionale ed estero.

In accompagnamento il piatto dello Chef Francesco Carboni – Acqua Pazza Bologna

- **Ore 14:30 Pignoletto**

Relatore: Adua Villa

Dai colli alla pianura, fino al mare. Un viaggio che parte dalle alture attorno a Bologna, grazie al Pignoletto, vino ottenuto da vitigno Grechetto Gentile, di bacca bianca molto plastica, che dà vita a etichette, frizzanti, spumanti o ferme o passiti che siano, dalla beva trascinante e ritmata.

In accompagnamento il piatto dello Chef Silvia Cottafavi – Ristretto Modena

- **Ore 16:30 L'eccellenza verde dell'Emilia-Romagna**

Relatore: Antonietta Mazzeo

L'Emilia-Romagna presenta un'olivicoltura da olio caratterizzata da prodotti di alto livello qualitativo; la presenza sul territorio di cultivar autoctone, le caratteristiche dei microambienti, l'adozione di tecniche razionali nella coltivazione dell'olivo, garantiscono l'ottenimento di oli ad elevato valore nutrizionale ed organolettico. L'olio di oliva delle colline romagnole è un prodotto di grande pregio, dalle rinomate capacità organolettiche, prezioso alleato della nostra alimentazione. Show Cooking dello Chef Enrico Bergonzi – Al Vedèl Colorno Parma

Lunedì 21 ottobre:

- **Ore 14:00 Lambrusco**

Relatore: Andrea Grignaffini

Grado alcolico contenuto, effervescenza, sapidità, beva 'a manetta' e capacità di abbinamento a tavola praticamente senza limiti. Se questo potrebbe essere l'identikit del vino moderno, è sicuramente il profilo che meglio descrive il Lambrusco. Una risorsa della regione che, grazie alle differenti varietà, territori di coltivazione e stili spumantistici, è, ormai, un capitale dell'enologia nazionale.

In accompagnamento il piatto dello Chef Irina Steccanella – Irina Trattoria Savigno Bologna

- **Ore 16:00 Vini autoctoni**

Relatore: Eros Teboni

La regione Emilia-Romagna grazie a un lavoro di valorizzazione dei propri vitigni autoctoni, anche a bacca bianca, ha da tempo dismesso i panni del territorio enologicamente, oltre che cromaticamente, orientato. Lo dimostra questo percorso alla scoperta dei grandi bianchi secchi della regione. Vini che sanno coniugare immediatezza, tipicità territoriale e, in molti casi, persino longevità.

In accompagnamento il piatto dello Chef Teo Pesaresi – Sol Y Mar Riccione

- **Ore 18:00 Bollicine e vini spumanti**

Relatore: Othmar Kiem

Uno sguardo sulle bollicine di una regione, l'Emilia-Romagna, dalla spiccata attitudine effervescente. Uve bianche o rosse, autoctone e non, fanno da oggetto a una tipologia che, in Emilia-Romagna, non è più soltanto un semplice complemento da brindisi, ma un vero e proprio soggetto del bere, specie in abbinamento con i piatti tipici della regione, ma non solo.

In accompagnamento il piatto dello Chef Christian Fava – Tracina Cesenatico