

natoconlavaligia

Enologica 2019 - Tre giorni di vino e cibo made in Emilia Romagna - L'Eno-Turismo, Sostenibilità ed Accoglienza.

Ritorna Enologica, Salone del vino e dei prodotti tipici dell'Emilia-Romagna, dal 19 al 21 ottobre 2019 nella splendida location di Palazzo Re Enzo a Bologna - Aumentano gli espositori e sotto la lente c'è l'Eno-Turismo quale elemento fondamentale per lo sviluppo dei territori.

Di Giovanni Tavassi



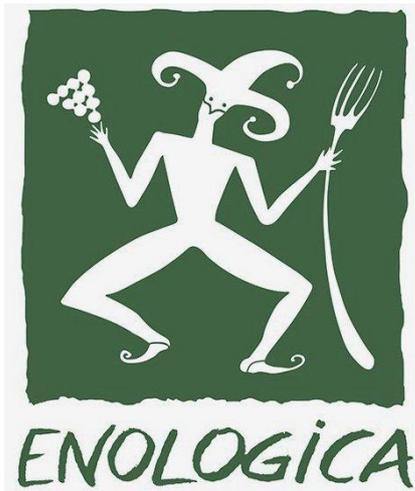
Enologica 2018 - Salone Palazzo Re Enzo

Il 2 ottobre 2019 nella sede di **Confcommercio Ascom di Bologna** è stata presentata la manifestazione enogastronomica "**Enologica 2019**" che si svolgerà all'interno dello storico **Palazzo Re Enzo a Bologna**.



Palazzo Re Enzo si trova in centro di fronte alla **Basilica di San Petronio**, facilmente raggiungibile, anche a piedi, dalla stazione percorrendo tutto il Corso Indipendenza. Sono molti coloro che arrivano in treno a Bologna per partecipare a questa manifestazione enogastronomica che porta le eccellenze dell'Emilia Romagna all'interno del **salone storico di Palazzo Re Enzo**, un salone di 70 metri dove si potranno degustare i vini dell'Emilia Romagna e i prodotti tipici, seguire gli show cooking, i seminari e tutte le altre novità che l' [Enoteca Regionale Emilia Romagna](#) ha messo in campo per questa edizione.

L'edizione di **Enologica 2019**, giunta alla sua sesta edizione, coniuga il vino ed il buon cibo che è un binomio importantissimo per i cultori del turismo enogastronomico. Il salone centrale diventerà una sorta di percorso virtuale sulla via Emilia alla scoperta dei vini e dei prodotti d'eccellenza dell' **Emilia Romagna** con l'iniziativa "**Via Emilia Cooking and Wines Talk**" dove gli chef che lavorano lungo la via Emilia, attraverso gli show cooking, saranno presenti e porteranno la loro professionalità, estrosità e i loro saperi per quanto riguarda la cucina Emiliano-Romagnola. Vini, prodotti tipici, accoglienza, turismo, cultura, gusto, sapori e saperi, saranno all'interno di questo contenitore e grazie all' **Enoteca Regionale Emilia Romagna** è diventato un volano per le aziende emiliano-romagnole per quanto riguarda anche l'export. Lunedì 21 sarà assegnato il [Premio Carta Canta](#) per la migliore **Carta dei Vini** selezione fatta da **AIS Emilia Romagna**.



Abbiamo intervistato il **Direttore generale dell'Enoteca Regionale Emilia Romagna, Ambrogio Manzi** per chiedere come mai il cambio di data, cosa si sta facendo per l'accoglienza e le altre novità in programma ad Enologica 2019.

"Cambiare la data era fondamentale per trovare un equilibrio fra la stagionalità, a novembre era troppo a ridosso del Natale, prima c'era il problema che le aziende erano impegnate con la vendemmia, abbiamo trovato queste date che sono il giusto equilibrio per la buona riuscita di Enologica - continua Ambrogio Manzi - Food&Wine vanno a braccetto in una regione come la nostra dove si presenta con un numero alto di DOP e IGP. Noi sempre di più dobbiamo parlare di territorio e per questo abbiamo avviato un progetto per la sostenibilità, impatto ambientale e sociale-economico importantissimo ma va anche abbinato alla capacità di valorizzare il territorio. Un progetto [Carta Canta](#), per valorizzare le carte dei vini all'interno degli esercizi commerciali del settore, e un premio che sarà dato durante Enologica 2019 ad alcuni ristoratori. Inoltre, abbiamo organizzato un corso formativo, non solo di marketing ma anche tecnico perchè c'era la necessità di come presentare un vino come presentare una carta dei vini. Ci sarà l'itinerario virtuale della via Emilia un viaggio nel buon gusto dove è possibile trovare gran parte delle nostre eccellenze. Per quanto riguarda l'accoglienza ci stiamo muovendo in questo senso, abbiamo fatto compilare un formulario, alle aziende, per capire come fanno accoglienza e nello specifico abbiamo chiesto se parlano in inglese, se danno da dormire, se fanno attività ricreative, se fanno da mangiare, se fanno degustazioni. Hanno risposto in 120 e fra questi sono stati selezionati 30 che secondo noi sono già pronti per fare una giusta accoglienza rispetto ai parametri richiesti e per gli altri è uno stimolo a fare meglio"



All' **Assessore Regionale Emilia Romagna per le Politiche agricole, Simona Caselli**, abbiamo chiesto di spiegarci quale è la portata dell' enoturismo e accoglienza in una regione come la nostra ricca di prodotti tipici.

*"E' una portata alta già da parecchio tempo, già da Expo abbiamo impostato la comunicazione della nostra Regione dal punto di vista dell'enogastronomia proprio sul binomio col turismo. - prosegue **Simona Caselli** - Abbiamo anche preparato un' App che si chiama [Via Emilia Wine&Food](#) che dà un elenco dei vini e delle cantine con un'apposita classifica elaborata dall' **AIS (Associazione Italiana Sommelier) Emilia Romagna** e propone anche itinerari turistici e accoglienza, itinerari che permettono di visitare un prosciuttificio, una cantina, un caseificio, un'acetaia. Questo tipo di turismo sta facendo numeri veramente importanti, il **60%** dei turisti che arriva qui lo fa anche per un discorso legato all'enogastronomia. L'accoglienza è un'accoglienza composita, fatta dal settore alberghiero e dagli agriturismi che si trovano anche all'interno di aziende di produzioni vinicole. A breve approveremo anche la delibera che recepisce il nuovo provvedimento nazionale sull' **Eno-Turismo** e daremo una serie di requisiti che permetteranno anche a chi ha delle cantine di aprirle al pubblico per la visita e la degustazione dei prodotti del territorio e in questo senso che Enologica aiuta molto perchè propone un itinerario culturale nell'approccio al vino"*



Ad **Adua Villa**, curatrice per Enologica dei seminari **Food & Wine**, abbiamo chiesto quali iniziative Food hanno messo in campo per l'edizione Enologica 2019.

*"Enologica si presenta, innanzitutto dando il meglio del panorama enologico dell'Emilia Romagna. Quest'anno abbiamo un appuntamento molto importante che è **Via Emilia Cooking and Wines Talk** ed abbiamo messo insieme gli chef che lavorano sulla via Emilia e le degustazione dei vini che rappresentano l' Emilia Romagna. Abbiamo creato un Talk dove quest'anno parleremo principalmente del turismo e accoglienza e sappiamo benissimo che l'Emilia Romagna è modello per quanto riguarda questo settore. Le iniziative show cooking, degustazioni, si svolgeranno principalmente all'interno di Palazzo Re Enzo, ed attraverso il sito dell'Enoteca Regionale Emilia Romagna, ci si può iscrivere, gratuitamente, per la partecipazione ai singoli eventi"*



Al Presidente di Bologna Welcome, **Celso De Scritti**, abbiamo chiesto come si inserisce nel contesto di Enologica 2019 Bologna Welcome che promuove il turismo a livello metropolitano e se i turisti italiani o stranieri arrivano già preparati, oppure, Bologna Welcome si inserisce preparando un certo percorso.

"Sicuramente Enologica sta diventando un appuntamento importantissimo non solo per gli addetti ai lavori ma anche per chi viene a visitare la città. Fino a poco tempo fa, era molto gradita per chi era già a Bologna, adesso incominciano ad esserci persone che vengono appositamente a Bologna a visitare Enologica. L'incremento lo vediamo con le richieste che arrivano al nostro punto informazione per quanto riguarda il vino come attrazione turistica e le degustazioni all'Enoteca Regionale Emilia Romagna.

I Turisti arrivano a Bologna già preparati, poi trovano tantissime sorprese, soprattutto i turisti stranieri che sono più del 50% e il vino italiano è un attrattore importante e noi ci inseriamo nella promozione della città di Bologna e dell'area metropolitana mettendo in campo percorsi green, visite all'enoteche, turismo slow legato alla tradizioni ed al cibo".



Una carrellata di alcuni passaggi dei relatori in conferenza stampa

Giancarlo Tonelli, Direttore Confcommercio Ascom ha portato i saluti anche del presidente **Enrico Postacchini** ed ha detto:

"Quando Enologica si è trasferita da Faenza a Bologna è stata una buona cosa e rappresenta un punto importante per tante ragioni, in primis non c'è dubbio che in tutti questi anni è stato fatto un lavoro molto importante in Emilia Romagna e all'interno dell' Emilia Romagna, Bologna ha fatto la sua parte per migliorare la propria realtà di città capitale dell'enogastronomia, della cultura del cibo e dell'attenzione per la sana e corretta alimentazione. Questo lavoro ha portato Bologna e l'Emilia Romagna a crescere a livello internazionale e oggi, i turisti che raggiungono l'Emilia Romagna e Bologna, trovano i punti di riferimento in una città e regione accoglienti che offrono arte, cultura, tante altre attrazioni ma obiettivamente il tema dell'enogastronomia rappresenta un motivo di differenza. Enologica ha rappresentato un motivo di crescita fondamentale per tante aziende emiliano romagnole che producono vino, ha fatto sistema facendo dialogare le aziende, che producono vino, con i ristoratori". E oggi, grazie a Enologica possiamo presentare una produzione di vini emiliano romagnoli di alta qualità".



Pierluigi Sciolette, Presidente di Enoteca Regionale Emilia Romagna ha riassunto il lavoro svolto da **Enoteca Regione Emilia Romagna** per quanto riguarda l'incremento delle vendite e della qualità delle produzioni degli associati.

"**Enoteca Regionale Emilia Romagna** sta facendo tutto il possibile per migliorare le posizioni dei propri associati e l'obiettivo principale è quello di vendere più vino e per vendere più vino bisogna dare anche qualcosa in più, perchè oggi il consumatore di vino è una persona che non si accontenta di bere solo vino, vino ce ne in tutto il Mondo, ma bisogna dargli qualcosa in più la riconoscibilità del territorio, di un ambiente di uno stile di vita, una differenziazione di prodotti. Con Enologica chiudiamo la nostra attività quest'anno ma permangono altre attività all'estero, specialmente in Oriente a fine anno. E nella prima parte dell'anno 2019 siamo stati in Europa in America, ovunque ci sia un'occasione per promuovere e vendere i vini. Stiamo lavorando con l'Università di Piacenza e non solo, per migliorare quelli che sono i nostri vitigni, perchè il Mondo e il clima sta cambiando. Questo è un aspetto che è molto importante e grazie anche alla Regione Emilia Romagna che ha emanato un bando in questa direzione.

Abbiamo lavorato e stiamo lavorando sul turismo del vino e per questo all'interno di Enologica abbiamo individuato la Via Emilia".



Claudio Pasini, Segretario generale Emilia-Romagna ha portato all'attenzione di tutti, i grandi numeri che questo settore eno-gastronomico riesce a fare.

"Enologica non è solo vino, è cibo, cultura e tutte queste dimensioni della Regione Emilia Romagna si trovano ad Enologica che è un contenitore che mette assieme la promozione dei valori vitivinicoli con la cultura del buon vivere con le caratteristiche di questo nostro territorio e quando diciamo questo parliamo di turismo e promozione turistica.

Perchè questa attenzione, delle camere di commercio del sistema camerale, al vino alla produzione del vino e all'export del vino, non soltanto per la filiera delle produzioni ma per tutta l'economia della nostra regione. L'Emilia Romagna è la seconda regione in Italia per l'export agroalimentare. Secondo il rapporto agroalimentare curato da regione e unioncamere dice che nel 2018 è proseguito l'export agroalimentare per un valore, per la nostra regione, di quasi 6,5 miliardi di euro, in aumento del 3,6 % rispetto all'anno precedente. Questi miliardi export rappresentano oltre il 10% del totale delle vendite all'estero delle imprese emiliano romagnole. Per il vino siamo passati dai 275 milioni di export del 2015 ai 336 milioni di export di vino nel 2018, quindi sono in crescita le esportazioni ma anche la qualità dei prodotti. Rappresentiamo il 5% dell'export nazionale di vino. La metà delle nostre aziende esportano il vino occasionalmente, non sono presenti permanentemente sui mercati esteri. Per questo il settore necessita di una serie di azioni e supporto per le aziende affinché strutturino la loro presenza sui mercati esteri. I primi dati del 2019

per quanto riguarda l'export della nostra regione è di 211milioni e 700mila euro, in crescita del 2,6% rispetto allo stesso semestre del 2018".



Ambrogio Manzi, Direttore generale dell' **Enoteca Regionale Emilia Romagna**, interviene per parlare di turismo e accoglienza legati all'enogastronomia, di progetti come **Carta Canta** che si stanno portando avanti e che hanno dato un netto miglioramento alle carte dei vini negli esercizi commerciali. Formazione e le altre novità che ci saranno nella sesta edizione di Enologica.

*"Enologica è un valore culturale ed un valore economico importante per il settore turistico dell'accoglienza. Per questo ci siamo mossi in questo senso ed abbiamo, fatto compilare un formulario, alle aziende, per capire come fanno accoglienza e nello specifico abbiamo chiesto se parlano in inglese, se danno da dormire, se fanno attività ricreative, se fanno da mangiare, se fanno degustazioni. Hanno risposto in 120 e fra questi sono stati selezionati 30 che secondo noi sono già pronti per fare una giusta accoglienza, un'accoglienza qualificata, tutto questo ha richiesto un percorso lungo perchè abbiamo dovuto fare delle riprese nei territori, nelle aziende. Questo percorso porterà tanti visitatori nei territori e nelle aziende e potranno vedere tutto ciò che esistente dal punto di vista di arte e cultura sui territori stessi. Quindi, valorizzare il territorio tutti insieme, noi faremo la nostra parte e continueremo a farla come **Enoteca Regionale Emilia Romagna**, l'accoglienza è importante in una regione che ce l'ha intrinseca nel proprio DNA e produttori e*

aziende hanno risposto molto bene. Un altro aspetto importante è la formazione, **Carta Carta** è un percorso intrapreso che sta migliorando le **carte dei vini** nei locali ed esercizi del settore, ma solo questo non basta ed è per questo che abbiamo organizzato un focus preciso sulla formazione, partirà il 7 ottobre e si parlerà di enografia, vitigni autoctoni, abbinamenti, preparazione della sala, mise en place, del marketing emozionale, del rapporto con la stampa, organizzazione degli eventi, della relazione fra clienti e personale di sala; un corso che tocca i veri aspetti tecnici e che sarà fatto da professionisti a livello nazionale che porteranno la propria esperienza e professionalità. A Enologica quest'anno anziché 50 abbiamo 80/100 posti per soddisfare le richieste che sono pervenute. Ad Enologica il 19, 20 e 21 non solo i seminari specifici ma anche una sezione con i prodotti tipici".



Simona Caselli, Assessore Regionale Emilia Romagna per le Politiche agricole ha parlato delle percentuali di presenze turistiche in continuo aumento nella Regione Emilia Romagna e tante presenze sono legate al turismo enogastronomico e per questo Enologica, come manifestazione, e l'Enoteca Regionale Emilia Romagna danno un grande contributo a questo settore.

"Sesta edizione di Enologica che si è sempre caratterizzata nel cartellone ampio delle iniziative promozionali dell'Emilia Romagna legate alla cultura e al vino, sempre con l'occhio puntato alla vendita commerciale sicuramente, ma con uno sviluppo culturale e turistico. Già da Expo abbiamo iniziato a lavorare in squadra in questa

regione perchè abbiamo scoperto che valorizzando i saperi e saper fare di tutti, si riescono ad ottenere risultati eclatanti. Dal punto di vista turistico siamo arrivati a 60 milioni di presenze in Emilia Romagna con un incremento del 14 milioni di persone in quattro anni e stiamo parlando di presenze che portano reddito cioè persone che dormono almeno una notte e questo incremento è avvenuto un pò dappertutto, non solo lungo la costa ma anche nelle città d'arte che quest'anno hanno registrato un +11%. E' cresciuto anche l'Appennino con questo turismo più culturale, turisti che arrivano anche per una motivazione enogastronomica. Ed è per questo che non dobbiamo tradire e dobbiamo essere all'altezza per quanto riguarda l'offerta ricettiva e nel far conoscere la differenza e fare sentire l'esperienza e l'emozione e questo si fa andando nei luoghi di produzione".

L'assessore ha fatto un accenno anche ai possibili dazi americani ed alla brexit che danneggerebbero il nostro export verso quei paesi.



Adua Villa, curatrice per Enologica dei seminari Food & Wine è intervenuta parlando delle novità che sono in campo per questa 6^a edizione di Enologica, il premio **Carta Cantà** legato alla carta dei vini dei ristoratori.

"Ad Enologica 2019 abbiamo messo in campo appuntamenti già esistenti ma molto più arricchiti. Questi appuntamenti hanno avuto sempre come focus il vino e le degustazioni curate da Luca Gardini perchè il vino deve essere protagonista ma a

questo abbiamo affiancato, già dallo scorso anno, un canale di comunicazione più fruibile a tutti anche a chi il vino lo consuma soltanto, senza una grande conoscenza ed in questo contesto la [Via Emilia Cooking and Wines Talk](#) con un percorso virtuale, mette insieme gli chef che lavorano sulla via Emilia e le degustazione dei vini che rappresentano l' Emilia Romagna e serve, attraverso la cucina, ad unire anche il semplice curioso e ad avvicinarlo ad un Mondo, sicuramente un pò più complesso, spesso un pò elitario come è quello del vino. Durante Enologica ci saranno dei salotti rivolti all'accoglienza ed al turismo. I nostri salotti saranno accompagnati da personaggi presenti e insieme allo show cooking che si svolgerà, con la degustazione e la partecipazione del Mondo della Sommellerie italiana ed estera che hanno sempre parlato bene, comunque con oggettività, dei vini italiani. Il premio **Carta Carta** sarà assegnato nella giornata di Lunedì a Palazzo Re Enzo dove saranno presenti le categorie finaliste, **grande voce alla ristorazione che rappresenta la Carta dei Vini dell'Emilia Romagna**"



Silvia Baratta, moderatrice della conferenza e **Titolare di Gheusis**, ha parlato di Enologica punto di forza del settore enogastronomico e dello sviluppo del turismo legato all'enogastronomia. Ha parlato anche della formazione e del corso che ci sarà a breve.

"Enologica è un salone internazionale di presentazione del meglio dei vini e dei prodotti dell'Emilia Romagna.

L'edizione 2019 avrà molte novità e si terrà sempre a Palazzo Re Enzo splendida cornice.

*In questi anni Enologica è diventata un'occasione di promozione turistica e di indotto legato a questo splendido evento. Lo sviluppo del turismo legato all'enogastronomia sarà uno dei temi centrali di Enologica ma è un impegno concreto che sta portando avanti **l'Enoteca Regionale Emilia Romagna** che rappresenta una realtà, a livello nazionale, unica nel suo genere, nata per fare squadra dei produttori dell'Emilia Romagna, oggi rappresenta molte centinaia di produttori.*

Ci sarà un corso di formazione molto importante che sarà rivolto agli operatori dell'accoglienza, ai ristoratori, agli enotecari, ai maitre, gestori dei locali, sommelier responsabili della carta dei vini e giovani imprenditori dell'ospitalità"; per crescere professionalmente perchè il ruolo della sala, chi accoglie il cliente, chi propone il vino, chi propone il piatto, è fondamentale per far stare bene le persone".



natoconlavaligia 04/10/2019