

Prodotti piacentini in vetrina a Enologica

Prenderà il via domani, a Faenza, la 12esima rassegna dedicata all'enogastronomia emiliano romagnola. Numerosi gli stand dalle nostre valli

Il meglio dell'enogastronomia emiliano romagnola si dà appuntamento a Faenza. E' ormai tutto pronto per Enologica 2009, il salone del vino e dei prodotti tipici dell'Emilia Romagna giunto alla 12esima edizione, che si svolgerà al centro fieristico provinciale di Faenza da domani a domenica. Confermata la presenza di 130 cantine provenienti da tutta la regione, circa 80 artigiani di prodotti tipici, oltre 50 incontri tra degustazioni, seminari, laboratori, una quindicina tra i più grandi chef dell'Emilia Romagna che cucinano dal vivo davanti al pubblico nel "Teatro dei cuochi".

La frase scelta come motto della manifestazione, "In Emilia Romagna il mangiare e bere vino sono inestricabilmente e sacralmente congiunti" (Mario Soldati, 1970), riassume chiaramente lo spirito di Enologica 2009, che si propone come evento in grado di promuovere, in un colpo solo, l'immensa ricchezza enogastronomica della regione. Corposa la presenza delle bontà piacentine; per il settore enologico saranno presenti le cantine La Stoppa di Ancarani di Rivergaro, La Tosa di Vigolzone, Luretta di Momeliano di Gazzola, Manara di Vicomario di Ziano, Montessisa di Rezzano di Carpaneto. Per i prodotti tipici troveranno spazio Carretti, culatello e salumi tradizionali piacentini (asciugatura e stagionatura in aria naturale) di Monticelli, Premiata Salumeria Valla, formaggi e salumi artigianali tipici della tradizione piacentina, gastronomia propria di Piacenza e, solo per gli operatori in vista lunedì, dalle 12 alle 13,30, il ristorante La Palta di Borgonovo.

Il ricco programma di Enologica si rivolge non solo agli operatori del settore, ma a tutti gli appassionati del buon mangiare e del buon bere. Dai laboratori "Are you experienced?", degustazioni di vino guidate dagli esperti, agli assaggi di prodotti tipici "Toccata e fuga", dal "Caravanserraglio", spazio culturale dove ascoltare e confrontarsi su cibo, vino e dintorni con ospiti da tutto il mondo, al "Teatro dei cuochi", Enologica è una grande occasione per conoscere da vicino e toccare con mano la ricchezza dei cibi e dei vini della nostra regione, e non solo.

Nel laboratorio "Are you experienced?" si terranno una decina di degustazioni per scoprire la ricchezza e la diversità dell'offerta enologica dell'Emilia Romagna con esperti sommelier che guideranno i partecipanti alla sfida tra Sorbara e Champagne Rosé, alla particolare "verticale" di Sangiovese della stessa annata ma di diversi terroir, alla conoscenza di alcuni tra i migliori vini tedeschi,



mentre in "Toccata & fuga" ci sarà spazio per prodotti e abbinamenti con uno spazio di appuntamenti per conoscere in modo divertente i prodotti eccellenti, dalla saraghina di Cesenatico al cotechino di Modena, dal pollo romagnolo alle lumache di Casumaro. Nello spazio culturale "Caravanserraglio", un luogo di accoglienza che si nutre dell'idea di scambio, di comunità estemporanea, di confusione e di confronto, ci sarà un salotto con un calendario di esperienze con giornalisti, enologi, esperti di vino a livello nazionale, compresi ospiti provenienti da Giappone, Marocco, Iran e Ucraina a parlare di contaminazioni sulle nostre tavole. Spazio, poi, ai protagonisti e maestri della cucina regionale, al mercato degli artigiani, al mercato di "Toccata e fuga" a "Presi per la gola! Mangiare a Enologica", per finire con gli chef e i prodotti selvatici.

Programma completo su www.enologica.org. Per info e prenotazioni: tel. 0546/621111, info@faenzafiore.it.

Sabina Terzoni

Dalla cantina Torre del borgo di Sariano un tour per scoprire i vini della Valdarda

Col vino nuovo riparte il piano di rilancio turistico e culturale della Valdarda. A poche settimane dal Natale, infatti, prende il via un'iniziativa organizzata congiuntamente da diverse aziende agricole e vitivinicole, castelli, borghi e realtà storiche della vallata al confine col Parmense. Su iniziativa della residenza d'epoca Torre del Borgo di Sariano di Gropparello, gestita da Francesco e Valeria Falorni, il percorso enogastronomico e turistico propone per gli appassionati un viaggio di tre giorni tra vino nuovo, profumo di cantina, fascino di castelli, borghi medievali e notti in una residenza di charme, il tutto rivolto agli amanti del buon vino, delle atmosfere incantate dalla storia, della natura incontaminata e del fascino delle residenze antiche. Il nuovo pacchetto turistico prende il via il venerdì di ogni settimana con l'arrivo a Torre del Borgo nel pomeriggio e la consegna delle camere; alle 18 partenza per la prima visita, destinazione l'azienda agricola Buzetti Fabio, presidente dell'Associazione Vitivinicoltori Val Chiavenna, a Chiavenna Rocchetta di Lugagnano, con visita alla cantina storica, alla nuova zona di produzione, ai vigneti,



immersi nei calanchi e nei fossili della Riserva geologica del Piacenziano, e degustazione enogastronomica con possibilità di acquisto in azienda. Alle 20,30, poi, cena da Faccini, ristorante tipico a Sant'Antonio di Castellarquato, e alle 23 rientro a Torre del Borgo per il pernottamento. Sabato la giornata in Valdarda inizia con la prima colazione intercontinentale a buffet, la partenza alle 9,30 per la visita del sito archeologico di Veleia e alle 11,30 proseguimento per il castello di Gropparello e visita del maniero immerso nella Valvezzeno, in attesa del pranzo alle 13,30 alla taverna medievale. Alle 15, lasciato il castello, si sale lungo i sentieri

che dominano la Valvezzeno, si scende e si risale verso un altro crinale da dove si può ammirare la Valnure, arrivando fino Vigolo Marchese per la visita alla chiesa e al battistero romani e risalenti a mille anni fa; alle 17 partenza per la visita alle Cantine Montesissa a Travazzano di Carpaneto e degustazione guidata dei loro vini Doc bianchi e rossi, mentre alle 18,30 rientro a Torre del Borgo per una breve sosta in vista della cena, alle 20, a Il Casolare, ristorante di Cortemaggiore, e alle 22,30 pernottamento a Torre del Borgo. Domenica ultima giornata in Valdarda con la colazione e alle 9 partenza per Castellarquato per la visita del borgo, alle 11,30 proseguimento per la visita all'azienda agricola Cardinali, Vignaioli in Castellarquato, dove si degusteranno i loro vini nuovi e Doc, e alle 13 brunch all'enoteca comunale nella piazza medievale di Castellarquato; alle 14,30 trasferimento a Vigoleno, lungo Costa Stradivari, strada panoramica di grande suggestione in mezzo a vigneti rigogliosi e vedute mozzafiato, visita del borgo fortificato e alle 17,30 rientro verso casa. Per informazioni telefonare al numero 393/0899902.

LUNEDÌ, CANALE 830

Ottone: la festa di San Bartolomeo sbarca su Sky



OTTONE - Da lunedì il paese di Ottone e l'alta Valtrebbia approderanno sulla piattaforma di Sky. Il canale 830 del digitale satellitare, infatti, metterà in onda una puntata girata a Ottone e nelle frazioni del Comune in occasione della festa di San Bartolomeo, patrono del centro dell'alta Valtrebbia che si festeggia il 24 agosto. Ottone rientrerà nel programma "Piccola grande Italia. L'Italia che stupisce", l'appuntamento settimanale con le tradizioni, l'arte, la cultura e l'artigianato dei piccoli grandi Comuni italiani, sul canale 830 di Sky "Viva l'Italia channel" nella puntata 177 che andrà in onda lunedì alle 12,30, mercoledì alle 12,30 e venerdì alle 21,15.

(sater)



al bar



a casa

Torniamo a parlare di Caffè...

Maniaci del caffè eccoVi serviti.

Solo nei migliori bar e negozi specializzati.

caffé
Musetti
www.musetti.it