

3° comunicato stampa:

Ultimi aggiornamenti *Enologica* e Salone del Prodotto tipico della Romagna
Faenza 20, 21 e 22 novembre 2004

ROMAGNA MIA, TERRA DI GRANDI VINI E SAPORI AUTENTICI **A Faenza l'appuntamento con *Enologica e Salone del Prodotto Tipico della Romagna***

Dopo i positivi risultati ottenuti negli ultimi due anni, Faenza Fiere – società che gestisce il Centro Fieristico Provinciale di Faenza (RA) – nei giorni 20, 21 e 22 novembre (quest'ultima giornata riservata agli operatori) darà vita all'edizione 2004 di ***Enologica e Salone del Prodotto Tipico della Romagna***.

Vini e prodotti tipici della ricca Romagna, un vero giacimento enogastronomico, saranno i protagonisti assoluti dell'evento.

Il programma della manifestazione si avvarrà degli appuntamenti ormai consolidati, come le ***Cene di Enologica*** con degustazioni guidate di vini e piatti tipici (sabato e domenica alle ore 18.30-19.30-20.30-21.30, menù sul sito www.faenzafiere.it), ed i ***Laboratori del Gusto*** (sabato ore 15.30 “*Chianti Riserva e Sangiovese di Romagna*”, sabato ore 17 “*I dolci della tradizione romagnola incontrano l'Albana Passito*”, domenica ore 16 “*Ostriche e bollicine*”), realizzati in collaborazione con **Slow Food**.

Da segnalare, sabato 20 alle ore 16, la presentazione de “***La Romagna nel bicchiere***”: un'iniziativa editoriale realizzata da Gianfranco Bolognesi, patron del ristorante La Frasca, autore di decine di pubblicazioni sull'arte del bere e mangiare bene, ed Andrea Spada, artefice con Bolognesi di una vera e propria “Scuola del gusto” ed animatore delle Cene di Enologica, fin dalle sue prime edizioni, assieme al noto sommelier Roberto Gardini.

Gli appassionati di **vino e cinema**, sabato e domenica potranno abbinare la Cena alla visione di interessanti **pellicole** a tema enogastronomico.

“Enologica e Salone del Prodotto Tipico della Romagna si sta affermando come un momento di confronto sempre più sentito e partecipato dal pubblico e dagli addetti al settore – afferma il Presidente di Faenza Fiere, Francesco Carugati -. Mi preme evidenziare come quella di quest'anno sia una edizione ricca di contenuti e di significative sinergie. Mi riferisco all'importante collaborazione con l' AIS-Romagna per l'organizzazione del Master del Sangiovese, con la Scuola Regionale di Ristorazione per la presentazione del libro curato da Gianfranco Bolognesi e Andrea Spada, con la Società Turismo Area Imolese per la promozione congiunta del territorio”.

In questo 2004, infatti, la fiera ospiterà per la prima volta il prestigioso ***Master del Sangiovese***, un concorso riservato ai Sommelier ed organizzato dall'Ente Tutela Vini di Romagna e dall' AIS-Romagna, in collaborazione con l'Enoteca Regionale dell'Emilia Romagna. Il concorso è aperto alla categoria dei “sommelier professionisti” e “degustatori non professionisti” abilitati AIS, con un ragguardevole montepremi complessivo di 4.500 Euro. L'appuntamento è per lunedì 22 novembre. Nel pomeriggio ci sarà, inoltre, la presentazione e degustazione dei vini romagnoli vincitori dei 5 grappoli, secondo la guida AIS.

Ed ancora, lunedì 22 alle ore 9.30 il convegno con successiva tavola rotonda “***Il territorio Romagna e le sue tipicità alimentari. Educazione ad un consumo sostenibile***”, realizzato in collaborazione con la Regione Emilia Romagna. L'amministratore delegato di Faenza Fiere, Matteo Fantinelli, spiega le ragioni di questo convegno. “I punti di forza del territorio

romagnolo sono molteplici, tra questi le produzioni tipiche alimentari, che si stanno rivelando un'ottima leva di marketing territoriale in quanto dotate di forte attrattiva. La Romagna sta operando in questa direzione accrescendo di pari passo la qualità dei propri prodotti, nel pieno rispetto della sicurezza alimentare e con occhio attento all'etica dei consumi".

Visto il gradimento manifestato nella scorsa edizione, agli espositori della fiera verrà nuovamente riservata l'opportunità di partecipare al **workshop** d'incontro domanda-offerta turistica, organizzato dalla Società d'Area Terre di Faenza, che ospiterà una decina di tour operator, prevalentemente francesi e tedeschi, i quali incontreranno gli espositori in fiera e parteciperanno ad interessanti visite guidate nel territorio.

Infine, due piacevoli novità per il pubblico: il concorso "**Entra e vinci un week-end di-vino con Enologica**", in palio anche un fine settimana in una rinomata area vinicola, e la possibilità di degustare, nei ristoranti del centro storico di Faenza, i **Menù di Enologica**, ovvero le fantasiose proposte culinarie che la ristorazione locale dedica alla manifestazione. (regolamento del concorso e ristoranti aderenti all'iniziativa sono disponibili sul sito www.faenzafiere.it)

Orario fiera: sabato e domenica 14.00 – 22.30. Lunedì: 14.00- 19.00 (solo operatori)

| | |
|------------------------------|------------------------------|
| INGRESSO FIERA + CALICE DEG. | 8 € |
| LABORATORI DEL GUSTO | 14 € 11€per i soci Slow Food |
| CENE DI ENOLOGICA | 25 € |
| CINEMA | 3 € |
| CENA + CINEMA | 26 € |

Per informazioni: Faenza Fiere tel. 0546 621111 info@faenzafiere.it www.faenzafiere.it

Ufficio Stampa: p. Pubblicahouse

P&P di Pierluigi Papi tel. 0545 61141 - 338 3648766 pep@agenziastampa.ra.it

Via della Costituzione 1/d - 48012 Bagnacavallo (RA)