**Allegato**

**Scheda/ Il Padiglione Emilia-Romagna a Vinitaly Verona 10-13 aprile 2022**

È “**il tratto che ci unisce**” (***#iltrattocheciunisce***), come quello tra Emilia e Romagna, il motivo conduttore della presenza regionale a Vinitaly. Dalla riviera alle colline, passando per la pianura, ogni singolo territorio esprime spiccate vocazioni turistiche abbinate a vini e cibi di qualità.

Il padiglione dell’Emilia-Romagna a Vinitaly ospiterà degustazioni, masterclass, eventi e incontri, con i Consorzi grandi protagonisti. Fra i tanti appuntamenti - più di venti in calendario - il convegno sull’enoturismo, il Master del Sangiovese (per la prima volta all’interno del Vinitaly), le masterclass e le degustazioni di Pignoletto, Romagna Albana, Romagna Sangiovese, Lambrusco, Malvasia e gli spumanti made in Emilia-Romagna, l’anteprima di Tramonto DiVino 2022, presentazioni e degustazioni guidate di salumi piacentini Dop, coppa di Parma Igp e salame felino Igp, riso del Delta del Po Igp e specialità Dop come lo  squacquerone di Romagna, il Prosciutto di Parma, il Culatello di Zibello e il Parmigiano-Reggiano.

Il **calendario completo** con i dettagli di ogni appuntamento (degustazioni, tavole rotonde, seminari) è on line **sul sito dell’Enoteca regionale**  <http://www.enotecaemiliaromagna.it/it>.

Sui canali social, **Facebook (Enoteca Regionale Emilia Romagna)** e **Twitter (@EnotecaEmRom)**, tutti gli eventi live e gli aggiornamenti con l’hashtag [#iltrattocheciunisce](https://www.facebook.com/hashtag/iltrattocheciunisce?__eep__=6&__cft__%5b0%5d=AZVFeZotQfgC9LkBE_hlk5fjOJubU11BHBVZ18gsGiokC-mReZLk4BdXUmbXxBGJlICDd0gk33uejVd_M5sy_NvGgmPSq0s7JslfK64YWrV4Yb7zHtcnt9x4YHxiGpq34JhSt83l58ktm86wraAh0dUG&__tn__=*NK-R)