

Anche quest'anno, l'Enoteca regionale dell'Emilia-Romagna curerà, per i quattro giorni del salone, l'intero Padiglione 1, con i Consorzi, le aziende e i vini emiliano-romagnoli.

Tema di questa edizione la celebrazione della **Terra d'Ingegno** che riflette la ricchezza delle denominazioni regionali e l'attività di queste terre. Il tutto nel nome della **sostenibilità**: l'Enoteca regionale partecipa al progetto europeo Sustain, che ha come obiettivi la promozione del territorio e dei suoi prodotti in un'ottica di attenzione alla salvaguardia dell'ambiente attraverso produzione e consumo sostenibile.

Per tutta la durata della fiera, i **2300 mq del Padiglione 1** ospiteranno masterclass, degustazioni, eventi ed incontri, per più di 20 appuntamenti con le **quasi 100 aziende e produttori presenti** a rappresentare il patrimonio enogastronomico dell'Emilia-Romagna.

Il progetto di promozione abbraccia il territorio della regione e il suo patrimonio vitivinicolo, in una stretta collaborazione con i Consorzi che porta l'intera filiera – dalla grande azienda al piccolo produttore – negli spazi del più importante appuntamento internazionale del mondo del vino.

Anche quest'anno il vino sarà accompagnato dai richiami ai punti di forza dell'Emilia-Romagna: dalle fotografie dei monumenti nazionali che accompagneranno i visitatori lungo un percorso ideale, alla presenza di una Ferrari 740 all'ingresso del Padiglione.

Messa a disposizione da APT Servizi, l'Azienda di promozione turistica regionale, grazie alla collaborazione dei Musei Ferrari, è un simbolo di quell'artigianato che in Emilia-Romagna, diventa arte di rilievo internazionale.

All'interno del padiglione, l'altro volto del binomio cibo-vino: dalla Malvasia al Sangiovese, dalla Coppa Piacentina Dop al Parmigiano Reggiano Dop, dal prosciutto di Parma Dop al fungo di Borgotaro Igp, Enoteca Regionale porterà al Padiglione 1 non solo vino, ma anche i principali attori gastronomici che da sempre, tradizionalmente, lo accompagnano e valorizzano.

Due le sale riservate – Sala Radice e Sala Viticcio – dove si alterneranno degustazioni guidate dei Consorzi vitivinicoli regionali, ad illustrare le 19 Doc, 2 Docg e 9 Igt emiliano-romagnole. Tra gli appuntamenti, le masterclass e degustazioni di Pignoletto, Lambrusco, Albana, Sangiovese, Malvasia, Spergola, dei rossi emiliani e dei bianchi di Romagna; la presentazione del libro "Romagna, Mosaico di Vita" e di Tramonto DiVino 2023. Tanti i relatori, tra cui Gabriele Gorelli, Asa Johansson, Pierluigi Gorgoni, Filippo Bartolotta, Daniele Cernilli, Luca Matarazzo.

Nell'area congressi, il Padiglione 1 ospiterà l'assemblea nazionale dell'associazione Donne del Vino.

Al piano superiore, sarà a disposizione un ristorante per gli operatori in cui, sotto la guida di Bibendum Group Società Benefit di Modena, gli allievi della scuola alberghiera "Bartolomeo Scappi" di Castel San Pietro Terme serviranno piatti in cui protagoniste assolute saranno le Dop regionali.