

Manifestazioni

LE ETICHETTE DELL'EMILIA-ROMAGNA PROTAGONISTE A VINITALY 2017

Bilancio positivo della partecipazione dell'Enoteca regionale al salone internazionale di Verona

«Un Vinitaly di grande soddisfazione per i nostri espositori. Il Padiglione 1 si è dimostrato ancora una volta attrattivo, con un'elevata presenza di pubblico per l'intera durata della manifestazione. Gli eventi che si sono susseguiti hanno avvalorato l'offerta regionale; in particolare abbiamo festeggiato i 50 anni di tre importanti Doc, Romagna Sangiovese, Albana e Gutturmo, a testimoniare che la Regione Emilia-Romagna è stata tra le prime a ottenere queste importanti denominazioni». Così il presidente di Enoteca regionale Emilia-Romagna, **Pierluigi Sciolette**, a conclusione della 51ª edizione del salone veronese. Durante i quattro giorni di fiera (9-12 aprile) sono state decine di migliaia i visi-



Enoteca regionale ER

tatori del padiglione dell'Enoteca, rappresentati da *winelover* e, sempre di più, da operatori nazionali e internazionali del settore. Dell'Albana si è celebrato anche il 30° anniversario della Docg. «I vini dell'Emilia-Romagna - prosegue Sciolette - stanno crescendo in visibilità e in commercializzazione in Italia e all'Estero». «La grande ospitalità della nostra regione - aggiunge il direttore, **Ambrogio Manzi** - ha ancora una volta conquistato il

Appuntamenti

GENOVA, 18-21 MAGGIO SLOW FISH CELEBRA L'ALLEANZA TRA PESCATORI E CONSUMATORI

“La rete siamo noi” è il tema dell'ottava edizione di Slow Fish, ospitata al porto antico di Genova dal 18 al 21 maggio 2017. L'evento internazionale dedicato al pesce e alle risorse del mare e organizzato dall'associazione Slow Food Italia e dalla Regione Liguria, ha consolidato a partire dal 2004 una rete di conoscenze, scambi e relazioni per i quali Genova è ormai un punto di riferimento imprescindibile.

Il presidente internazionale di Slow Food, **Carlo Petrini**,



Caselli Nirmal

alla presentazione della rassegna ha ricordato il senso dell'alleanza tra pescatori, artigiani, cuochi e protagonisti della filiera ittica, in nome di un approccio “buono, pulito e giusto” alla produzione e al consumo: «Quando si realizzò il primo Slow Fish, la rete di Slow Food era presente in una quarantina di Paesi. Oggi, anche grazie a questo appuntamento, la rete tocca 170 Paesi in ogni parte del mondo, comprese le più svantaggiate».

Tante le novità dell'ottava edizione, dai “percorsi slow”, pensati per le scolaresche e il pubblico in visita ai “Master of food” dedicati al binomio cibo-salute e ancora i “Fish-à-porter” nel mercato, nei quali cuochi e pescatori preparano piatti semplici e gustosi illustrandone la storia, gli ingredienti, le particolarità. Ma le novità di Slow Fish 2017 non finiscono qui e si affiancano agli appuntamenti ormai immancabili per gli habitués della manifestazione genovese: oltre all'Enoteca, Piazza delle feste ospita la Mixology, con i migliori *bartender* genovesi, le creazioni di “Pizza n' Fish” e le proposte del Punto Gamberi.

www.slowfood.it

CAVAION VERONESE (VR), 22-23 MAGGIO A ENOVITIS IN CAMPO LE TECNOLOGIE DEL FUTURO

Si terrà a Cavaion Veronese (Vr), presso l'azienda vitivinicola Vigneti Villabella, nel cuore del Bardolino classico sulle colline che si affacciano sul lago di Garda, l'edizione 2017 di Enovitis in campo, l'unica fiera itinerante in Italia interamente dedicata alle tecnolo-



Vinitaly. Aziende e consorzi hanno dimostrato tutta la loro capacità di accoglienza, sia nelle degustazioni all'interno dei propri spazi espositivi, sia nel corso degli appuntamenti ospitati all'interno della sala eventi e nella "piazza" centrale del padiglione».

Molto apprezzato il tema principale che ha caratterizzato l'Emilia-Romagna al salone internazionale di Verona: "Profumi dalla Terra, in viaggio lungo la via Emi-

lia". Tema che è stato anche rappresentato visivamente grazie a grandi "sculture di terra" dedicate alle principali tipologie di suolo che ospitano la pianta della vite in Emilia-Romagna e che si trovano percorrendo la via Emilia da sud a nord.

Al Vinitaly sono stati nominati i nuovi "Ambasciatori dei vini dell'Emilia-Romagna", nell'ambito del progetto Carta Canta, il concorso che premia le carte dei vini che propongono un assortimento qualificato di etichette regionali e riconosce l'impegno di chi crede nella tipicità del territorio. Il riconoscimento è stato conferito a 36 fra gestori di locali (ristoranti, bar, enoteche, ecc.) e personalità che per la loro storia hanno contribuito a far conoscere i vini della regione. Una sorta di marchio di qualità per i locali selezionati.

Molti gli ospiti famosi che hanno fatto tappa o visita al Padiglione 1. Tra i tanti: il commissario europeo all'Agricoltura e sviluppo rurale, Phil Hogan, l'europarlamentare Paolo De Castro, il duo Fede e Tinto di Decanter Radio 2, il sommelier e divulgatore Luca Gardini (campione del mondo 2010), la sommelier e blogger Adua Villa, lo chef di Alice tv Fabio Campoli.

gie per la viticoltura. Dopo i successi delle ultime due edizioni in Sicilia nel 2015 e in Puglia nel 2016, la manifestazione torna nel nord Italia con grandi aspettative. Le più moderne tecnologie per la coltivazione del vigneto saranno esposte e testate nei filari adiacenti la splendida Villa Cordevigo, antica dimora patrizia del Settecento con chiesa consacrata, che rappresenta il compendio di un progetto rivolto alla conservazione e valorizzazione della cultura e della tradizione del territorio. Una location mozzafiato per le prove dinamiche tra i filari: dall'impianto del vigneto (vivaismo, pali, fili, ecc.) alla protezione fitosanitaria (atomizzatori, agrofarmaci, fertilizzanti, ecc.), dalle attrezzature per la gestione del suolo (estirpatori, fresatrici, trince, coltivatori interceppo) alla potatura (cimatrici, defogliatrici, spoltonatrici, legatrici), con la presenza di tutti i modelli di trattori specializzati vigneto/frutteto.

A Enovitis in campo è possibile vedere all'opera, verificandone i risultati, le più moderne tecnologie; materiali e attrezzature impiegabili in tutte le operazioni agronomiche: impianto del vigneto, protezione fitosanitaria e nutrizione, gestione del suolo, gestione della chioma, vendemmia; i più moderni trattori specialistici; irrigazione, gestione e recupero della biomassa, sistemi di controllo e rilevamento per la viticoltura di precisione. Il cuore dell'evento è costituito dalle prove e dimostrazioni che si svolgono direttamente nel vigneto e quindi in condizioni del tutto realistiche, tali da consentire al visitatore di misurare l'efficacia e l'effettiva applicabilità di quanto proposto dagli espositori presenti.

www.enovitisincampo.it

MILANO, 15 GIUGNO HELPSOIL FA RIVIVERE I SUOLI PER MIGLIORARE L'AGRICOLTURA

Si terrà il 15 giugno prossimo a Milano, presso l'Auditorium Testori nella sede della Regione Lombardia, in Piazza Città di Lombardia, il convegno finale del progetto Life dal titolo "HelpSoil! Facciamo vivere i suoli per migliorare l'agricoltura di domani". Il progetto, iniziato nel luglio 2013, ha visto il coinvolgimento di 20 aziende agricole dimostrative, distribuite nelle cinque regioni della pianura padano-veneta, tra cui l'Emilia-Romagna, per mettere a confronto le tecniche convenzionali e quelle innovative dell'agricoltura conservativa. Il convegno finale sarà l'occasione per presentare i risultati focalizzando l'attenzione sui temi valutati nel corso dei quattro anni di durata del progetto, tra cui le rese, i consumi idrici ed energetici, lo stock di carbonio organico e la biodiversità edafica (del terreno). Saranno inoltre resi disponibili i prodotti finali del progetto, tra cui le 20 schede descrittive di quanto accaduto e osservato nelle singole aziende e le "Linee guida per l'applicazione e la diffusione dell'agricoltura conservativa" che illustreranno le esperienze maturate nel corso di HelpSoil. Le linee guida sono state predisposte da un gruppo di lavoro nel quale sono stati coinvolti le aziende dimostrative, i partner di progetto e gli *stakeholders*. Protagonisti della giornata saranno gli agricoltori, i tecnici, i ricercatori, gli amministratori e i docenti artefici dell'agricoltura di domani.

www.lifehelpsoil.eu/event/11966