

# Enologica 2014



*Enologica 2014, orari:  
sabato 22 novembre 2014, 11-22;  
domenica 23 novembre 2014 11-21;  
lunedì 24 novembre 2014 11 -20.*

*Ingresso intero 20 euro, valido per tutti e tre i giorni.  
Calice degustazione e catalogo compresi nel costo del biglietto*

**Bologna, Palazzo Re Enzo.  
22/23/24 novembre 2014**

**« ...il diavolo era talmente stanco da lasciar tutto agli  
uomini, che sapevano fare meglio di lui.»**

***Leonardo Sciascia, 1988***



Organizzazione Enoteca Regionale Emilia Romagna  
Tel. 0542.367720 email [enologica.er@gmail.com](mailto:enologica.er@gmail.com)  
[www.enologica.org](http://www.enologica.org)

# PROGRAMMA

*Il programma potrà subire delle variazioni che, nel caso, saranno riportate sul nostro sito. Gli eventi contrassegnati con un asterisco sono in attesa di una conferma definitiva.*

**Curatore Giorgio Melandri**

*Informazioni e programma aggiornato su [www.enologica.org](http://www.enologica.org)*

## Caravanserraglio.

*Quest'anno il programma del caravanserraglio ha un filo conduttore, una trama che attraversa tutti i 10 appuntamenti che lo compongono. Racconteremo 10 personaggi dell'Emilia-Romagna (uno per provincia, più uno per Bologna città) che hanno fatto la storia dell'enogastronomia regionale nel novecento. Una grande lezione di storia della nostra identità. **Coordina e presenta gli incontri il giornalista Marco Tonelli.***

### **Sabato 22 novembre 2014, Caravanserraglio**

**Ore 15 Mirella e Peppino Cantarelli.**

**Con Andrea Grignaffini.**

*Una delle grandi storie dell'Emilia, una trattoria che ha segnato un'epoca, protagonista di una indimenticabile tappa del viaggio televisivo di Mario Soldati nella valle del Po. Ne scrisse Stefano Bonilli "Cantarelli in realtà non fu una semplice trattoria o ristorante ma l'incubatore di tutto ciò che di nuovo è poi apparso nella ristorazione degli anni '70 e '80 in Italia. Chiunque fosse nella ristorazione guardava a Samboseto come a un faro della cucina, della cantina e dell'accoglienza."*

**Ore 16,30 Gianfranco Bolognesi.**

**Con Giulia Sampognaro**

*Gianfranco Bolognesi aprì la Frasca nell'ottobre del 1971, con il nome dell'insegna dei posti di ristoro lungo le vie di comunicazione: esporre una "frasca" indicava che il vino nuovo era pronto. L'idea maturò con la lettura di un vecchio libro di Domenico Lanzoni sulle osterie romagnole. Il vino ha sempre avuto un posto importante in questo locale e Gianfranco fu uno dei primi sommelier italiani, campione nazionale nel 1974. Cominciò lui a raccontare il vino romagnolo. Nel 1986 arrivarono le due stelle Michelin, la consacrazione di un lavoro che per anni è stato un faro in Romagna. Se ne era già ampiamente accorto Gino Veronelli nei primi anni '70.*

**Ore 18 Elio Tosi.**

**Con Carlo Bozzo.**

*Villa Cacciaguerra, costruita originariamente come residenza privata attorno al 1870, rappresenta una delle prime e più importanti testimonianze dell'architettura Liberty in Riviera. Elio Tosi ne fece negli anni '60 uno dei locali più importanti in Italia: "Eravamo a fine anni '50, inizio anni '60.*

*L'Embassy era inizialmente una tavola calda con 16 posti con annesso un American bar, aperta solo l'estate." Racconta. Poi nel 1968 la ristrutturazione e l'Embassy diventa un ristorante. Ci sono passati Mina e Celentano, Federico Fellini, Gino Bramieri e Renato Zero. Un'idea di ristorante che puntava tutto sull'atmosfera, per anni uno dei punti di riferimento della mondanità italiana.*

## **Domenica 23 novembre 2014, Caravanserraglio**

**Ore 11 Nerio e Tarcisio Raccagni.**

**Con Maria Andreucci ed Eros Palmirani.**

**Presso Ristorante Diana Via dell'Indipendenza 24 - Bologna**

*Un piccolo paese di provincia, Brisighella, e due fratelli eredi di una bella tradizione familiare. La straordinarietà di questa storia è nel doppio successo delle loro visioni del ristorante, così lontane e così vicine nei valori fondamentali. Tradizionale e territoriale la proposta di Tarcisio al Gigiolé, aperta al mondo e moderna quella di Nerio a La Grotta. Una stagione incredibile che ha portato Brisighella sulle rotte dei gourmet italiani esaltando una filiera che ancora oggi è riconosciuta nel mondo, a partire da quell'olio extravergine che fu la prima DOP italiana dell'olio.*

**Ore 15 Giorgio Fini.**

**Con Arianna Gandolfi.**

*Giorgio Fini (Modena, 19 giugno 1925 – Roma, 18 dicembre 1995) è stato un imprenditore italiano. Figlio dell'imprenditore modenese Telesforo, Fini fu l'artefice della crescita e della fama dell'azienda di famiglia. Negli anni '50 capendo le potenzialità di sviluppo della rete autostradale strinse un accordo con Agip per la gestione dei punti di ristoro che nel giro di breve divennero numerosi. Negli anni settanta le attività di Fini occupavano ormai oltre 600 dipendenti, di cui circa 500 impegnati nella produzione degli alimenti. Nonostante questo successo l'attività emotivamente più importante per lui rimase sempre la gestione del ristorante, che mantenne una grande cucina legata alla tradizione e al territorio, arrivando nel 1969 ad ottenere il riconoscimento della guida Michelin con due stelle. Il suo locale resta una tappa importante della riqualificazione della cucina della tradizione e del suo ingresso al ristorante, luogo fino a quel momento riservato alla cucina della tradizione borghese e agli "standard" dei grandi alberghi.*

**Ore 16,30 Giacinto Rossetti.**

**Con Enzo Vizzari.**

*Giacinto Rossetti, classe 1947, è uno dei grandi personaggi dell'enogastronomia italiana. Con il suo Trigabolo, aperto nel 1979 ad Argenta, ha scritto una delle pagine più belle della ristorazione italiana lanciando tra l'altro una serie di giovani diventati poi grandi professionisti: Igles Corelli, Bruno Barbieri, Pierluigi Di Diego, Mauro Gualandi, Italo Bassi e i fratelli Marcello e Gianluca Leoni. Giacinto Rossetti ha il merito di avere rivoluzionato il settore introducendo tra i primi il concetto di territorio e filiera. Nonostante la creatività e un'energia da rock band di una brigata straordinaria e di una sala guidata da Giacinto stesso e da Bruno Biolcati, la protagonista del Trigabolo era una materia prima di livello assoluto, figlia di una cultura e di un impegno fuori dal comune.*

**Ore 18 Gianluigi Morini.**

**Con Elisia Menduni.**

*Una fanciullezza e una giovinezza vissute all'ombra del padre, per compiacere il quale il giovane Gianluigi completa gli studi da ragioniere, coltivando, tuttavia, nel frattempo la propensione naturale all'arte con attività teatrale da dilettante e una fuga a Roma, dove lavora per qualche tempo al Centro*

*Sperimentale di cinematografia. Il cinema resta uno dei suoi hobby preferiti, assieme a quello della cucina, che coltiva invitando a cena gli amici e sperimentando su di loro le sue abilità di cuoco, di sommelier e di ... regista. Comincia a documentarsi sui ristoranti d'Italia e di altri paesi e matura la convinzione di costruire un locale "su misura"; lo fa verso la fine degli anni '60 nei locali della casa paterna, realizzando un ristorante da venti tavoli, del quale cura tutti i particolari: le pareti ricoperte di tela di lino, i soffitti di tessuto decorato, con i quali ricopre i paralumi appesi su ciascun tavolo.*

*Le tovaglie di lino pesante colore fucsia, i bicchieri di cristallo, i sottopiatte d'argento, come i candelieri, le posate e i portafiori, pieni ogni giorno di fiori freschi. L'impressione che il San Domenico suggerisce è quella di un circolo, privato ed esclusivo, che apre i battenti il 7 marzo 1970. Le scelte gastronomiche dapprima tendono a contemperare i sapori della tradizione con la cura e il gusto della cucina di casa; in seguito, su consiglio di Luigi Veronelli, Gianluigi Morini si rivolge all'esperienza di Nino Bergese, grande cuoco che vantava una carriera di prestigio nelle cucine di re e potenti italiani e stranieri. Bergese imposta la cucina del San Domenico con lo stesso stile delle cucine delle grandi case in cui aveva lavorato, scegliendo sempre gli ingredienti migliori e preparando "in casa" tutto, dal pane ai dolci. Da allora il San Domenico è il custode della cucina borghese italiana.*

## **Lunedì 24 novembre 2014, Caravanserraglio**

**Ore 15 Arnaldo Degoli.**

**Con Bruno Damini.**

*Arnaldo Degoli nasce a Rubiera il 28 ottobre del 1907 da genitori custodi di un podere di contadini. Appassionato di musica fin da bambino, decide di imparare a suonare il violino per poi formare un complesso con alcuni amici. Per qualche tempo suonano nelle sale da ballo di Rubiera e dintorni, ma non soddisfatti decidono di partire in cerca di fama e fortuna nei "cafés" della Francia. Dopo aver girovagato un po' Arnaldo ritorna in Italia e decide di mettersi a lavorare seriamente! A Rubiera trova lavoro come garzone presso il negozio della casa accanto all'attuale ristorante. Li conosce Lina, che insieme alla mamma e alle sorelle, aveva preso in gestione la locanda "Aquila D'Oro". Qua comincia la loro storia. Arnaldo ha già in mente il suo progetto del ristorante e, sposata Lina nel 1936, comincia a realizzarlo acquistando la locanda e dandole il suo nome proprio per segnare l'inizio della nuova attività. Arnaldo e Lina iniziano a lavorare insieme nel ristorante, creano un nuovo menù dove le ricette sono in parte tramandate dalla mamma e dalle sorelle di Lina e in parte inventate e elaborate da Arnaldo, che ha fatto tesoro del suo viaggio in Francia. La loro è una delle prime trattorie italiane che esalta la tradizione con un lavoro di qualità, dalla cucina alla spesa.*

**Ore 16,30 George Cogny.**

**Con Marco Tonelli.**

*Lo chef Georges Cogny, francese di nascita e piacentino per amore di Lucia Cavanna, è stato colui che ha portato a Piacenza e nel piacentino la nouvelle cuisine, adattandola alle materie prime del nostro territorio. Già chef affermato, nel 1965 arrivò a Farini alla Locanda Cantoniera dove per alcuni anni propose agli avventori del ristorante, turisti e gente del luogo, una cucina semplice e tradizionale con qualche incursione francese. Nel 1976 lasciò la Val Nure per aprire l'Antica Osteria del Teatro, il ristorante destinato a diventare l'emblema dell'alta cucina a Piacenza. Dopo dieci anni, tornato alla Cantoniera, con la sua arte culinaria contribuì a rendere famosa la Val Nure in tutto il mondo. Con lui la tradizione piacentina si confrontò con il mondo e, necessariamente, con una modernità che aveva cambiato tutto. Il risultato è stata una consapevolezza che ancora oggi si può leggere nel lavoro degli allievi Carla Aradelli, Filippo Chiappini Dattilo, Isa Mazzocchi.*

**Ore 18 Renato Gualandi.**

**Con Alberto Fabbri.**

*Renato Gualandi è nato a San Lazzaro di Savena il 15 marzo 1921 ed è stato uno dei cuochi più importanti del 900 bolognese. Nel settembre del 1952 apre in via Nazario Sauro il suo ristorante, il 3G, un grande successo che durerà fino al 1971. Il 3G è una delle punte di diamante della ristorazione bolognese e qui, come anche al Pappagallo dei fratelli Zurla, la cucina della tradizione bolognese trova un palcoscenico che le alza rango e fama. Quando nel 1971 il ristorante chiuse a servizio c'erano ben 7 sfogline. Gualandi ricostruisce la cucina bolognese ricombinando i codici di una cultura che attinge a eredità francesi e cultura popolare. Come scrive Piero Camporesi, "reinventare la tradizione come sintesi", con la coerenza che Gualandi ha sempre dimostrato. Per Enologica lo ha scelto per rappresentare Bologna in un viaggio sulla via Emilia che dedica un tributo ai grandi personaggi della ristorazione emiliano-romagnola del 900.*

# Teatro dei Cuochi

*La promozione di un territorio e dei suoi prodotti enogastronomici ha bisogno di riferimenti, di luoghi speciali, di personaggi e di storia: in poche parole di modelli. L'Emilia-Romagna in particolare è un territorio che deve riconoscere il ruolo dei ristoratori che rappresentano la tradizione e la capacità di testimoniarla. La personalità dei cuochi è lo strumento per proporre il territorio, quella entità complessa che deve essere promossa in modo complesso (prodotti, vini, paesaggi, esperienze, accoglienza). Le esibizioni sono aperte a tutti e non sono prenotabili. **Coordina e presenta gli incontri Enrico Vignoli.***

***Il Teatro dei Cuochi è realizzato in collaborazione e con il contributo dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Emilia-Romagna.***

***Il Tema 2014: La sapienza delle mani.***

*La frase di Sciascia che accompagna tutta la comunicazione di Enologica 2014 rimanda direttamente al tema della sapienza delle mani, quel patrimonio di gesti e sensibilità che rende unico un prodotto: nello stile, nel racconto, nella capacità di rappresentare la cultura di una comunità. I gesti sono custoditi dagli artigiani, ma sono patrimonio di tutti, prezioso bagaglio di tutta la comunità che condivide l'identità. Come una lingua questa sapienza ha bisogno di confrontarsi con il tempo, quel contemporaneo che diventa il laboratorio della tradizione e del nostro futuro.*

## **Sabato 22 novembre 2014, Teatro dei Cuochi.**

**Ore 12,00 Luigi Sartini. Ristorante Righi, Repubblica di San Marino.**

***Presso Enoteca Storica Faccioli, via Altabella 15/B Bologna***

*Righi è in alto, in cima alla città stato, in mezzo a silenzi che l'inverno diventano purissimi, fuori dalle rotte dei turisti, un custode della storia e, soprattutto, della classicità che è diventata la cifra del locale. Il risultato è figlio di questo stile, affidabile e rassicurante, che chiede tempi lunghi e fondi, materie prime all'altezza e un'idea di artigianato che non media mai sulle preparazioni a regola d'arte. Luigi Sartini è un cuoco che non ha mai inseguito vanità personali, ma piuttosto coltivato le regole del buon artigianato.*

***Presenta Laura Franchini.***

**Ore 15,30 Gianluca Gorini. Le Giare, Montiano (Cesena).**

***Presso Via con me – via S. Gervasio 5/D Bologna***

*È la provincia il regno di Gianluca Gorini, il luogo italiano per eccellenza dove la filiera è a portata di mano, dove se ti affacci alla finestra rivedi lo stesso panorama che hai per le mani in cucina. In provincia Gianluca è anche nato nel 1983, in quelle dolci colline marchigiane che insieme ai profumi e ai sapori della trattoria di famiglia hanno segnato il suo gusto e i suoi sogni. Come nell'imprinting scoperto da Konrad Lorenz, Gianluca riconosce questo tratto italiano come l'anima vera della sua cucina e ritorna sempre a quelle origini anche quando le esprime attraverso il sapere maturato in un percorso a livelli altissimi: Paolo Teverini, Gualtiero Marchesi e Paolo Lopriore. Quel bagaglio di nitidezze e precisioni, tecniche e disciplina gli è oggi utile a realizzare una regia dove i prodotti e la tradizione sono al servizio di una trama. La cifra di Gianluca è tutta qui, in un contemporaneo che*

*esprime valori solidi e invenzioni che mai tradiscono la tradizione, una lingua nuova che rielabora e usa i vecchi codici con grande libertà.*

**Presenta Lorenza Fumelli. Foodboard live con Luca Laurenti (www.mklane.com) in collaborazione con frizzifrizzi.it**

**Ore 17 Matteo Aloe. Berberè [www.berbere.it](http://www.berbere.it), Bologna, Castel Maggiore, Firenze.**

**Presso Berberè – via Giuseppe Petroni 9 Bologna**

*La pizza finalmente liberata dalla mediocrità di materie prime scadenti e restituita alla sua dimensione popolare di cibo simbolo della filiera. È il ritratto di Berberè, un pensiero profondo che a Bologna ha trovato il modo di svilupparsi e crescere. Matteo Aloe, calabrese a Bologna da qualche anno, è un pizzaiolo-intellettuale capace di cucire il racconto degli artigiani che stanno dietro le sue pizze con quello di una esperienza sempre più a fuoco e sempre più vicina all'idea di cibo per tutti. Una esperienza militante, pura e ostinata.*

**Presenta Michela Pallonari.**

**Ore 18,30 Le Sorelle Vignoli. Tommasa, Giuliana, Lidia, Arietta.**

**Presso RoManzo – Mercato Di Mezzo/Via Clavature 12 Bologna**

*C'era una volta la trattoria, quella sulla via Emilia, con la tabaccheria e i tavoli per giocare a carte. E magari con una famiglia impegnata a coprire tutti i ruoli, tutti gli orari. Sempre lo stesso menù, spesso le stesse facce. “È cambiata tanto la trattoria, è un locale che ha attraversato il tempo trasformandosi completamente senza perdere quello spirito d'altri tempi. Dovremmo parlarne.”. La riflessione è di Eugenio Signoroni, curatore della guida Osterie d'Italia di Slow Food Editore, che sarà ad Enologica per incontrare le Sorelle Vignoli, storiche titolari della trattoria Selva, sulla via Emilia, in località Selva tra Faenza e Imola.*

**Presenta Eugenio Signoroni.**

## **Domenica 23 novembre 2014, Teatro dei Cuochi.**

**Ore 16 Valentino Marcattili e Massimiliano Mascia. San Domenico, Imola.**

**Presso Libreria Coop Ambasciatori – Eataly, via degli Orefici 19 Bologna**

*Il San Domenico è dagli anni '70 il custode della cucina borghese italiana, un'esperienza consegnata a Valentino Marcattili da Nino Bergese al termine della sua eccezionale carriera. Oggi al San Domenico si lavora ad un passaggio generazionale che vede crescere con grandi risultati il giovane Massimiliano Mascia. Una stagione bellissima per questo ristorante attraversato da un'energia nuova a disposizione dei vecchi valori di un impianto affidabile e di un'atmosfera irripetibile. Il San Domenico è un locale senza tempo, contemporaneo nella sua inimitabile classicità.*

**Presenta Marco Bolasco.**

**Ore 17 Daniele Minarelli. Osteria Bottega, Bologna.**

**Presso Osteria Bottega, via Santa Caterina 51 Bologna**

*La comanda di Minarelli è ormai un pezzo di teatro. Lui parla e scrive, sul foglio non si capisce nulla, ma la cucina misteriosamente esegue senza sbagliare un passaggio. A voi sembra di avere scelto, ma non è così. Il risultato è straordinario, anche da un punto di vista teatrale. L'osteria forse è questa commedia dell'arte, dove il mestiere, l'arte appunto, ha tali sicurezze da potere improvvisare ogni*

volta. In questi anni l'Osteria Bottega è diventata importante nella scena bolognese, un vero e proprio riferimento per tutti, un tempio della tradizione cucinata a regola d'arte, un'esperienza estrema nella qualità delle materie prime. E anche un'idea di mondo...

**Presenta Carlo Spinelli.**

**Ore 18,30 Aurora Mazzucchelli. Ristorante Marconi, Sasso Marconi (Bologna)**

**Presso Re Sole Bistrot [www.resolebistrot.com](http://www.resolebistrot.com), via San Mamolo 14/c Bologna**

Aurora Mazzucchelli è una cuoca originale, metà candore e tratti naïf e metà sapere artigianale, gesti e soluzioni. Un crocevia di sensibilità diverse che regala soluzioni inaspettate e sintesi fulminanti. Piatti come immagini, immagini come sapori, sapori come consistenze. E via daccapo, come guardare un paesaggio ruotando su se stessi. Un mare di dettagli in "movimento", una sbornia di mondo. La filiera, guardandola dal piatto, sembra un luogo ogni volta più magico. Con Aurora, il fratello Massimo, in sala al Marconi.

**Presenta Martina Liverani**

## **Lunedì 24 novembre 2014, Teatro dei Cuochi.**

**Ore 12 Massimiliano Poggi (Al Cambio, Bologna) e Mario Ferrara (Scacco Matto, Bologna).**

**Presso Scacco Matto, via Broccaindosso 63/B Bologna**

Max Poggi e Mario Ferrara si divertono a lavorare. E questo amore per il loro lavoro è contagioso e riempie di vita i loro piatti. Sono due tra i migliori cuochi di Bologna, protagonisti dell'associazione Tourtlen che sta movimentando la scena cittadina, due amici che amano giocare e, come succederà in questo teatro dei Cuochi, addirittura scambiarsi i piatti. Il gioco, una delle cose più serie del mondo. E per citare Bruno Munari: «Capire che cos'è l'arte è una preoccupazione (inutile) dell'adulto.

Capire come si fa a farla è invece un interesse autentico del bambino.».

**Presenta Enrico Vignoli.**

**Ore 15 Piergiorgio Parini. Osteria del Povero Diavolo, Torriana (Rimini).**

**Presso Pescheria del Pavaglione, via Pescherie Vecchie 14 Bologna**

Piergiorgio Parini è un cuoco che sa improvvisare, entra in un fosso e ne esce con un piatto, incrocia un pescatore al mercato e ne racconta l'anima con qualche irriverenza, prende in mano un animale della corte e lo porta dove nessuno lo aveva mai portato. Questo istinto è nel suo repertorio e qui, alla Pescheria del Pavaglione, potrà improvvisare e divertirsi. Le erbe le porterà da casa, vediamo cosa succede con il mare...

**Presenta Gabriele Zanatta.**

**Ore 16,30 Massimo Spigaroli. Antica Corte Pallavicina, Polesine Parmense (Parma)**

**Presso Camera a Sud, via Valdonica 5 Bologna**

Quel grande ritratto della famiglia Spigaroli che è su una delle pareti della sala dell'Antica Corte Pallavicina racconta il progetto di Massimo meglio di migliaia di parole, in modo emozionante e discreto. Massimo è riuscito a mettere al centro di tutto la magia e l'intimità di quel clima familiare e la sua costruzione ne rispetta sempre l'anima. L'incanto ha attraversato il tempo ed è oggi miracolosamente intatto, credibile dentro ad un progetto di adulti, condiviso da chi arriva qui. Il



*segreto di Massimo Spigaroli è questo: avere lavorato, inventato, sognato, costruito, nel rispetto di quella atmosfera. E di averla resa leggibile a tutti.*

**Presenta Alessandro Bocchetti.**

**Ore 18 Gianni e Federico D'Amato. Caffè Arti e Mestieri, Reggio Emilia.**

**Presso Sette Tavoli ([www.settetavoli.it](http://www.settetavoli.it)), via Cartoleria, 15 Bologna**

*La cucina di Gianni e Federico, strepitosa coppia di interpreti, è sempre più solida e affidabile e mescola i fondamentali della cucina italiana con incursioni spettacolari che contaminano di sapori e gioia i classici della nostra identità. Gianni D'Amato può improvvisare con la sicurezza di una esperienza straordinaria e il risultato è sempre garantito. Sapori, netti e precisi, e abbinamenti folgoranti. Senza mai uscire dalle regole del buono e senza mai tradire i codici della nostra identità, quelle regole non scritte che significano cucina italiana senza incertezze. La maturità di un grande cuoco e la promessa del giovane Federico che si divide tra sala e cucina con sempre più personalità.*

**Presenta Anna Morelli. Cook Inc. ([www.vandenbergedizioni.it](http://www.vandenbergedizioni.it))**

**Ore 21 Cena di chiusura con Matteo Aloe, Fabio Fiore, Franco Aliberti.**

**Presso Berberè – via Giuseppe Petroni 9 Bologna**

*La festa di chiusura di Enologica 2014, una cena a 6 mani, una festa come ultima tappa del viaggio in Emilia-Romagna, un omaggio allo spirito conviviale e alla capacità di ospitalità della regione. Matteo Aloe, padrone di casa a Berberè, Fabio Fiore titolare del ristorante Quanto Basta di via del Pratello, Franco Aliberti, pasticciere dal curriculum impressionante oggi a Evviva di Riccione.*

**Prenotabile direttamente a Berberè Tel. 051-2759196**

# Genius Loci

*Il viaggio sulla via Emilia è fatto di tappe –comunità, città, storie, tradizioni– ed anche, come è ovvio, di prodotti. Il genius loci è la sintesi dell'interazione tra luogo e identità, l'insieme delle caratteristiche socio-culturali, di linguaggio e di abitudini che caratterizzano un luogo. Oggi questa locuzione, nell'intendere comune definisce il carattere unico ed irripetibile di un luogo. Per noi, ad Enologica 2014, genius loci diventa un'area tematica che traccia il percorso sulla via Emilia con le tappe definite dai prodotti regionali. In pratica l'area Genius loci propone ogni giorno un'offerta di prodotti e una presenza di cuochi che interpretano in un panino un prodotto della regione abbinando i vini dell'Emilia-Romagna.*

## **Sabato 22 novembre 2014, Genius Loci.**

**Per tutto il giorno, dalle 12 alle 19 i panini a cura della macelleria Zivieri.**  
*(i panini sono del forno di Matteo Calzolari)*

**Ore 13 Fabrizio Mantovani, FM Faenza.**  
**Panino a tema squacquerone.**  
In abbinamento Romagna Albana.

**Ore 15 Gianluca Esposito, Eataly Bologna.**  
**Panino a tema pesce dell'Adriatico.**  
In abbinamento Fortana del Bosco Eliceo.

**Ore 17 Pierluigi Di Diego, Il Don Giovanni - La Borsa Wine Bar Ferrara.**  
**Panino a tema mora romagnola.**  
In abbinamento Romagna Sangiovese superiore.

## **Domenica 23 novembre 2014, Genius Loci.**

**Per tutto il giorno, dalle 12 alle 19 i panini a cura della macelleria Zivieri.**  
*(i panini sono del forno di Matteo Calzolari)*

**Ore 13 Agostino Iacobucci, I portici Bologna.**  
**Panino a tema amarene brusche di Modena.**  
In abbinamento pignoletto classico dei Colli Bolognesi.

**Ore 15 Carlo Alberto Borsarini, La Lumira Castelfranco Emilia.**  
**Panino a tema Parmigiano reggiano delle vacche bianche modenesi.**  
In abbinamento Lambrusco Grasparossa di Castelvetro.

**Ore 17 Alberto Bettini, Amerigo 1934 Savigno.**  
**Panino a tema cotechino di Modena.**  
In abbinamento Lambrusco di Sorbara.

## **Lunedì 24 novembre 2014, Genius Loci.**

**Per tutto il giorno, dalle 12 alle 19 i panini a cura della macelleria Zivieri.**  
*(i panini sono del forno di Matteo Calzolari)*

**Ore 13 Dario Picchiotti, Antica trattoria di Sacerno Calderara di Reno.**  
**Panino a tema Parmigiano reggiano delle vacche rosse reggiane.**  
In abbinamento Colli Piacentini Malvasia frizzante.

**Ore 15 Carla Aradelli, Ristorante Riva Ponte dell'Olio Piacenza.**  
**Panino a tema pomodoro di Piacenza.**  
In abbinamento Reggiano lambrusco.

**Ore 17 Marcello e Gianluca Leoni, Leoni Bologna.**  
**Panino a tema maiale nero di Parma.**  
In abbinamento Gutturnio frizzante

**[www.enologica.org](http://www.enologica.org)**