

» **GASTRONOMIA**

lunedì 21 settembre 2009, 10:55

Emilia Romagna, Wine Food Festival 90 giorni in punta di forchetta

di Redazione

Vota

Risultato



In autunno la tavola dell'Emilia Romagna è ricca e imbandita con funghi e tartufi, ghiotte castagne, tanto pesce azzurro e la saporita anguilla, e poi ancora ci sono Culatello, Mortadella, Parmigiano Reggiano, Aceto Balsamico Tradizionale, Lambrusco e Sangiovese, senza dimenticare il "paniere" di frutta e verdura di stagione. L'elenco continuerebbe a lungo.

Non c'è, quindi, periodo migliore per andare alla scoperta della tavola emiliano romagnola e dei suoi sapori, grazie anche ai tanti appuntamenti autunnali con l'enogastronomia che si tengono tra città d'arte, borghi storici e località balneari. Appuntamenti che, grazie ad un'iniziativa congiunta degli Assessorati regionali all'Agricoltura e al Turismo, in collaborazione con Apt Servizi Emilia Romagna, sono stati concentrati, per la prima volta, in un unico cartellone congiunto, il primo vero e proprio Festival del Gusto dell'Emilia Romagna: "Wine Food Festival Emilia Romagna: Segui il Gusto!".

Circa 40 gli eventi, dal Festival del Prosciutto di Parma a "Il pesce fa festa" a Cesenatico, dalla Festa dei Frutti Dimenticati di Casola Valsenio (Ra) a "Mortadella Please" a Bologna, passando per la Sagra dell'Anguilla di Comacchio (Fe), La Fiera del Formaggio di Fossa a Sogliano sul Rubicone (Fc), la Sagra dell'Uva e del Lambrusco di Castelvetro (Mo), la Sagra del Marrone di Castel del Rio (Bo), la Rassegna gastronomica della Strada del Po e dei Sapori della Bassa Piacentina e tanto altro ancora.

Una "ghiotta" opportunità per scoprire, grazie ai pacchetti soggiorno creati ad hoc per i singoli appuntamenti, anche le città d'arte, i borghi marinari, i castelli e i suggestivi paesi dell'Emilia Romagna. I turisti avranno poi l'occasione di

Strumenti utili

 Carattere
 Stampa
 Salva l'articolo
 Rss
 Invia a un amico
 Condividi su Facebook
 Condividi su Twitter

Contenuti correlati



scoprire non solo il sapore di alcuni "must" enogastronomici della regione, ma di apprendere anche la storia e i delicati e antichi processi produttivi, attraverso visite guidate a caseifici, acetaie e aziende agricole e vinicole.

"Wine Food Festival è nato per valorizzare il nostro ricco patrimonio enogastronomico - ha detto Andrea Babbi, amministratore delegato Apt - seguendo il connubio qualità-convenienza, alla base di tutti i nostri progetti turistici. Si tratta di un Festival che potremmo definire la "Notte Rosa dell'enogastronomia" lungo tutta la via Emilia, ovvero la proposta di una serie di eventi nati sotto un'unica regia e connotati da un forte legame con il territorio. E' un work in progress attraverso il quale vogliamo che l'Emilia Romagna diventi la prima regione per motivazione di viaggio e di vacanza enogastronomica. Quest'anno - ha concluso Babbi - è solo l'inizio, ma faremo tesoro di questa prima edizione per migliorare, incentivare e offrire sempre nuove opportunità turistiche all'insegna del gusto".

Un sito realizzato appositamente (www.winefoodfestival.it) presenta il calendario completo degli appuntamenti, i pacchetti soggiorno proposti, nonché le schede dei prodotti DOP e IGP dell'Emilia Romagna.

Emilia Romagna regina della tavola italiana

Dal punto di vista enogastronomico il "curriculum" di questa regione è di assoluto primato. L'Emilia Romagna, con la sua *food valley*, è la regione italiana con il più alto numero di prodotti DOP e IGP riconosciuti dall'Unione Europea, 27 in tutto (dal Parmigiano Reggiano al Culatello di Zibello, dal Marrone di Castel del Rio all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena e di Reggio Emilia, solo per citarne alcuni) e con Parma, sede dell'Authority alimentare, è regina incontrastata del gusto, oltre ad essere la terra del buon vivere per antonomasia e a vantare grandi tradizioni enogastronomiche. Basti pensare che alla Camera di Commercio di Bologna sono custodite la ricetta originale del ragù alla bolognese e la misura aurea della vera tagliatella.

pagina 1 - 2 - 3 - Successiva

Zero spese
Soldi sempre disponibili

Apri subito Conto Arancio



più letti più votati più commentati

- » **Fini non sfonda, i suoi frenano**
di Gian Maria De Francesco
- » **Il premier: "Contro la mafia ho..."**
di Adalberto Signore
- » **Quel doppio attacco al portafogli di...**
di Gian Marco Chiocci
- » **Granata, il finiano che cambia sempre...**
di Gabriele Villa
- » **Ai giudici anche l'esclusiva di...**
di Redazione

il mioGiornale

Username Password

Hai dimenticato la password?
 Che cos'è? [Leggi il disclaimer](#) [Registrati](#)
[Leggi la nostra privacy policy](#)

Ricerca hotel



Destinazione
 Arrivo Partenza
 Camera singola Camera doppia Adulti

RC Auto - Risparmia fino a 500 €



Annunci Google

Cacciucco alla Livornese

Ristorante Da Galileo Tempio del Gusto a Livorno dal 1959
www.trattoriadagalileo.blogspot.com

Un ascensore economico?

PROVA ORA l'offerta esclusiva vantaggi irripetibili solo QUI
www.ceteco.it

Festival Enogastronomico

Concorso AlpeAdria Piatto d'Oro segnala il tuo Ristorante preferito
www.papagenonline.it

il mioGiornale

Con ilGiornale.it la tua opinione fa informazione

Inviaci il tuo commento su questo articolo e condividi il tuo punto di vista con tutti gli altri lettori.

Se non sei ancora registrato [scopri tutti i servizi](#) che ilGiornale.it ti mette a disposizione per fare de ilGiornale il tuo Giornale.

Se fai già parte della nostra community effettua il login qui sotto:

Username

Password

Accedi

[Hai dimenticato la password?](#)

[Leggi il disclaimer](#)

[Leggi la nostra privacy policy](#)

Gli editoriali

Ma chi paragona il Cavaliere a Brusca...
di Renato Farina
E' una lezione, la gente non ascolta i...
di Paolo Del Debbio

I nostri speciali

[shopping](#)

[poker](#)

[investimenti](#)

[golf](#)

[viaggi low cost](#)

[gastronomia](#)

[orologi](#)

[immobiliare](#)

Pubblicità

cerchi
casa?

[Trova casa con Idealista.it!](#)

I nostri servizi

[Ricevi ilGiornale
a casa tua](#)

[Le iniziative in edicola](#)

[Ricevi ilGiornale.it
sul tuo computer](#)

[Ricevi ilGiornale.it
sul tuo lettore portatile](#)

[Entra nella community
de ilGiornale.it](#)

[Archivio ilGiornale
e ilGiornale.it](#)