

Pignoletto ad Arte: grande successo per la giornata a Palazzo Re Enzo

Grande successo, sabato 1° giugno, per “Pignoletto ad Arte”, l’evento dedicato al vitigno autoctono dei Colli Bolognesi realizzato da Mondo del Gusto nell’ambito di Arts & Events 2013, la Borsa Turismo delle 100 Città d’Arte italiane che si è svolta dal 31 maggio al 2 giugno, nell’incantevole cornice di Palazzo Re Enzo per l’organizzazione di Confesercenti Emilia Romagna.

L’iniziativa ha rappresentato l’occasione per il debutto ufficiale del neo costituito Consorzio Regionale del Pignoletto, nato lo scorso 10 maggio per la gestione della nuova Doc Pignoletto dell’Emilia Romagna, che si affiancherà alla Docg Pignoletto Classico dei Colli Bolognesi e che include la provincia bolognese, modenese, parte della ferrarese, i colli di Imola e la denominazione Rubicone nella provincia di Forlì Cesena.

Alla tavola rotonda svoltasi nella Sala del Capitano e moderata da Stefano Bugamelli, giornalista e socio fondatore di Mondo del Gusto, hanno preso parte Lorenzo Rossi, direttore di Confesercenti Bologna, che ha presentato un rapporto sulla relazione tra turismo ed enogastronomia, il Conte Francesco Cavazza-Isolani, presidente del Consorzio Vini dei Colli Bolognesi e del nuovo Consorzio Regionale nonché produttore di vino, Gabriella Montera, assessore all’Agricoltura della Provincia di Bologna (in rappresentanza anche del collega Graziano Prantoni, assessore al Turismo, impossibilitato a partecipare), Marcello Leoni, chef stellato Michelin del Ristorante Leoni – Osteria di Porta Europa, nonché membro delle associazioni Chef to Chef e TourTlen, il professor Francesco Lambertini, presidente del Movimento Turismo del Vino Emilia-Romagna e produttore di vino, Marco Landucci, assessore al Turismo del Comune di Zola Predosa e vice coordinatore regionale delle Città del Vino, ed Emilio Bonavita, giornalista, presidente dell’Arga dell’Emilia-Romagna e consigliere della Fondazione Ordine dei Giornalisti.

Molti i temi emersi nel corso del dibattito, dal ruolo del neonato Consorzio Regionale specialmente per quanto concerne la propulsione all’export, all’importanza dell’offerta enogastronomica di un territorio come volano di richiamo turistico, dalla necessità di lavorare ancora e meglio sul rapporto qualità-prezzo dei vini dei Colli Bolognesi, che negli ultimi dieci anni hanno fatto registrare grandissimi progressi sotto il profilo qualitativo, al valore di un dialogo permanente e costruttivo che coinvolga produttori vinicoli, ristoratori e rappresentanti delle Istituzioni. Il dibattito ha toccato diversi punti che non è stato possibile, per ragioni di tempo, sviluppare adeguatamente e i partecipanti si sono dati appuntamento per future iniziative comuni, con la prospettiva di aprire un tavolo di confronto permanente sull’argomento.

In platea una qualificata presenza di giornalisti enogastronomici e agroalimentari, dirigenti ed esponenti di Confesercenti e produttori enologici ha assistito alla tavola rotonda partecipando attivamente alla discussione che, nella fase conclusiva, ha visto anche la presenza di Nadia Monti, assessore al Turismo del Comune di Bologna, e di Roberto Zalambani, giornalista e segretario nazionale dell’Unaga.

Alla conclusione dell’assise si è svolto nel cortile di Palazzo Re Enzo, presso lo stand di MortadellaBo – la rassegna curata dal Consorzio Mortadella Bologna Igp che si svolgerà dal 10 al 13 ottobre – un aperitivo nel quale la “rosa di Bologna” è stata abbinata ai crackers del Forno Calzolari di Monghidoro e a diversi tipi di Pignoletto Spumante provenienti dalle diverse aree: Colli Bolognesi, Reno, Romagna e Modena.

A seguire, sotto allo storico voltone medievale di Palazzo Re Enzo, rischiarato dal lume di candela, si è

svolta la cena ad arte durante la quale sono stati serviti piatti caratteristici della tradizione culinaria bolognese, ciascuno abbinato a un Pignoletto proveniente da una diversa sottozona.

Nel menù della cena, curata a più mani dal Ristorante Il Voltone – Gelateria La Torinese, Albergo Ristorante Ca' Venezia di Vergato, Gastronomia Buon Gusto e Osteria Il Ramandolo, con il concorso del Forno Calzolari che ha fornito i pani, e dei sommelier dell'associazione Apnea Alcolica, che hanno curato il servizio dei vini, hanno trovato posto: antipasto storico (crescentina con salame rosa di Pasquini, crescentina con prosciutto di Modena, tigella con spuma di mortadella, tigella con pesto modenese, piadina romagnola con Squacquerone e giardiniera macerata nel Pignoletto) abbinato a Pignoletto Spumante Modena della Cantina di Sorbara, tortellini in brodo abbinati a Pignoletto Vivace Colli di Imola dei Poderi delle Rocche, lasagne verdi alla bolognese abbinate a Pignoletto Frizzante del Reno de La Rizzola, cotoletta alla petroniana con asparagi verdi di Altedo abbinati a Pignoletto Classico Docg dei Colli Bolognesi dell'azienda Erioli, pinza montanara abbinata a Pignoletto Passito dei Colli Bolognesi di Bonfiglio, gelato di crema al Pignoletto Passito e gelato di fiordilatte alla grappa di Pignoletto.

Un Pignoletto estremamente versatile quindi, in condizione di essere un perfetto compagno di preparazioni culinarie anche impegnative alle quali, normalmente, sono abbinati vini rossi; un Pignoletto che si dimostra interessante anche come ingrediente in cucina e in gelateria, poichè capace di caratterizzare significativamente le ricette.