

TEMPO LIBERO

Autunno ricco di sapori in viaggio tra sagre e fiere

Con "Wine and Food Festival Emilia-Romagna: segui il gusto!", fino al 29 novembre le proposte di tanti week-end per scoprire i luoghi, la cultura, i prodotti e le migliori tradizioni enogastronomiche della regione.

A cura della REDAZIONE

La stagione turistica in Emilia-Romagna continua in autunno con "Wine and Food Festival Emilia-Romagna: segui il gusto!", una rassegna di 40 appuntamenti enogastronomici predisposta dalla Regione (assessorati all'Agricoltura e al Turismo) e dall'Apt, mettendo in rete sagre e fiere presenti sul territorio ed abbinandole a speciali pacchetti di soggiorno prenotabili su Internet.

Partita il 18 settembre con il Festival del prosciutto di Parma, la rassegna terminerà il 29 novembre prossimo con la Sagra dell'olivo e dell'olio di Brisighella (RA).

In questo periodo ci saranno tante possibilità per trascorrere un week-end alla scoperta dei sapori, delle tradizioni e della cultura dell'Emilia-Romagna. Da "Il pesce fa festa" di Cesenatico, alla "Festa dei frutti dimenticati" di Casola Valsenio (RA), da "Mortadella Please" di Bologna, alla Sagra dell'anguilla di Comacchio (FE), dalla Fiera del Formaggio di Fossa a Sogliano sul Rubicone (FC), alla

Sagra del Marrone di Castel del Rio (BO).

Il calendario degli eventi e dei relativi pacchetti turistici si può consultare sul sito www.winefoodfestival.it; del resto, la rassegna potrà contare su un adeguato *battage* pubblicitario.

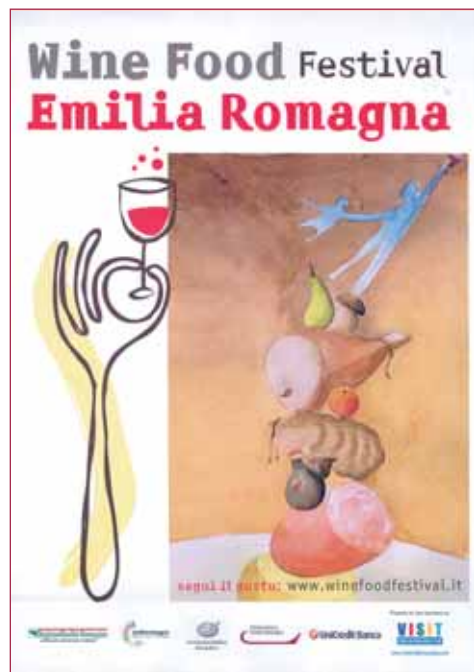
«In Emilia-Romagna l'agricoltura è anche cultura, tradizione, identità e legame con il territorio. Per questo può diventare un importante elemento di attrazione turistica», ha spiegato alla presen-

tazione dell'iniziativa l'assessore regionale all'Agricoltura **Tiberio Rabboni**. «Tra l'altro l'Emilia-Romagna detiene il record europeo di prodotti Dop e Igp, ben 27, e nei prossimi mesi la denominazione d'origine protetta sarà assegnata a tre nuovi prodotti: il Formaggio di Fossa di Sogliano sul Rubicone, la Patata Tipica di Bologna e l'Amarena Brusca di Modena».

Per l'assessore regionale al Turismo **Guido Pasi** «la ricerca dell'autenticità e della genuinità è sempre più la molla fondamentale delle scelte turistiche e l'autunno rappresenta una straordinaria stagione da un punto di vista enogastronomico. Per questi motivi riteniamo che la nostra iniziativa ci permetterà di dilatare la stagione turistica in Emilia-Romagna».

Andrea Babbi, amministratore delegato di Apt Servizi, è convinto che "Wine and Food festival" sia un po' la "notte rosa" dell'enogastronomia lungo tutta la via Emilia, una serie di eventi nati sotto un'unica regia dal forte legame con il territorio. «Un'iniziativa con la quale vogliamo che l'Emilia-Romagna diventi la prima regione per motivazione di viaggio e di vacanza enogastronomica».

Infatti, il quinto rapporto Censis - Città del vino segnala che il turismo enogastronomico in Italia non conosce crisi e coinvolge dai 4 ai 6,5 milioni di appassionati, per un giro d'affari stimato in circa 2,5 miliardi di euro. Tra le regioni *leader* nel settore, l'Emilia-Romagna raccoglie una quota stimabile attorno al 12% sia del movimento complessivo che del giro d'affari totale. Altre forme di vacanza, come quella dei villaggi turistici, stanno mostrando un indubbio logoramento, mentre si afferma il tour di pochi giorni. Pochi, ma intensi; meglio quindi se legati a profumi e sapori inimitabili, a paesaggi caratteristici e persino alla nebbia, senza la quale, bisogna dirlo, il Culatello di Zibello non riesce bene. ■



Il logo di "Wine and Food Festival Emilia-Romagna: Segui il gusto!".