



ViTa – Vino e Tavola: un nuovo modo d'intendere l'enogastronomia di qualità.

La prossima edizione di Vinitaly, a Verona dal 3 al 7 aprile 2008, terrà a battesimo una nuova unione tra produttori d'eccellenza dell'Emilia-Romagna: **ViTa – Vino e Tavola**. Con i suoi componenti provenienti dal mondo del vino e della gastronomia, **ViTa** nasce su un comune senso d'intendere il lavoro e la tavola. La passione, l'autenticità ed il piacere nel curare il cibo ed il vino sono i denominatori comuni che hanno ispirato **ViTa**, trovando sostenitori in tutta la regione. Il carattere, l'indole e l'ironia degli emiliano-romagnoli si ritrovano nei loro prodotti, rivelando una nuova interpretazione dell'enogastronomia di qualità.

Dove: L'area Piazza numero 2 nel Padiglione 1 Emilia-Romagna ospiterà un'ampia area dedicata a **ViTa**. Un luogo dove sarà possibile incontrare e conoscere i produttori e un palcoscenico per presentazioni, degustazioni, *divertissements* a tema animati da esperti e personaggi che condividono i principi ispiratori dell'unione. Sarà così possibile avvicinarsi ai prodotti in modo più leggero, con un gusto gioviale e tipico di intendere la tavola come momento di piacere e convivialità. Completerà tutto la cucina di "Amerigo", pluripremiato ristorante di Savigno (BO).

E' solo l'inizio: **ViTa** vedrà la luce a Vinitaly ma i suoi orizzonti sono ampi. E' ferma intenzione dei produttori portare lo spirito dell'unione oltre l'evento fieristico di Verona, stabilendo un paio di appuntamenti annuali in cui manifestare il progetto, in Italia ed all'estero. Gli incontri futuri avranno sempre come protagonisti il vino e la cucina di qualità, visti ed interpretati attraverso lo stile degli aderenti a **ViTa**.

I Produttori: aderiscono a questa nuova realtà nomi dell'eccellenza enogastronomica emiliano-romagnola; **Aceto Modena** con l'aceto balsamico tradizionale, i vini romagnoli di **Altavita**, le specialità di norcineria piacentine dei **Fratelli Salini, Majani** e il suo storico cioccolato di Bologna, i lambruschi modenesi di **Corte Manzini**, le carni ed i salumi selezionati della **Macelleria Zivieri di Monzuno**, olio e vino romagnoli della tenuta **La Pennita**, le specialità conserviere de **La Dispensa di Amerigo**; diversi vignaioli dei colli piacentini come **Il Baraccone, Il Poggiarello, La Stoppa, La Tosa, Lusenti e Torre Fornello**; **Comune di Sogliano al Rubicone e Consorzio del Formaggio di Fossa**, le tigelle montanare de' **La Zoca**, la mortadella classica di Bologna Presidio Slow Food di **Bonfatti, Fattorie Vallona** con vini dei colli bolognesi; le pregiate miscele di caffè di **Guizzardì Espresso**, le bollicine dei colli bolognesi di **Essé Brut**, l'estro del vignaiolo romagnolo **Leone Conti** e l'acqua **Galvanina Blu**.

Riferimenti:

Coordinamento Comunicazione: Nico Lusoli	335.5648046
Coordinamento Gastronomico: Alberto Bettini	335.5289756
Coordinamento Generale: Lorenzo Tersì	349.0732050