**L’Associazione Italiana Sommelier celebra la cultura enogastronomica bolognese depositando il “Vademecum degli abbinamenti” alla Camera di Commercio di Bologna**

*La cerimonia si è tenuta il 14 dicembre al Baraccano, via Santo Stefano 119/2 Bologna*

Saper abbinare cibo e vino è una sfida che, se vinta, riesce a rendere indimenticabile un pasto. Lo sa bene l’Associazione Italiana Sommelier (AIS) che promuove la cultura enogastronomica dal 1965. Le sezioni territoriali AIS Emilia e AIS Romagna hanno ufficialmente registrato alla Camera di Commercio di Bologna *I magnifici abbinamenti dei vini bolognesi ed imolesi con i piatti della Cultura Gastronomica della Città Metropolitana di Bologna*: una guida unica che celebra lo storico matrimonio, spesso dimenticato, tra i piatti tipici della cucina bolognese e i vini dei Colli Bolognesi e Imolesi. È un momento importante dove la cultura della tradizione vuole diventare proposta di innovazione. Il vademecum, inoltre, consolida il vino come alimento protagonista indiscusso della tavola nella storia italiana e non più semplice accompagnamento: l’abbinamento perfetto crea nella fusione dei sapori tra cibo e vino il terzo gusto, combinazione armoniosa di sensazioni tattili e aromatiche che creano esperienza.

La cerimonia di presentazione, che si è svolta il 14 dicembre al Baraccano, in via Santo Stefano 119/2 a Bologna, ha visto la partecipazione di illustri rappresentanti delle istituzioni e del settore enologico tra cui: **Franco Baraldi**, rappresentante della Camera di Commercio di Bologna, **Daniele Ara**, assessore del Comune di Bologna, **Pierangelo Raffini**, assessore del Comune di Imola, **Franco Cima**, delegato all’Agricoltura della Città Metropolitana di Bologna, **Duccio Caccioni**, presidente di Deco Bologna, **Luca Manfredi**, presidente AIS Emilia, **Adolfo Treggiari**, presidente AIS Romagna, **Napoleone Neri**, autore del libro “Il vino bolognese”, **Monica Cinti**, sindaca di Monte San Pietro, **Antonio Capelli**, presidente del Consorzio vini colli Bolognesi, **David Navacchia**, vice presidente del Consorzio vini Romagna, **Giancarlo Tonelli**, direttore generale di Confcommercio Ascom Bologna, **Massimiliano Poggi**, presidente agroalimentare CNA Bologna, **Massimo Zucchini**, presidente Confesercenti Bologna.

Tutti gli ospiti hanno sottolineato l’importanza del progetto, come patrimonio da custodire e valorizzare. Il libro di Napoleone Neri dal titolo *Il vino bolognese*, scaturito da questo progetto, che riporta in toto il deposito dei magnifici abbinamenti, è un vero e proprio scrigno di storia della viticoltura oltre che un “Vademecum degli Abbinamenti” dei vini bolognesi e imolesi con le specialità gastronomiche. Questo testo fissa le basi per una narrazione unica che intreccia il sapore autentico della tradizione culinaria con la cultura del vino.

Con questa iniziativa, AIS Emilia e AIS Romagna confermano il loro ruolo centrale nella promozione e tutela delle eccellenze enogastronomiche, preservando un patrimonio culturale che continua a conquistare il cuore e il palato degli appassionati e dei tanti turisti che riconoscono e visitano l’Emilia-Romagna come regione di eccellenze enogastronomiche.

**Nella foto in allegato da sinistra verso destra:**

Adolfo Treggiari, Franco Baraldi, Luca Manfredi, Napoleone Neri, Daniele Ara, Duccio Caccioni

Bologna, 20 dicembre 2024