

«CiBò: la qualità dei sapori diventa cultura»

A Palazzo Re Enzo affollata inaugurazione per la kermesse, che prosegue fino a domani

«IL CIBO è un modo per parlare del nostro territorio e della sua identità. A Bologna la Grassa, la tradizione della buona tavola si coniuga a quelle di ospitalità e accoglienza»: introduce così Andrea Cangini, direttore di *QN-il Resto del Carlino* e moderatore del talk show che ha aperto i battenti di «CiBò So Good!», il Festival delle eccellenze agroalimentari che sarà a Palazzo Re Enzo fino a domani sera. Una vera e propria «food immersion», come la definisce l'ideatore Stefano Odorici del Gruppo Atomix, che mette insieme 7 laboratori per bambini, 14 corsi di cucina, 12 degustazioni, 21 aziende partecipanti, 18 grandi chef coinvolti. «E' un'occasione per comprendere il valore del cibo - commenta Andrea Segrè, presidente di *Caab* -, con manifestazioni 'fisiche', senza il filtro virtuale dei programmi tv. Iniziative come queste, legate alla cultura del cibo buono, mostrano come la scommessa di Fico possa avere successo». E anticipa: «Marzo 2017 mi pare una data realistica per l'apertura».

Il connubio fra buon cibo e la splendida location di Palazzo Re Enzo ha dato subito i suoi frutti. Numerosi i visitatori che hanno affollato CiBò subito dopo il taglio del nastro, pronti ad assaggiare oltre 28 piatti della tradizione bolognese, tra tortellini, lasagne, polpette e, naturalmente, mortadella: «Non potevamo mancare - sottolinea Corradino Marconi, presidente del Consorzio mortadella Bologna - alla prima vera festa del cibo Igp o Dop bolognese. La nostra mortadella vanta un +4,3% di vendite: promuoviamo non solo il nostro territorio, ma



un pezzo di storia». L'interesse per la nostra cucina non conosce crisi e gli chef di CiBò, riviste le previsioni di visitatori, si stanno attrezzando per aumentare decisamente la produzione di tortellini, lasagne e polpette. Un richiamo irresistibile anche per i turisti: «Vogliamo promuovere Bologna a livello internazionale - commenta l'assessore al Turismo Matteo Lepore -, tra divertimento e approfondimento. Mettendo al centro l'autenticità della nostra città». «Anche all'aeroporto vantiamo buoni ristoranti - sorride il presidente Enrico Postacchini -. Molti turisti si fermano a cena al Marconi prima di andare in albergo». Tra spettacoli, divertimenti e golosità, due saranno infine i momenti clou della kermesse dei sapori: il 'Panino Rossoblù', che sarà presentato stasera alle 18; e la sfida aperta al pubblico 'Turtlèn contro Caplèt' romagnoli, domani sera alle 20.

Federica Orlandi

FESTIVAL
Sopra, l'incontro dedicato alle eccellenze del territorio, moderato da Andrea Cangini, direttore di *QN-il Resto del Carlino*. A destra, un'irresistibile pentola pronta per i tortellini

