OpenWine di Partesa, la terza tappa a Bologna

open-wine-partesa-1-ae104e17

Fare cultura sul vino: è questo l'obiettivo degli OpenWine Partesa, eventi di formazione dedicati agli operatori Ho.Re.Ca, che nell'anno del ventesimo compleanno del progetto Partesa per il Vino (1998-2018), assumono un significato ancora più rilevante.

La terza tappa di questo percorso è lunedì 1 ottobre, dalle 11:00 alle 21:00, nel Palazzo Re Enzo, un palazzo storico che sorge nel centro della **Bologna** Medievale, da sempre il cuore delle attività economiche e sociali della città. Per l'occasione, Partesa ha coinvolto **56 cantine vinicole** che, insieme ai professionisti del mondo vino, accoglieranno i clienti del territorio, una delle zone strategiche per il business Partesa.

La parola d'ordine di questa giornata è formazione di valore: i clienti potranno partecipare a delle **masterclass** tenute da esperti del settore food&wine. Un format nel format, per offrire momenti di particolare valore formativo agli ospiti.

Questi i momenti più attesi:

- dalle 13:30 il cooking show con **Diego Rossi**, chef della trattoria Trippa di Milano, **Marco Parizzi** chef del Ristorante Parizzi di Parma, **Terry Giacomello** chef del Ristorante Inkiostro di Parma e **Andrea Fenoglio** chef del Ristorante Sissi di Merano (BZ);

- alle 15:30 **Federico Staderini**, che si definisce: "homme de terrain infatti prima-mente agronomo e poi enologo, facendo. Ha prestato testa cuore e braccia all'Ornellaia dal 1986 al 1990 e da allora consulenze a produttori solo in Toscana soprattutto piccoli, ma per superficie. Vigneron per sé stesso in vetta ai colli del Casentino - ma non di sangiovese ché lassù non ci verrebbe maturo nemmeno per Natale", sarà protagonista dell'l'incontro "L'arte del Sangiovese"

- alle 17:30 **Charlie Arturaola**, tra i più grandi comunicatori del mondo del vino, degustatore di fama mondiale, uno dei 10 palati dell'Amarican Sommelier Association è considerato tra i personaggi più influenti della storia moderna del vino americano, e **Luca Gardini**, talento cristallino, tra i più grandi

degustatori al mondo. Opinion leader di fama mondiale e penna per *Gazza Golosa – Gazzetta dello Sport, Corriere della Sera, Forbes*, nonché ideatore del BIWA, si confronteranno ad armi pari in “The Duel Of Wine”

- dalle 19:30 torna l’appuntamento con l’alta cucina con **Irina Steccanella** chef dell’Agriturismo Mastrosasso di Savigno (BO), Ivan Albertelli chef dell’Hostaria da Ivan di Fontanelle (TV), Marco Dallabona chef del Ristorante Stella D’oro di Soragna (PR) e Omar Casali chef del ristorante Marè di Cesenatico (FC).

I professionisti vino Partesa saranno a disposizione per **consulenze** mirate sul servizio perfetto, punto di partenza per la valorizzazione del proprio portfolio prodotti. Quella di Bologna è solo una tappa di un lungo viaggio – da nord a sud – che, per tutto l’anno, porterà gli esperti Partesa a confrontarsi con i propri partner e clienti, con l’obiettivo di creare sinergie e dare valore al business e all’intera filiera.

Il settore della distribuzione impone sempre nuove sfide e oggi è sul servizio che si gioca e vince la partita. Gli OpenWine rappresentano una delle carte vincenti, un unicum nel genere: sono **occasioni di incontro e formazione**, in grado di valorizzare la competenza dei clienti, incrementando le loro opportunità di business.

Le cantine coinvolte - Emilia Romagna: Poderi dal Nespoli, San Valentino, Balia di Zola, Ferrucci, Torre San Martino, Poggio della Dogana, Cantina Viticoltori Imolesi, Cinti Floriano, Cantina di Soliera; Lombardia: Bosio Franciacorta, Villa Franciacorta, Bertè & Cordini, Vigne Olcru; Piemonte: Damilano, Cà Viola, Cà del Baio, Monchiero Carbone, Gianni Doglia, Bovio, Cascina Corte, Marcalberto; Trentino-Alto Adige: Cantine Roeno, Dorigati, Kossler, Von Blumen, Wassererhof; Veneto: Cà Rugate, Cantina Gorgo, Merotto, Follador, Sutto; Friuli: Vigna del Lauro; Marche: Umani Ronchi; Toscana: Torre a Cona, Terenzi, Cerreto Piano, Tenuta di Lilliano, Tenuta Valdipiatta, Tenuta Belpoggio; Abruzzo: Agriverde; Umbria: Arnaldo Caprai; Campania: Rocca del Principe, Cantina dei Monaci, De Falco; Puglia: Agricole Vallone, A Mano; Sicilia: Donnafugata, Filippo Grasso, Spadafora; Sardegna: Audarya ; Francia: Drappier, Zélige-Caravent, Julien et Clement, Raimbault; Germania: Weegmuller; Slovenia: Dolfo Vina.