



26/09/2022 11:54



CIBO&BEVANDE

AGRICOLTURA

TURISMO

ISTITUZIONI

TECNOLOGIE



APPROFONDIMENTI

CHI SIAMO

SERVIZI OFFERTI

Giorgio Menna, Presidente Enogà, risponde a Rina Poletti, maestra dell'Accademia della Sfoglia di Cento

© SET 26, 2022 Accademia della Sfoglia, EmiliaFoodFest, Ferrara Food Festival, Giorgio

Menna

(Agen Food) – Carpi (MO), 26 set. – A seguito di quanto detto dalla regina della sfoglia Rina Poletti alla guida dell'Accademia della Sfoglia di Cento durante l'EmiliaFoodFest di Carpi, in merito a Bologna come capitale del gusto, dove secondo lei mancano le caratteristiche per essere ancora oggi nominata tale, oltre alla necessità di estendere i meriti anche ad altre province come Ferrara e Modena, risponde Giorgio Menna giornalista, critico e Presidente Nazionale dell'ente associativo Enogà, impegnata nel promuovere e valorizzare i prodotti e le aziende di eccellenza.

“Lungi le critiche ma è necessaria una sottolineatura in merito alle dichiarazioni di Rina Poletti che rispettiamo ma crediamo ci siano alcune inesattezze. Bologna rimane sempre la capitale dei sapori e del cibo, riconosciuta in tutto il mondo, anche se negli ultimi anni si è dedicato per buona parte al comparto turistico che mancava, c'era sempre stata la cultura dell'ospitalità, ma poco del turismo e questo è avvenuto grazie a un lavoro ventennale. Non siamo d'accordo – prosegue Menna – quando si afferma che le vere capitali del sapore sono Ferrara e Modena, guai mettere in competizione le nostre città. Ogni territorio ha le sue peculiarità e insieme facciamo una regione che è riconosciuta in buona parte del mondo. Ricordiamo che siamo la prima regione per numero di DOP e IGP, quando si parla di materia prima ed eccellenza ci si riferisce a Bologna quindi credo ci siano delle inesattezze in quanto dichiarato da Rina Poletti”.

Sulle produzioni artigianali di Bologna continua Menna “È chiaro che da alcuni punti di vista Bologna forse deve riconoscere quella che è stata la propria storia e oggi con i social c'è tanta confusione, si può ancora degustare, conoscere e incontrare la cucina bolognese con i propri prodotti e la propria storia passeggiando per le vie del centro. Oggi a Bologna si produce ancora la sfoglia in casa con dei prodotti di grandissima qualità come ad esempio la mortadella

PARLIAMO DI



LE INTERVISTE DI

Intervista

all'imprenditore

Domenico Napoletano:

Madò, la prima

pasticceria italiana

online (22 aprile 2022)



Intervista a Giorgio

Frasca e Alice Bergomi,

responsabili del progetto

Tre di Oro (25 marzo)

conosciuta in tutto il mondo. Siamo pronti ad un confronto con la maestra della sfoglia Rina Poletti e accettiamo con piacere l'invito al FerraraFoodFestival per fare un confronto e il punto della situazione dei nostri territori che vanno a braccetto quando si parla di Modena, si parla anche in buona parte di Bologna ma anche di Ferrara c'è un asse e una contaminazione che ci vede cugini da sempre”.

In programma tra le vie del centro di Ferrara il festival gastronomico che si terrà dal 4 al 6 novembre con le eccellenze enogastronomiche del territorio con un ricco calendario di appuntamenti, showcooking, degustazioni e incontri culturali per tre giorni all'insegna del buon gusto.

#ferrarafoodfestival #emiliafoodfest #accademiadellasfoglia #giorgiomenna

Visualizzato da: 7



« Salsa ai Funghi Porcini Bauer, un autunno indimenticabile con la giusta salsa Terra Madre 2022: quando il cibo fa davvero del bene »

Di Redazione Agenfood

ARTICOLI CORRELATI



2022)



Intervista al Presidente della Commissione Agricoltura Filippo Gallinella (15 febbraio 2022)



[Leggi le altre interviste](#)

ADV

RESTA AGGIORNATO

Nome

Email

Procedendo accetti la privacy policy

COLLABORA CON NOI



Scrivi a