



Comunicato stampa

L'EMILIA-ROMAGNA A VINITALY 2026: DAL CALICE ALLA TAVOLA IL TRAINO DELL'ENOTURISMO

VINO E DOP-IGP AL CENTRO DI UN MODELLO TRA VIGNE E SAPORI

(Bologna, 30 marzo 2026). L'Emilia-Romagna si presenta compatta a **Vinitaly 2026** (12-15 aprile, VeronaFiere) con una offerta integrata del territorio: nel padiglione 1, tradizionale presidio regionale, il racconto del vino si accompagna in modo strutturato a quello dell'offerta turistica, con una proposta unitaria rivolta a visitatori, operatori e buyer della manifestazione. Le tre Destinazioni Turistiche Regionali – **Visit Emilia, Territorio Turistico Bologna e Modena e Visit Romagna** – infatti saranno presenti anche con i loro pacchetti vacanza a tema enogastronomico, a completamento di un modello di sviluppo in cui produzione, territori e fruizione turistica dialogano in modo coerente e coeso.

Con **45 prodotti agroalimentari Dop e Igp** (19 Dop e 26 Igp) - l'ultimo arrivato è l'**Erbazzone Reggiano Igp**, riconosciuto a fine febbraio 2026 - cui si aggiungono **30 vini certificati tra Dop e Igp**, **20 Presìdi Slow Food** e **circa 400 prodotti agroalimentari tradizionali** iscritti nell'Atlante ministeriale, l'Emilia-Romagna si conferma **Food Valley d'Italia**. Un patrimonio che vale **3,9 miliardi di euro** per la sola Dop Economy e che posiziona la regione al terzo posto nazionale nel turismo legato alle indicazioni geografiche dopo Veneto e Toscana. (Fonte: *Rapporto nazionale sul turismo legato alle Indicazioni Geografiche, Fondazione Qualivita e Origin Italia*). Nel complesso il comparto agroalimentare regionale genera un valore di **37 miliardi di euro**, con quasi **10 miliardi di export**, seconda voce dopo la meccanica e che agisce anche come driver turistico.

Numeri che trovano riscontro anche nella **crescente attrattività enoturistica**: nel 2025 l'Emilia-Romagna si è piazzata **sul podio delle destinazioni dal più forte appeal per i gourmet (37%)**, dietro solo alla Toscana e alla Puglia, entrambe al 41% (Fonte: *Associazione Italiana Turismo Enogastronomico, Roberta Garibaldi*), grazie a un sistema integrato che unisce **filiere produttive solide, attrattività territoriale e oltre mille eventi annuali** su tutto il territorio, con esempi di successo come **Caseifici Aperti**, che permette di scoprire il **Parmigiano Reggiano** nei suoi luoghi di produzione, le **magnalonghe**, passeggiate agresti con tappe di degustazione in fattorie e aziende agricole, e **Tramonto DiVino**, il roadshow enogastronomico che da 20 anni promuove la cultura del vino e del cibo trasformando le piazze della Riviera e delle città d'arte in arene del gusto.

Dalle grandi Dop della tradizione italiana – **Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma, Culatello di Zibello** – fino alle eccellenze più identitarie come lo **Squacquerone di Romagna, la Coppa piacentina, il Formaggio di Fossa di Sogliano**, passando per specialità Igp come la **Piadina romagnola, l'Aceto balsamico di Modena, la Mortadella Bologna e il Riso del Delta del Po**, ogni prodotto racconta un territorio, una storia, una comunità.

Accanto al cibo, il vino rappresenta un pilastro fondamentale, con una produzione di circa **5,37 milioni di ettolitri**, terza in Italia dopo il Veneto e la Puglia. Le sei principali aree vitivinicole – dai Colli Piacentini alla Romagna – custodiscono vitigni iconici come **Lambrusco, Sangiovese, Albana, Pignoletto, Gutturnio e Fortana**, contribuendo a definire un'identità enologica ricca, diversificata e sempre più orientata alla qualità. La promozione di questo patrimonio è affidata all'**Enoteca Regionale di Dozza**, situata nell'omonima Rocca,



VISIT **EMILIA**
ROMAGNA
ITALY



borgo celebre per la Biennale del Muro dipinto che da oltre 30 anni trasforma le sue vie in una galleria d'arte a cielo aperto.

In Emilia-Romagna il viaggio si trasforma naturalmente in esperienza di gusto grazie a un patrimonio diffuso che coinvolge oltre **20 ciclovie regionali** come la **Food Valley Bike** (70 km attraverso il territorio di Parma, Città Creativa Unesco per la Gastronomia), **10 Strade dei Vini e dei Sapori** e **22 Cammini del circuito regionale**, veri e propri itinerari tra paesaggi, borghi, aziende e luoghi della cultura gastronomica, affiancati da una rete di **27 Musei del Gusto** e **44 Musei del mondo rurale**. Tra questi **Casa Artusi** a Forlimpopoli (FC) - tra i soggetti proponenti della candidatura della Cucina Italiana a patrimonio Unesco - rappresenta un punto di riferimento per la valorizzazione della cultura gastronomica nazionale, tra cooking lessons per turisti e appassionati e momenti di approfondimento.

Questo sistema trova espressione anche nella ristorazione stellata. La **Guida Michelin 2026**, presentata al Teatro Regio di Parma il 19 novembre 2025, conta **25 ristoranti stellati in Emilia-Romagna**: confermate le tre stelle a **Massimo Bottura** con l'Osteria Francescana di Modena, seguite dalle due stelle del **San Domenico** di Imola e del **Magnolia** di Longiano. Tra le novità figurano **"Da Lucio"** a Rimini e **"Cavallino"** a Maranello, entrambi una stella. A questi si aggiungono **34 Bib Gourmand** – primato nazionale condiviso con il Piemonte – e **7 ristoranti Stella Verde** per l'impegno nella sostenibilità.

Ufficio stampa Emilia-Romagna a Vinitaly 2026: Ispropress
Federica Borasio, 333 5429559 - comunicazione@ispropress.it

APT Servizi Emilia-Romagna
Alberto Sabatini, 331 6713699 - a.sabatini@aptservizi.com