

Il programma della rassegna primavera 2023

Malvasia e... Sregolatezza

con la Strada del Fungo Porcino di Borgotaro

13-14 maggio e 3-4 giugno

Malvasia e... Genio

con la Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli Piacentini

19-21 maggio e 9-11 giugno

Malvasia e... Ardimento

con la Strada del Prosciutto e dei Vini dei Colli di Parma

20-21 maggio e 17-18 giugno

Le degustazioni

Malvasia e... Sregolatezza

presso il Museo del Fungo Porcino di Borgotaro

12 maggio, Borgo Val di Taro (Pr)

1 giugno, Albareto (Pr)

Malvasia e... Genio

19 maggio, Vigolzone (Pc) Cantina La Tosa
9 giugno, Ziano P.no (Pc) Cantina F.lli Piacentini

Malvasia e... Ardimento

21 maggio, Sala Baganza (Pr)

Festival della Malvasia

Show Wine Tasting presso lo stand della Strada del
Prosciutto e dei Vini dei Colli di Parma

17 giugno, Casatico (Pr) - degustazione presso
l'Agriturismo Lamoretti

Le degustazioni sono a prenotazione obbligatoria



“Malvasia e...” una rassegna enogastronomica che animerà i ristoranti, le cantine e gli agriturismi delle Strade dei Vini e dei Sapori dell’Emilia per scoprire le potenzialità di un vino che vanta secoli di storia e farsi sorprendere da abbinamenti inediti e fantasiosi ispirati a personaggi celebri. La Malvasia, è un vino che affonda le radici nel Rinascimento: sui colli tra Parma e Piacenza ha trovato un terreno ideale e la sapienza dei viticoltori ne ha sviluppato le doti, esaltandone le qualità aromatiche che la contraddistinguono. Sarà la creatività dei nostri ristoratori a farcene scoprire la versatilità e il perfetto abbinamento con le eccellenze gastronomiche del territorio, ispirando le loro preparazioni a Leonardo, Casanova e Garibaldi, la cui storia di intreccia con quella della Malvasia.

La rassegna Malvasia e... tornerà in autunno: vi aspettiamo lungo le Strade di Emilia per celebrare la bellezza e brindare alla ricchezza delle valli e delle colline del Ducato di Parma e Piacenza.

Scopri i locali aderenti su
<https://galdelducato.it/malvasia-e/>



Malvasia e...

7 appuntamenti
per festeggiare
il mito della Malvasia





Malvasia e... Sregolatezza

Giacomo Casanova, l'avventuriero settecentesco che visse proprio nel periodo in cui la Malvasia era il vino più diffuso e apprezzato dalle corti europee, è la guida ideale del percorso **"Malvasia e... Sregolatezza"** che si svolge lungo la **Strada del Fungo Porcino nella Val Taro parmense**.

Qui la creatività dei ristoratori aderenti alla Strada si esprimerà in abbinamenti fuori dal comune come Malvasia e fungo prugnolo, oppure Malvasia e trota, alcune delle specialità che fanno di questa valle una meta internazionale della gastronomia.

Il programma prevede anche degustazioni guidate a numero chiuso e su prenotazione, per scoprire di più sulla Malvasia, ospiti di un contesto straordinario come quello del museo del fungo della Valle, nelle sedi di Borgotaro e Albareto

La sregolatezza è servita:

sabato 13 e domenica 14 maggio

sabato 3 e domenica 4 giugno

Programma delle degustazioni:

12 maggio, ore 17,30: Borgotaro (PR) presso Museo del Fungo Porcino di Borgotaro (sede: "Museo delle Mura" Via Cesare Battisti, 86 - Borgotaro)

1 giugno, ore 18,00: Albareto (PR) presso Museo del Fungo Porcino di Borgotaro (sede: Via della Repubblica, 16 Palazzo della Comunalità, primo piano - Albareto)

per prenotazioni: info@stradadelfungo.it



Malvasia e... Genio

Leonardo da Vinci, artista e scienziato, fu anche agronomo ed enologo e visse nel periodo in cui i veneziani impiantarono su larga scala il vitigno in Italia, portandolo dal Peloponneso. Il legame tra Leonardo e Piacenza è molto stretto: Malvasia di Candia Aromatica è, infatti, la varietà che egli coltivò nella Vigna di Leonardo a Milano, vitigno principalmente coltivato sui Colli Piacentini.

Va da sé dedicargli il secondo percorso **"Malvasia e... Genio"**: nei due weekend 19-21 maggio e 9-11 giugno nei locali aderenti alla **Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli Piacentini** troveremo abbinamenti 'geniali', combinazioni sorprendenti di sapori raramente sperimentate, accompagnate da diverse tipologie di Malvasia dei Colli Piacentini.

Anche per questo il programma prevede degustazioni alla cieca in cantina alla scoperta delle Terre della Malvasia nelle giornate di venerdì 19 maggio e 9 giugno.

Menù con sorpresa:

venerdì 19, sabato 20 e domenica 21 maggio

venerdì 9, sabato 10 e domenica 11 giugno

Programma delle degustazioni:

19 maggio, ore 18,30: Vigolzone (PC) presso la Cantina La Tosa

9 giugno, ore 18,30: Ziano Piacentino (PC) presso la Cantina Fratelli Piacentini

per prenotazioni: info@stradadeicollipiacentini.it



Malvasia e... Ardimento

L'iconica figura di **Giuseppe Garibaldi** accompagna nel terzo percorso di scoperta delle potenzialità della Malvasia. "Non c'è aroma più delizioso, non c'è nettare più allettante della Malvasia di Maiatico" ricordava l'Eroe dei Due Mondi dopo essere stato ospitato dalla Marchesa Teresa Araldi-Trecchi. **"Malvasia e... Ardimento"** è quindi il titolo della parte di rassegna che si svolge nel territorio della **Strada del Prosciutto e dei Vini dei Colli di Parma**, sulle colline a sud della Città Ducale.

Nei week end del 20-21 maggio e del 17-18 giugno ci si potrà sbizzarrire tra combinazioni e proposte audaci che coniugano la Malvasia con i sapori tipici del territorio, a partire dai salumi che hanno reso queste valli famose in tutto il mondo. Il programma è arricchito anche da tappe in agriturismo per degustare coraggiosi incontri tra eccellenze del territorio.

Largo ai coraggiosi:

Sabato 20 e domenica 21 maggio

Sabato 17 e domenica 18 giugno

Programma delle degustazioni:

21 maggio: Sala Baganza (PR) show wine tasting presso lo stand della Strada del Prosciutto di Parma al Festival della Malvasia

17 giugno: Casatico (PR) degustazione presso l'Agriturismo Lamoretti

per prenotazioni: info@stradadelprosciutto.it