



# VALTIDONE WINE FEST 2015 RASSEGNA STAMPA



## Eventi e vivacità tutto l'anno, dal Wine Fest alla Fiera Fredda: Comune, Pro Loco e associazioni non si fermano mai

Importante centro agricolo ed industriale – ma ricco di storia (la zona fu nel Medioevo possedimento di varie nobili famiglie, tra cui gli Sforza ed i Farnese) – Borgonovo è uno dei centri più vivaci della Val Tidone. Festività e ricorrenze sono celebrate con iniziative che piacciono ai cittadini e ai turisti, che soprattutto con la bella stagione affluiscono numerosi nel paese e nelle sue frazioni.

Anche il 2014, dalla primavera (con la Fiera dell'Angelo) fino a inverno inoltrato, sono

stati numerosi gli eventi culturali e folkloristici; come gli agostani "Wine Fest" e "Festa della chisola", manifestazioni che da alcuni anni si svolgono in parallelo, organizzate rispettivamente da Comune e Pro Loco. Le due kermesse hanno come comune denominatore la valorizzazione dei prodotti locali, il vino Ortrugo e la tipica focaccia con i ciccioli che, proprio nel 2014, ha avuto il patrocinio del Padiglione Italia di Expo 2015.

Ancora in agosto, ci sono state celebrazioni per la Festa

del Perdono di Assisi, nonché il "Circuito delle valli piacentine – Trofeo Luigi e Angelo Caregnini", raduno annuale dedicato alle auto d'epoca.

L'estate è rallegrata da altre manifestazioni, come la "Fiera d'estate" di inizio giugno; a settembre è protagonista la "Notte stellata"; a ottobre, la consueta "Fiera Fredda".

Da segnalare che l'autunno scorso, a Villa Paradiso (località Chignoli), c'è stata la prima edizione di una mostra dedicata al modellismo ferroviario, recentemente ripropo-

sta; ancora, molte le celebrazioni per la Giornata della Memoria, che hanno coinvolto soprattutto le scuole.

Il Teatro Don Orione, poi, ha spesso ospitato spettacoli di vario genere, come quelli di cabaret periodicamente realizzati dal laboratorio teatrale Comic Club.

Senza dimenticare, infine, i concerti del Valtidone Festival di cui Borgonovo è stato teatro, come quello dei "Duetango", alias Cesare Chiacchiaretta e Filippo Arlia.



experience  
PIACENZA

SCOPRI

VISITA

PARTECIPA

MY MAP

EXPO AREA



scopri

## TERRITORIO



## EVENTI

SEPTEMBER, 2015



	1 - 31 MAY OCT	FESTIVAL INTERNAZIONALE DELLA GIOVENTU	
	5 - 30 JUN OCT	VALTIDONE FESTIVAL	
	11 - 8 JUL NOV	APPENNINO FESTIVAL	
	29 - 17 AUG OCT	ANTICHI ORGANI	
	1 - 30 SEP	VALTIDONE WINE FEST	
	1 - 30 SEP	DESIGNATURARTE	
	1 - 31 SEP OCT	PREMIO COPPA D'ORO E GUTTURNO FESTIVAL - MI PIACE TIPICO	
	4 - 7 SEP	59' FESTA DELLA COPPA PIACENTINA	
	6 SEP	GRANFONDO SCOTT	

Informativa

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la [cookie policy](#). Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.

Home • EVENTI • Visualizza articoli per tag: wine fest milano

## MILANO - BOBINO CLUB

Pubblicato in [EVENTI](#)



### "VALTIDONE WINE FEST"

La più grande rassegna del vino piacentino. Degustazioni di Ortrugo, Gulturnio, Malvasia e Passito faranno scoprire una varietà di aromi, sapori, gusti e sfumature in grado di accontentare tutti i palati, anche i più esigenti.

dal 18 giugno al 27 settembre

[www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it)

[Leggi tutto...](#)

#### ARTICOLI

- CULTURE (57)
- TRAVEL & LEISURE (77)
- LIFESTYLE (105)
- FASHION (21)

#### NEWSLETTER

Email

[Privacy e Termini di Utilizzo](#)

[INVIA](#)

**ABFLY  
MAGAZINE**  
è un progetto di



[GUIDA ALL'AEROPORTO INTERNAZIONALE DI PISA "G. GALILEI"](#) [LA REDAZIONE](#) [CONTATTI](#) [SFOGLIA ON LINE](#) [Privacy](#)

© DanaeProject.com

[Chiudi](#)

Questo sito prevede l'utilizzo di cookie. Continuando a navigare si considera accettato il loro utilizzo. Ulteriori informazioni

## Valtidone Wine Fest, la lunga corsa verso settembre è partita da Expo

Tante anteprime in programma per la più grande rassegna del vino piacentino

4 visite | 1 Giugno - Il Piacenza

Leggi altre notizie su:

ENOLOGIA | BOBINO CLUB | VAL TIDONE | NIBBIANO | BORGONOVO

Tweet E-Mail

Tante anteprime in programma per la più grande rassegna del vino piacentino

Redazione 1 giugno 2015

E' partita da Expo l'avventura del Valtidone Wine Fest 2015, la sesta edizione della più grande rassegna del vino piacentino, che animerà i borghi della Val Tidone (in provincia di Piacenza) per tutto il mese di settembre. Una vetrina, quella dell'Esposizione Universale, che ha permesso di mettere in luce la straordinarietà dell'evento che vede coinvolte le Amministrazioni comunali di Borgonovo V.T.



Ziano P.no, Nibbiano e Pianello V.T., oltre alle associazioni di produttori, cantine e aziende vitivinicole, che nei 4 fine settimana del mese di settembre presenteranno al grande pubblico i migliori vini della zona, dal gutturnio alla malvasia, dai passiti agli spumanti, in abbinamento ai prodotti tipici locali.

La presenza a Expo 2015 è stata l'occasione per svelare le date dell'edizione 2015, che inizierà con Ortugo&Chisola a Borgonovo il prossimo 6 settembre per continuare con Sette Colli in Malvasia a Ziano il 13 settembre, DiTerreDiCibiDiVini a Nibbiano il 20 settembre prima di chiudere il 27 settembre con Pianello Frizzante. I programmi dettagliati dei 4 fine settimana sono in fase di definizione e saranno consultabili a breve sul rinnovato sito internet

[www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it), ma – come sempre - oltre alla tradizionale esposizione dei migliori vini delle cantine e aziende vitivinicole partecipanti, il Wine Fest si contraddistinguerà per una serie di eventi collaterali, che spazieranno dai concorsi alla musica, dalle degustazioni guidate ai seminari di approfondimento sui temi del vino.

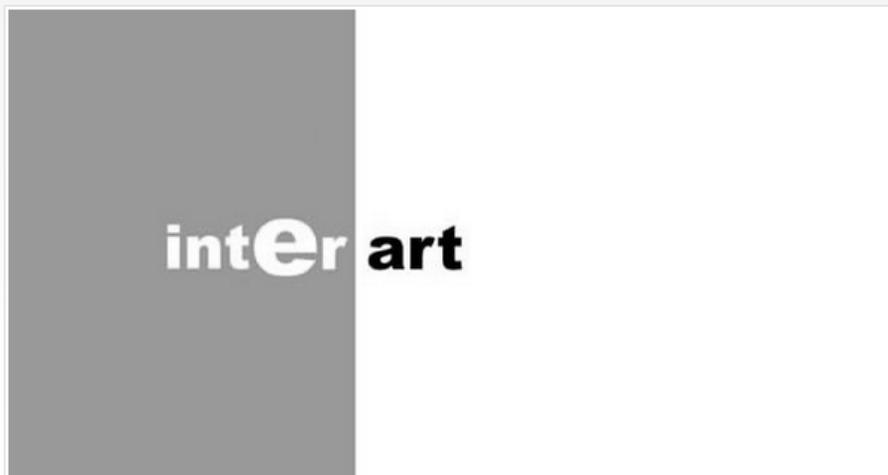
In attesa di settembre, il Valtidone Wine Fest continuerà la sua attività promozionale, sia sul territorio piacentino, sia al di fuori dei confini provinciali, avendo ormai raggiunto una visibilità e una dimensione sovraregionale. Dopo il fine settimana di Cantine Aperte, la manifestazione enoturistica organizzata dal Movimento Turismo del Vino, andata in scena questo fine settimana e alla quale hanno aderito molti dei partecipanti alla rassegna settembrina, il comitato promotore del festival sta mettendo in cantiere altri appuntamenti, tra cui spicca l'anteprima milanese al Bobino Club sul Naviglio Grande a Milano – prevista per il 18 giugno - una serata nella quale il Wine Fest farà conoscere le sue prelibatezze, accompagnate dai prodotti gastronomici locali, alla movida della metropoli lombarda.

Annuncio promozionale



## valtidone wine fest, la lunga corsa verso settembre è partita da expo

01 Giugno 2015



i programmi dettagliati dei 4 fine settimana sono in fase di definizione e saranno consultabili a breve sul rinnovato sito internet [www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it), ma - come sempre - oltre alla tradizionale esposizione dei migliori vini delle cantine e aziende ...

[Il Piacenza](#)



HOME

## Parte da Expo il Valtidone Wine Fest. 4 appuntamenti a settembre

01 giugno 2015



E' partita da Expo l'avventura del Valtidone Wine Fest 2015, la sesta edizione della più grande rassegna del vino piacentino, che animerà i borghi della Val Tidone (in provincia di Piacenza) per tutto il mese di settembre.

Una vetrina, quella dell'Esposizione Universale, che ha permesso di mettere in luce le peculiarità dell'evento che vede coinvolte le Amministrazioni comunali di Borgonovo V.T., Ziano P.no, Nibbiano e Pianello V.T., oltre alle associazioni di produttori, cantine e aziende vitivinicole, che nei 4 fine settimana del mese di settembre presenteranno al grande pubblico i migliori vini della zona, dal gutturno alla grande malvasia, dai passiti agli spumanti, in abbinamento ai prodotti

tipici locali.

La presenza a Expo 2015 è stata l'occasione per svelare le date dell'edizione 2015, che inizierà con Ortugo&Chisola a Borgonovo il prossimo 6 settembre per continuare con Sette Colli in Malvasia a Ziano il 13 settembre, DiTerreDiCibiDiVini a Nibbiano il 20 settembre prima di chiudere il 27 settembre con Pianello Frizzante.

I programmi dettagliati dei 4 fine settimana sono in fase di definizione e saranno consultabili a breve sul rinnovato sito internet [www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it), ma – come sempre - oltre alla tradizionale esposizione dei migliori vini delle cantine e aziende vitivinicole partecipanti, il Wine Fest si contraddistinguerà per una serie di eventi collaterali, che spazieranno dai concorsi alla musica, dalle degustazioni guidate ai seminari di approfondimento sui temi del vino.

In attesa di settembre, il Valtidone Wine Fest continuerà la sua attività promozionale, sia sul territorio piacentino, sia al di fuori dei confini provinciali, avendo ormai raggiunto una visibilità e una dimensione sovrapregionale.

Dopo il fine settimana di Cantine Aperte, la manifestazione enoturistica organizzata dal Movimento Turismo del Vino, andata in scena questo fine settimana e alla quale hanno aderito molti dei partecipanti alla rassegna settembrina, il comitato promotore del festival sta mettendo in cantiere altri appuntamenti, tra cui spicca l'anteprima milanese al Bobino Club sul Naviglio Grande a Milano – prevista per il 18 giugno - una serata nella quale il Wine Fest farà conoscere le sue prelibatezze, accompagnate dai prodotti gastronomici locali, alla movida della metropoli lombarda.

Tweet | Condividi | 6 | Invia e-mail | Stampa

Homepage | Milano | Expo |

### Expo



#### Il Valtidone wine fest a Expo, presentando il grande evento di settembre con i vini piacentini

MILANO - E' partita da Expo l'avventura del Valtidone Wine Fest 2015, la sesta edizione della più grande rassegna del vino piacentino, che animerà i borghi della Val Tidone (in provincia di Piacenza) per tutto il mese di settembre. Una vetrina, quella dell'Esposizione Universale, che ha permesso di mettere in luce la straordinarietà dell'evento che vede coinvolte le Amministrazioni comunali di Borgonovo V.T., Ziano Piacentino, Nibbiano e Pianello V. al Tidone, oltre alle associazioni di produttori, cantine e aziende vitivinicole, che nei 4 fine settimana del mese di settembre presenteranno al grande pubblico i

migliori vini della zona, dal gutturnio alla malvasia, dai passiti agli spumanti, in abbinamento ai prodotti tipici locali.

**LE DATE** La presenza a Expo 2015 è stata l'occasione per svelare le date dell'edizione 2015, che inizierà con Orto&Chisola a Borgonovo il prossimo 6 settembre per continuare con Sette Colli in Malvasia a Ziano il 13 settembre, DiTerreDiCibiDiVini a Nibbiano il 20 settembre prima di chiudere il 27 settembre con Pianello Frizzante. I programmi dettagliati dei 4 fine settimana sono in fase di definizione e saranno consultabili a breve sul rinnovato sito internet [www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it), ma - come sempre - oltre alla tradizionale esposizione dei migliori vini delle cantine e aziende vitivinicole partecipanti, il Wine Fest si contraddistinguerà per una serie di eventi collaterali, che spazieranno dai concorsi alla musica, dalle degustazioni guidate ai seminari di approfondimento sui temi del vino.

**PROMOZIONE A TAPPETO** In attesa di settembre, il Valtidone Wine Fest continuerà la sua attività promozionale, sia sul territorio piacentino, sia al di fuori dei confini provinciali, avendo ormai raggiunto una visibilità e una dimensione sovrapregionale. Dopo il fine settimana di Cantine Aperte, la manifestazione enoturistica organizzata dal Movimento Turismo del Vino, andata in scena questo fine settimana e alla quale hanno aderito molti dei partecipanti alla rassegna settembrina, il comitato promotore del festival sta mettendo in cantiere altri appuntamenti, tra cui spicca l'anteprima milanese al Bobino Club sul Naviglio Grande a Milano - prevista per il 18 giugno - una serata nella quale il Wine Fest farà conoscere le sue prelibatezze, accompagnate dai prodotti gastronomici locali, alla movida della metropoli lombarda.

(sotto, il Valtidone wine fest a Expo e la locandina del festival di settembre)



01 giugno 2015

Archivio

 **Nuova Hyundai Tucson**  
Change is good. [Scopri da](#)

citynews ▼ MARTEDÌ, 29 SETTEMBRE 19°C

## ilPIACENZA

CRONACA | EVENTI | ZONE | SEGN.

ZONE: [Fiorenzuola d'Arda](#) | [Centro Storico](#) | [Ferriere](#) | [Carpaneto Piacentino](#) | [Farini](#) | [Vigolzone](#) | [Pontenure](#)

 **consorzio di bonifica di Piacenza** 13 E 14 DICEMBRE 2015  
CONSULTA L'ELENCO PROVVISORIO AVENTI DIRITTO

### Valtidone Wine Fest, la lunga corsa verso settembre è partita da Expo

Tante anteprime in programma per la più grande rassegna del vino piacentino

Redazione 1 Giugno 2015



E' partita da Expo l'avventura del Valtidone Wine Fest 2015, la sesta edizione della più grande rassegna del vino piacentino, che animerà i borghi della Val Tidone (in provincia di Piacenza) per tutto il mese di settembre. Una vetrina, quella dell'Esposizione Universale, che ha permesso di mettere in luce la straordinarietà dell'evento che vede coinvolte le Amministrazioni comunali di Borgonovo V.T., Ziano P.no, Nibbiano e Pianello V.T., oltre alle associazioni di produttori, cantine e aziende vitivinicole, che nei 4 fine settimana del mese di settembre presenteranno al grande pubblico i migliori vini della zona, dal gutturnio alla malvasia, dai passiti agli spumanti, in abbinamento ai prodotti tipici locali.

La presenza a Expo 2015 è stata l'occasione per svelare le date dell'edizione 2015, che inizierà con Ortugo&Chisola a Borgonovo il prossimo 6 settembre per continuare con Sette Colli in Malvasia a Ziano il 13 settembre, DiTerreDiCibiDiVini a Nibbiano il 20 settembre prima di chiudere il 27 settembre con Pianello Frizzante. I programmi dettagliati dei 4 fine settimana sono in fase di definizione e saranno consultabili a breve sul rinnovato sito internet [www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it), ma – come sempre - oltre alla tradizionale esposizione dei migliori vini delle cantine e aziende vitivinicole partecipanti, il Wine Fest si contraddistinguerà per una serie di eventi collaterali, che spazieranno dai concorsi alla musica, dalle degustazioni guidate ai seminari di approfondimento sui temi del vino.

In attesa di settembre, il Valtidone Wine Fest continuerà la sua attività promozionale, sia sul territorio piacentino, sia al di fuori dei confini provinciali, avendo ormai raggiunto una visibilità e una dimensione sovregionale. Dopo il fine settimana di Cantine Aperte, la manifestazione enoturistica organizzata dal Movimento Turismo del Vino, andata in scena questo fine settimana e alla quale hanno aderito molti dei partecipanti alla rassegna settembrina, il comitato promotore del festival sta mettendo in cantiere altri appuntamenti, tra cui spicca l'anteprima milanese al Bobino Club sul Naviglio Grande a Milano – prevista per il 18 giugno - una serata nella quale il Wine Fest farà conoscere le sue prelibatezze, accompagnate dai prodotti gastronomici locali, alla movida della metropoli lombarda.

Annuncio promozionale

📧 Ricevi le notizie di questa zona nella tua mail. Iscriviti **gratis** ad ilPiacenza!



**valtidone 2015 wine fest**  
www.valtidonewinefest.it



LIBERTÀ  
EXPO2015



UNISCE IL TERRITORIO UNISCE LE GENERAZIONI

# Expo "padrino" del Wine Fest

## Presentata la manifestazione settembrina valtidonese

di MARIANGELA MILANI

**E'** partita da Expo la lunga "corsa" del Valtidone Wine Fest 2015, la sesta edizione del festival itinerante del vino che il prossimo mese di settembre farà tappa nei comuni di Borgonovo, Ziano, Nibbiano e Pianello.

Nei giorni scorsi all'interno di Piazzetta Piacenza, in concomitanza con le giornate dedicate alla Valtidone, il Wine fest ha svelato le sue carte con cui a partire dal prossimo 6 settembre, per quattro fine settimana, si presenterà ai piacentini e più in generale a chiunque voglia visitare la rassegna. Tra i turisti che quest'anno gli organizzatori si augurano di poter ospitare c'è anche il pubblico di Expo, a cui per primo durante le giornate in Piazzetta Piacenza è stato rivelato il programma completo del festival settembrino.

Si partirà quindi da Borgonovo con *Ortrugò&Chisòla* il prossimo 6 settembre per continuare con *Sette Colli in Malvasia* a Ziano il 13 settembre. Tappa successiva sarà *Di Terre Di Cibi-Divini* a Nibbiano il 20 settembre, prima di chiudere il 27 settembre con *Pianello Frizzante*. I programmi dettagliati dei 4 fine



Il Valtidone Wine Fest è stato presentato davanti al pubblico dell'Expo milanese. La manifestazione comprenderà quattro fine settimana a Borgonovo, Ziano, Nibbiano e Pianello.

settimana dedicati al vino, prodotto principe e simbolo della Valtidone, sono in fase di definizione e saranno consultabili a breve sul rinnovato sito internet [www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it).

«Oltre alla tradizionale esposizione dei migliori vini delle cantine e aziende vitivinicole partecipanti - fanno sapere i promotori - il Wine Fest si contraddistinguerà anche per una

serie di eventi collaterali, che spazieranno dai concorsi alla musica, dalle degustazioni guidate fino ai seminari di approfondimento sui temi del vino». Ogni data coinciderà inol-

tre con un evento particolare che si terrà in ognuno dei comuni coinvolti nel festival itinerante. A Borgonovo ad esempio il Wine fest farà il paio con la gettonatissima *Sagra d'la chisòla*. la

focaccia con i ciccioli prodotto De. co di Borgonovo.

A Ziano l'appuntamento si sposterà invece con la storica *Festa dell'Uva*, mentre a Pianello il connubio sarà con la sagra patronale. In attesa di settembre, e dopo l'ultima edizione di *Cantine Aperte* tenutasi lo scorso week end durante la quale hanno aderito molti dei partecipanti che saranno presenti alla rassegna settembrina, il comitato promotore del festival sta mettendo in cantiere altri appuntamenti, tra cui l'anteprema milanese al Bobino Club lungo il Naviglio Grande a Milano, prevista per il 18 giugno. Durante quella data sarà allestita una presentazione per il pubblico che frequenta la movida milanese cui gli organizzatori del Wine fest distribuiranno materiale informativo circa le quattro date insieme, ovviamente, ad assaggi dei vini protagonisti della manifestazione. A loro, quindi, come anche ai turisti di Expo, gli organizzatori puntano per ravvivare le presenze durante la prossima edizione del festival. Ogni data, lo ricordiamo, prevede inoltre l'assegnazione di un premio (un quadro di Francesco Summo) al vino giudicato migliore da una commissione di esperti.

Ultimo aggiornamento: 02/10/2015 11:54

**PiacenzaSera.it**  
Le notizie della tua città!  
subito

anso

93°  
anno  
mirani

f  
t  
RSS  
NEWS

- Home
- Attualità
- Cronaca
- Politica
- Sport
- Cultura Eventi
- Provincia
- Io giornalista
- Contatti
- Università Cattolica
- Redazionali
- Photogallery
- Cooperazione
- Pc Tunes
- Rotary
- Alpini 2013
- Fiori d

sabato 3 ottobre, ore 22 – Festival dei Tributi – Gre



**FARMACIA CROCI PIAZZA CAVALLI, 29 - PIACENZA**

HOME

## Al Bobino Club brindisi al Valtidone Wine Fest

15 giugno 2015



Il collaudato binomio tra la movida milanese del Bobino Club e il Valtidone Wine Fest si arricchisce di un nuovo appuntamento: giovedì 18 giugno, infatti, il rinomato locale di Alzaia Naviglio Grande ospiterà ancora una volta i vini che saranno protagonisti a settembre della più grande rassegna del vino piacentino.

Il Valtidone Wine Fest, giunto quest'anno alla sua sesta edizione in un crescendo di interesse e popolarità sia da parte degli addetti ai lavori sia da parte del grande pubblico, ha iniziato da qualche settimana i suoi appuntamenti promozionali per presentare al meglio il calendario di settembre. Come di consueto, il Wine Fest si articolerà su quattro fine settimana con l'apertura domenica 6 settembre a Borgonovo Val Tidone,

dove l'ortrugo piacentino sarà abbinato alla chisola de.co., la tipica focaccia con i ciccioli. La settimana successiva sarà la volta di Ziano Piacentino con protagonista la malvasia in abbinamento con la pancetta e gli altri salumi dop della Val Tidone, per poi passare a Nibbiano, il 20 settembre, dove a farla da padroni saranno i vini passiti. Infine, il gran finale il 27 settembre con Pianello Frizzante che, come dice il titolo dell'appuntamento, vedrà protagonisti i vini con le bollicine.

Le decine di cantine e aziende vitivinicole del territorio che ogni anno partecipano a uno o più dei 4 appuntamenti, avranno la possibilità di far degustare al pubblico e ai critici, i propri prodotti, sempre in abbinamento con le eccellenze gastronomiche della zona. Ma il Valtidone Wine Fest abbina anche momenti di approfondimento sulle tematiche legate all'enologia, oltre a momenti più conviviali, come le gare di cocktail a base di vino.

Un menu, quello presentato dal Valtidone Wine Fest, capace di attirare il grande pubblico, non solo dal piacentino, ma da tutto il nord Italia. La serata al Bobino Club di Alzaia Naviglio Grande 116 a Milano costituisce quindi un momento non solo tradizionale, ma fondamentale per accendere la curiosità del grande pubblico lombardo. Un appuntamento, questo, che diventa ancora più importante nell'anno in cui la metropoli meneghina è sotto le luci dei riflettori grazie all'Esposizione Universale in corso fino a fine ottobre. Il Valtidone Wine Fest, dopo aver vissuto la sua prima anteprima proprio all'interno di Expo qualche settimana fa con uno straripante successo di pubblico e di appassionati, non poteva che avere come momento di lancio la affascinante e modaiola vetrina costituita dal giovedì sera del Bobino Club.

La serata di giovedì 18 giugno partirà quindi dalle 19.00 con un Dinner Buffet & BBQ a base di prodotti piacentini e annaffiata dai vini del Valtidone Wine Fest, per proseguire dalle 22 con un Cocktail & Music e le evoluzioni al mixer di DJ Povia: un appuntamento da non perdere e da gustare fino all'ultimo bicchiere.

**valtidone**  
2015 wine fest  
www.valtidonewinefest.it

Homepage | Milano | Enogastronomia |

## Enogastronomia



**Il Valtidone wine fest si presenta a Milano, ricco programma e degustazioni dei vini piacentini**

MILANO - Il collaudato binomio tra la movida milanese del Bobino Club e il Valtidone Wine Fest si arricchisce di un nuovo appuntamento: giovedì 18 giugno, infatti, il rinomato locale di Alzaia Naviglio Grande ospiterà ancora una volta i vini che saranno protagonisti a settembre della più grande rassegna del vino piacentino.

**VALTIDONE WINE FEST** Il Valtidone Wine Fest, giunto quest'anno alla sua sesta edizione in un crescendo di interesse e popolarità sia da parte gli addetti ai lavori sia da parte del grande pubblico, ha iniziato da qualche settimana i suoi appuntamenti promozionali per presentare al meglio il calendario di settembre. Come di consueto, il Wine Fest si articolerà su quattro fine settimana con l'apertura

domenica 6 settembre a Borgonovo Val Tidone, dove l'ortrugo piacentino sarà abbinato alla chisola de.co., la tipica focaccia con i ciccioli. La settimana successiva sarà la volta di Ziano Piacentino con protagonista la malvasia in abbinamento con la pancetta e gli altri salumi dop della Val Tidone, per poi passare a Nibbiano, il 20 settembre, dove a farla da padroni saranno i vini passiti. Infine, il gran finale il 27 settembre con Pianello Frizzante che, come dice il titolo dell'appuntamento, vedrà protagonisti i vini con le bollicine.

**DEGUSTAZIONI** Le decine di cantine e aziende vitivinicole del territorio che ogni anno partecipano a uno o più dei 4 appuntamenti, avranno la possibilità di far degustare al pubblico e ai critici, i propri prodotti, sempre in abbinamento con le eccellenze gastronomiche della zona. Ma il Valtidone Wine Fest abbina anche momenti di approfondimento sulle tematiche legate all'enologia, oltre a momenti più conviviali, come le gare di cocktail a base di vino.

Un menu, quello presentato dal Valtidone Wine Fest, capace di attirare il grande pubblico, non solo dal piacentino, ma da tutto il nord Italia. La serata al Bobino Club di Alzaia Naviglio Grande 116 a Milano costituisce quindi un momento non solo tradizionale, ma fondamentale per accendere la curiosità del grande pubblico lombardo. Un appuntamento, questo, che diventa ancora più importante nell'anno in cui la metropoli meneghina è sotto le luci dei riflettori grazie all'Esposizione Universale in corso fino a fine ottobre. Il Valtidone Wine Fest, dopo aver vissuto la sua prima anteprima proprio all'interno di Expo qualche settimana fa con uno straripante successo di pubblico e di appassionati, non poteva che avere come momento di lancio la affascinante e modaiola vetrina costituita dal giovedì sera del Bobino Club.

**IL PROGRAMMA** La serata di giovedì 18 giugno partirà quindi dalle 19 con un Dinner Buffet & BBQ a base di prodotti piacentini e annaffiata dai vini del Valtidone Wine Fest, per proseguire dalle 22 con un Cocktail & Music e le evoluzioni al mixer di DJ Povia: un appuntamento da non perdere e da gustare fino all'ultimo bicchiere.



15 giugno 2015

Archivio



## Valtidone Wine Fest: le eccellenze piacentine giovedì al Bobino Club

Giovedì il Bobino di Andrea Granata ospiterà per il quarto anno consecutivo l'anteprima milanese di Valtidone Wine Fest, rassegna clou del settembre piacentino, dedicata alle eccellenze enologiche della zona al confine tra l'Emilia Romagna e l'Oltrepò Pavese. Durante la serata sarà possibile degustare i migliori vini del territorio come Ortrugo, Malvasia e Gutturnio, in abbinamento a specialità tradizionali come coppa, salame e pancetta. A completare ci saranno le caramelle piacentine con burro e salvia, la focaccia con i ciccioli, le carni cotte sul barbecue nel giardino e la classica torta sbrisolona. A seguire, dalle ore 22, si ballerà sotto le stelle con le sonorità del deejay resident. Ingresso libero, aperitivo e dinner buffet dalle ore 19. Alzaia Naviglio Grande, 116. Tel.02.36559070.



## Valtidone Wine Fest

### Noleggio Auto Elettrica

Entri in Centro e Parcheggi Gratis. Offerte Noleggio Smart Elettrica



Milano  
Bobino Club  
Milano (MI)  
Tel 2015-06-18  
Categoria [Eventi Enogastronomici](#)



- [Festa](#)
- [Fotografia](#)
- [Auto](#)
- [Club](#)
- [Fid](#)
- [Esposizione](#)
- [Tradizionale](#)
- [Fisale](#)
- [Buffet](#)
- [Felpo](#)
- [Salumi](#)
- [Cantine](#)
- [Cocktail](#)
- [Enogastronomia](#)
- [Caccia](#)
- [Pancetta](#)
- [Wine](#)
- [Degustare](#)
- [Sera](#)
- [Gustare](#)
- [Pastronomiche](#)



Il collaudato binomio tra la movida milanese del Bobino Club e il Valtidone Wine Fest si arricchisce di un nuovo appuntamento giovedì 18 giugno, infatti, il rinomato locale di Alzaia Naviglio Grande ospiterà ancora una volta i vini che saranno protagonisti a settembre della più grande rassegna del vino piacentino.

Il Valtidone Wine Fest, giunto quest'anno alla sua sesta edizione in un crescendo di interesse e popolarità sia da parte gli addetti ai lavori sia da parte del grande pubblico, ha iniziato da qualche settimana i suoi appuntamenti promozionali per presentare al meglio il calendario di settembre. Come di consueto, il Wine Fest si articolerà su quattro fine settimana con l'apertura domenica 9 settembre a Borgorosso Val Tidone, dove l'ottavo piacentino sarà abbinato alla chisola de co, la tipica focaccia con i riccioli. La settimana successiva sarà la volta di Ziano Piacentino con protagonista la malvasia in abbinamento con la pancetta e gli altri salumi dop della Val Tidone, per poi passare a Nibbiano, il 20 settembre, dove a farla da padroni saranno i vini passati. Infine, il gran finale il 27 settembre con Pannello Fizzante che, come dice il titolo dell'appuntamento, vedrà protagonisti i vini con le bollicine.

Le decine di cantine e aziende vitivinicole del territorio che ogni anno partecipano a uno o più dei 4 appuntamenti, avranno la possibilità di far degustare al pubblico e ai critici, i propri prodotti, sempre in abbinamento con le eccellenze gastronomiche della zona. Ma il Valtidone Wine Fest abbina anche momenti di approfondimento sulle tematiche legate all'enologia, oltre a momenti più conviviali, come le gare di cocktail a base di vino.

Un menu, quello presentato dal Valtidone Wine Fest, capace di attirare il grande pubblico, non solo dal piacentino, ma da tutto il nord Italia. La serata al Bobino Club di Alzaia Naviglio Grande 116 a Milano costituirà quindi un momento non solo tradizionale, ma fondamentale per accendere la curiosità del grande pubblico lombardo. Un appuntamento, questo, che diventa ancora più importante nell'anno in cui la metropoli meneghina è sotto le luci dei riflettori grazie all'Esposizione Universale in corso fino a fine ottobre. Il Valtidone Wine Fest, dopo aver vissuto la sua prima anteprima proprio all'interno di Expo qualche settimana fa con uno straripante successo di pubblico e di appassionati, non poteva che avere come momento di lancio la affascinante e modaiola vetrina costituita dal giovedì sera del Bobino Club.

La serata di giovedì 18 giugno partirà quindi dalle 19.00 con un Diner Buffet & BBQ a base di prodotti piacentini e annaffiata dai vini del Valtidone Wine Fest, per proseguire dalle 22 con un Cocktail & Music e la evoluzione al mixer di DJ Povia. un appuntamento da non perdere e da gustare fino all'ultimo bicchiere.



# Le buone iniziative Lombarde

# Weekendidea

[Home page](#) | [Segnala Iniziative](#) | [A proposito di noi](#) | [Ricerca](#)

[Bergamo](#) | [Brescia](#) | [Como](#) | [Cremona](#) | [Lecco](#) | [Lodi](#) | [Mantova](#) | [Milano](#) | [Monza e Brianza](#) | [Pavia](#)  
[Varese](#) | [Lago di Garda](#) | [Fuoriporta](#) | [Sondrio](#)

DOMENICA 8 MARZO 2015

## Valtidone Wine Fest 18 giugno Milano @ValtidoneWine



### IL VALTIDONE WINE FEST SI PRESENTA

18 Giugno  
Milano

Il collaudato binomio tra la movida milanese del Bobino Club e il Valtidone Wine Fest si arricchisce di un nuovo appuntamento: giovedì 18 giugno, infatti,

il rinomato locale di Alzaia Naviglio Grande ospiterà ancora una volta i vini che saranno protagonisti a settembre della più grande rassegna del vino piacentino.

VALTIDONE WINE FEST il Valtidone Wine Fest, giunto quest'anno alla sua sesta edizione in un crescendo di interesse e popolarità sia da parte gli addetti ai lavori sia da parte del grande pubblico, ha iniziato da qualche settimana i suoi appuntamenti promozionali per presentare al meglio il calendario di settembre. Come di consueto, il Wine Fest si articolerà su quattro fine settimana con l'apertura domenica 6 settembre a Borgonovo Val Tidone, dove l'ortugo piacentino sarà abbinato alla chisola de.co., la tipica focaccia con i ciccioli. La settimana successiva sarà la volta di Ziano Piacentino con protagonista la malvasia in abbinamento con la pancetta e gli altri salumi dop della Val Tidone, per poi passare a Nibbiano, il 20 settembre, dove a farla da padroni saranno i vini passiti. Infine, il gran finale il 27 settembre con Pianello Frizzante che, come dice il titolo dell'appuntamento, vedrà protagonisti i vini con le bollicine.

**DEGUSTAZIONI** Le decine di cantine e aziende vitivinicole del territorio che ogni anno partecipano a uno o più dei 4 appuntamenti, avranno la possibilità di far degustare al pubblico e ai critici, i propri prodotti, sempre in abbinamento con le eccellenze gastronomiche della zona. Ma il Valtidone Wine Fest abbina anche momenti di approfondimento sulle tematiche legate all'enologia, oltre a momenti più conviviali, come le gare di cocktail a base di vino.

Un menu, quello presentato dal Valtidone Wine Fest, capace di attirare il grande pubblico, non solo dal piacentino, ma da tutto il nord Italia. La serata al Bobino Club di Alzaia Naviglio Grande 116 a Milano costituisce quindi un momento non solo tradizionale, ma fondamentale per accendere la curiosità del grande pubblico lombardo. Un appuntamento, questo, che diventa ancora più importante nell'anno in cui la metropoli meneghina è sotto le luci dei riflettori grazie all'Esposizione Universale in corso fino a fine ottobre. Il Valtidone Wine Fest, dopo aver vissuto la sua prima anteprima proprio all'interno di Expo qualche settimana fa con uno straripante successo di pubblico e di appassionati, non poteva che avere come momento di lancio la affascinante e modaiola vetrina costituita dal giovedì sera del Bobino Club.

**IL PROGRAMMA** La serata di giovedì 18 giugno partirà quindi dalle 19 con un Dinner Buffet & BBQ a base di prodotti piacentini e annaffiata dai vini del Valtidone Wine Fest, per proseguire dalle 22 con un Cocktail & Music e le evoluzioni al mixer di DJ Povia: un appuntamento da non perdere e da gustare fino all'ultimo bicchiere.

[@BobinoClubMilan](#) [@ValtidoneWine](#)

PROVA LA NOSTRA APP GRATIS



ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Email address...



Aggiungi questo blog ai preferiti del tuo browser!

[Follow @WEEKENDIDEA\\_](#)

[View on Instagram](#)



[G+](#) +17 Consiglialo su Google



18 Giugno 2015

HOME > 18 Giugno 2015



## Peugeot is Bobino Club

Alzaia Naviglio Grande n.116  
02.3655.9070  
345.3385.882  
info@bobino.it

## News & Eventi

- 04 Ottobre 2015
- 03 Ottobre 2015
- 02 Ottobre 2015
- 01 Ottobre 2015
- 27 Settembre 2015
- 26 Settembre 2015
- 25 Settembre 2015

## Versa-Mi: Valtidone WineFest meets Tacchi & Raggi

Eventi, Giovedì

**Versa-Mi**  
Italian Wine Tasting & BBQ

**valtidone 2015 wine fest**  
www.valtidonewinefest.it

**APERITIVO VALTIDONE WINE FEST 2015**

Per promuovere la più grande rassegna del vino piacentino che si svolgerà nei comuni della Valtidone nel mese di settembre.

degustazione di vini della Valtidone accompagnata da prodotti tipici

**Giovedì 18 giugno 2015**

dalle 19 alle 22 Dinner Buffet & BBQ  
dalle 22 till late Cocktails & Music  
DJ Set Davide Povia

ALZAIA NAVIGLIO GRANDE, 116 - MILANO - OROLOGGIO - WWW.BOBINO.IT  
**PEUGEOT** **BOBINO** CLUB

Torna per la quarta volta, nella sua cornice estiva "Bobino Playa" e nell'ambito del Giovedì sera Versa-Mi, l'anteprima milanese di Valtidone Wine Fest, rassegna clou del settembre piacentino, dedicata alle eccellenze enologiche della zona al confine tra l'Emilia Romagna e l'Oltrepò Pavese. Durante la serata, sarà possibile degustare i migliori vini del territorio come Ortrugo, Malvasia e Gutturmo, in abbinamento a specialità tradizionali come coppa, salame e pancetta, le caramelle piacentine con burro e salvia, le carni alla griglia cotte sul barbecue nel giardino estivo del locale e la classica torta sbrisolona. Formula POP per l'aperitivo: dalle 19 alle 22, due calici di vino da degustazione a 10 euro. Torna anche Tacchi & Raggi, serata per appassionati ed appassionati Biker in collaborazione con EICMA e Taddy's Harley Davidson. Da ammirare i lavori di grafica di Aryk Oldpaint. A seguire, a partire dalle ore 22, si ballerà sotto le stelle con le sonorità proposte da DJ Davide Povia e dal Datura in collaborazione con We Love The 90s. Ingresso libero, aperitivo e Dinner Buffet a partire dalle ore 19.

Condividi Tweet G+ Share Print

## Tag

- AlterEgo
- Bello e D'Annata
- Celebration
- Ceo Sax
- Claudio Di Rocco
- Dan and his brothers
- Domenica
- Dr Feex
- Elsa Violin
- Eventi
- Freationes
- Gec & Gion
- Giannino
- Giovedì
- Karaoke
- Kargo
- Live
- Mamamia
- Martedì
- Maysa
- Mercoledì
- Microclima
- MT Live
- Nicolo' Cavalchini
- Notizie
- Odyssey
- OxxxA
- Patrizia Zenetti
- Rudy Smaila
- Sabato
- Sensi di colpa
- Settesotto
- Shordframe
- Silvia Fuse'
- Super' Up
- The Woods
- Ugo Conti
- Valentina Ferrari
- Venerdì



HOMEPAGE NIGHTLIFE RESTAURANTS CONCERTI ART&THEATRE TRAVEL AND WELLNESS

**APERITIVO VALTIDONE WINE FEST 2015**

Per promuovere la più grande rassegna del vino piacentino che si svolgerà nel comune della Valtidone dal mese di settembre.

degustazione di vini della Valtidone accompagnata da prodotti tipici

**Giovedì 18 giugno 2015**

dalle 19 alle 22 Dinner Buffet & BBQ  
dalle 22 till late Cocktails & Music  
Dj Set Davide Povia

ALZATA NAVIGAZIONE: MI - MILANO - Origgio

PEUGEOT & BOBINO CLUB



Peugeot is Bobino Club



18.06.2015



Gratis



18.06.2015

## Valtidone Wine Fest

*Giovedì 18 giugno le eccellenze piacentine al Bobino Club*

Giovedì 18 giugno il Bobino di Andrea Granata ospiterà per il quarto anno consecutivo l'anteprima milanese di Valtidone Wine Fest, rassegna clou del settembre piacentino, dedicata alle eccellenze enologiche della zona al confine tra l'Emilia Romagna e l'Oltrepò Pavese. Durante la serata sarà possibile degustare i migliori vini del territorio come Ortrugo, Malvasia e Gutturmo, in abbinamento a specialità tradizionali come coppa, salame e pancetta. A completare ci saranno le caramelle piacentine con burro e salvia, la focaccia con i ciccioli, le carni cotte sul barbecue nel giardino e la classica torta sbrisolona. A seguire, dalle ore 22, si ballerà sotto le stelle con le sonorità del deejay resident. Ingresso libero, aperitivo e dinner buffet dalle ore 19.



## CALENDARIO

September 2015						
Su	Mo	Tu	We	Th	Fr	Sa
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

[Back to Brazil @ Jazz Café](#)

[Hooton Tennis Club @ Tunnel](#)

[Rise Against @ Alcatraz](#)

1/2

[view all](#)

## INTERVISTA

Bobino Club:



**here's up?** ACCEDI / ISCRIVITI CREA EVENTO

**FESTE E BALLO**

**TACCHI E RAGGI**  
 GIOVEDÌ 18 GIUGNO  
 ★ 2015 ★  
 DALLE 19 ALLE 22 BUFFET & BBQ + VALTIDONE WINE FEST  
 DALLE 22 COCKTAILS MUSIC DJ SET DAVIDE POVIA  
 DALLE 19:00 ALLE 03:00

**TACCHI E RAGGI**  
 Bobino Club Milano, Alzaia Naviglio Grande 116, 20144, Milano

Giovedì 18 giugno il party del Bobino Club Milano è "TACCHI E RAGGI".

Anche quest'anno, in collaborazione con Eicma, torna la serata dedicata agli appassionati di moto e tacchi. Dalle 19.00 alle 22.00 Buffet & BBQ, Valtidone Wine Fest e a seguire Cocktails and Music dj set con Davide Povia.

Durante "TACCHI E RAGGI" ci saranno grandi SORPRESE per tutti e in particolare per i tacchi più cool dell'evento.

Ospite della sera Aryk OldPaint e i suoi favolosi lavori dipinti a mano.

Vi aspettiamo (MOTO ADDICTED E NON) per una serata "ROARRRRRR" targata Bobino.

MI PIACE CONDIVIDI

**Erpippo**  
[www.facebook.com/events/868...](http://www.facebook.com/events/868...)

**POTREBBE INTERESSARTI ANCHE**

- 3 OTT INAUGURAZIONE 3G Nuova Sede
- 10 OTT SPORTIVISSIMO ME
- 2 OTT Serata Ceres

**EVENTI NELLE VICINANZE**

- 3 OTT Akeem Of Zamunda - Suicideyear at Rocket
- 2 OTT Alphabet - Performance by Kinki Von Berlinki & Federica Flux at
- 2 OTT Phil Demmel Signing Session

## EnoBlog

Azienda Agricola Vitivinicola  
Agrituristica Civardi



Home Chi siamo

← Le cuoche del Racemus all'Expo

San Giovanni vuol dire nocino →

Cerca

### Anteprima Valtidone Wine Fest 2015

Pubblicato il 19 giugno 2015

Ieri sera, per il quarto anno consecutivo, abbiamo esportato al [Bobino Club](#) di Milano i vini protagonisti del [Valtidone Wine Fest](#). Un'anteprima della rassegna dedicata ai vini dei Colli Piacentini che si distribuisce nelle domeniche di settembre nei più bei borghi della Val Tidone. I banchi di degustazione, sapientemente gestiti dai colleghi [Fisar di Piacenza](#), offrivano i migliori vini del nostro territorio: Ortrugo, Malvasia e Gutturmino e un ricco focaccia con i ciccioli. La nostra cantina offriva, agli amanti delle bollicine, Ortrugo Spumante extra dry.

L'atmosfera un po' caraibica del locale, la temperatura estiva e i sapori dei colli piacentini ci hanno catapultato in una serata divertente e decisamente interessante.

Ringraziamo il Bobino Club per l'ospitalità, il Valtidone Wine Fest, in particolare modo la coordinatrice della serata Fabbiana Bianchi e tutti i colleghi produttori.

Continuiamo così!

Paola Civardi



#### Articoli Recenti

- Dottorressa Alice!!!
- San Giovanni vuol dire nocino
- Anteprima Valtidone Wine Fest 2015
- Le cuoche del Racemus all'Expo
- Ma com'è bello il vino!

#### Archivi

- luglio 2015
- aprile 2015
- gennaio 2015
- dicembre 2014
- novembre 2014
- ottobre 2014
- settembre 2014
- agosto 2014
- luglio 2014
- giugno 2014
- maggio 2014
- ottobre 2013
- settembre 2013
- agosto 2013
- luglio 2013
- giugno 2013
- maggio 2013
- aprile 2013
- marzo 2013
- febbraio 2013
- ottobre 2012
- agosto 2012
- luglio 2012
- giugno 2012
- maggio 2012
- aprile 2012
- marzo 2012
- febbraio 2012
- gennaio 2012
- settembre 2011
- agosto 2011
- marzo 2011
- febbraio 2011
- gennaio 2011
- aprile 2010
- luglio 2009
- marzo 2009
- febbraio 2009
- dicembre 2008
- novembre 2008
- ottobre 2008
- settembre 2008
- agosto 2008
- luglio 2008
- giugno 2008
- maggio 2008
- aprile 2008
- marzo 2008
- febbraio 2008
- gennaio 2008

#### Categorie

- cibo e musica
- feste in tavola
- Uncategorized

#### Meta

- Registrati
- Accedi
- Valtidone



## DETTAGLIO VINO

### VINO



### 26 giu 2015

## IL VALTIDONE WINE FEST ANIMA L'HAPPY HOUR MILANESE

I vini piacentini protagonisti al Bobino Club sul Naviglio Grande

Prendi una fresca serata di inizio estate, riempi di musica e bella gente, e condisci il tutto con i vini piacentini: la ricetta perfetta per una serata allegra e frizzante come quella andata in scena al Bobino Club sul Naviglio Grande, dove il Valtidone Wine Fest ha deliziato i palati dei milanesi in una gustosa anteprima della rassegna settembrina.

Anche quest'anno il palcoscenico della movida milanese ha acceso i riflettori su ortrugo e gutturnio, malvasie, passiti e spumanti, accompagnati dai piatti tipici della cucina piacentina, dai salumi al tradizionale risotto al gutturnio.

Dall'ora dell'aperitivo fino a notte inoltrata, la foia festante del Bobino Club, uno dei locali più in voga nella metropoli lombarda, ha potuto gustare lo spettacolo dei vini piacentini, conoscerne i segreti grazie alle puntuali spiegazioni di sommelier professionisti e mettersi in tasca il promemoria su dove passare un piacevole week end a settembre. Un appuntamento, quello al Bobino Club, che diventa ancora più importante nell'anno in cui Milano è sotto i riflettori di tutto il mondo con Expo 2015.

Proprio all'interno di Expo, il Valtidone Wine Fest ha vissuto la sua prima anteprima qualche settimana fa con uno straripante successo di pubblico e di appassionati che hanno scoperto le bellezze della Val Tidone e toccato con mano quanto lavoro e fermento ci sia dietro la preparazione di un festival unico come il Valtidone Wine Fest.

Il programma completo del Valtidone Wine Fest è consultabile al sito [www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it), dove è possibile trovare i riferimenti anche per prenotare il soggiorno o la cena tipica sulle colline piacentine.

#### Calendario Valtidone Wine Fest

6 Settembre: Borgonovo Val Tidone - Ortrugo & Chisola.  
13 Settembre: Ziano Piacentino - Sotte Colli in Malvasia.  
20 Settembre: Nibbiano Val Tidone - DiTerreDiCibidivini.  
27 Settembre: Pianello Val Tidone - Pianello Frizzante

#### Fotogallery: Valtidone Wine Fest



## EVENTI

set 2015						
Lu	Ma	Me	Gi	Ve	Sa	Do
31	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	1	2	3	4

dal: 9 mag al: 31 ott  
Peace Kitchen: la cultura e l'arte culinaria giapponese a Milano per portare un messaggio di pace

dal: 22 giu al: 19 ott  
Sulla giostra del wine bar salgono l'enoteca itinerante e quella provinciale

dal: 5 set al: 8 nov  
UNA SERIE DI SAGRE ENOGASTRONOMICHE IN VALTELLINA

dal: 2 ott al: 4 ott  
TAPAS AND BEER FEST: BOLOGNA PER STRADA

dal: 3 ott al: 5 ott  
Prosecco DOC in scena sul palcoscenico di Milano Golosa

Leggi altre notizie su:

BOBINO CLUB

GASTRONOMIA

ENOLOGIA

SPETTACOLO

VAL TIDONE

## Il Valtidone Wine Fest anima l'happy hour milanese

AGGIUNGI A GRUPPO

1 visita | 26 Giugno · PiacenzaSera

Mi piace Condividi Tweet Condividi E-Mail

26 giugno 2015 Prendi una fresca serata di inizio estate, riempi di musica e bella gente, e condisci il tutto con i vini piacentini: la ricetta perfetta per una serata allegra e frizzante come quella andata in scena al Bobino Club sul Naviglio Grande, dove il Valtidone Wine Fest ha deliziato i palati dei milanesi in una gustosa anteprima della rassegna settembrina. Anche quest'anno il palcoscenico della movida milanese ha acceso i riflettori su ortrugo e gutturnio, malvasie, passiti e spumanti, accompagnati dai piatti tipici della cucina piacentina, dai salumi al tradizionale risotto al gutturnio. Dall'ora dell'aperitivo fino a notte inoltrata, la folla festante del Bobino Club, uno dei locali più in voga nella metropoli lombarda, ha potuto gustare lo spettacolo dei vini piacentini, conoscerne i segreti grazie alle puntuali spiegazioni di sommelier professionisti e mettersi in tasca il promemoria su dove passare un piacevole week end a settembre. Un appuntamento, quello al Bobino Club, che diventa ancora più importante nell'anno in cui Milano è sotto i riflettori di tutto il mondo con Expo 2015. Proprio all'interno di Expo, il Valtidone Wine Fest ha vissuto la sua prima anteprima qualche settimana fa con uno straripante successo di pubblico e di appassionati che hanno scoperto le bellezze della Val Tidone e toccato con mano quanto lavoro e fermento ci sia dietro la preparazione di un festival unico come il Valtidone Wine Fest. Il programma completo del Valtidone Wine Fest è consultabile al sito [www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it), dove è possibile trovare i riferimenti anche per prenotare il soggiorno o la cena tipica sulle colline piacentine. 6 Settembre: Borgonovo Val Tidone - Ortrugo & Chisola. 13 Settembre: Ziano Piacentino - Sette Colli in Malvasia. 20 Settembre: Nibbiano Val Tidone - DiTerreDiCibiDiVini. 27 Settembre: Pianello Val Tidone - Pianello Frizzante

## Enogastronomia



### Milano, il Valtidone Wine Fest (6-27 settembre) lungo i Navigli con Ortrugo, Gutturnio, Malvasia e Bollicine

MILANO - Prendi una fresca serata di inizio estate, riempila di musica e bella gente, e condisci il tutto con i vini piacentini: la ricetta perfetta per una serata allegra e frizzante come quella andata in scena al Bobino Club sul Naviglio Grande, dove il **Valtidone Wine Fest** (dal 6 al 27 settembre) ha deliziato i palati dei milanesi in una gustosa anteprima della rassegna settembrina. Anche quest'anno il palcoscenico della movida milanese ha acceso i riflettori su ortrugo e gutturnio, malvasie, passiti e spumanti, accompagnati dai piatti tipici della cucina piacentina, dai salumi al

tradizionale risotto al gutturnio.

Dall'ora dell'aperitivo fino a notte inoltrata, la folla del Bobino Club, uno dei locali più in voga nella metropoli lombarda, ha potuto gustare lo spettacolo dei vini piacentini, conoscerne i segreti grazie alle puntuali

anteprime di sommelieri professionisti e gustarsi in tresca l'aperitivo su due assaggi in alternanza con il vino fino a settembre. Un appuntamento, quello al Bobino Club, che diventa ancora più importante nell'anno in cui Milano è sotto i riflettori di tutto il mondo con Expo 2015. Proprio all'interno di Expo, il Valtidone Wine Fest ha vissuto la sua prima anteprima qualche settimana fa con uno straripante successo di pubblico e di appassionati che hanno scoperto le bellezze della Val Tidone e toccato con mano quanto lavoro e fermento ci sia dietro la preparazione di un festival unico come il Valtidone Wine Fest.

Il programma completo del Valtidone Wine Fest è consultabile al sito [www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it), dove è possibile trovare i riferimenti anche per prenotare il soggiorno o la cena tipica sulle colline piacentine.

#### CALENDARIO VALTIDONE WINE FEST

- 6 Settembre: Borgonovo Val Tidone - Ortrugo & Chisola.
- 13 Settembre: Ziano Piacentino - Sette Colli in Malvasia.
- 20 Settembre: Nibbiano Val Tidone - DiTerreDiCibiDiVini.
- 27 Settembre: Pianello Val Tidone - Pianello Frizzante

(alcune immagini della serata al Bobino, lungo i Navigli)



**agiellenews**  
agenzia di stampa/impresa/lavoro

## StreamingTV

### Confagricoltura Cremona in assemblea: tanti i temi caldi



Entra

## Fiere ed Eventi

Seleziona Regione

Seleziona la città

Cerca evento

Tutte le date

Cerca

## Ultimi eventi



### Reggio Emilia

Parmigiano Reggiano, 3-4 ottobre caseifici aperti per scoprire uno dei formaggi più noti al mondo

Ultimo aggiornamento: 02/10/2015 11:54

**PiacenzaSera.it**  
Le notizie della tua città!  
subito

anso  **mirani** 93° anno

f t RSS NEWS

Flash news 24

Home | Attualità | Cronaca | Politica | Sport | Cultura Eventi | Provincia | lo giornalista | Contatti | Ar  
Università Cattolica | Redazionali | Photogallery | Cooperazione | Pc Tunes | Rotary | Alpini 2013 | Fiori d'ara

SOSTIENI LA BUONA INFORMAZIONE A P  
**FARMACIA CABERTI VIA TRIVIOLI, 4 - PIACENZA**

HOME

## Il Valtidone Wine Fest anima l'happy hour milanese

28 giugno 2015



Prendi una fresca serata di inizio estate, riempi di musica e bella gente, e condisci il tutto con i vini piacentini: la ricetta perfetta per una serata allegra e frizzante come quella andata in scena al Bobino Club sul Naviglio Grande, dove il Valtidone Wine Fest ha deliziato i palati dei milanesi in una gustosa anteprima della rassegna settembrina.

Anche quest'anno il palcoscenico della movida milanese ha acceso i riflettori su ortugo e gutturmio, malvasie, passiti e spumanti, accompagnati dai piatti tipici della cucina piacentina, dai salumi al tradizionale risotto al gutturmio. Dall'ora dell'aperitivo fino a notte inoltrata, la folla festante del Bobino Club, uno dei locali più in voga nella metropoli lombarda, ha potuto gustare lo spettacolo dei vini piacentini, conoscerne i segreti grazie alle puntuali spiegazioni di sommelier professionisti e mettersi in tasca il promemoria su dove passare un piacevole week end a settembre.

Un appuntamento, quello al Bobino Club, che diventa ancora più importante nell'anno in cui Milano è sotto i riflettori di tutto il mondo con Expo 2015. Proprio all'interno di Expo, il Valtidone Wine Fest ha vissuto la sua prima anteprima qualche settimana fa con uno straripante successo di pubblico e di appassionati che hanno scoperto le bellezze della Val Tidone e toccato con mano quanto lavoro e fermento ci sia dietro la preparazione di un festival unico come il Valtidone Wine Fest.

Il programma completo del Valtidone Wine Fest è consultabile al sito [www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it), dove è possibile trovare i riferimenti anche per prenotare il soggiorno o la cena tipica sulle colline piacentine.

6 Settembre: Borgonovo Val Tidone - Ortugo & Chisola.  
13 Settembre: Ziano Piacentino - Sette Colli in Malvasia.  
20 Settembre: Nibbiano Val Tidone - DiTerreDiCibiDiVini.  
27 Settembre: Pianello Val Tidone - Pianello Frizzante

Tweet Condividi 26 Invia e-mail Stampa

### Notizie Correlate

- > Valtidone Wine Fest, Pianello brinda a un'edizione da record
- > A Pianello gran finale per il Valtidone Wine Fest
- > Valtidone Wine Fest, il passito sotto i riflettori a Nibbiano
- > A Nibbiano in scena i passiti del Valtidone Wine Fest
- > Trionfa la malvasia a Ziano con il Valtidone Wine Fest



Scopri come stare in forma  
con la Tisanoreica 2  
di Gianluca Mech



La Dieta  
Tisanoreica 2  
€ 19,90  
+  
tecniche nuove

SCOPRI  
DI PIÙ

Home » Eventi

**Bio** APPETITO **SORGO CON VERDURE**  
✓ fonte di fibre

BENESSERE A COLORI  
SCOPRI LE RICETTE!

OROGEL

## Valtidone Wine Fest

Tipo di evento: Rassegna vitivinicola  
Dove: Val Tidone  
Site web: [www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it)  
Dall' 01/09/2015 al 30/09/2015

E' partita da Expo l'avventura del Valtidone Wine Fest 2015, la sesta edizione della più grande rassegna del vino piacentino, che animerà i borghi della Val Tidone (in provincia di Piacenza) per tutto il mese di settembre.

Un 'evento, che vede coinvolte le Amministrazioni comunali di Borgonovo V.T., Ziano P.no, Nibbiano e Pianello V.T., oltre alle associazioni di produttori, cantine e aziende vitivinicole, che nei quattro fine settimana del mese di settembre presenteranno al grande pubblico i migliori vini della zona, dal gutturno alla malvasia, dai passiti agli spumanti, in abbinamento ai prodotti tipici locali.

L'edizione 2015 inizierà, come di consueto, da Borgonovo con la manifestazione *Ortugo&Chisola*, il prossimo 6 settembre, che abbina la focaccia coi ciccioli al particolare vino bianco dei colli piacentini. L'ortugo è l'unica vigna autoctona del territorio e dà vita a un vino che sta riscuotendo sempre maggior successo nei gusti non solo degli intenditori, ma del grande pubblico: si tratta, infatti, di un vino fresco e leggero che può essere gustato a pasto, ma anche come aperitivo.

La settimana successiva, il 13 settembre, il Valtidone Wine Fest si trasferisce a Ziano Piacentino, il comune più vitato d'Italia, per congiungersi alla 64° edizione della Festa dell'Uva. L'appuntamento di Ziano, *SetteColliinMalvasia* mette sotto i riflettori la Malvasia di Candia, studiata in alcuni seminari di approfondimento e degustata sotto i tendoni del Wine Fest.

A Nibbiano, terza tappa del tour enologico della Val Tidone, saranno i passiti ad accompagnare i prodotti culinari più tradizionali nell'appuntamento *DiTerreDiCibiDiVini*, capace di riscoprire i gusti e i sapori più antichi.

L'ultimo brindisi sarà ancora una volta affidato ai vini con le bollicine, che si daranno appuntamento a Pianello in concomitanza con la Sagra di San Maurizio, il 27 settembre. *Pianello Frizzante* riunirà sotto il tendone del Wine Fest le aziende vitivinicole e le cantine del territorio che si confronteranno a colpi di vini bianchi, rossi e spumanti.

I programmi dettagliati dei 4 fine settimana sono in fase di definizione e sono consultabili sul rinnovato sito internet [www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it), ma – come sempre - oltre alla tradizionale esposizione dei migliori vini delle cantine e aziende vitivinicole partecipanti, il Wine Fest si contraddistinguerà per una serie di eventi collaterali, che spazieranno dai concorsi alla musica, dalle degustazioni guidate ai seminari di approfondimento sui temi del vino.

"Il Valtidone Wine Fest 2015 – commenta Filippo Pozzi, presidente del Comitato organizzatore – ha avuto come battesimo l'Expo di Milano ed è senza dubbio il miglior viatico per rendere questa edizione indimenticabile da un punto di vista qualitativo e quantitativo. Il Wine Fest è in continua crescita, sia a livello di numeri che di apprezzamento sul territorio e fuori dai confini locali: questa è la strada da intraprendere perché non sia solo una festa del buon bere, ma anche un momento di conoscenza per i nostri prodotti e per il nostro territorio. Quello che vogliamo fare è rendere il Valtidone Wine Fest un brand facilmente riconoscibile all'esterno e che contraddistingua questo meraviglioso territorio".

Tutte le informazioni, i programmi e le opportunità offerte dal Wine Fest e dalla Val Tidone si possono trovare al sito [www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it)

**ilcerca ricette**

Cerca fra le ricette presenti sul nostro database

Parola chiave:

---

**newsletter**

Iscriviti alla Newsletter di Cucina Naturale.

La tua e-mail

---

**area utenti**

Registrati gratuitamente per poter commentare le nostre ricette!

Username

••••••••

[Dimenticata la password?](#)

[Registrazione](#)

[Lista della Spesa](#)

---

**Cucina Naturale**

678 Mi piace questa Pagina

Dì che ti piace prima di tutti i tuoi amici

---

**bartolini** CASA

[www.cuochissimo.it](http://www.cuochissimo.it)

Seguici su facebook [Like](#)

**TUTTOMERCATINI**

HOME Antiquariato Artigianato Collezionismo Enogastronomico Modernariato Pulci Vintage Usato Natale [INSERZIONISTI](#)



ENOGASTRONOMICO



Cerca il Mercatino "enogastronomico" che fa per te

Località

Emilia-Romagna

Nazione

Cerca

Ricerca tutti - Mercatini Occasionali - Mercatini ricorrenti - Ricerca per mese



[clicca qui](#)



ANTIQUARIATO



ARTIGIANATO



COLLEZIONISMO



ENOGASTRONOMICO



MODERNARIATO



PULCI



VINTAGE



USATO



NATALE



✓ **Categoria:** Enogastronomia

✓ **Nazione:** Italia

✓ **Regione:** Emilia-Romagna

✓ **Provincia:** Piacenza

✓ **Località:** Val Tidone

✓ **Indirizzo:** Centro Città

✓ **Tipo:** mercatino occasionale

✓ **1° periodo:** Dal 06/09/2015 Al 27/09/2015

La più grande rassegna del vino piacentino

Dal 6 fino al 27 Settembre si tiene nella città di Val Tidone (Piacenza) la più grande rassegna del vino piacentino: "Valtidone Wine Fest", in tutti i week-end di settembre. Per tutti gli amanti di vino ci saranno **degustazioni** di Ortrugo, Guttururio, Malvasia e Passito, per scoprire una varietà di grandi aromi e sapori per poter accontentare tutti i tipi di palati. Tutto accompagnato da **prodotti tipici piacentini**, in modo da esaltare ancora di più l'aroma dei vini. Oltre alle degustazioni di vino e prodotti tipici ci saranno anche **concerti, cene, eventi, pacchetti turistici e visite guidate**. Assolutamente da non perdere!

[AREA INSERZIONISTI](#)



Search site    
Advanced search

- [Homepage](#)
- [Travel](#)
- [Discover the area](#)
- [Accomodation](#)
- [Events](#)**
- [Enjoy and relax](#)
- [Services](#)



Emilia Romagna  
Official Tourist  
Information Site

## Events

### > Events and initiatives

- > Trade fairs, expositions
- > Conferences, conventions and seminars
- > Exhibitions
- > Theatre
- > Music
- > Cinema and video
- > Dance
- > Folklore and festivals**
- > Circuses and street performances
- > Sports and games
- > Street and exhibition markets
- > Multiple events
- > Religious festivals
- > Prizes and competitions
- > Courses, work experience, workshops
- > Handicrafts and shopping**

Home > Events > Events and initiatives > Folklore and festivals >

## VALTIDONE WINE FEST



BORGONOVO VAL TIDONE sedi varie

### Date and Programs to define

<b>Description</b>	<p>The festival takes place on the hills of Val Tidone, in the villages that produce wines: Borgonovo, Ziano, Nibbiano and Pianello. The 6th edition of Valtidone Wine Fest is in the air</p> <p>Ortrugo, gutturnio, malvasia and mulled wines will be the protagonists of the event, together with expert sommeliers, in four exclusive appointments accompanied by a series of side events to satisfy the needs of all visitors. On the four weekends of the festival the best gourmet food will be served to help you enjoy the exciting smell of wines, their colour and taste.</p> <p>Every Sunday there is a themed event. On September 6th in Borgonovo taste Ortrugo wine with the typical Chisòla from Piacenza (focaccia bread with ciccioli, a DOP product). On September 13th in Ziano there is the event "Sette Colli in Malvasia" included in the 64th edition of Festa dell'Uva (grapes fest). On September 20th in Nibbiano enjoy DiTerreDiCibiDiVini, then the closing event on September 27th in Pianello Val Tidone with Pianello Frizzante.</p> <p>Tasting tours, shows, meetings and other exciting events will animate Valtidone Wine Fest in some of the most beautiful villages and boroughs of Tidone valley.</p> <p>DATE AND/OR PROGRAM TO BE DEFINED</p>
<b>Telephone</b>	lat Val Tidone Val Luretta tel. +39.0523.861210
<b>From</b>	01 September 2016
<b>To</b>	30 September 2016
<b>Website</b>	<a href="http://www.valtidonewinefest.it">http://www.valtidonewinefest.it</a>
<b>Info</b>	Organising committee: tel +39.0523.861823
<b>For reservations</b>	Organising committee: tel +39.0523.861823
<b>Notes</b>	Visitors can book tour packages with guided tours to wine cellars, to Castelnovo castle, dinner in selected restaurants, overnight stay in agritourism/mills/castles/B&B in Val Tidone
<b>Information Office</b>	IAT Borgonovo
<b>Last update</b>	Monday, 21 September 2015

News and information edited by the Tourist Information Office of the Municipalities of Bobbio, Borgonovo V.T., Castell'Arquato, Piacenza and Vigolzone







Partner dal 1992 a Piacenza e provincia.  
Nuovo Show Room Via Cozzarona, 21



home
pro fascisti
patin auto
guida utile
all'auto
con auto

Il quotidiano on-line di Piacenza e Provincia  
© radio SOUND 97

POLITICA
CRONACA
SPORT
CALCIO LIVE
ECONOMIA
ATTUALITÀ
EVENTI
Rubriche
Annunci
+ SCRIVICI

Login
Registrazione
Newsletter
Feed Atom/RSS
Piacenza24 sul tuo sito
uReport
Guida Utile
Help

Ascolta Radio Sound
Streaming Video

GR locale
Traffico
GR nazionale

Segui @Piacenza24 Google+



In breve   Più letti   Più scaricati

- Sport: La Pavidea si aggiudica il Memorial "Samantha Pini"
- Sport: Il Piacenza Basket dice addio alla Coppa Ferrari
- Sport: Lar: giovedì test con la Conad Reggio Emilia al Palabanca
- Sport: Slida "Neelandese" per i Lyons. A Piacenza arrivano i Te Puna
- Cronaca: Via Genocchi, tunisino trovato con 9 grammi di cocaina: arrestato
- Cronaca: Stalking, botte e minacce alla ex per denaro. Condannato a un anno e 8 mesi
- Cronaca: Spaccio ai Giardini Margherita, due denunce e 40 grammi di droga sequestrati
- Attualità: Ponte sul Po, lo stop si tor diventa definitivo. Quintavilla: "Finalmente"
- Attualità: Croce Rossa Pordenone, 800 chili di alimenti per alluvionati di Farni
- Economia: Piacenza entra nel cuore del Giappone grazie al Consorzio Alimentare

Piacenza 24 > Eventi e Spettacoli > Provincia

## A settembre torna Valtidone Wine Fest 2015 - FOTO

Val Tidone (Piacenza) - Location varie  
da domenica 6 settembre 2015 a domenica 27 settembre 2015



Valtidone Wine Fest 2015

E' partita da Expo l'avventura del **Valtidone Wine Fest 2015**, la sesta edizione della più grande rassegna del vino piacentino, che animerà i **borghi della Val Tidone** (in provincia di Piacenza) **per tutto il mese di settembre**. Una vetrina, quella dell'Esposizione Universale, che ha permesso di mettere in luce la straordinarietà dell'evento che vede coinvolte le Amministrazioni comunali di Borgonovo V.T., Ziano P.no, Nibbiano e Pianello V.T., oltre alle associazioni di produttori, cantine e aziende vitivinicole, che nei 4 fine settimana del mese di settembre presenteranno al grande pubblico i migliori vini della zona, dal gutturnio alla malvasia, dai passiti agli spumanti, in abbinamento ai prodotti tipici locali.

La presenza a Expo 2015 è stata l'occasione per svelare le date dell'edizione 2015, che inizierà con Ortugo&Chisola a Borgonovo il prossimo 6 settembre per continuare con Sette Colli in Malvasia a Ziano il 13 settembre, DiTerreDiCibiDiVini a Nibbiano il 20 settembre prima di chiudere il 27 settembre con Pianello Frizzante. I programmi dettagliati dei 4 fine settimana sono in fase di definizione e saranno consultabili a breve sul rinnovato sito internet [www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it), ma - come sempre - oltre alla tradizionale esposizione dei migliori vini delle cantine e aziende vitivinicole partecipanti, il Wine Fest si contraddistinguerà per una serie di eventi collaterali, che spazieranno dai concorsi alla musica, dalle degustazioni guidate ai seminari di approfondimento sui temi del vino.

In attesa di settembre, il Valtidone Wine Fest continuerà la sua attività promozionale, sia sul territorio piacentino, sia al di fuori dei confini provinciali, avendo ormai raggiunto una visibilità e una dimensione sovranregionale. Dopo il fine settimana di Cantine Aperte, la manifestazione enoturistica organizzata dal Movimento Turismo del Vino, andata in scena questo fine settimana e alla quale hanno aderito molti dei partecipanti alla rassegna settembrina, il comitato promotore del festival sta mettendo in cantiere altri appuntamenti, tra cui spicca l'anteprima milanese al Bobino Club sul Naviglio Grande a Milano - prevista per il 18 giugno - una serata nella quale il Wine Fest farà conoscere le sue prelibatezze, accompagnate dai prodotti gastronomici locali, alla movida della metropoli lombarda

**BRIAN MAYNE** insegna GOAL MAPPING:  
Sviluppa la tua naturale capacità di fissare e raggiungere obiettivi.  
**TARIFHE ESCLUSIVE PER L'ITALIA!**



-----
-----



**Piacenza - 47<sup>a</sup> Settimana Organistica ed Internazionale**



Dieci anni di Milestone, si riparte tra artisti di sipico e school of music



Monticelli d'Origina festeggia la 40<sup>a</sup> Festa dell'Aglio



40<sup>a</sup> Festa delle Castagne a Gusano di Gropparello



Tutto pronto per la rassegna teatrale "L'altra scena", si parte il 1 ottobre



Polentata a Castagneta a Trevezzo in Valtidone



Piacenza - Artisti piacentini a sostegno degli alluvionati: grande concerto in piazza



Oltre 180 aziende a Piacenza Expo per "Sollevamento e Trasporti Eccezionali"



Confedilizia, tutto pronto per la 12esima edizione della Festa del Condominio



Montanari a Piacenza, geraggio Papa Francesco: "Non sapete cosa vi aspetta"



Tuo evento - Fai conoscere il tuo evento. Registrati e pubblica gratis testo e foto.

-----
-----



**Attualità:** Accoglienza profughi, già otto le parrocchie piacentine pronte a ospitarli



**Cronaca:** Non avevano più notizie del vicino di casa 78enne, era morto da due settimane



**Politica:** Alluvione, i lavori accelerano: a Recessio la strada riaprirà a fine ottobre



**Attualità:** Carcere, il garante critica la condivisione degli spazi: "urge intervento"



**Cronaca:** "L'esempio di Luca resterà vivo nei bimbi che giocheranno in questo giardino"



**Politica:** "Il Governo allarga Patto di stabilità, 14 milioni per Comuni alluvionati"



**Attualità:** L'Osteria del Teatro preoccupa Piacenza: "Riapriremo. Ma serve più coesione"



**Politica:** Piano regionale aria: limitazioni al traffico, dal 1° ottobre in vigore



**Attualità:** Parte il nuovo sportello sociale per gli stranieri di "Mondo Aperto"



**Cronaca:** Carabinieri spononati da banditi kosovari, tra loro un ex soldato. Due arresti



## Futura Informatica

I tuoi esperti Apple a Piacenza.

4 ottobre 2015

Piazza Tricolore a Trevezzo

-----
-----



**Volley -** Abbraccio tra Giuliani e Zlatanov ad Expo. Ed il Palabanca cambia nome



**Calcio Dilettanti -** Gilverge - Piacenza si giocherà a Castiglione delle Stiviere



**Calcio Dilettanti -** Castiglione delle Stiviere



[www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it)

## Valtidone Wine Fest 2015



QUANDO: 06/09/2015 - 27/09/2015 • REGIONE: EMILIA ROMAGNA • PROVINCIA: PIACENZA



### INFISSI: sono scesi i prezzi

Se stai pensando di acquistare gli infissi nuovi, scopri queste novità ed offerte per fare un buon acquisto

[leggi l'articolo](#)



E' partita da Expo l'avventura del **Valtidone Wine Fest 2015**, la sesta edizione della più grande rassegna del vino piacentino, che animerà i **borghi della Val Tidone** (in provincia di Piacenza) per tutto il mese di settembre.

Una vetrina, quella dell'Esposizione Universale, che ha permesso di mettere in luce la straordinarietà dell'evento, che vede coinvolte le Amministrazioni comunali di Borgonovo V.T., Ziano P.no, Nibbiano e Pianello V.T., oltre alle associazioni di produttori, cantine e aziende vitivinicole, che nei 4 fine settimana del mese di settembre presenteranno al grande pubblico i migliori vini della zona, dal gutturnio alla malvasia, dai passiti agli spumanti, in abbinamento ai prodotti tipici locali.

L'edizione 2015 inizierà, come di consueto, **da Borgonovo con la manifestazione Orтуgo&Chisola, il prossimo 6 settembre**, che abbina la focaccia coi ciccioli al particolare vino bianco dei colli piacentini. L'ortugo è l'unica vigna autoctona del territorio e dà vita a un vino che sta riscuotendo sempre maggior successo nei gusti non solo degli intenditori, ma del grande pubblico: si tratta, infatti, di un vino fresco e leggero che può essere gustato a pasto, ma anche come aperitivo.

La settimana successiva, **il 13 settembre, il Valtidone Wine Fest si trasferisce a Ziano Piacentino**, il comune più vitato d'Italia, per congiungersi alla 64° edizione della Festa dell'Uva. L'appuntamento di Ziano, Sette Colli in Malvasia mette sotto i riflettori la Malvasia di Candia, studiata in alcuni seminari di approfondimento e degustata sotto i tendoni del Wine Fest.

### Notizie e approfondimenti



La Festa del Bacalà alla Vicentina  
Quando la tradizione culinaria si fa Venerabile



Andar per Miele  
Gli appuntamenti delle Città del Miele

ARCHIVIO  
EVENTI PER

# ITINERARINELGUSTO (2) – LUGLIO

A Nibbiano, terza tappa del tour enologico della Val Tidone, saranno i passiti ad accompagnare i prodotti culinari più tradizionali nell'appuntamento DiTerreDiCibiDiVini, capace di riscoprire i gusti e i sapori più antichi. L'ultimo brindisi sarà ancora una volta affidato ai vini con le bollicine, che si daranno appuntamento a **Pianello in concomitanza con la Sagra di San Maurizio, il 27 settembre**. Pianello Frizzante riunirà sotto il tendone del Wine Fest le aziende vitivinicole e le cantine del territorio che si confronteranno a colpi di vini bianchi, rossi e spumanti.

I programmi dettagliati dei 4 fine settimana sono in fase di definizione e sono consultabili sul rinnovato sito internet [www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it), ma – come sempre – oltre alla tradizionale esposizione dei migliori vini delle cantine e aziende vitivinicole partecipanti, il Wine Fest si contraddistinguerà per una serie di eventi collaterali, che spazieranno dai concorsi alla musica, dalle degustazioni guidate ai seminari di approfondimento sui temi del vino.

*“Il Valtidone Wine Fest 2015 – commenta Filippo Pozzi, presidente del Comitato organizzatore – ha avuto come battesimo l'Expo di Milano ed è senza dubbio il miglior viatico per rendere questa edizione indimenticabile da un punto di vista qualitativo e quantitativo. Il Wine Fest è in continua crescita, sia a livello di numeri che di apprezzamento sul territorio e fuori dai confini locali: questa è la strada da intraprendere perché non sia solo una festa del buon bere, ma anche un momento di conoscenza per i nostri prodotti e per il nostro territorio. Quello che vogliamo fare è rendere il Valtidone Wine Fest un brand facilmente riconoscibile all'esterno e che contraddistingua questo meraviglioso territorio”.*

**Luogo:** Val Tidone (PC)  
**Organizzazione:** Valtidone Wine Fest  
**Sito web per approfondire:** <http://www.valtidonewinefest.it/>



Vuoi ricevere un avviso quando verranno pubblicati nuovi eventi e percorsi riguardanti questa regione?



Indirizzo di partenza:

ARCHIVIO  
 EVENTI PER  
 REGIONE

Altri eventi nel periodo



OPINIONI E RICERCHI

## appuntamenti

settembre

- |   |           |
|---|-----------|
| 1 | Sabato    |
| 2 | Domenica  |
| 3 | lunedì    |
| 4 | martedì   |
| 5 | Mercoledì |
| 6 | Giovedì   |
| 7 | Venerdì   |
| 8 | Sabato    |
| 9 | Domenica  |



di GILDA CIARUFFOLI

### Emilia-Romagna

#### LA FESTA CHE SI FA IN QUATTRO

Attraversata dal Po e protetta da una rigogliosa vegetazione fra cui svettano imponenti castelli e fortificazioni, la vallata più a ovest della provincia di Piacenza è la cornice del Valtidone Wine Fest, manifestazione protagonista delle quattro domeniche del mese tradizionalmente dedicato alla vendemmia, con un calendario di degustazioni e assaggi ma anche spettacoli, incontri e approfondimenti culturali nel contesto senza tempo dei suoi borghi collinari (Borgonovo, Ziano, Nibbiano e Pianello). Partecipano all'evento oltre 40 cantine che per l'occasione mettono in vetrina le loro eccellenze vinicole.

2-23 settembre, località varie (Pc)

Info: [www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it)

# Wine fest sbarca a Milano

## Durante la movida serviti i vini della Valtidone

**BORGONOVO** - Il Valtidone Wine fest ha preso ufficialmente il via da Milano: qui il festival settembrino dei vini ha vissuto una gustosa anteprima. Lungo il Naviglio Grande, negli spazi del Bobino Club, il Wine fest ha aperto ufficialmente i battenti in vista dell'avvio previsto durante il primo fine settimana di settembre a Borgonovo, in concomitanza con la festa d'la chisòla.

Durante la serata al pubblico della movida milanese sono stati serviti i vini valtidonesi: ortru-

go, gutturnio, malvasie, passiti e spumanti che saranno anche protagonisti delle quattro date in Valtidone. Gli organizzatori dell'evento hanno accompagnato le degustazioni con salumi, risotto al gutturnio, ecc. Gli assaggi sono stati guidati dalla presenza di sommelier professionisti. Distribuito inoltre materiale informativo sui prossimi eventi che scandiranno il settembre in Valtidone. Si partirà domenica 6 settembre a Borgonovo, dove l'ortrugo piacentino sarà abbi-

**Il manifesto che promuove la manifestazione**



nato alla chisola De. co., la tipica focaccia con i ciccioli legata alla tradizione borgonovese.

La settimana successiva sarà la volta di Ziano, con protagonisti la malvasia in abbinamento a pancetta e salumi della Valtidone, per poi passare a Nibbia-  
no, il 20 settembre, dove a farla

da padroni saranno i vini passiti. Per il gran finale, domenica 27 settembre, ci si trasferirà a Pianello dove protagonisti saranno i vini frizzanti. Il programma completo del Valtidone Wine Fest è consultabile al sito [www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it)

mil

Altro » Blog successivo»
Crea blog Entra

*Le buone iniziative Lombarde*

# Weekendidea

Home page
Segnala Iniziative
A proposito di noi
Ricerca

Bergamo

Brescia

Como

Cremona

Lecco

Lodi

Mantova

Milano

Monza e Brianza

P  
a  
v  
a

Varese
Lago di Garda
Fuoriporta
Sondrio

**A SETTEMBRE RIPARTE LA STAGIONE DEI VANTAGGI  
FINO A € 6.500 DI ECOINCENTIVI**



Go Further

**LUNEDÌ 20 LUGLIO 2015**

## Vallidone Wine Fest dal 6 al 27 Settembre Borgonovo V.T, Ziano P.no, Nibbiano, Pianello V.T (PC)

@VallidoneWine



### VALTIDONE WINE FEST

dal 6 al 27 Settembre  
Borgonovo V.T, Ziano P.no,  
Nibbiano, Pianello V.T

Manca solo una settimana all'apertura della sesta edizione del Vallidone Wine Fest che come di consueto celebra la prima delle sue quattro tappe a Borgonovo, dove i calici si riempiranno di ortrugo, l'unico vino autoctono del territorio piacentino che sta conquistando una fetta sempre maggiore di pubblico grazie alle sue caratteristiche organolettiche e la sua facile beva che lo rendono un prodotto particolarmente apprezzato.

L'appuntamento di Borgonovo, da sempre il primo nel calendario settembrino del Wine Fest, si coniuga con la 49° edizione della Festa d'la Chisola, la focaccia con i ciccioli, prodotto deco del territorio, e incontra – quest'anno – l'Associazione regionale Chef to Chef che ha l'obiettivo di esportare e far conoscere la cucina e i prodotti enogastronomici emiliani. Non ci sarà quindi da annoiarsi nel prossimo fine settimana che inizierà come di consueto con l'appuntamento in musica di giovedì 3 settembre a Bilegno di Borgonovo, quando dalle 21 si esibiranno Fabio Rinaudo dei Birkin Tree con le sue cornamuse italiane ed europee in un suggestivo incontro con le voci dell'Appennino guidate da Maddalena Scagnelli. Dalle 19.00, inoltre, si potranno degustare le prelibatezze finger food curate dal Ristorante La Palta dello chef stellato Isa Mazzocchi.

Mentre la Festa d'la Chisola avrà il suo antipasto venerdì sera con la tradizionale marcia e i primi stand gastronomici, il Vallidone Wine Fest si concentrerà il sabato con il momento più godereccio degli aperitivi a base di cocktail all'ortrugo nei bar di Borgonovo, dando appuntamento poi alla domenica per il tradizionale momento del festival in Piazza Garibaldi dalle ore 9 alle ore 19. Alle ore 10.45 si terrà l'inaugurazione ufficiale seguita dalla premiazione del miglior ortrugo decretato da una giuria di esperti coordinata da Roberto Gazzola. Per chi volesse unire all'assaggio dell'ortrugo un approfondimento eno-culturale, dalle ore 15.00 presso il Castello di Castelnovo si terranno degustazioni guidate in abbinamento con i prodotti tipici della Val Tidone e la visita al castello. Per le prenotazioni è possibile rivolgersi alla segreteria del Wine Fest (0523861823) o allo stand di Piazza Garibaldi; sarà disponibile una navetta per il trasporto a Castelnovo.

Il ricco calendario di appuntamenti del fine settimana borgonovese è stato presentato in conferenza stampa dal Sindaco, Roberto Barbieri, che ha sottolineato l'importanza della collaborazione tra enti, pro loco e associazioni nella promozione del territorio. Un concetto ribadito dall'Assessore Matteo Lunni che ha ricordato come il Vallidone Wine Fest "sia nato proprio con l'intento di unire più comuni sotto l'insegna di un festival che fosse volano per la promozione del territorio. Penso che ci stiamo riuscendo egregiamente e voglio ringraziare tutti quelli che si impegnano per il successo di questo ricco fine settimana".

La Pro Loco di Borgonovo, con Greta Cavallari e Carlo Cavallari, oltre a presentare tutti gli appuntamenti che animeranno il paese nel fine settimana tra stand gastronomici, esibizioni sportive e artistiche, musica per tre sere e l'immane concorso fotografico, ha evidenziato come la Festa d'la Chisola abbia ottenuto il patrocinio del Padiglione Italia di Expo 2015 e proprio ad Expo nelle scorse settimane abbia avuto modo di presentarsi e di presentare la Val Tidone. "Siamo sempre aperti e disponibili a collaborare – ha detto Carlo Cavallari – perché questa splendida vallata venga sempre di più conosciuta all'esterno. Conoscerla significa poi apprezzarla, grazie a tutte le sue qualità".

**PROVA LA NOSTRA APP GRATIS**



Weekendidea App 4.2



Dispenser vino a spina  
Spilatore refrigerato vino sfuso o bag in box -6 colori- www.vintar.it

**ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER**

**Aggiungi questa blog ai preferiti del tuo browser!**

Follow @ \_WEEKENDIDEA\_





Luigi Pozzi  
(Weekendidea)

Blogger di Weekendidea

1.307 follower

+17 Consigliato su Google

**CLASSIFICA ULTIMI 7 GIORNI**



**Street Food Market dal 25 al 27 Settembre Treviglio (BG)**



www.vallidonewinefest.it

**31 luglio**

**Il vino va in città**

incontro con i vini  
della Valle Isarco  
Bressanone (Bolzano)  
dalle 19.00 alle 23.00

**4 agosto**

**Calici di Stelle**

in tutta Italia  
fino al 10 agosto  
[movimentoturismovino.it/  
it/eventi/3/calici-di-  
stelle/](http://movimentoturismovino.it/it/eventi/3/calici-di-stelle/)

**8 agosto**

**Calici sotto i Tre Colli**

Brisighella (Ravenna)  
dalle 21.00

**21 agosto**

**The Oxford**

**Wine Festival**

The Oxford Union, Oxford  
fino al 22 agosto  
[oxfordwinefestival.org](http://oxfordwinefestival.org)

**6 settembre**

**Valtidone Wine Fest**

fino al 27 settembre  
[valtidonewinefest.it](http://valtidonewinefest.it)

**11 settembre**

**Aspettando**

**il Festival Franciacorta**

Milano – vari locali  
fino al 18 settembre

## ULTIME NOTIZIE DA NON PERDERE!



sei in » A-Z » Scuole superiori » Alberghiero Magnaghi Salso

## Liubetta, la miss che conquista le passerelle

Studentessa dell'istituto alberghiero, lo scorso anno è stata eletta «La più bella del mondo Italia»

27/07/2015 - 19:34

Log In [Twitter](#) [5](#) [G+](#)[COMMENTA](#) [0](#) [A](#) [A](#) [A](#)

di Paolo Panni

Si fa sempre più largo la giovane bellezza parmigiana Liubetta Novari, 18enne studentessa dell'istituto alberghiero «Magnaghi» di Salsomaggiore Terme. Dopo l'affermazione che, un anno fa, l'ha portata a conquistare il titolo nazionale di miss «La più bella del mondo Italia 2014» alla Baia Imperiale di Gabicce Mare e dopo che il settimanale «Cronaca vera» le ha dedicato la copertina e un ampio servizio interno, la giovane parmigiana continua a togliersi soddisfazioni. È stata più volte al fianco di Selvaggia Lucarelli ed Edoardo Raspelli, mentre attualmente sta facendo uno stage nel meraviglioso Grand Hotel

Alta 1 metro e 81 centimetri, capelli castani e occhi verdi, la bellissima parmigiana, all'alberghiero di Salsomaggiore frequenta l'indirizzo accoglienza turistica, ma il suo sogno è quello di arrivare lontano nel mondo dello spettacolo. E, per ora, i risultati le stanno dando decisamente ragione. Liubetta, che ha sfilato per le collezioni di Valeria Marini, è ormai collaboratrice stabile del celebre critico enogastronomico Edoardo Raspelli, con il quale conduce e fa da testimonial a sagre ed eventi gastronomici. Ha fatto, inoltre, da interprete a «Chef chez moi», un programma di cucina ideato dal noto paroliere, più volte vincitore a Sanremo, Fabrizio Berlindioni.

Al fianco di Edoardo Raspelli (che a breve condurrà, per il diciottesimo anno, su Canale 5, la fortunata trasmissione «Melaverde», ideata dall'agronomo Giacomo Tiraboschi nel 1998) come valletta/co-conduttrice, ultimamente è stata tra l'altro la madrina della prima Sagra dello scalogno piacentino (a Castelvetro Piacentino), del Wine Fest di Borgonovo Val Tidone (Piacenza), della Sagra della nocciola (a Cortemilia, Cuneo), del Melliga Day di Sant'Ambrogio di Torino e del Mangiacinema (festival ideato e curato dal collaboratore della «Gazzetta di Parma», Gianluigi Negri) a Salsomaggiore Terme. Infine, la copertina e l'ampio servizio su «Cronaca vera»: tutte importanti affermazioni per questa ragazza, che sogna in grande e che si definisce «molto solare». «Rido sempre e sono sempre felice, a volte riesco a far sorridere anche a chi mi è attorno. Sono molto sensibile - dice -, ma allo stesso tempo credo di essere anche molto determinata. Mi piace ragionare e non seguire l'istinto. Guardo i dettagli, le piccole cose, perché sono sicura che in futuro si riveleranno grandi».

E poi ci sono, appunto, i sogni. Per i quali sta lavorando, mettendo insieme non pochi risultati. Del resto, a 18 anni, sognare è la cosa più ovvia che ci sia. «Nella vita - afferma - tutti hanno dei sogni: i miei ovviamente sono tanti. Ho addirittura fatto un quaderno col titolo "100 cose da fare prima di morire". Il sogno più grande è appunto quello di realizzare la mia carriera, che procede a piccoli passi». Ma sta portando a belle soddisfazioni. Senza perdere il particolare legame con Parma, città che dice di amare per la tranquillità e la cucina.



# vino

e dintorni



Home Vino Dintorni Eventi La Rivista Web Tv Contatti Ricerca

VITIVINICOLA

**FERRUCCIO DEIANA**



VITIVINICOLA

**FERRUCCIO DEIANA**



RSS

f t yt

Your Wednesday Briefing - Mahmoud Abbas, Pak

## DETTAGLIO EVENTO

### EVENTI











**6 SETTEMBRE**  
**Borgonovo V.T.**  
*Ortugo&Chisola*



**13 SETTEMBRE**  
**Ziano P.no**  
*Sette Colli in Malvasia*



**20 SETTEMBRE**  
**Nibbiano**  
*Di Terre Di Cibi Di Vini*



**27 SETTEMBRE**  
**Pianello V.T.**  
*Pianello Tizzante*

INFO: [WWW.VALTIDONEWINEFEST.IT](http://WWW.VALTIDONEWINEFEST.IT) - [INFO@VALTIDONEWINEFEST.IT](mailto:INFO@VALTIDONEWINEFEST.IT) - +39.0523.861823

### EVENTI

set 2015						
Lu	Ma	Me	Gi	Ve	Sa	Do
31	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	1	2	3	4

dal: 9 mag al: 31 ott  
Peace Kitchen: la cultura e l'arte culinaria giapponesi a Milano per portare un messaggio di pace

dal: 22 giu al: 19 ott  
Sulla giostra dei wine bar salgono l'enoteca itinerante e quella provinciale

dal: 5 set al: 8 nov  
UNA SERIE DI SAGRE ENOGASTRONOMICHE IN VALTELLINA

dal: 2 ott al: 4 ott  
TAPAS AND BEER FEST: BOLOGNA PER STRADA

dal: 3 ott al: 5 ott  
Prosecco DOC in scena sul palcoscenico di Milano Golosa

## 6 set 2015 A SETTEMBRE TORNA IL VALTIDONE WINE FEST

E' partita da Expo l'avventura della Valtidone Wine Fest 2015, la sesta edizione della più grande rassegna del vino piacentino, che animerà i borghi della Val Tidone (in provincia di Piacenza) per tutto il mese di settembre. Una vetrina, quella dell'Esposizione Universale, che ha permesso di mettere in luce la straordinarietà dell'evento, che vede coinvolte le Amministrazioni comunali di Borgonovo V.T., Ziano P.no, Nibbiano e Pianello V.T., oltre alle associazioni di produttori, cantine e aziende vitivinicole, che nei 4 fine settimana del mese di settembre presenteranno al grande pubblico i migliori vini della zona, dal gurguttino alla malvasia, dai passiti agli spumanti, in abbinamento ai prodotti tipici locali.

L'edizione 2015 inizierà, come di consueto, da Borgonovo con la manifestazione *Ortugo&Chisola*, il prossimo 6 settembre, che abbina la focaccia coi ciccioli al particolare vino bianco dei colli piacentini. L'ortugo è l'unica vigna autoctona del territorio e dà vita a un vino che sta riscuotendo sempre maggior successo nei gusti non solo degli intenditori, ma del grande pubblico: si tratta, infatti, di un vino fresco e leggero che può essere gustato a pasto, ma anche come aperitivo.

La settimana successiva, il 13 settembre, il Valtidone Wine Fest si trasferisce a Ziano Piacentino, il comune più vitato d'Italia, per congiungersi alla 64° edizione della Festa dell'Uva. L'appuntamento di Ziano, *Sette Colli in Malvasia* mette sotto i riflettori la Malvasia di Candia, studiata in alcuni seminari di approfondimento e degustata sotto i tendoni del Wine Fest.

A Nibbiano, terza tappa del tour enologico della Val Tidone, saranno i passiti ad accompagnare i prodotti culinari più tradizionali nell'appuntamento *Di Terre Di Cibi Di Vini*, capace di riscoprire i gusti e i sapori più antichi.

L'ultimo brindisi sarà ancora una volta affidato ai vini con le bollicine, che si daranno appuntamento a Pianello in concomitanza con la Sagra di San Maurizio, il 27 settembre. *Pianello Frizzante* riunirà sotto il tendone del Wine Fest le aziende vitivinicole e le cantine del territorio che si confronteranno a colpi di vini bianchi, rossi e spumanti.

I programmi dettagliati dei 4 fine settimana sono in fase di definizione e sono consultabili sul rinnovato sito internet [www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it), ma – come sempre – oltre alla tradizionale esposizione dei migliori vini delle cantine e aziende vitivinicole partecipanti, il Wine Fest si contraddistinguerà per una serie di eventi collaterali, che spazieranno dai concorsi alla musica, dalle degustazioni guidate ai seminari di approfondimento sui temi del vino.

"Il Valtidone Wine Fest 2015 – commenta Filippo Pozzi, presidente del Comitato organizzatore – ha avuto come battesimo l'Expo di Milano ed è senza dubbio il miglior viatico per rendere questa edizione indimenticabile da un punto di vista qualitativo e quantitativo. Il Wine Fest è in continua crescita, sia a livello di numeri che di apprezzamento sul territorio e fuori dai confini locali: questa è la strada da intraprendere perché non sia solo una festa dei buoni bere, ma anche un momento di conoscenza per i nostri prodotti e per il nostro territorio. Quello che vogliamo fare è rendere il Valtidone Wine Fest un brand facilmente riconoscibile all'esterno e che contraddistingua questo meraviglioso territorio".

Tutte le informazioni, i programmi e le opportunità offerte dal Wine Fest e dalla Val Tidone si possono trovare al sito [www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it), alla pagine facebook e twitter del Valtidone Wine Fest.





Home Amici Chi Contatti Notiziario Policy e-mail Newsletter Cerca Terre di Toscana

## Dal 6 settembre settembre torna il Valtidone Wine Fest

Di L'AcquaBuona • 29 lug 2015 • Rubrica: Da vedere e da sapere, In evidenza •

Stampa questo articolo

E' partita da Expo l'avventura del Valtidone Wine Fest 2015, la sesta edizione della più grande rassegna del vino piacentino, che animerà i borghi della Val Tidone (in provincia di Piacenza) per tutto il mese di settembre. Una vetrina, quella dell'Esposizione Universale, che ha permesso di mettere in luce la straordinarietà dell'evento, che vede coinvolte le Amministrazioni comunali di Borgonovo V.T., Ziano P.no, Nibbiano e Pianello V.T., oltre alle associazioni di produttori, cantine e aziende vitivinicole, che nei 4 fine settimana del mese di settembre presenteranno al grande pubblico i migliori vini della zona, dal gutturno alla malvasia, dai passiti agli spumanti, in abbinamento ai prodotti tipici locali.



L'edizione 2015 inizierà, come di consueto, da Borgonovo con la manifestazione Ortugo&Chisola, il prossimo 6 settembre, che abbina la focaccia coi ciccioli al particolare vino bianco dei colli piacentini. L'ortugo è l'unica vigna autoctona del territorio e dà vita a un vino che sta riscuotendo sempre maggior successo nei gusti non solo degli intenditori, ma del grande pubblico: si tratta, infatti, di un vino fresco e leggero che può essere gustato a pasto, ma anche come aperitivo.

La settimana successiva, il 13 settembre, il Valtidone Wine Fest si trasferisce a Ziano Piacentino, il comune più vitato d'Italia, per congiungersi alla 64ª edizione della Festa dell'Uva. L'appuntamento di Ziano, SetteColliniMalvasia mette sotto i riflettori la Malvasia di Candia, studiata in alcuni seminari di approfondimento e degustata sotto i tendoni del Wine Fest.

A Nibbiano, terza tappa del tour enologico della Val Tidone, saranno i passiti ad accompagnare i prodotti culinari più tradizionali nell'appuntamento DiTerreDiCibiDiVini, capace di riscoprire i gusti e i sapori più antichi. L'ultimo brindisi sarà ancora una volta affidato ai vini con le bollicine, che si daranno appuntamento a Pianello in concomitanza con la Sagra di San Maurizio, il 27 settembre. Pianello Frizzante riunirà sotto il tendone del Wine Fest le aziende vitivinicole e le cantine del territorio che si confronteranno a colpi di vini bianchi, rossi e spumanti.

I programmi dettagliati dei 4 fine settimana sono in fase di definizione e sono consultabili sul rinnovato sito internet [www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it), ma – come sempre – oltre alla tradizionale esposizione dei migliori vini delle cantine e aziende vitivinicole partecipanti, il Wine Fest si contraddistinguerà per una serie di eventi collaterali, che spazieranno dai concorsi alla musica, dalle degustazioni guidate ai seminari di approfondimento sui temi del vino.

"Il Valtidone Wine Fest 2015 – commenta Filippo Pozzi, presidente del Comitato organizzatore – ha avuto come battesimo l'Expo di Milano ed è senza dubbio il miglior viatico per rendere questa edizione indimenticabile da un punto di vista qualitativo e quantitativo. Il Wine Fest è in continua crescita, sia a livello di numeri che di apprezzamento sul territorio e fuori dai confini locali: questa è la strada da intraprendere perché non sia solo una festa del buon bere, ma anche un momento di conoscenza per i nostri prodotti e per il nostro territorio. Quello che vogliamo fare è rendere il Valtidone Wine Fest un brand facilmente riconoscibile all'esterno e che contraddistingua questo meraviglioso territorio".

Tutte le informazioni, i programmi e le opportunità offerte dal Wine Fest e dalla Val Tidone si possono trovare al sito [www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it), alle pagine facebook e twitter del Valtidone Wine Fest.

Share / Save

### PUBBLICITÀ



### DAL BLOG DE L'ACQUABUONA

- Scottature sugli acini, cose già viste.
- La mietitura tra i graticcioli
- Arsenico e vino qualche info in più

### L'INDICE PER RUBRICA

#### Assaggiati per voi

#### Attualità e idee

- Da leggere

#### Da vedere e da sapere

#### d'iCibi

- Affari di gola
- In cucina

#### d'iLuoghi

- In cantina
- Mangiare bere uomo donna

#### d'iVini

- Il vino in dettaglio
- L'appunto al vino

#### La parola all'agronomo

### ALTRI TITOLI IN QUESTA RUBRICA

- 10-12 ottobre, le degustazioni di Wine in Sanremo
- Qualità e il Mercato Centrale di Firenze insieme per il MercatMercatino. 4 appuntamenti tra cibo, vino e talk show
- 7 ottobre: La nuova "Fondazione Italiana Sommelier Toscana" si presenta a Firenze alla stampa ed al pubblico
- GrandiPani, 25-26 settembre all'Accademia dei Georgofili di Firenze
- I Tre Bicchieri della guida Vini d'Italia 2016 del Gambero Rosso: Lombardia, Liguria, Sardegna, Lazio, Trentino
- 18-20 settembre a Terricciola (Pi), 53esima Festa dell'uva e del vino
- I Tre Bicchieri della guida Vini d'Italia 2016 del Gambero Rosso: Lombardia, Liguria, Sardegna
- 17-20 settembre a Firenze: Bio a Colori
- Torna a Roma "EurHop Beer Festival", il Salone Internazionale della Birra Artigianale
- Sushi tram in partenza a Milano! A cura della Camera di Commercio Italiana in Giappone



## Le Proloco della Valtidone in Piazzetta

Oggi i volontari di Borgonovo, Pianello, Strà-Trevozzo e Ziano promuovono la vallata

Oggi, giovedì 30 luglio, e domani venerdì 31 luglio la Valtidone torna protagonista a Expo. Nello spazio di Piazzetta Piacenza, sotto la grande zolla "Land of values", i volontari delle Prooco di Borgonovo, Pianello, Strà-Trevozzo e Ziano uniranno infatti le forze per mettere in mostra il meglio che il territorio valtidonese può offrire ai visitatori.

Oltre a promuovere i prodotti enogastronomici più

caratteristici che meglio rappresentano questa vallata i volontari delle Pro loco ai visitatori di piazzetta Piacenza illustreranno il calendario delle manifestazioni che animeranno la Valtidone nei prossimi mesi.

Tra queste non mancherà ad esempio la Festa d'la Chisòla, la focaccia prodotta De.Co. di Borgonovo cui la Proloco dedicherà la celebre sagra che quest'anno è in programma dal prossimo 4 al 6 di settembre.

Tra gli altri eventi che le Pro loco promuoveranno oggi e domani a Expo ci sarà anche la festa patronale di San Maurizio in calendario tra il 26 e il 27 settembre a Pianello. E i volontari del sodalizio di Ziano punteranno i riflettori sulla festa dell'Uva dall'11 al 13 settembre.

Si tratta di tre eventi che, tra le altre cose, rientrano nel calendario del Valtidone Wine fest, il festival itinerante dei vini che comprende una tappa anche a Nib-

bianco e che animerà tutto il mese di settembre. Chiuderà questo calendario itinerante la Polentata e la Rassegna del Tartufo organizzata per il 4 ottobre dalla Proloco di Strà-Trevozzo. Si tratta di una novità che si aggiungerà al già ricco calendario di appuntamenti che animano la vallata e con cui i volontari delle Pro loco cercheranno di catturare l'attenzione dei visitatori di Expo a Milano.



m.mil

Alcuni bambini alla tradizionale Festa dell'uva di Ziano

Roma - 30-07-2015

## AGENDA WINENEWS - L'ENOGASTRONOMIA IN ESTATE È UNA FESTA, DALLA STRADA DEL VINO SOAVE ALLA PUGLIA. QUALCOSA DI "CHIC"? DAI CRU DI BAROLO AL VERSOALN, "IL VINO DI SISSI", FINO A "BOLGHERI MELODY". VINI DELLE MARCHE E DEL CASTELLO DI AMA PER LA CHARITY

L'enogastronomia in estate è una festa: miele, lumache, oca, fettuccine, funghi e tagliate sono protagonisti di sagre e mercatini, nei piccoli Paesi e lungo le strade dei vigni di tutta Italia, come quella del vino Soave, ma persino ad "alta quota" con vista sul Lago di Garda e nei boschi della Sardegna. Chi è alla ricerca di qualcosa di "chic", può degustare i Cru del Barolo nelle Langhe, assaggiare vini ascoltando jazz nella Costa dei Trabocchi o i concerti del "Bolgheri Melody Festival" tra i vigneti del Sassicaia, ma anche il Versoal, il vino bianco dei "Giardini di Sissi" a Merano.

Ecco l'agenda di WineNews, con gli eventi da non perdere per wine lovers & gourmet. E per chi l'enogastronomia non rappresenta solo una passione, ma anche una futura professione, le scuole del settore sono aperte anche in estate. Spazio, infine, alla charity con i più celebri vini e chef stellati delle Marche per la Lega del Filo d'Oro a Macerata Opera Festival, e tra grandi vini e gastronomie al Castello di Ama nel Chianti Classico per la Fondazione Tommasino Bacciotti. I lecci secolari del parco "Sa Foglia", a Sidi in Sardegna, domani saranno la cornice della "Cena nel bosco", ideata dallo chef stellato Roberto Petza (ci saranno anche gli chef Roy Caceres, Alessandro Pavoni, Matias Perdomo e Roberta Pezzella) con la premiazione del miglior piatto del progetto "Il Pranzo di Babele", laboratorio di cucina in cui i migranti ospitati nell'isola hanno realizzato ricette dei loro Paesi insieme in chiave sarda (fino al 3 agosto) alla Sagra della lumacca a Casumaro in Emilia Romagna (fino al 10 agosto), da quella dei funghi porcini ad Ascrea (2 agosto) alle "Sere della tagliata" a Tarquinia (7-9 agosto) e alle fettuccine a Casaprota, tutte nel Lazio (12-13 agosto). [www.stradadelvino.it](http://www.stradadelvino.it). Anche lungo la Strada del vino Soave, ad agosto, sono molti gli eventi dedicati all'enogastronomia, dal vino alla birra, dalla soppessa al Durello, con tanti appuntamenti anche nelle cantine ed escursioni tra i vigneti ([www.stradadelvino.it](http://www.stradadelvino.it)). Puntuale come ogni anno torna il "Mercatino del gusto di Maglie", uno degli eventi di cultura enogastronomica più longevi e importanti, in cui si assaggiano tante specialità e si partecipa a presentazioni di libri e incontri, concerti, spettacoli ed attività per bambini, ispirati al tema della "cucina", e all'attualità del "coltivare e custodire" il nostro futuro, con particolare sensibilità al cibo (1-5 agosto, [www.mercatinovalgusto.it](http://www.mercatinovalgusto.it)). Il 3 agosto debutta invece il "Venere Wine & Jazz" con "CreaCultura Abruzzo" nella Costa dei Trabocchi, a Fossacesia (Chieti), protagonisti indiscussi un panorama mozzafiato, buona musica rigorosamente jazz e la degustazione di grandi vini abruzzesi firmati dalla cantina Masciarelli (secondo appuntamento 11 agosto, [www.facebook.com/venerewinez](http://www.facebook.com/venerewinez)). Da agosto fino a novembre, quando si traccia il bilancio del raccolto 2015 del miele in Italia, anche l'agenda italiana delle feste dedicate al nettare degli api abbraccia tutta la Penisola, con protagoniste, le Città del Miele, dalle Alpi alle Isole, da Calce al Comogio a Montalcino, da Lazine a Zafferana Etnea, da Châtillon a Foligno ([www.cittadelmiele.it](http://www.cittadelmiele.it)). E una tradizione anche l'apertura dei "Giardini di Sissi" a Merano con "Giardini & Vini", ogni giovedì di agosto, settembre e ottobre, e la possibilità di visitare il parco botanico di Castel Trauttmansdorff immerso nella magia del Fall Foliage, il vigneto ed il Tabernaculum, dove è custodita una copia in oro di un vinaccio di 7.000 anni e altri vinaccioli risalenti a circa 2.400 anni fa. Quindi, a Castel Katzenzungen a Prissiano, la degustazione del pregiato vino bianco Versoal, nato dalla più antica e più grande vite al mondo che ha oltre 350 anni ([www.gardindisissi.it](http://www.gardindisissi.it)). Per gli amanti della montagna, il 24 agosto gli "scarti" sono i protagonisti della "Degustazione a spreco zero a due passi dal cielo" al Rifugio Averau (2.413 m) a Cortina, accompagnata da una riflessione sul tema con il professor Andrea Segre, ideatore di Last Minute Market. Ma prima, 18 agosto è di scena "Calici di stelle nei rifugi" con oltre 100 etichette a "Cena-Stella": mentre il 20 agosto c'è il "Cortina Summer Party 2015" nella Malga Piazzi da Pian di Piazzi, piatti degli chef stellati dei ristoranti Tivoli di Cortina, St. Hubertus dell'Hotel Rosa Alpina, La Siroia dell'Hotel Ciasa Salares e Al Capriolo di Vodo di Cadore ([www.cortina.dolomiti.org](http://www.cortina.dolomiti.org)).

**Focus - Le scuole di enogastronomia non chiudono mai: "Summer School" 2015 ad Alma (Reggia di Colomo, 3-7 agosto)**  
Alma, La Scuola Internazionale di Cucina Italiana diretta dal maestro Gualtiero Marchesi, apre le porte in estate, dal 3 al 7 agosto alla Reggia di Colomo (Parma), con la possibilità di partecipare ad una delle giornate o a tutta la Summer School dedicata o alla sala o alla cucina. La Summer School è la settimana dedicata ai 40 migliori diplomati degli istituti alberghieri di tutta Italia che avranno l'occasione di vivere la scuola e la sua esclusiva offerta formativa a 360 gradi con lezioni frontali e dimostrative, uscite didattiche e agli approfondimenti sul mondo della cucina, della pasticceria, della sommelier e della sala. E il 6 agosto ci sarà anche un buffet di gala alla Reggia.  
Info: [www.alma.scuolacucina.it](http://www.alma.scuolacucina.it)

**Focus - A lezione di musica classica nelle cantine di Bolgheri, con i "prof" della Scala di Milano, grazie al "Bolgheri Melody Festival" (fino al 17 agosto)**  
Fino al 17 agosto grandi vini e musica d'autore si incontrano al "Bolgheri Melody Festival 2015" all'Arena Mario Incisa della Rocchetta, "padre" di un autentico mito come il Sassicaia, a San Guido di Bolgheri. Sul palco, tanti celebri artisti, da Fiorella Mannoia a Francesco Renga, da The Kilors di "Amici" alla comicità di Pupo, Paolo Ruffini ed Enrico Brignano, mentre ascoltando e godendosi lo spettacolo, come da tradizione, all'Hotel Bolgheri è possibile degustare etichette di tante celebri cantine. Fino al 31 luglio c'è anche la prima edizione del Master dell'Accademia Bolgheri Melody aperto agli studenti di musica classica, a lezione nelle cantine di Bolgheri con i "prof" del Teatro alla Scala di Milano, fino all'esibizione finale sul palco del Festival il 1 agosto tra Verdi, Puccini e Mascagni. Ad ospitare le lezioni sono 15 cantine della celebre Doc di Toscana: dalla Tenuta San Guido, casa del Sassicaia, a Michele Satta, da Le Grascie al Campanetriste Sport, i Grappi del Podere Sapego al Felcinato, dall'Eucaliptus alla Fattoria Terre del Marchesato, dalla Tenuta Caccia al Piano 1888 a Tingali, a Casanuova passando per Micheletti e Donna Olimpia 1898.  
Info: [www.bolgherimelodyfestival.it](http://www.bolgherimelodyfestival.it)

**Focus - Opera, vini e chef stellati delle Marche insieme al Macerata Opera Festival per la Lega del Filo d'Oro (6 agosto)**  
La magia dell'opera incontra i vini dell'Imt Istituto Marchigiano di Tutela Vini il 6 agosto nell'evento "Nutrire l'anima" al Macerata Opera Festival a sostegno della Lega del Filo d'Oro, per la costruzione di un aula di musicoterapia nel nuovo centro nazionale. Uno spettacolo di musica e parole, con approfondimenti gastronomici e show cooking, per raccontare, attraverso le stagioni della vita, i temi scelti dalle Marche per Expo Milano 2015: nutrizione, qualità della vita e longevità. "Nutrire l'anima, festa marchigiana da Sesto Bussacanti a Giacomo Leopardi", scritto da Francesco Micheli, direttore artistico del Festival, Carlo Cambi, giornalista enogastronomico, e Andrea Forasi, musicologo e biografo del famoso baritone Bussacanti, sarà anche una riflessione sulle cause sostenute dalla Lega del Filo d'Oro, associazione a supporto delle persone sordocomiche e plumonotarie sensoriali. Sul palco si alterneranno attori come Lella Costa e Maria Piazzo, orchestre, band e chef stellati Moreno Cedroni, Enrico Recanatani e Michele Biagiola che, assieme a Simone Salvini con la sua cucina naturale, sveleranno le ricette-scenarie della loro vita, cusonandole del wo e abbandonandole ad un vino Inm. Oltre l'onore della serata, la compagna olimpica di scherma e ambasciatrice del Verdicchio, Elisa Di Francisca, reduce dalla recente vittoria della medaglia d'oro ai mondiali di Mosca nel fioretto femminile a squadre.  
Info: [www.inmfo.it](http://www.inmfo.it)

**Focus - Vino & solidarietà nel cuore del Chianti Classico: Festa di San Lorenzo al Castello di Ama per la Fondazione Tommasino Bacciotti (19 agosto)**  
Sarà una Charity walking dinner, tra grandi vini e piatti prelibati, e tanti ospiti, la Festa di San Lorenzo il 19 agosto nella cornice del Castello di Ama, nel cuore del Chianti Classico. Dalla Champagne della Maison Philippeonet, con la presenza della proprietaria Chantalonet in abbinamento alla cucina toscana di Giovanni Bonvita, chef del Ristoro di Ama, a Giusto Occipinti che parlerà l'assaggio dei vini dell'Azienda Agricola Cos in abbinamento ai salumi dei "maiali tranquilli" della Casa Maxima di Modena. Ma non solo: il "genio della pizza" Giovanni Mandara della "Piccola Piedigrotta" di Reggio Emilia offrirà assaggi delle sue famose pizze, realizzate nell'antico forno a legna del Castello. Grandi Rossi accompagneranno l'autentica bistecca fiorentina, cucinata personalmente dalla famiglia Bacciotti del Ristoro Talio di Montebell (Firenze). E ci saranno anche i "Hosteria Gusti" e la famiglia Morandi di Modena, insieme all'inventore del "Pansettone Spaziale", Valter Tagliatuzchi della Pasticceria del Gamberano di Pavullo (Modena). Tutti insieme nella celebre cantina di Marco Pallanti e Lorenza Sebasti per la Fondazione Tommasino Bacciotti.  
Info: [www.castellodiamma.com](http://www.castellodiamma.com)

**Focus - Uno sguardo agli eventi di settembre, dal primo "Ambasciatore del Soave" alle degustazioni "narrate" del Cru del Barolo, passando per "Taste of Roma"**  
Uno sguardo agli eventi di settembre, ci porta ancora a Soave, per "Soave Versus", l'evento promosso dal Consorzio di Tutela con 200 etichette del celebre bianco vulcanico al Palazzo della Gran Guardia a Verona (5-7 settembre, [www.isoave.com](http://www.isoave.com)), con il Soave Master, primo concorso lanciato da Ais-Associazione Italiana Sommelier Veneto in cui i giovani sommelier potranno cimentarsi e diventare il Soave Master 2015, il primo Ambasciatore del Soave in giro per l'Italia ([www.aisveneto.it](http://www.aisveneto.it)). Ma anche a Serralunga d'Alba, in vista all'antico Castello e a, con le degustazioni narrate dedicate al Cru del Barolo sulla sua sommà, tra i vigneti di Langhe, di Barolo & Castles Foundation e Comitato Castellodoc Langhe e Roero (4, 11 e 18 settembre, [www.castellodoclanghe.it](http://www.castellodoclanghe.it)). Restando in Piemonte, "Cocco Wine" trasforma il centro storico di Cocconato (Asti) in una strada del vino, in cui alternerà gli assaggi dei vini ai prodotti tipici del territorio, con le cantine di Cocconato e del Monferrato ([www.gourmet.it](http://www.gourmet.it)). Nella capitale torna "Taste of Roma" nei giardini pensili dell'Auditorium Parco della Musica, con protagonisti gli chef e l'enogastronomia, in un approccio informale e a tratti anche giocoso, con l'alta cucina da Cristina Bowerman ad Antonello Colonna, dalle Sensational Dimmers by Ferrarelle e con lo Champagne Krug al concorso World of Taste dedicato a Expo con i vini abbinati alle ricette in gara dall'Enoteca Trimani, sono solo alcuni degli eventi nell'evento (17-20 settembre, [www.tastefroma.it](http://www.tastefroma.it)). A "Ciotolando con Gusto" a Malcesine (Verona), invece, è di scena invece una "cena in quota" in cima al monte Baldo con vista sul Lago di Garda alla locanda La Batta dei Forti cui si arriva in funivia (1.790 metri), ma anche una "caccia al tesoro del gusto" - un "Giardino del Gusto" e un "Prosecco Village" (25-27 settembre, [www.ciotolando.com](http://www.ciotolando.com)). Infine, per tutto il mese di settembre, c'è anche il "Valdione Wine Fest 2015", la più grande rassegna del vino piacentino, che anima i borghi della Val Tidone (Piacenza) con tanti eventi enoci ([www.valdionewinefest.it](http://www.valdionewinefest.it)).

Contatti: [info@winenews.it](mailto:info@winenews.it)  
Seguici anche su Twitter: [@WineNewsIT](https://twitter.com/WineNewsIT)

Questo articolo è tratto dall'archivio di WineNews - Tutti i diritti riservati - Copyright © 2000-2015

# WINETASTE.IT (1) – 30 LUGLIO

Il gusto del vino. Webmagazine diretto da Roberto Gatti      Translate Site:      cerca nel sito...

WebMagazine Diretto da Roberto Gatti  
**WineTaste**

WEBMAGAZINE    ROBERTO GATTI    CORSI    ARCHIVIO STORICO    CONTATTI  
Enogastronomico    Biografia    Video e Tutorial    Diviso per anno    WineTaste Info

HOME    COMUNICATI STAMPA    A SETTEMBRE TORNA IL VALTIDONE WINE FEST

31 LUG    Roberto Gatti  
in: Comunicati Stampa, Eventi

## A Settembre Torna Il Valtidone Wine Fest

Borgonovo, luglio 2015 – E' partita da Expo l'avventura del Valtidone Wine Fest 2015, la sesta edizione della più grande rassegna del vino piacentino, che animerà i borghi della Val Tidone (in provincia di Piacenza) per tutto il mese di settembre.



6 SETTEMBRE  
Borgonovo V.T.  
Ortugoghisola

13 SETTEMBRE  
Ziano P.no  
Sette Col in Malvasia

20 SETTEMBRE  
Nibbiano  
Ortugoghisola

27 SETTEMBRE  
Pianello V.T.  
Pianello - Fizzano

INFO: WWW.VALTIDONEWINEFEST.IT - INFO@VALTIDONEWINEFEST.IT - +39.0523.861823

Una vetrina, quella dell'Esposizione Universale, che ha permesso di mettere in luce la straordinarietà dell'evento, che vede coinvolte le Amministrazioni comunali di Borgonovo V.T., Ziano P.no, Nibbiano e Pianello V.T., oltre alle associazioni di produttori, cantine e aziende vitivinicole, che nei 4 fine settimana del mese di settembre presenteranno al grande pubblico i migliori vini della zona, dal gutturno alla malvasia, dai passiti agli spumanti, in abbinamento ai prodotti tipici locali.



WineTaste Magazine

## NEWS LETTER

Iscriviti alla newsletter e tieniti aggiornato

Email

PROCEDI

## WINETASTE PARTNER

AGLIENDA AGRICOLA  
G.MILAZZO

Grestio

STOCKOUTLET  
I MIGLIORI STOCK IN CIRCOLAZIONE

MALIBRÀN

SCRIANI

Tweets di @winetaste01



L'edizione 2015 inizierà, come di consueto, da Borgonovo con la manifestazione Ortugo&Chisola, il prossimo 6 settembre, che abbina la focaccia coi ciccioli al particolare vino bianco dei colli piacentini. L'ortugo è l'unica vigna autoctona del territorio e dà vita a un vino che sta riscuotendo sempre maggior successo nei gusti non solo degli intenditori, ma del grande pubblico: si tratta, infatti, di un vino fresco e leggero che può essere gustato a pasto, ma anche come aperitivo.



La settimana successiva, il 13 settembre, il Valtidone Wine Fest si trasferisce a Ziano Piacentino, il comune più vitato d'Italia, per congiungersi alla 64° edizione della Festa dell'Uva. L'appuntamento di Ziano, SetteColliinMalvasia mette sotto i riflettori la Malvasia di Candia, studiata in alcuni seminari di approfondimento e degustata sotto i tendoni del Wine Fest.

A Nibbiano, terza tappa del tour enologico della Val Tidone, saranno i passiti ad accompagnare i prodotti culinari più tradizionali nell'appuntamento DiTerreDiCibiDiVini, capace di riscoprire i gusti e i sapori più antichi.

L'ultimo brindisi sarà ancora una volta affidato ai vini con le bollicine, che si daranno appuntamento a Pianello in concomitanza con la Sagra di San Maurizio, il 27 settembre. Pianello Frizzante riunirà sotto il tendone del Wine Fest le aziende vitivinicole e le cantine del territorio che si confronteranno a colpi di vini bianchi, rossi e spumanti.



I programmi dettagliati dei 4 fine settimana sono in fase di definizione e sono consultabili sul rinnovato sito internet [www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it), ma – come sempre – oltre alla tradizionale esposizione dei migliori vini delle cantine e aziende vitivinicole partecipanti, il Wine Fest si contraddistinguerà per una serie di eventi collaterali, che spazieranno dai concorsi alla musica, dalle degustazioni guidate ai seminari di approfondimento sui temi del vino.

"Il Valtidone Wine Fest 2015 – commenta Filippo Pozzi, presidente del Comitato organizzatore – ha avuto come battesimo l'Expo di Milano ed è senza dubbio il miglior viatico per rendere questa edizione indimenticabile da un punto di vista qualitativo e quantitativo. Il Wine Fest è in continua crescita, sia a livello di numeri che di apprezzamento sul territorio e fuori dai confini locali: questa è la strada da intraprendere perché non sia solo una festa del buon bere, ma anche un momento di conoscenza per i nostri prodotti e per il nostro territorio. Quello che vogliamo fare è rendere il Valtidone Wine Fest un brand facilmente riconoscibile all'esterno e che contraddistingua questo meraviglioso territorio".

Tutte le informazioni, i programmi e le opportunità offerte dal Wine Fest e dalla Val Tidone si possono trovare al sito [www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it), alla pagine facebook e twitter del Valtidone Wine Fest.

## MILANO

### Giotto in mostra a Palazzo Reale



Ideata come parte di un vasto progetto di valorizzazione che coinvolge i luoghi d'Italia dove ha operato il genio, la mostra "Giotto, l'Italia" resterà aperta fino al 10 gennaio a Palazzo Reale. Allestita da Mario Bellini, ha un motivo particolare per essere realizzata in Palazzo Reale: esso infatti ancora ingloba strutture del palazzo di Azzone Visconti, ove, negli ultimi anni della sua vita, Giotto venne a realizzare due cicli di dipinti murali, oggi perduti. Questa mostra riunisce 14 opere, prevalentemente su tavola, nessuna delle quali prima esposta a Milano: una sequenza di capolavori assoluti mai riuniti tutti insieme in una esposizione. Ognuno di essi ha provenienza accertata e visualizza quindi il tragitto compiuto da Giotto attraverso l'Italia del suo tempo, in circa quarant'anni di straordinaria attività.

📞 Tel. 02.92800821, [www.mostragiottoitalia.it](http://www.mostragiottoitalia.it)

## MILANO

### La notte dei ricercatori



MeetmeTonight 2015 raddoppia e conquista il week end. L'edizione milanese della Notte europea dei Ricercatori giunta al quarto anno si svolgerà su due giorni e due saranno anche le sedi. Alla tradizionale location dei Giardini "Indro Montanelli" di via Palestro (venerdì 25 e sabato 26 settembre dalle 11 alle 22) si affianca il Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia Leonardo da Vinci di via San Vittore (venerdì 25 dalle 18 alle 24) che, da questa edizione, entra a far parte della squadra degli organizzatori accanto a Politecnico, Statale, Bicocca e Comune di Milano sostenuti da Regione Lombardia e Fondazione Cariplo. Nelle stesse date MeetmeTonight sarà anche a Brescia, Como, Edo, Pavia e Varese. Ai Giardini "Indro Montanelli" i visitatori di tutte le età avranno a disposizione ben 112 laboratori interattivi, 14 talk sui temi dell'attualità scientifica moderati dal giornalista scientifico Luigi Bignami, 5 conferenze sul cosmo al Planetario "Ulrico Hoepli".

📞 [www.meetmetonight.it](http://www.meetmetonight.it)

## LODI

### Mostra "Grandi Maestri"



Presso lo Spazio Biellese Arte - Via Polenghi Lombardo a Lodi, sono in mostra dall'11 Settembre all'11 Ottobre 34 capolavori della collezione Banco Popolare, scelti tra gli oltre quattromila dipinti per testimoniare sette secoli di genialità artistica (dalla fine del Trecento alla fine del Novecento) e raccontare l'Italia attraverso i suoi capolavori, mostrando agli occhi del grande pubblico dipinti solitamente custoditi nelle sedi storiche dell'Istituto bancario. Una rassegna che raggiunge il suo culmine con l'esposizione del monumentale dipinto "Maternità" di Gaetano Previati, capolavoro del Divisionismo italiano. Apertura da martedì a venerdì: dalle 16 alle 19; sabato e domenica: dalle 10 alle 13 e dalle 16 alle 19.

📞 [www.culturalodi.it](http://www.culturalodi.it)

## ZIANO PIACENTINO (PC)

### Valtidone Wine Fest

Dal 18 al 20 Settembre a Ziano Piacentino andrà in scena Sette Colli in Malvasia che si abbinerà anche quest'anno alla Festa dell'Uva, giunta alla sua 64esima edizione. Mentre per quanto riguarda la sagra dedicata all'uva aprirà i battenti già da venerdì con gli stand gastronomici e la serata giovani presso i giardini comunali, per replicare poi il sabato sera tra cibo, musica e la sfilata di abiti da sposa vintage (il più vecchio sarà del 1947), il Wine Fest concentra i suoi appuntamenti nella giornata di domenica, a partire dall'inaugurazione prevista sotto il tradizionale tendone nel cortile del Palazzo comunale alle ore 10.00 con la premiazione, a cura di Roberto Gazzola, della miglior malvasia secca frizzante della vendemmia 2014. Il primo momento di approfondimento sul vino è in programma alle ore 11.00.

📞 [www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it)

## VOLPEDO (AL)

### Pellizza in mostra

E' giunta all'8ª edizione a Volpedo la Biennale d'arte, cultura e spettacolo dedicata al pittore Giuseppe Pellizza da Volpedo, uno dei maggiori divisionisti italiani. Ecco il programma nel dettaglio: dal 30 agosto al 4 ottobre mostra PELLIZZA E VOLPEDO. I LUOGHI, IL LAVORO E I PRODOTTI DELLA TERRA; domenica 8 settembre sfilata di carri d'epoca, inaugurazione area del Molinetto e festa al frutteto; sabato 12 presentazione fascicolo monografico LA GEOGRAFIA DI PELLIZZA DA VOLPEDO. VIAGGI, NATURA E TERRITORIO; domenica 13 spettacolo teatrale IL SOLE DELLA FIUMANA e video proiezione ARTE PER L'UMANITÀ; sabato 19 proiezione diapositive PELLIZZA AL MONTE GIAROLO; domenica 20 poesia con INCONTRI D'ARTE: PASSIONI A CONFRONTO e spettacolo teatrale; martedì 22 premio "Quarto stato".

📞 Tel. 0131.80318 - [info@pellizza.it](mailto:info@pellizza.it)

## TORTONA (AL)

### Dalla terra alla tavola

Continua sino al 31 Ottobre a Palazzo Guidobono di Tortona (piazza Aristide Arzano) la mostra storico-archeologica creata in occasione di EXPO2015, un "assaggio" delle ricche raccolte di beni culturali locali (reperiti, documenti, oggetti) quale eredità condivisa della lunga e nobile storia del territorio tortonese. Filo conduttore è la Terra, la sua antropizzazione e la sua coltivazione per ricavarne il cibo per la Tavola dell'uomo. L'esposizione è localizzata a Palazzo Guidobono, con opportuni "rimandi" alla Pinacoteca Il Divisionismo della Fondazione Cassa di Risparmio di Tortona, al Museo Diocesano d'Arte Sacra, al Museo della Civiltà contadina di Morigliasse. Nell'ambito dell'esposizione è stata allestita una originale sezione "sensoriale"; qui, al consueto approccio visivo, si associa quello con gli altri sensi.

📞 Tel. 0131.864297; 0131.821302



## Food Valley Emilia Romagna

Tanti eventi gustosi e speciali pacchetti vacanza

HOME OFFERTE EXPO EVENTI I PRODOTTI APPUNT

### ValTidone Wine Fest

[Scopri le offerte dedicate >](#)



Per tutto il mese di Settembre il meglio della tradizione enogastronomica della Val Tidone: degustazioni e assaggi, ma anche spettacoli, incontri e approfondimenti culturali nella splendida cornice dei borghi più belli della vallata.

Un percorso alla scoperta dei vini della Val Tidone, in abbinamento a piatti tipici locali, con la guida di esperti sommelier.

Inoltre, per tutto il mese di settembre nei rinomati ristoranti della vallata, menu a tema.

**Dove:** Borgonovo, Ziano, Nibbiano, Pianello Val Tidone

**Quando:** dal 06.09.15 al 27.09.15

**Ingresso:** gratuito

Informazioni e contatti  
**IAT Val Tidone Val Luretta**

Tel: +39 0523 861210

[info@valtidonewinefest.it](mailto:info@valtidonewinefest.it)

<http://www.valtidonewinefest.it>



## Valtidone Wine Fest 2015



WHEN: SEPTEMBER 06, 2015 - SEPTEMBER 27, 2015 • REGION: EMILIA ROMAGNA • PROVINCE: PIACENZA



E' partita da Expo l'avventura del **Valtidone Wine Fest 2015**, la sesta edizione della più grande rassegna del vino piacentino, che animerà i **borghi della Val Tidone** (in provincia di Piacenza) per tutto il mese di settembre.

Una vetrina, quella dell'Esposizione Universale, che ha permesso di mettere in luce la straordinarietà dell'evento, che vede coinvolte le Amministrazioni comunali di Borgonovo V.T., Ziano P.no, Nibbiano e Pianello V.T., oltre alle associazioni di produttori, cantine e aziende vitivinicole, che nei 4 fine settimana del mese di settembre presenteranno al grande pubblico i migliori vini della zona, dal gutturnio alla malvasia, dai passiti agli spumanti, in abbinamento ai prodotti tipici locali.

L'edizione 2015 inizierà, come di consueto, **da Borgonovo con la manifestazione Ortugo&Chisola, il prossimo 6 settembre**, che abbina la focaccia coi ciccioli al particolare vino bianco dei colli piacentini. L'ortugo è l'unica vigna autoctona del territorio e dà vita a un vino che sta riscuotendo sempre maggior successo nei gusti non solo degli intenditori, ma del grande pubblico: si tratta, infatti, di un vino fresco e leggero che può essere gustato a pasto, ma anche come aperitivo.

La settimana successiva, **il 13 settembre, il Valtidone Wine Fest si trasferisce a Ziano Piacentino**, il comune più vitato d'Italia, per congiungersi alla 64° edizione della Festa dell'Uva. L'appuntamento di Ziano, Sette Colli in Malvasia mette sotto i riflettori la Malvasia di Candia, studiata in alcuni seminari di approfondimento e degustata sotto i tendoni del Wine Fest.

A **Nibbiano, terza tappa del tour** enologico della Val Tidone, saranno i passiti ad accompagnare i prodotti culinari più tradizionali nell'appuntamento Di Terre Di Cibi Di Vini, capace di riscoprire i gusti e i sapori più antichi. L'ultimo brindisi sarà ancora una volta affidato ai vini con le bollicine, che si daranno appuntamento a **Pianello in concomitanza con la Sagra di San Maurizio, il 27 settembre**. Pianello Frizzante riunirà sotto il tendone del Wine Fest le aziende vitivinicole e le cantine del territorio che si confronteranno a colpi di vini bianchi, rossi e spumanti.

I programmi dettagliati dei 4 fine settimana sono in fase di definizione e sono consultabili sul rinnovato sito internet [www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it), ma – come sempre - oltre alla tradizionale esposizione dei migliori vini delle cantine e aziende vitivinicole partecipanti, il Wine Fest si contraddistinguerà per una serie di eventi collaterali, che spazieranno dai concorsi alla musica, dalle degustazioni guidate ai seminari di approfondimento sui temi del vino.

*"Il Valtidone Wine Fest 2015 - commenta Filippo Pozzi, presidente del Comitato organizzatore - ha avuto come battesimo l'Expo di Milano ed è senza dubbio il miglior viatico per rendere questa edizione indimenticabile da un punto di vista qualitativo e quantitativo. Il Wine Fest è in continua crescita, sia a livello di numeri che di apprezzamento sul territorio e fuori dai confini locali: questa è la strada da intraprendere perché non sia solo una festa del buon bere, ma anche un momento di conoscenza per i nostri prodotti e per il nostro territorio. Quello che vogliamo fare è rendere il Valtidone Wine Fest un brand facilmente riconoscibile all'esterno e che contraddistingua questo meraviglioso territorio".*

**Luogo:** Val Tidone (PC)

**Organization:** Valtidone Wine Fest

**Website for further information:** <http://www.valtidonewinefest.it/>



Valtidone Wine Fest - Eventi - Cucina Naturale - Ricette, Menu, Diete

## Valtidone Wine Fest

Tipo di evento: Rassegna vitivinicola  
Dove: Val Tidone  
Sito web: [www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it)  
Dall' 01/09/2015 al 30/09/2015

E' partita da Expo l'avventura del Valtidone Wine Fest 2015, la sesta edizione della più grande rassegna del vino piacentino, che animerà i borghi della Val Tidone (in provincia di Piacenza) per tutto il mese di settembre.

Un 'evento, che vede coinvolte le Amministrazioni comunali di Borgonovo V.T., Ziano P.no, Nibbiano e Pianello V.T., oltre alle associazioni di produttori, cantine e aziende vitivinicole, che nei quattro fine settimana del mese di settembre presenteranno al grande pubblico i migliori vini della zona, dal gutturnio alla malvasia, dai passiti agli spumanti, in abbinamento ai prodotti tipici locali.

L'edizione 2015 inizierà, come di consueto, da Borgonovo con la manifestazione *Ortugo&Chisola*, il prossimo 6 settembre, che abbina la focaccia coi ciccioli al particolare vino bianco dei colli piacentini. L'ortugo è l'unica vigna autoctona del territorio e dà vita a un vino che sta riscuotendo sempre maggior successo nei gusti non solo degli intenditori, ma del grande pubblico: si tratta, infatti, di un vino fresco e leggero che può essere gustato a pasto, ma anche come aperitivo.

La settimana successiva, il 13 settembre, il Valtidone Wine Fest si trasferisce a Ziano Piacentino, il comune più vitato d'Italia, per congiungersi alla 64ª edizione della Festa dell'Uva. L'appuntamento di Ziano, *SetteColliinMalvasia* mette sotto i riflettori la Malvasia di Candia, studiata in alcuni seminari di approfondimento e degustata sotto i tendoni del Wine Fest.

A Nibbiano, terza tappa del tour enologico della Val Tidone, saranno i passiti ad accompagnare i prodotti culinari più tradizionali nell'appuntamento *DiTerreDiCibiDiVini*, capace di riscoprire i gusti e i sapori più antichi.

L'ultimo brindisi sarà ancora una volta affidato ai vini con le bollicine, che si daranno appuntamento a Pianello in concomitanza con la Sagra di San Maurizio, il 27 settembre. *Pianello Frizzante* riunirà sotto il tendone del Wine Fest le aziende vitivinicole e le cantine del territorio che si confronteranno a colpi di vini bianchi, rossi e spumanti.

I programmi dettagliati dei 4 fine settimana sono in fase di definizione e sono consultabili sul rinnovato sito internet [www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it), ma - come sempre - oltre alla tradizionale esposizione dei migliori vini delle cantine e aziende vitivinicole partecipanti, il Wine Fest si contraddistinguerà per una serie di eventi collaterali, che spazieranno dai concorsi alla musica, dalle degustazioni guidate ai seminari di approfondimento sui temi del vino.

"Il Valtidone Wine Fest 2015 - commenta Filippo Pozzi, presidente del Comitato organizzatore - ha avuto come battesimo l'Expo di Milano ed è senza dubbio il miglior viatico per rendere questa edizione indimenticabile da un punto di vista qualitativo e quantitativo. Il Wine Fest è in continua crescita, sia a livello di numeri che di apprezzamento sul territorio e fuori dai confini locali: questa è la strada da intraprendere perché non sia solo una festa del buon bere, ma anche un momento di conoscenza per i nostri prodotti e per il nostro territorio. Quello che vogliamo fare è rendere il Valtidone Wine Fest un brand facilmente riconoscibile all'esterno e che contraddistingua questo meraviglioso territorio".

Tutte le informazioni, i programmi e le opportunità offerte dal Wine Fest e dalla Val Tidone si possono trovare al sito [www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it)

SHARE 



UDP Appennino e Verde | Kontakte | Privacy | Newsletter | Site Map | Osservatorio e Studi | App Iphone |  

 Die offizielle Webseite von Apennin und Natur  
in der Emilia Romagna

Home | Natur | Schnee | Frühling Slow Emotion | Sport | Foreste Casentinesi | Emilia Romagna |



## Val Tidone Wine Fest



Per tutto il mese di Settembre il meglio della tradizione enogastronomica della Val Tidone: degustazioni e assaggi, ma anche spettacoli, incontri e approfondimenti culturali nella splendida cornice dei borghi più belli della vallata. Un percorso alla scoperta dei vini della Val Tidone, in abbinamento a piatti tipici locali, con la guida di esperti sommelier. Inoltre, per tutto il mese di settembre nei rinomati ristoranti della vallata, menu a tema.

Programma:

Domenica 6 Settembre: Borgonovo Val Tidone, Piazza Garibaldi c/o Festa d'la Chisola.  
Domenica 13 Settembre: Ziano Piacentini, cortile interno del Comune c/o Festa dell'Uva.  
Domenica 20 Settembre: Nibbiano, Via Roma, DiTerreDiCibiDiVini.  
Domenica 27 Settembre: Pianello, Piazza Madonna c/o Fiera Patronale di San Maurizio.

Wo: sedi varie della Val Tidone (Piacenza)

Wann: von 06.09.15 bis 29.09.15

Admission: Free

Information  
Segreteria Valtidone Wine Fest  
Phone: +39 0523 861823  
[info@valtidonewinefest.it](mailto:info@valtidonewinefest.it)  
[www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it)  
[« Zurück zum Event-Verzeichnis](#)

 DISCOVER THE APP  
**ALTAVIA 3D**



Ami Sport e Natura!!  
AFFRETTATI A PROVARE I NUOVI  
**PACCHETTI TURISTICI**

SCOPRI IL PERCORSO  
dalle Balze all'Eremo di Camaldoli

**Alta Via dei Parchi**

**TERRE DI PIERO**  
SULLE TRACCE DEL MAESTRO ITINERANTE  
PIERO DELLA FRANCESCA



FEED

 RSS Events

LETZTE EVENTS

- Mercatini delle Meraviglie
- Ciaspolata sul Monte Ventasso
- Un giorno da eschimesi
- Ciaspolata al Lago Santo parmense
- Ciaspole che passione!

## Valtidone Wine Fest 2015

 QUANDO: 06/09/2015 - 27/09/2015 • REGIONE: EMILIA ROMAGNA • PROVINCIA: PIACENZA



E' partita da Expo l'avventura del **Valtidone Wine Fest 2015**, la sesta edizione della più grande rassegna del vino piacentino, che animerà i **borghi della Val Tidone** (in provincia di Piacenza) per tutto il mese di settembre.

Una vetrina, quella dell'Esposizione Universale, che ha permesso di mettere in luce la straordinarietà dell'evento, che vede coinvolte le Amministrazioni comunali di Borgonovo V.T., Ziano P.no, Nibbiano e Pianello V.T., oltre alle associazioni di produttori, cantine e aziende vitivinicole, che nei 4 fine settimana del mese di settembre presenteranno al grande pubblico i migliori vini della zona, dal gutturno alla malvasia, dai passiti agli spumanti, in abbinamento ai prodotti tipici locali.

L'edizione 2015 inizierà, come di consueto, **da Borgonovo con la manifestazione Ortugo&Chisola, il prossimo 6 settembre**, che abbinerà focaccia coi ciccioli al particolare vino bianco dei colli piacentini. L'ortugo è l'unica vigna autoctona del territorio e dà vita a un vino che sta riscuotendo sempre maggior successo nei gusti non solo degli intenditori, ma del grande pubblico: si tratta, infatti, di un vino fresco e leggero che può essere gustato a pasto, ma anche come aperitivo.

La settimana successiva, **il 13 settembre, il Valtidone Wine Fest si trasferisce a Ziano Piacentino**, il comune più vitato d'Italia, per congiungere alla 64ª edizione della Festa dell'Uva. L'appuntamento di Ziano, Sette Colli in Malvasia mette sotto i riflettori la Malvasia di Candia, studiata in alcuni seminari di approfondimento e degustata sotto i tendoni del Wine Fest

A **Nibbiano**, terza tappa del tour enologico della Val Tidone, saranno i pas ad accompagnare i prodotti culinari più tradizionali nell'appuntamento DiTerreDiCibiDiVini, capace di riscoprire i gusti e i sapori più antichi. L'ultimo brindisi sarà ancora una volta affidato ai vini con le bollicine, che si daranno appuntamento a **Pianello in concomitanza con la Sagra di San Maurizio, il 27 settembre**. Pianello Frizzante riunirà sotto il tendone del Wine Fest le aziende vitivinicole e le cantine del territorio che si confronteranno a colpi di vini bianchi, rossi e spumanti.

I programmi dettagliati dei 4 fine settimana sono in fase di definizione e sono consultabili sul rinnovato sito internet [www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it), ma - come sempre - oltre alla tradizionale esposizione dei migliori vini delle cantine e aziende vitivinicole partecipanti, il Wine Fest si contraddistinguerà per una serie di eventi collaterali, che spazieranno dai concorsi alla musica, dalle degustazioni guidate ai seminari di approfondimento sui temi del vino.

*"Il Valtidone Wine Fest 2015 - commenta Filippo Pozzi, presidente del Comitato organizzatore - ha avuto come battesimo l'Expo di Milano ed è senza dubbio miglior viatico per rendere questa edizione indimenticabile da un punto di vista qualitativo e quantitativo. Il Wine Fest è in continua crescita, sia a livello di numeri che di apprezzamento sul territorio e fuori dai confini locali: questa è strada da intraprendere perché non sia solo una festa del buon bere, ma anche un momento di conoscenza per i nostri prodotti e per il nostro territorio. Qu che vogliamo fare è rendere il Valtidone Wine Fest un brand facilmente riconoscibile all'esterno e che contraddistingua questo meraviglioso territorio"*

**Luogo:** Val Tidone (PC)

**Organizzazione:** Valtidone Wine Fest

**Sito web per approfondire:** <http://www.valtidonewinefest.it/>

*il tuo sito di cucina*

RICETTE MENU INGREDIENTI APPROFONDIMENTI LA REDAZIONE

COS'HA IN FRIGO?

*Valtidone Wine Fest, a settembre  
torna la rassegna del vino  
piacentino*

### Spettacoli teatrali

Cerchi un Teatro in città? Trovalo su  
PagineGialle.it



**1+1** ACQUISTA 1 BIGLIETTO  
OPEN DATE ADULTO  
IL SECONDO È IN REGALO!

**SALTA  
LA  
CODA!**

**ACQUISTA ORA!**

Quattro appuntamenti dedicati interamente al vino piacentino: il **Valtidone Wine Fest**, la più grande rassegna dedicata alle bottiglie del capoluogo emiliano giunta ormai alla sua sesta edizione, entrerà nel vivo a settembre, ma già questa estate alcuni eventi prepareranno all'inizio vero e proprio della manifestazione. Gli amanti del buon vino potranno scoprire interessanti aromi, gusti e sfumature grazie alle degustazioni di **Ortrugo, Gutturmo, Malvasia e Passito**.

Si è deciso di dedicare ogni tappa a un luogo e a un vino diverso. Il primo appuntamento è infatti quello del 6 settembre, quando i grandi protagonisti saranno il comune di Borgonovo Val Tidone e l'Ortrugo, vino DOC frizzante che viene prodotto esclusivamente nella provincia di Piacenza. In questa occasione inaugurale sarà possibile abbinare il vino alla **Chisolà**, la focaccia con i ciccioli che viene preparata sempre in questa parte dell'Emilia.

Si proseguirà poi l'8 settembre con Ziano e la Malvasia, il 15 settembre con Nibbianò e il 22 settembre con Pianello. Chi non può proprio aspettare tutti questi giorni, può comunque recarsi al **Castello di Castelnovo**, visto che il prossimo 29 agosto andrà in scena il **"Trionfo di Bacco"**, un omaggio al vino in musica, con le note delle fisarmoniche e del luto a impazzire il tutto. Tornando a parlare della rassegna di settembre, non mancheranno i prodotti tipici piacentini.

Ad esempio, le varie bottiglie protagoniste saranno **abbinata alla pancetta, ai tortelli con la coda, ai salami e alla coppa**. L'obiettivo è quello di esaltare al massimo i sapori. Chi parteciperà, inoltre, avrà l'occasione di assistere a concerti, eventi di intrattenimento, oltre che usufruire di visite guidate e di pacchetti turistici pensati appositamente per l'evento (visite a cantine, cene in ristoranti convenzionati e pernottamenti in strutture della zona).

L'avventura dell'edizione 2015 è già partita dall'**Expo di Milano**: la vetrina dell'esposizione universale è stata sfruttata per far conoscere proprio questi appuntamenti, oltre alle collaborazioni instaurate con associazioni di produttori, cantine e aziende vitivinicole. Altra anteprima imminente è quella prevista per la giornata di domani a Milano: il Bobino Club ha organizzato una serata in cui il Valtidone Wine Fest farà conoscere le proprie prelibatezze enogastronomiche, cercando di conquistare i palati della movida lombarda.

ARTICOLI DA NON PERDERE

## Val Tidone Wine Fest



### DOVE

sedi varie della Val Tidone

### INGRESSO

Ingresso gratuito

Gratuito. Euro 5,00 per calice degustazione.

### QUANDO

da **Domenica, 06 Settembre 2015**

a **Martedì, 29 Settembre 2015**

### CONTATTI

**Segreteria Valtidone Wine Fest**

Telefono: ([Clicca qui per il numero telefonico](#))

### Programma:

Domenica 6 Settembre: Borgonovo Val Tidone, Piazza Garibaldi c/o Festa d'la Chisola.

Domenica 13 Settembre: Ziano Piacentini, cortile interno del Comune c/o Festa dell'Uva.

Domenica 20 Settembre: Nibbiano, Via Roma, DiTerreDiCibiDiVini.

Domenica 27 Settembre: Pianello, Piazza Madonna c/o Fiera Patronale di San Maurizio.

HOME MILANO ROMA BOLOGNA TORINO FIRENZE NAPOLI SAGRE

SAGRA EMILIA-ROMAGNA

## Valtidone Wine Fest

DA DOMENICA 6 SETTEMBRE A DOMENICA 27 SETTEMBRE 2015



Ortrugo, Gutturino, Malvasia e Passito, Borgonuovo, Ziano, Nibbiano, Pianello. La formazione della Valtidone è di quelle che da recitare come la nazionale di calcio '82. Il vantaggio, qui, è che il sapore del piacere non è solo un ricordo perché si può provare ogni anno, con più di 50 cantine vitivinicole e ristoratori a supporto di un team stellare. Al di fuori delle metafore sportive, basta comunque ricordare che quattro sono i vini, ognuno associato a un proprio paese e a uno dei quattro weekend di settembre. Si parte, quindi, da Borgonovo con l'Orturgo, si prosegue con Ziano e la Malvasia, poi è la volta di Nibbiano con i vini dolci e autoctoni e per finire Pianello con i frizzanti. Tutto accompagnato da prodotti tipici piacentini: chisòla, pancetta, batarò, tortelli con la coda, coppa, salame. E calici al cielo come trofei, tra applausi e sorrisi dai denti neri.

DOVE SONO

« All Event

This event has passed.

## Valtidone Wine Fest 2015

**settembre 6 @ 00:00 - settembre 27 @ 00:00**

« Gli Orizzonti del Sogno

E' partita da Expo l'avventura del Valtidone Wine Fest 2015, la sesta edizione della più grande rassegna del vino piacentino, che animerà i borghi della Val Tidone (in provincia di Piacenza) per tutto il mese di settembre. Una vetrina, quella dell'Esposizione Universale, che ha permesso di mettere in luce la straordinarietà dell'evento che vede coinvolte le Amministrazioni comunali di Borgonovo V.T., Ziano P.no, Nibbiano e Pianello V.T., oltre alle associazioni di produttori, cantine e aziende vitivinicole, che nei 4 fine settimana del mese di settembre presenteranno al grande pubblico i migliori vini della zona, dal gutturno alla malvasia, dai passiti agli spumanti, in abbinamento ai prodotti tipici locali.

La presenza a Expo 2015 è stata l'occasione per svelare le date dell'edizione 2015, che inizierà con Orto&Chisola a Borgonovo il prossimo 6 settembre per continuare con Sette Colli in Malvasia a Ziano il 13 settembre, DiTerreDiCibiDiVini a Nibbiano il 20 settembre prima di chiudere il 27 settembre con Pianello Frizzante. I programmi dettagliati dei 4 fine settimana sono in fase di definizione e saranno consultabili a breve sul rinnovato sito internet [www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it), ma – come sempre – oltre alla tradizionale esposizione dei migliori vini delle cantine e aziende vitivinicole partecipanti, il Wine Fest si contraddistinguerà per una serie di eventi collaterali, che spazieranno dai concorsi alla musica, dalle degustazioni guidate ai seminari di approfondimento sui temi del vino. In attesa di settembre, il Valtidone Wine Fest continuerà la sua attività promozionale, sia sul territorio piacentino, sia al di fuori dei confini provinciali, avendo ormai raggiunto una visibilità e una dimensione sovraregionale. Dopo il fine settimana di Cantine Aperte, la manifestazione enoturistica organizzata dal Movimento Turismo del Vino, andata in scena questo fine settimana e alla quale hanno aderito molti dei partecipanti alla rassegna settembrina, il comitato promotore del festival sta mettendo in cantiere altri appuntamenti, tra cui spicca l'anteprima milanese al Bobino Club sul Naviglio Grande a Milano – prevista per il 18 giugno – una serata nella quale il Wine Fest farà conoscere le sue prelibatezze, accompagnate dai prodotti gastronomici locali, alla movida della metropoli lombarda.

Ufficio Stampa



+ GOOGLE CALENDAR

+ ESPORTA ICAL



Home > Arte Cultura

- EVENTI ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA
- AUTO
- SALUTE E BENESSERE
- CASA
- ARCHITETTURA/EDILIZIA
- CICLI
- ELETTRONICA
- ENOGASTRONOMIA/ALIMENTAZIONE
- INAUGURAZIONI
- INDUSTRIA
- INVENZIONI
- MOTO
- NAUTICA
- SCIENZE
- TECNOLOGIE

Italia Event

**Valtidone Wine Fest 2015** AGGIUNGI AI PREFERITI

**Toroni Pinot**



**Contatto**

info@valtidonewinefest.it  
http://www.valtidonewinefest.it

**CONTATTA QUESTO INSERZIONISTA**

**SEGNALA UN ABUSO**

**Descrizione**

È patto da Expo l'avvenuta del Valtidone Wine Fest 2015, la sesta edizione della più grande rassegna del vino piacentino, che annovera i luoghi della Val Tidone (in provincia di Piacenza) per tutto il mese di settembre. L'edizione 2015 inizierà, come di consueto, da Dogliani con la manifestazione Oltutto&Chioda il prossimo 6 settembre.

**Eventi correlati**

**Data inizio**  
06/09/2015

**Data fine**  
27/09/2015

**Località**

Emilia Romagna  
Piacenza



## ULTIME NEWS

Firenze: riapre il Museo...



Lo ha annunciato il sindaco di Firenze, Luca Di Stefano, con un tweet. Il Museo di Arte e Storia della Città di Firenze, con opere di Brunelleschi, Ghiberti, Donatello e Luca della...

20

[Leggi tutto](#)

Foro di Cesare raccontato da

Piero...



Dopo il successo del 2014, il Foro di Cesare torna a...

19

[Leggi tutto](#)

[Leggi tutte le News](#)



Home > Enogastronomia > Valtidone Wine Festival, mette in mostra le eccellenze vinicole piacentine

## Impressioni di Viaggio

### Valtidone Wine Festival, mette in mostra le eccellenze vinicole piacentine

Condividi

La 6ª edizione del **Valtidone Wine Festival**, organizzato per valorizzare il territorio Piacentino dell'Emilia Romagna, è stato presentato di recente nel corso di una specifica iniziativa. Si tratta della grande rassegna del vino locale che animerà i borghi della **Val Tidone** per tutti i fine settimana del mese di settembre. All'iniziativa organizzata in collaborazione con le Associazioni interregionali di giornalisti agroambiente e food Arga Lombardia Liguria ed Arga Emilia Romagna, per la prima volta impegnate in un'iniziativa congiunta, erano presenti alcune tra le Cantine organizzatrici della rassegna e Manuel Ghilardelli, sindaco di Ziano Piacentino, il Comune più vitato d'Italia con l'85% del territorio coltivato a vite e è nel cui territorio è anche ubicato il San Carlo, il primo pancettificio d'Europa. Le produzioni vinicole dell'area piacentina di riferimento sono Barbera, Bonarda, Ortrugo e Malvasia che, insieme ai salumi tipici ed all'invidiabile scenario naturale costituito dalle colline che caratterizzano in territorio, diventano l'occasione per scoprirne la genuinità e la passione prodotti tipici da bere e da assaggiare.



All'evento di presentazione erano presenti anche Mattia Biffi, dell'azienda Mossi di Albareto di Ziano, Roberto Manara, della Tenuta Ferraia di Vico Marino di Ziano Piacentino, Alberto Bossi, della Cantina Sociale di Vico Barone di Ziano Piacentino e Valentino Ramelli Colombo, dell'Azienda Agricola Molinelli di Ziano Piacentino.

In particolare, l'azienda Mossi, nata nel 1558, è la seconda a conduzione familiare più antica d'Italia e la novantesima nel mondo: un primato cui si aggiungono il lavoro di ricerca per la riproposizione dell'Ortrugo, tipico vitigno autoctono

dimenticato ed adesso finalmente DOC nonché la collaborazione con la facoltà di Agraria dell'Università Cattolica di Piacenza per la produzione della Malvasia Rosa, un vigneto espressamente dedicato alla sperimentazione di ben 27 varietà autoctone poco conosciute e quasi dimenticate, per verificarne l'idoneità ad una nuova vinificazione.

La Cantina Sociale di Vicobarone è la più importante realtà vinicola della Valtidone; costituita nel 1960, attualmente conta 250 soci che tra Colli Piacentini ed Oltrepò Pavese lavorano 85.000 quintali d'uva. La Cantina è impegnata nel programma di sostenibilità per ridurre l'impatto ambientale sia nei vigneti che in cantina ottimizzando, tra l'altro, le lavorazioni in campagna e minimizzando le emissioni di CO2 ed il consumo di acqua nei processi di vinificazione ed affinamento.

Il Valtidone Wine Fest si svolge nei quattro fine settimana di settembre; così, in ogni domenica settembrina un Comune dell'area presenta i suoi vini e le specialità tipiche. L'inizio è previsto per il 6 settembre a **Borgonovo**, con la manifestazione Ortrugo&Chisola, che abbinata la focaccia ai ciccioli al particolare vino bianco dei colli piacentini. L'Ortrugo è l'unica vigna autoctona del territorio da cui nasce un vino che sta riscuotendo sempre maggior successo nei gusti non solo degli intenditori, ma del grande pubblico; si tratta di un vino fresco e leggero che può accompagnare il pasto, ma anche come aperitivo.

Ed ancora, il 13 settembre, a **Ziano Piacentino**, l'iniziativa è abbinata alla 64ª edizione della Festa dell'Uva. L'appuntamento di Ziano, Sette Colli in Malvasia focalizza l'attenzione sulla Malvasia di Candia, studiata in alcuni seminari di approfondimento e degustata sotto i tendoni del Wine Fest. Invece, la terza tappa del tour è in programma il 20 settembre a **Nibbiano**, in cui saranno i passiti ad accompagnare i prodotti culinari più tradizionali nell'appuntamento con la rassegna DiTerreDiCibiDiVini, in grado di riscoprire i gusti e i sapori più antichi legati al territorio.

Infine, il 27 settembre per l'ultimo appuntamento del Festival, sarà protagonista **Pianello** che intanto ospita la Sagra di San Maurizio. Il vino Pianello Frizzante riunirà sotto il tendone del Wine Fest le aziende vitivinicole e le cantine del territorio che si confronteranno tra vini bianchi, rossi e spumanti. I programmi dettagliati dei quattro fine settimana sono consultabili online.

[www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it)

(i.c.)

Enogastronomia > Borgonovo, Emilia Romagna, Nibbiano, Pianello, Val Tidone, Valtidone Wine Festival, Ziano Piacentino

Testata giornalistica in attesa di registrazione presso il Tribunale di Ferrara [Privacy](#) [Note Legali](#) [Powered by Carmelo Russo](#)

[Privacy & Cookies Policy](#)



## Sommelier - Valtidone Wine Fest - Emilia Romagna



Mescita  
Valtidone Wine Fest  
Emilia Romagna



Prodotti tipici  
Valtidone Wine Fest  
Emilia Romagna



Sommelier  
Valtidone Wine Fest  
Emilia Romagna



Bicchieri  
Valtidone Wine Fest  
Emilia Romagna



## Bereilvino

HOME NEWS DEGUSTAZIONI CANTINE RISORSE PUBBLICITÀ MARKETING DEL VINO

Home » Eventi » A settembre torna il Valtidone Wine Fest



### A settembre torna il Valtidone Wine Fest

6 AGOSTO 2015

EVENTI

E' partita da Expo l'avventura del **Valtidone Wine Fest 2015**, la sesta edizione della più grande rassegna del vino piacentino, che animerà i borghi della Val Tidone (in provincia di Piacenza) per tutto il mese di settembre. Una vetrina, quella dell'Esposizione Universale, che ha permesso di mettere in luce la straordinarietà dell'evento, che vede coinvolte le Amministrazioni comunali di Borgonovo V.T., Ziano P.no, Nibbiano e Pianello V.T., oltre alle associazioni di produttori, cantine e aziende vitivinicole, che nei 4 fine settimana del mese di settembre presenteranno al grande pubblico i migliori vini della zona, dal gutturno alla malvasia, dai passiti agli spumanti, in abbinamento ai prodotti tipici locali.

L'edizione 2015 inizierà, come di consueto, da Borgonovo con la manifestazione **Ortugo&Chisola** il prossimo 6 settembre, che abbinerà la focaccia coi ciccioli al particolare vino bianco dei colli piacentini. L'ortugo è l'unica vigna autoctona del territorio e dà vita a un vino che sta riscuotendo sempre maggior successo nei gusti non solo degli intenditori, ma del grande pubblico: si tratta, infatti, di un vino fresco e leggero che può essere gustato a pasto, ma anche come aperitivo.

La settimana successiva, il 13 settembre, il Valtidone Wine Fest si trasferisce a Ziano Piacentino, il comune più vitato d'Italia, per congiungersi alla 64° edizione della Festa dell'Uva. L'appuntamento di Ziano, **SetteCollinMalvasia** mette sotto i riflettori la Malvasia di Candia, studiata in alcuni seminari di approfondimento e degustata sotto i tendoni del Wine Fest.

A Nibbiano, terza tappa del tour enologico della Val Tidone, saranno i passiti ad accompagnare i prodotti culinari più tradizionali nell'appuntamento **DiTerreDiCibiDiVini** capace di riscoprire i gusti e i sapori più antichi.

L'ultimo brindisi sarà ancora una volta affidato ai vini con le bollicine, che si daranno appuntamento a Pianello in concomitanza con la Sagra di San Maurizio, il 27 settembre. **Pianello Frizzante** riunirà sotto il tendone del Wine Fest le aziende vitivinicole e le cantine del territorio che si confronteranno a colpi di vini bianchi, rossi e spumanti.

I programmi dettagliati dei 4 fine settimana sono in fase di definizione e sono consultabili sul rinnovato sito internet [www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it), ma – come sempre – oltre alla tradizionale esposizione dei migliori vini delle cantine e aziende vitivinicole partecipanti, il Wine Fest si contraddistinguerà per una serie di eventi collaterali, che spazieranno dai concorsi alla musica, dalle degustazioni guidate ai seminari di approfondimento sui temi del vino.

"Il Valtidone Wine Fest 2015 – commenta Filippo Pozzi, presidente del Comitato organizzatore – ha avuto come battesimo l'Expo di Milano ed è senza dubbio il miglior viatico per rendere questa edizione indimenticabile da un punto di vista qualitativo e quantitativo. Il Wine Fest è in continua crescita, sia a livello di numeri che di apprezzamento sul territorio e fuori dai confini locali: questa è la strada da intraprendere perché non sia solo una festa del buon bere, ma anche un momento di conoscenza per i nostri prodotti e per il nostro territorio. Quello che vogliamo fare è rendere il Valtidone Wine Fest un brand facilmente riconoscibile all'esterno e che contraddistingua questo meraviglioso territorio".

Tutte le informazioni, i programmi e le opportunità offerte dal Wine Fest e dalla Val Tidone si possono trovare al sito [www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it), alle pagine facebook e twitter del Valtidone Wine Fest.

DA NON PERDERE

 Il Blog del Vino di SangiShop

HOME REGISTRATI PUBBLICA IL TUO ARTICOLO CHI SIAMO ENOTECA ONLINE RACCOLTA PUNTI VENDITA VINO INGROSSO SPEDIRE VINO ALL'ESTERO

Home / News dal web / A settembre torna il Valtidone Wine Fest

## A settembre torna il Valtidone Wine Fest

Publicato da Fabio Italiano in News dal web 6 agosto 2015 0 49 Visite

E' partita da Expo l'avventura del Valtidone Wine Fest 2015, la sesta edizione della più grande rassegna del vino piacentino, che animerà i borghi della Val Tidone (in provincia di Piacenza) per tutto il mese di settembre. Una vetrina, quella dell'Esposizione Universale, che ha permesso di mettere in luce la straordinarietà dell'evento, che vede coinvolte [...]

L'articolo A settembre torna il Valtidone Wine Fest è pubblicato su Bereilvino.

tweet  0  0   

Articolo Precedente [Calcini di Stelle: Al via il festival dei territori del vino](#)

Articolo Successivo [Notte di San Lorenzo a Baglio Sorla di Firiato](#)

### ENOTECA ONLINE

Wine Spectator  
95/100

**ACQUISTA!**



 154 Followers

 5,971 Fans

### ARCHIVI

- settembre 2015
- agosto 2015
- luglio 2015
- giugno 2015
- maggio 2015
- aprile 2015
- marzo 2015
- febbraio 2015
- gennaio 2015
- dicembre 2014
- novembre 2014



## 3 Chef stellati e la Val Tidone...un incontro magico!

9 agosto 2015

### 3 Chef stellati proporranno la Val Tidone nei loro assaggi

La degustazione si terrà nel cortile della Rocca Municipale di Borgonovo Val Tidone ore 17.00 - 17.45 - 18.00

Costo degustazione 5€

Dove posso prenotare?

## Il Giardino di Laura vi aspetta per Ortrugo e Chisola!

9 agosto 2015



## FESTA DELLA CHISOLA A BORGONOVO VAL TIDONE

17 maggio 2015



La Festa della Chisola è una sagra tradizionale che celebra la celebre focaccia con i ciccioli, prodotto De.Co del Comune di Borgonovo Val Tidone: viene organizzata dalla Pro Loco la prima domenica di settembre dal lontano 1966 e prevede tre giorni di festeggiamenti che culminano nella giornata di domenica. Non[...]

### Qualche consiglio

The B&B is located on the main road through the village of castelnuovo Val Tidone, in the province of Piacenza. Easy to reach is also a great starting point for cycling, running or walking or to reach the culture and vineyards of Val Tidone and do wine tasting of local products for which the Piacenza area is famous. Piacenza is the only province with three European PDO: bacon, coppa and salami. The near Val Trebbia and Val Nure valleys are a discovery of landscapes of rare beauty and we can not forget the beautiful castles and places of historic and artistic nearby.

### Cerca

### IL TERRITORIO DELLA VALTIDONE

Il B&B si trova sulla strada principale che attraversa il paese, in provincia di Piacenza. Facile da raggiungere è anche un ottimo punto di partenza per escursioni in bici, in motor o a piedi o per raggiungere cantine e vigneti della Valtidone e fare degustazioni enogastronomiche di prodotti locali per cui il territorio piacentino è famoso. Piacenza è l'unica provincia europea con tre marchi DOP per i suoi salumi: pancetta, coppa e salame. E' possibile raggiungere anche la Val Trebbia e Val Nure dove il viaggio è già una scoperta di panorami di rara bellezza! Non possiamo infine dimenticare i bellissimi castelli e le località di interesse storico e artistico nelle vicinanze.

Homepage | Piacenza | Enogastronomia |

## Enogastronomia



### Al Valtidone wine fest 3 chef stellati rivisitano la cucina piacentina: Mazzocchi, Marchini e Vezzani

PIACENZA - Il Valtidone Wine Fest si prepara per il primo dei quattro appuntamenti in cui si articola la manifestazione, previsto come di consueto a Borgonovo Val Tidone. E lo fa in maniera eccellente, addirittura stellata. Protagonisti nel pomeriggio di domenica 6 settembre saranno, infatti, tre chef di fama internazionale, che nel corso di tre showcooking racconteranno la Val Tidone attraverso i loro piatti da abbinare ai vini del territorio.

Una scelta non casuale quella di Borgonovo, "eletta" città della gastronomia nell'ambito del progetto Chef to Chef, associazione nata per favorire l'evoluzione della gastronomia regionale e la sua affermazione a livello nazionale ed

internazionale. Borgonovo, insieme alle altre 11 città della gastronomia, progettano la crescita gastronomica del territorio per partecipare al mondo della culture tutelate dall'Unesco.

**I SAPORI DELLA VALTIDONE** Ad aprire le danze ai fornelli, allestiti nel cortile della Rocca Municipale, sarà alle 17 **Isa Mazzocchi**, regina del Ristorante La Palta di Bilegno (Pc) e padrona di casa in terra borgonovese, che forte della sua esperienza sul territorio reinventerà i classici sapori della Val Tidone realizzando piatti tradizionali in chiave gourmet. Nonostante i grandi successi e riconoscimenti ottenuti anche in ambito internazionale, Isa rimane tutt'oggi ancorata alle sue radici: fiera di lavorare all'interno del ristorante di famiglia e orgogliosa delle proprie origini validonesi. Per questo cerca di riproporre i colori, gli odori e i sapori emiliani nella sua cucina. Nell'elaborazione dei suoi piatti predilige la grazia e l'eleganza, riservando sempre massima attenzione a due componenti per lei irrinunciabili in cucina: il sapore e la vivacità.

**LA CUCINA COME UNA GIOSTRA** Il secondo a "entrare in cucina", alle 17.45, sarà lo chef **Luca Marchini** del Ristorante Erba del Re, di Modena. Di origini toscane, ma emiliano d'adozione, Marchini mette nei suoi piatti tutta l'esperienza accumulata nei suoi primi anni da chef in giro per l'Italia, in particolar modo sotto l'ala di **Massimo Bottura**, lo chef modenese dell'Osteria Francescana, e del bolognese **Bruno Barbieri**. Oggi Marchini lavora paragonando la sua cucina a una "giostra", dove il divertimento e l'ironia, la consapevolezza e la serietà di ogni piatto, portano colui che assaggia a provare emozioni uniche.

**CULTURA CONTADINA** Andrea **Incerti Vezzani**, chef del Ristorante Locanda Cà Matilde, di Reggio Emilia, infine, alle 18.30, porterà la sua visione della Val Tidone nei suoi piatti che si rifanno alla cultura culinaria contadina giocata su attenti abbinamenti, o su equilibrati contrasti, degli ingredienti. E' una cucina tradizionale la sua, molto attenta alla stagionalità e naturalità delle materie prime così come alle cotture che utilizza: leggere e delicate per preservare la purezza dei profumi e dei sapori. Tutti e tre gli chef fanno parte dell'Associazione Chef to Chef, nata per favorire l'evoluzione della gastronomia regionale e la sua affermazione a livello nazionale ed internazionale. L'obiettivo dell'Associazione, presieduta da **Massimo Spigaroli** del Relais Corte Pallavicina, è quello di valorizzare i grandi prodotti di una regione ricca di tradizione e di credibilità nel mondo con un'offerta gastronomica che tenga conto del progresso delle tecniche di elaborazione e di analisi sensoriale in cucina. Riunisce, oltre ad alcuni produttori e Consorzi, una cinquantina di cuochi appartenenti all'élite della ristorazione dell'Emilia-Romagna.

Gli showcooking saranno condotti dal giornalista piacentino **Luigi Franchi** e gli assaggi dei piatti preparati si possono prenotare alla segreteria del Valtidone Wine Fest al numero 0523861823 o alla cassa Valtidone Wine Fest direttamente il 6 di settembre.

Quello di Borgonovo Val Tidone è il primo appuntamento con il Valtidone Wine Fest, la rassegna dedicata ai vini piacentini giunta ormai alla sua sesta edizione, il cui programma completo è consultabile al sito [www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it), dove è possibile trovare i riferimenti anche per prenotare il soggiorno o la cena tipica sulle colline piacentine.



11 agosto 2015

Archivio





**Il quotidiano on-line di Piacenza e Provincia**  
© radio SOUND

POLITICA CRONACA SPORT SALUTE ECONOMIA ATTUALITÀ EVENTI Rubriche Annunci + SCRIVICI  
Login Registrazione Newsletter Feed Atom/RSS Piacenza24 sul tuo sito uReport Guida Life Help

---

**Borgonovo, il 6 settembre tre chef stellati "live" al Valdione Wine Fest**  
Piacenza - martedì 21 agosto 2015 - 11:42



Il Valdione Wine Fest scalda i motori per il primo dei quattro appuntamenti in cui si articola la manifestazione, previsto come di consueto a Borgonovo Val Tidone. E lo fa in maniera eccellente, addirittura stellata. Protagonisti nel pomeriggio di domenica 6 settembre saranno, infatti, tre chef di fama internazionale, che nel corso di tre showcooking racconteranno la Val Tidone attraverso i loro piatti da abbinare ai vini del territorio.

Una scelta non casuale quella di Borgonovo, "eletta" città della gastronomia nell'ambito del progetto Chef to Chef, associazione nata per favorire l'evoluzione della gastronomia regionale e la sua affermazione a livello nazionale ed internazionale. Borgonovo, insieme alle altre 11 città della gastronomia, progettano la crescita gastronomica del territorio per partecipare al mondo della cultura tutelata dall'Unesco.

Ad aprire le danze si formerà, allestiti nel corteo della Rocca Municipale, sarà alle 17.00 Isa Mazzocchi, regina del Ristorante La Palta di Blegno (Pc) e padrona di casa in terra borgonovesca, che forte della sua esperienza sul territorio reinventerà i classici saponi della Val Tidone realizzando piatti tradizionali in chiave gourmet. Nonostante i grandi successi e riconoscimenti ottenuti anche in ambito internazionale, Isa rimane tutt'oggi ancorata alle sue radici: fiera di lavorare all'interno del ristorante di famiglia e orgogliosa delle proprie origini valdionesi. Per questo cerca di riproporre i colori, gli odori e i sapori emiliani nella sua cucina. Nell'elaborazione dei suoi piatti predilige la grazia e l'eleganza, riservando sempre massima attenzione a due componenti per lei irrinunciabili in cucina: il sapore e la vivacità.

Il secondo a "entrare in cucina", alle 17.45, sarà il chef Luca Marchini del Ristorante Erba del Re di Modena. Di origini toscane, ma emiliano d'adozione, Marchini mette nei suoi piatti tutta l'esperienza accumulata nei suoi primi anni da chef in giro per l'Italia, in particolar modo sotto l'ala di Massimo Bottura, lo chef modenese dell'Osteria Francescana, e del bolognese Bruno Barbieri. Oggi Marchini lavora paragonando la sua cucina a una "girota", dove il divertimento e l'ironia, la consapevolezza e la serietà di ogni piatto, portano colui che assaggia a provare emozioni uniche.

Andrea Inceri Vezzani, chef del Ristorante Locanda Cà Matilde di Reggio Emilia, infine, alle ore 18.30, porterà la sua visione della Val Tidone nei suoi piatti che si rifanno alla cultura culinaria contadina giocata su attenti abbinamenti, o su equilibrati contrasti, degli ingredienti. È una cucina tradizionale la sua, molto attenta alla stagionalità e naturalità delle materie prime così come alle cotture che utilizza: leggere e delicate per preservare la purezza dei profumi e dei sapori.

Tutti e tre gli chef fanno parte dell'Associazione Chef to Chef, nata per favorire l'evoluzione della gastronomia regionale e la sua affermazione a livello nazionale ed internazionale. L'obiettivo dell'Associazione, presieduta da Massimo Spigaroli del Relais Corte Pallavicino, è quello di valorizzare i grandi prodotti di una regione ricca di tradizione e di credibilità nel mondo con un'offerta gastronomica che tenga conto del progresso delle tecniche di elaborazione e di analisi sensoriale in cucina. Rumisic, oltre ad alcuni produttori e Consorzi, una cinquantina di cuochi appartenenti all'élite della ristorazione dell'Emilia-Romagna.

Gli showcooking saranno condotti dal giornalista piacentino Luigi Franchi e gli assaggi dei piatti preparati si possono prenotare presso la segreteria del Valdione Wine Fest al numero 0523861823 o alla cassa Valdione Wine Fest direttamente il 6 di settembre.

Quello di Borgonovo Val Tidone è il primo appuntamento con il Valdione Wine Fest, la rassegna dedicata ai vini piacentini giunta ormai alla sua sesta edizione, il cui programma completo è consultabile al [stowwww.valdionewinefest.it](http://stowwww.valdionewinefest.it), dove è possibile trovare i riferimenti anche per prenotare il soggiorno o la cena tipica sulle colline piacentine.

**Programma Valdione Wine Fest:**  
6 Settembre: Borgonovo Val Tidone - Ortrugo & Chisola.  
13 Settembre: Ziano Piacentino - Sette Colli in Malvasia.  
20 Settembre: Nibbiano Val Tidone - D'TerreDiCibDiVini.  
27 Settembre: Pianello Val Tidone - Pianello Frizzante.

Piacenza24  
© Radio Sound Piacenza - riproduzione vietata

**MIRAN MAYNE** insegna COAL MAPPING. Sviluppa la tua naturale capacità di creare e raggiungere obiettivi. **TARBE ESCLUSIVE PER L'ITALIA!**

- Piacenza - 47ª Settimana Organistica ed Internazionale**
- Dieci anni di Milestone, si riparte tra artisti di spazio e show di music**
- Monticelli d'Ongina festeggia la 45ª Festa dell'Aglio**
- 140ª Festa delle Castagne a Casareo di Groparezzo**
- Tutto pronto per la rassegna teatrale "L'altro nome", in parte il 1 ottobre**
- Polestante e Castagneta a treviso in Valdione**
- Piacenza - Artisti piacentini a sostegno degli alluvionati: grande concerto in piazza**
- Oltre 180 aziende a Piacenza Expo per "Tolliverano e rapporti Economici"**
- Confedilizia, tutto pronto per la 12esima edizione della Festa del Condominio**
- Horreum a Piacenza. Scrittore Paolo Franciosi: "Non aspettate cosa vi aspetti"**

**DOMUS PIACENTINA**  
CASA FUNERARIA

**SVEP** Centro di Servizio per il Volontariato di Piacenza  
Via Capra 14/c - Piacenza

**VIDEO IN EVIDENZA**  
Si è verificato un errore.  
Non è possibile riprodurre questo video. Oppure attiva JavaScript se è disabilitato nel tuo browser.

- Sport: Il Pionierato è ancora il crasi lo anche a Caravaggio**
- Sport: Tutti i risultati della Domenica del calcio dilettanti**
- Sport: il programma completo delle partite di domenica**

- Attualità: Accoglienza profughi, già otto le parrocchie piacentine pronte a ospitarli**
- Cronaca: Non avevano poi notizie del vicino di casa Zieroni, era sparito da due settimane**
- Politica: Alluvione, i lavori accelerano: a fine agosto la strada riaprirà a fine ottobre**
- Attualità: Carcere, il garante critica la condizione degli spazi: "Urge intervento"**
- Cronaca: "L'esempio di Luca resterà vivo nei torati che giocheranno in questo giardino"**
- Politica: "Il Governo allarga Patto di stabilità, 14 milioni per Comuni alluvionati"**
- Attualità: L'Osteria del Teatro preoccupa Piacenza: "Ragomero. Ma serve più coesione"**
- Politica: Piano regionale aria: limitazioni al traffico, dal 15 ottobre in vigore**
- Attualità: Parte il nuovo spostamento sociale per gli stranieri di "Mondo Sport"**
- Cronaca: Carabinieri sponati da banditi kosovari, tra loro un ex soldato. Due arresti**

**Futura Informatica**  
I tuoi esperti Apple a Piacenza.  
**4 ottobre 2015**  
Piazza Tricolore a Treviso

**Volley** - Abbraccio tra Giuliani e Zlatan ad Expo. Ed il Palabanca cambia nome



**Calcio Dilettanti - Ciliverghè - Piacenza si giocherà a Castiglione della Pescaia**



**Calcio Dilettanti - Piacenza, Franchi è soddisfatto: "Abbiamo fatto una grande partita"**



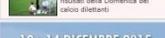
**Volley - Lar, giovedì fest con la Conad Reggio Emilia al Palabanca**



**Rugby - Sida "Neozelandese" per i Lyons. A Piacenza arrivano: "La Fura"**



**Bowle - Sala al vertice, hot è campione regionale**



**Calcio Dilettanti - Piacenza, è uno quattro battuto anche il Monza**



**Calcio - Il Pro blocca anche il Casalese, finisce 1-1. "Valei": "Soddisfatto a metà"**



**Calcio Dilettanti - Il Pionierato è ancora crasi: lo anche a Caravaggio**



**Calcio Dilettanti - Tutti i risultati della Domenica del calcio dilettanti**

**13 e 14 DICEMBRE 2015 ELEZIONI CONSORTILI PER IL RINNOVO**

**valdione 2015 wine fest**  
[www.valdionewinefest.it](http://www.valdionewinefest.it)

citynews
MERCOLEDÌ 30 SETTEMBRE 15°C

ilPIACENZA

CRONACA
EVENTI
ZONE
SEGN

📍 ZONE:
[Fiorenzuola d'Arda](#)
[Centro Storico](#)
[Ferriere](#)
[Carpaneto Piacentino](#)
[Farini](#)
[Vigolzone](#)
[Alseno](#)
[Piar](#)

## Tre chef stellati “live” al Valtidone Wine Fest

Il 6 settembre a Borgonovo showcooking di alta cucina

Redazione 11 Agosto 2015



Il Valtidone Wine Fest scalda i motori per il primo dei quattro appuntamenti in cui si articola la manifestazione, previsto come di consueto a Borgonovo Val Tidone. E lo fa in maniera eccellente, addirittura stellata. Protagonisti nel pomeriggio di domenica 6 settembre saranno, infatti, tre chef di fama internazionale, che nel corso di tre showcooking racconteranno la Val Tidone attraverso i loro piatti da abbinare ai vini del territorio.

Una scelta non casuale quella di Borgonovo, “eletta” città della gastronomia nell’ambito del progetto Chef to Chef, associazione nata per favorire l’evoluzione della gastronomia regionale e la sua affermazione a livello nazionale ed internazionale. Borgonovo, insieme alle altre 11 città della gastronomia, progettano la crescita gastronomica del territorio per partecipare al mondo della culture tutelate dall’Unesco.

Ad aprire le danze ai fornelli, allestiti nel cortile della Rocca Municipale, sarà alle 17.00 Isa Mazzocchi, regina del Ristorante La Palta di Bilegno (Pc) e padrona di casa in terra borgonovese, che forte della sua esperienza sul territorio reinventerà i classici sapori della Val Tidone realizzando piatti tradizionali in chiave gourmet. Nonostante i grandi successi e riconoscimenti ottenuti anche in ambito internazionale, Isa rimane tutt’oggi ancorata alle sue radici: fiera di lavorare all’interno del ristorante di famiglia e orgogliosa delle proprie origini valtidonesi. Per questo cerca di riproporre i colori, gli odori e i sapori emiliani nella sua cucina. Nell’elaborazione dei suoi piatti predilige la grazia e l’eleganza, riservando sempre massima attenzione a due componenti per lei irrinunciabili in cucina: il sapore e la vivacità.

Il secondo a “entrare in cucina”, alle 17.45, sarà lo chef Luca Marchini del Ristorante Erba del Re di Modena. Di origini toscane, ma emiliano d’adozione, Marchini mette nei suoi piatti tutta l’esperienza accumulata nei suoi primi anni da chef in giro per l’Italia, in particolar modo sotto l’ala di Massimo Bottura, lo chef modenese dell’Osteria Francescana, e del bolognese Bruno Barbieri. Oggi Marchini lavora paragonando la sua cucina a una “giostra”, dove il divertimento e l’ironia, la consapevolezza e la serietà di ogni piatto, portano colui che assaggia a provare emozioni uniche.

Andrea Incerti Vezzani, chef del Ristorante Locanda Cà Matilde di Reggio Emilia, infine, alle ore 18.30, porterà la sua visione della Val Tidone nei suoi piatti che si rifanno alla cultura culinaria contadina giocata su attenti abbinamenti, o su equilibrati contrasti, degli ingredienti. È una cucina tradizionale la sua, molto attenta alla stagionalità e naturalità delle materie prime così come alle cotture che utilizza: leggere e delicate per preservare la purezza dei profumi e dei sapori.

Tutti e tre gli chef fanno parte dell’Associazione Chef to Chef, nata per favorire l’evoluzione della gastronomia regionale e la sua affermazione a livello nazionale ed internazionale. L’obiettivo dell’Associazione, presieduta da Massimo Spigaroli del Relais Corte Pallavicina, è quello di valorizzare i grandi prodotti di una regione ricca di tradizione e di credibilità nel mondo con un’offerta gastronomica che tenga conto del progresso delle tecniche di elaborazione e di analisi sensoriale in cucina. Riunisce, oltre ad alcuni produttori e Consorzi, una cinquantina di cuochi appartenenti all’élite della ristorazione dell’Emilia-Romagna. Gli showcooking saranno condotti dal giornalista piacentino Luigi Franchi e gli assaggi dei piatti preparati si possono prenotare presso la segreteria del Valtidone Wine Fest al numero 0523861823 o alla cassa Valtidone Wine Fest direttamente il 6 di settembre.

Quello di Borgonovo Val Tidone è il primo appuntamento con il Valtidone Wine Fest, la rassegna dedicata ai vini piacentini giunta ormai alla sua sesta edizione, il cui programma completo è consultabile al sito [www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it), dove è possibile trovare i riferimenti anche per prenotare il soggiorno o la cena tipica sulle colline piacentine.

📧 Ricevi le notizie di questa zona nella tua mail. Iscriviti gratis ad ilPiacenza!

**Programma Valtidone Wine Fest:**

- 6 Settembre: Borgonovo Val Tidone - Ortrugo& Chisola.
- 13 Settembre: Ziano Piacentino - Sette Colli in Malvasia.
- 20 Settembre: Nibbiano Val Tidone - DiTerreDiCibiDiVini.
- 27 Settembre: Pianello Val Tidone - Pianello Frizzante

## Borgonovo, il 6 settembre tre chef stellati live al Valtidone Wine Fest

piacenza24 11 agosto 2015 11:11 Notizie da: Provincia di Piacenza

Il Valtidone Wine Fest scalda i motori per il primo dei quattro appuntamenti in cui si articola la manifestazione, previsto come di consueto a Borgonovo Val Tidone. E lo fa in maniera eccellente, addirittura stellata. Protagonisti nel pomeriggio di domenica

Leggi la notizia integrale su: [piacenza24](#)

Il post dal titolo: « Borgonovo, il 6 settembre tre chef stellati live al Valtidone Wine Fest » è apparso il giorno 11 agosto 2015 alle ore 11:11 sul quotidiano online [piacenza24](#) dove ogni giorno puoi trovare le ultime notizie dell'area geografica relativa a Piacenza.



ARTICOLO PRECEDENTE  
Ladri scatenati nella notte tra Piacenza e provincia, colpi sventati dall'Ivri

ARTICOLO SUCCESSIVO  
Tragedia aerea del cargo algerino, Piacenza non dimentica

### Approfondisci questo argomento con le altre notizie



19 ore fa  
**Incetta di riconoscimenti per il Caesar Augustus della Cantina Valtidone**



22 ore fa  
**Sarmato, "Scottish Fest" e raduno auto d'epoca**



29/09/2015 08:08  
**Dilettanti - Mercoledì in campo Promozione e Coppe**



30/09/2015 23:11  
**Mercoledì di Coppa per la Seconda Categoria**



17 ore fa  
**Sarmato Scottish Fest e raduno auto d'epoca**



30/09/2015 20:08  
**Dilettanti - Campionato e Coppe, i risultati**

Dove vuoi andare

**Mappa Provincia di Piacenza**

**Meteo Piacenza**

21°C

SAB	DOM	LUN
24°C	25°C	23°C

Provincia di Piacenza

Regione Emilia-Romagna

**GRATIS**

**GEOS NEWS**

La migliore APP per la cronaca locale

Google play

Problemi? Lascia un feedback!

Scrivi qui...

### MENU

Home page GeosNews  
Cos'è GeosNews  
Come funziona  
Contattaci  
Suggestisci un sito

### DISCLAIMER

Il servizio di organizzazione delle news di GeosNews.com si occupa di posizionare geograficamente le notizie e le fonti d'informazione (ufficiali o indipendenti). Il nostro obiettivo è aiutare i lettori a capire con chiarezza e facilità dove "accadono le cose". Aiutiamo e supportiamo i giornali locali online, blog, pagine e gruppi dei social network e grandi e piccole comunità di cittadini nello scambio delle informazioni, tra loro e con il resto del Mondo. Tutto gratuitamente. ...[leggi tutto](#)

### SEGUICI



Questo sito utilizza cookies per le proprie funzionalità, per informazioni di remarketing e social media. Cliccando sul pulsante ACCETTO acconsenti all'uso dei cookie  
Maggiori informazioni [Accetto](#) **Clicca qui per saperne di più**

**cronachedigusto.it**

Giornale online di enogastronomia  
Direttore Fabrizio Carrera

Martedì 29 Settembre 2015

Chi siamo | Articoli dal 4.4.11 | Contatti

Home

Servizi  
speciali

Photogallery  
32.891 utenti registrati

I nostri consigli

Video

Archivio  
dal 05.04.2011

**3-4 OTTOBRE 2015**

ATRIO PRINCIPE DI CAMPOREALE (PA)



Siamo online da  
3113 giorni 15 ore 35 minuti



ESPERIENZA E  
PROFESSIONALITÀ  
AL SERVIZIO DEL  
BUSINESS



**18**  
AGO

## I vini delle terre piacentine, salumi e formaggi: ecco il Valtidone Wine Fest

on 18 Agosto 2015. Pubblicato in [L'evento](#)



di **Michele Pizzillo**

Una grande rassegna itinerante per scoprire le terre piacentine solcate dal torrente Tidone, attraverso i suoi vini per tutte le domeniche di settembre.

Questa l'idea del Valtidone Wine Fest 2015, sesta edizione della più grande rassegna del vino piacentino che sarà presentata giovedì 20 a Milano, a Palazzo Lombardia, nel corso della conferenza stampa organizzata dall'associazione interregionale dei giornalisti agro-ambiente e food di Lombardia ed Emilia e Romagna.



Il programma di questa grande kermesse che ogni domenica di settembre si svolgerà in un comune diverso della Valtidone, prevede degustazioni di vini tipici accompagnati da salumi dop e Parmigiano Reggiano, nonché una serie di iniziative che vedranno il coinvolgimento dei cuochi dell'associazione Cheftochef, ma, anche, spettacoli per offrire la migliore accoglienza possibile ai visitatori che raggiungeranno i centri della valle da tutte le regioni del Nord Italia.

### FLASH NEWS

formaggio Silter nuova  
Dop italiana

Martedì, 29 Set 2015

### GLI APPUNTAMENTI

Domenica, 08 Nov 2015  
Wine experience, sulle  
sponde del Piave le  
degustazioni di Raboso

1 2 3 4 5 6 7 8 9  
10



### NEWSLETTER

Iscriviti alla nostra  
Newsletter per essere  
informato sulle novità.

Nome

Email

Iscriviti





Per la vostra pubblicità su Cronache di Gusto

021 7302750 - info@publisette.it

VIDEO

**BEST IN SICILY 2015**  
video integrale / prima parte



Si comincia il 6 settembre, a Borgonuovo, con la manifestazione Ortugo&Chisola dove è praticamente d'obbligo consumare la focaccia con i ciccioli abbinata ad un fresco e accattivante bianco piacentino, l'Ortugo appunto, che è ottenuto dalle uniche uve autoctone di questa terra di confine con la Lombardia. In più, tre cuochi stellati dell'associazione Cheftochef, nel cortile della Rocca Municipale, interpreteranno la cucina della Val Tidone, che comprende anche un po' di territorio della provincia di Pavia, coinvolgendo i visitatori con una serie di assaggi abbinati ai vini della zona. Tutto questo prima che Fabio Rinaldo dei Birkin Tree con le sue cornamuse europee, dialoghi con le voci dell'Appennino guidate da Maddalena Scagnelli in una travolgente cavalcata di canti e danze delle tradizioni popolari europee.

La domenica successiva, il 13, l'appuntamento è a Ziano Piacentino che secondo i dati dell'ultimo censimento dell'agricoltura del 2010, risulta essere il comune più vitato d'Italia. E, quindi, la tappa si presenta veramente ricca perché nel corso della festa dell'uva, prevalentemente Malvasia di Candia, arrivata alla 64esima edizione, viene proposto la degustazione delle quattro tipologie (fermo, frizzante, spumante, passito) di Malvasia doc abbinata ad un eccellente salume del territorio, la Pancetta dop. E poi, è prevista anche il Paio provinciale delle botti, siamo alla V<sup>a</sup> edizione, con la sfilata di carri allegorici e l'allestimento di stand gastronomici.



La terza tappa, il 20, è a Nibbiano per una grande degustazione di vini passiti che i sommelier professionisti coinvolti abbineranno ai prodotti locali DeCo (denominazione comunale) come il batarò, una specie di panino che si trova solo da queste parti, la coppa arrosto di Genepreto e la treccia di Treuzzo, due frazioni di Nibbiano e l'olio della Valtidone.

Per l'ultimo brindisi, il 27, è stato scelto Pianello, definito il paese frizzante, perché tutte le cantine che producono questa tipologia di vino, si daranno appuntamento qui per abbinarlo a coppa, pancetta, salame, Parmigiano Reggiano, pane, miele e carne arrosto. E, conclusione del Wine Fest 2015 sotto un grande tendone con la possibilità di degustare i vini prodotti da tutte le aziende vinicole della zona.

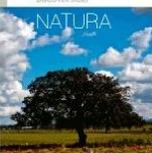
Tweet

Pin.it

Share



Viaggio negli ibelei  
Piemonte



Viaggio negli ibelei  
in un unico marchio l'eccellenza di un territorio

Providi Sicilia  
Associazione Produttori di  
Vini e Distillati di Sicilia



PASSIONE  
CARTA  
INCHIOSTRO  
SUDORE



È STATO INVENTATO  
TANTO TEMPO FA.  
ORA L'ABBIAMO  
REINTERPRETATO

WWW.MELINICHIANTI.COM

WINE POWER LIST 2015



## Internet Italiano

LIFESTYLE | WELLNESS | GREEN | MODA | VIAGGI | DESIGN | CULTURA | MISCELLANEA

YOU ARE HERE: [Home](#) → [Valtidone Wine Fest 2015](#)

### Valtidone Wine Fest 2015

admin | agosto 18, 2015 | 2015, Fest, Valtidone, Wine



E' partita da Expo l'avventura del **Valtidone Wine Fest 2015**, la sesta edizione della più grande rassegna del vino piacentino, che animerà i **borghi della Val Tidone** (in provincia di Piacenza) per tutto il mese di settembre.

Una vetrina, quella dell'Esposizione Universale, che ha permesso di mettere in luce la straordinarietà dell'evento, che vede coinvolte le Amministrazioni comunali di Borgonovo V.T., Ziano P.no, Nibbiano e Pianello V.T., oltre alle associazioni di produttori, cantine e azi...

[Itinerarinelgusto](#) | [Prodotti tipici e turismo enogastronomico](#)

Share This Post

You might also like:



Instagram e hotel: conto alla rovescia per la pubblicità in Italia



Esclusiva: ecco come fanno gli hotel a perdere prenotazioni dirette senza saperlo



Dormire in aeroporto, arrivano le mini camere low cost

[Book this room](#)

**Pacifica Suites**  
5480 National Avenue, Santa Barbara, CA 93111  
4.5 ★★★★★ 3-star hotel

Edizione straordinaria: le 3 novità di Google che scuotono il mondo del turismo

#### NEWS LETTER



Cosmesi naturale minimalista  
SETTEMBRE 8, 2015



Turismo estate: segnali positivi ma ancora indietro rispetto ai competitor europei  
SETTEMBRE 10, 2015



Pechino Express: un Magalli cult nella vasca da bagno  
SETTEMBRE 10, 2015



Apple Partners With Hermes To Make Your Watch Ultra Fancy  
SETTEMBRE 10, 2015



Che lavoro fai?  
SETTEMBRE 10, 2015

**cronachedigusto.it**  
Giornale online di enogastronomia  
Direttore Fabrizio Carrera 32.887 utenti registrati

Giovedì 01 Ottobre 2015

Chi siamo | Articoli dal 4.4.11 | Contatti

**3-4 OTTOBRE 2015**  
ATRIO PRINCIPE DI CAMPOREALE (PA)

**TENUTA RAPITAL**  
COLTIVIAMO LA PASSIONE

Siamo online da  
3115 giorni 10 ore 29 minuti

Home | Archivio | **L'evento**

**18 AGO** I vini delle terre piacentine, salumi e formaggi: ecco il Valtidone Wine Fest

on 18 Agosto 2015. Pubblicato in Archivio articoli dal 05/04/2011 - L'evento



**di Michele Pizzillo**

Una grande rassegna itinerante per scoprire le terre piacentine solcate dal torrente Tidone, attraverso i suoi vini per tutte le domeniche di settembre.

Questa l'idea del Valtidone Wine Fest 2015, sesta edizione della più grande rassegna del vino piacentino che sarà presentata giovedì 20 a Milano, a Palazzo Lombardia, nel corso della conferenza stampa organizzata dall'associazione interregionale dei giornalisti agro-ambiente e food di Lombardia ed Emilia e Romagna.



Il programma di questa grande kermesse che ogni domenica di settembre si svolgerà in un comune diverso della Valtidone, prevede degustazioni di vini tipici accompagnati da salumi dop e Parmigiano Reggiano, nonché una serie di iniziative che vedranno il coinvolgimento dei cuochi dell'associazione Cheftochef, ma, anche, spettacoli per offrire la migliore accoglienza possibile ai visitatori che raggiungeranno i centri della valle da tutte le regioni del Nord Italia.

**BUSINESS STRATEGIES**

ESPERIENZA E PROFESSIONALITÀ AL SERVIZIO DEL BUSINESS

In Sicilia, nel Parco delle Madonie



# CRONACHE DI GUSTO (2) – 18 AGOSTO



Si comincia il 6 settembre, a Borgonuovo, con la manifestazione Ortugo&Chisola dove è praticamente d'obbligo consumare la focaccia con i ciccioli abbinata ad un fresco e accattivante bianco piacentino, l'Ortugo appunto, che è ottenuto dalle uniche uve autoctone di questa terra di confine con la Lombardia. In più, tre cuochi stellati dell'associazione Cheftochef, nel cortile della Rocca Municipale, interpreteranno la cucina della Val Tidone, che comprende anche un po' di territorio della provincia di Pavia, coinvolgendo i visitatori con una serie di assaggi abbinati ai vini della zona. Tutto questo prima che Fabio Rinaldo dei Birkin Tree con le sue cornamuse europee, dialoghi con le voci dell'Appennino guidate da Maddalena Scagnelli in una travolgente cavalcata di canti e danze delle tradizioni popolari europee.

La domenica successiva, il 13, l'appuntamento è a Ziano Piacentino che secondo i dati dell'ultimo censimento dell'agricoltura del 2010, risulta essere il comune più vitato d'Italia. E, quindi, la tappa si presenta veramente ricca perché nel corso della festa dell'uva, prevalentemente Malvasia di Candia, arrivata alla 64esima edizione, viene proposto la degustazione delle quattro tipologie (fermo, frizzante, spumante, passito) di Malvasia doc abbinata ad un eccellente salume del territorio, la Pancetta dop. E poi, è prevista anche il Palio provinciale delle botti, siamo alla V<sup>a</sup> edizione, con la sfilata di carri allegorici e l'allestimento di stand gastronomici.



La terza tappa, il 20, è a Nibbiano per una grande degustazione di vini passiti che i sommelier professionisti coinvolti abbineranno ai prodotti locali DeCo (denominazione comunale) come il batarò, una specie di panino che si trova solo da queste parti, la coppa arrosto di Genepreto e la treccia di Trevozzo, due frazioni di Nibbiano e l'olio della Valtidone.

Per l'ultimo brindisi, il 27, è stato scelto Pianello, definito il paese frizzante, perché tutte le cantine che producono questa tipologia di vino, si daranno appuntamento qui per abbinarlo a coppa, pancetta, salame, Parmigiano Reggiano, pane, miele e carne arrosto. E, conclusione del Wine Fest 2015 sotto un grande tendone con la possibilità di degustare i vini prodotti da tutte le aziende vinicole della zona.



## DOMANI A EXPO

**DENTRO EXPO.** Alle 11,30, presso il Teatro della Terra del Parco della Biodiversità, presentazione del rapporto 2015 su produzione e consumo di birra artigianale in Italia, realizzato dall'Alta scuola impresa e società dell'università Cattolica di Milano per Unionbirrai. Seguirà degustazione di birre bio. Ingresso libero.

**DENTRO EXPO.** Dalle 12,00 alle 13,30, presso la corte di Cascina Triulza-Padiglione della Società Civile, «Junior food school con Federica Fiocchetti da MasterChef+», laboratorio di cucina per piccoli chef. Partecipazione gratuita.

**FUORI EXPO.** Dalle 12 in piazza Città di Lombardia 1 a Milano presentazione della sesta edizione del Valtidone Wine Fest 2015, la grande rassegna di settembre del vino piacentino.

**DENTRO EXPO.** Dalle 15 alle 18, presso il tavolo della democrazia del padiglione della World Association of Agronomists-Conaf, dibattito sul tema: «Le fattorie forestali: biodiversità e conservazione». Su iscrizione.

**DENTRO EXPO.** Dalle 16,30 alle 19,30 e domani e dopodomani dalle 12 alle 19, al padiglione Svizzera, «Hammer Stichel Unrhu», esibizione del gruppo che utilizza il dulcimer, strumento a corde pizzicate o percosse, tradizionale della musica popolare svizzera. Ingresso libero.

**FUORI EXPO.** Dalle 17,00 alle 19,30, presso lo showroom Elica di via Pantaccio 8, a Milano, «Parchi e riserve. Anima del territorio marchigiano», dibattito organizzato dalla regione Marche. Ingresso libero.

a cura  
di Luigi Chiarello

## Arga Lombardia-Liguria

HOME COS'È ARGÀ PERCHÉ ASSOCIARSI CONTATTI ESPORATORI CORTE NIGELLA SALONE CIBO SIC

### Anteprima Valtidone Wine Fest a Milano

arga lombardia 19 agosto, 2015 Agricoltura, Alimentazione, Eventi, Territorio, Vino



**Valtidone Wine Fest 2015 si presenta giovedì 20 agosto in Piazza Città di Lombardia, 1 a Milano, ore 12:** degustazione di vini e prodotti per far conoscere programma e contenuti della sesta edizione della più grande rassegna del vino piacentino che animerà i borghi della Val Tidone per tutto il mese di settembre.

Saranno presenti alcune tra le Cantine organizzatrici della rassegna che proporranno in **degustazione** i vini tipici del territorio accompagnati da **salumi DOP e Parmigiano Reggiano**.

Tra i presenti, anche **Manuel Ghilardelli, sindaco di Ziano Piacentino, il comune più vitato d'Italia**.

Il Valtidone Wine Fest si svolge nei quattro fine settimana di settembre: ogni domenica un Comune dell'area presenta i suoi vini e le specialità tipiche.

Si comincia il **6 settembre a Borgonovo** con la manifestazione **Ortrugo&Chisola**, che abbina la focaccia coi ciccioli al particolare vino bianco dei colli piacentini. L'ortugo è l'unica vigna autoctona del territorio e dà vita a un vino che sta riscuotendo sempre maggior successo nei gusti: non solo degli intenditori, ma del grande pubblico: fresco e leggero può essere gustato a pasto, ma anche come aperitivo.



Il **13 settembre, a Ziano Piacentino**, il comune più vitato d'Italia, si congiunge alla **64esima edizione della Festa dell'Uva**. L'appuntamento di Ziano, Sette Colli in Malvasia mette sotto i riflettori la **Malvasia di Candia**, studiata in alcuni seminari di approfondimento e degustata sotto i tendoni del Wine Fest.

La terza tappa del tour è in programma il **20 settembre a Nibbiano**: saranno i **passiti** ad accompagnare i prodotti culinari più tradizionali nell'appuntamento con la rassegna DiTerreDiCibiDiVini, capace di riscoprire i gusti e i sapori più antichi.

Il **27 settembre**, per l'ultimo brindisi, sarà protagonista **Pianello** che in quella data ospita la **Sagra di San Maurizio**. Pianello Frizzante riunirà sotto il tendone del Wine Fest le aziende vitivinicole e le cantine del territorio che si confronteranno a colpi di vini bianchi, rossi e spumanti.

I programmi dettagliati dei quattro fine settimana sono consultabili sul sito [www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it)

La presentazione a Milano è curata dalle **associazioni interregionali di giornalisti agroambiente e food Arga Lombardia Liguria e Arga Emilia-Romagna** per la prima volta impegnate in una iniziativa congiunta.

Ore 12, ALBAR – Piazza Città di Lombardia, 1 – Milano

INFO: [info@argalombardia.eu](mailto:info@argalombardia.eu) (Arga Lombardia-Liguria) 3284890620  
[argasegrefenia@gmail.com](mailto:argasegrefenia@gmail.com) (Arga Emilia-Romagna) 3382712616-3462157715  
[press@valtidonewinefest.it](mailto:press@valtidonewinefest.it)  
 ALBAR: 0267072093-3485319280





## Comunicati stampa e News

Comunicati stampa e notizie scritti e pubblicati direttamente da voi!

Home
Come pubblicare?
Autori
Chi siamo
Contattaci
Policy Privacy

### ANTEPRIMA VALTIDONE WINE FEST DOMANI A MILANO

By [ArgaLombardia](#) On 20 agosto 2015 In [Comunicati](#)

Giovedì 20 agosto alle 12 appuntamento in Piazza Città di Lombardia, 1 a Milano, per la presentazione della sesta edizione del **Valtidone Wine Fest 2015**, la più grande rassegna del vino piacentino che animerà i borghi della Val Tidone per tutto il mese di settembre.

Presso il bar 'Albar' saranno presenti alcune tra le Cantine organizzatrici della rassegna che **proporranno in degustazione i vini tipici del territorio accompagnati da salumi DOP e Parmigiano Reggiano**.

Tra i partecipanti, anche Manuel Ghilardelli, sindaco di Ziano Piacentino, il comune più vitato d'Italia.

Il Valtidone Wine Fest si svolge nei quattro fine settimana di settembre: ogni domenica un Comune dell'area presenta i suoi vini e le specialità tipiche.

Si comincia il **6 settembre a Borgonovo** con la manifestazione **Ortrugo&Chisola**, che abbina la focaccia coi ciccioli al particolare vino bianco dei colli piacentini. L'ortrugo è l'unica vigna autoctona del territorio e dà vita a un vino che sta riscuotendo sempre maggior successo nei gusti non solo degli intenditori, ma del grande pubblico: fresco e leggero può essere gustato a pasto, ma anche come aperitivo.

Il **13 settembre, a Ziano Piacentino**, si congiunge alla **64esima edizione della Festa dell'Uva**. L'appuntamento di Ziano, Sette Colli in Malvasia mette sotto i riflettori la **Malvasia di Candia**, studiata in alcuni seminari di approfondimento e degustata sotto i tendoni del Wine Fest.

La terza tappa del tour è in programma il **20 settembre a Nibbiano**: saranno i passiti ad accompagnare i prodotti culinari più tradizionali nell'appuntamento DiTerreDiCibiDiVini, capace di riscoprire i gusti e i sapori più antichi.

Il **27 settembre**, per l'ultimo brindisi, sarà protagonista **Pianello** che in quella data ospita la Sagra di San Maurizio. Pianello Frizzante riunirà sotto il tendone del Wine Fest le aziende vitivinicole e le cantine del territorio che si confronteranno a colpi di vini bianchi, rossi e spumanti.

I programmi dettagliati dei quattro fine settimana sono consultabili sul sito [www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it)

La presentazione a Milano è curata dalle associazioni interregionali di giornalisti agroambiente e food Arga Lombardia Liguria e Arga Emilia-Romagna, per la prima volta impegnate in una iniziativa congiunta.

Ore 12, ALBAR – Piazza Città di Lombardia, 1 – Milano

INFO: [info@argalombardia.eu](mailto:info@argalombardia.eu) (Arga Lombardia-Liguria) 3284896620  
[argasegreteria@gmail.com](mailto:argasegreteria@gmail.com) (Arga Emilia-Romagna) 3382712616-3462157715  
[press@valtidonewinefest.it](mailto:press@valtidonewinefest.it)  
ALBAR: 0267072093-3485319280

#### ARCHIVIO PER DATA

agosto: 2015

L	M	M	G	V	S
					1
3	4	5	6	7	8
10	11	12	13	14	15
17	18	19	20	21	22
24	25	26	27	28	29
31					
« lug					set

#### ADVERTISING

#### ARCHIVI

- [settembre 2015](#)
- [agosto 2015](#)
- [luglio 2015](#)
- [giugno 2015](#)
- [maggio 2015](#)
- [aprile 2015](#)
- [marzo 2015](#)
- [febbraio 2015](#)
- [gennaio 2015](#)
- [dicembre 2014](#)
- [novembre 2014](#)
- [ottobre 2014](#)
- [settembre 2014](#)
- [agosto 2014](#)
- [luglio 2014](#)
- [giugno 2014](#)
- [maggio 2014](#)
- [aprile 2014](#)

username

password

login →

RICERCA

ricerca avanzata

▶ AGROALIMENTARE

▶ COMMERCIO

▶ EXPO 2015

▶ IMPRESA

▶ ISTITUZIONI

▶ ITALIA

▶ LAVORO

▶ LOMBARDIA

▶ MILANO

→ Archivio

RSS

**NEWSAGE AGRO**  
AGENZIA DI STAMPA QUOTIDIANA

home - (AGIELLE) - Vino: Valtidone Wine Fest sbarca a Milano, domani la presentazione

## (AGIELLE) - Vino: Valtidone Wine Fest sbarca a Milano, domani la presentazione

(AGIELLE) - Milano - Il Valtidone Wine Fest, dedicato alla promozione del vino della Valtidone, sarà presentato domani, giovedì 20 agosto, alla stampa milanese e lombarda. All'incontro sarà presente anche il sindaco di Ziano (Piacenza) Manuel Ghirardelli, primo cittadino del comune che detiene il primato di avere più vigneti sul suo territorio di tutta l'Italia. Con lui ci saranno anche i rappresentanti delle cantine che danno vita all'evento in programma per il prossimo mese di settembre. La presentazione si terrà alle ore 12, presso il locale 'Al Bar', in piazza Città di Lombardia, a Milano. (agiellenews.it)

19/08/2015 - 17:15

Publicato in: MILANO | LOMBARDIA | Impresa | Agroalimentare | Istituzioni | ITALIA



ZCZC IPR 235 ECO R/LOM AGROALIMENTARE: PIACENZA, AL VIA VALTIDONE WINE FEST -Notiziario Agroalimentare- PIACENZA (ITALPRESS/NEWSAGEAGRO) - Parte il 6 settembre la sesta edizione del Valtidone Wine Fest (Piacenza) che celebra la prima delle sue quattro tappe a Borgonovo, dove i calici si riempiranno di ortrugo, l'unico vino autoctono del territorio piacentino che sta conquistando una fetta sempre maggiore di pubblico, in Italia e all'estero. Ortrugo, malvasia, i passiti e le bollicine saranno i protagonisti dell'intero mese. Di recente, il festival e' stato presentato alla stampa specializzata dell'Arga (giornalisti di agricoltura e agroalimentare) a Milano. Il Festival ha visto nell'ultima edizione aumentare in modo esponenziale i visitatori, attraendo decine di migliaia di turisti dalla vicina Lombardia oltre che dall'Emilia. L'appuntamento di Borgonovo, oltre al vino propone la Chisola, la focaccia con i ciccioli, prodotto deco del territorio, e incontra - quest'anno - l'associazione regionale Chef to Chef (guidata dal maestro Massimo Spigaroli e che ha sede all'Antica Corte Pallavicina di Parma) che ha l'obiettivo di esportare e far conoscere la cucina e i prodotti enogastronomici emiliani. Ad attrarre i visitatori, oltre al vino, saranno i cuochi stellati della Emilia-Romagna impegnati nella promozione della cucina emiliana e dei suoi prodotti agroalimentari. Tre gli chef al Valtidone wine fest, sempre il 6 settembre: Isa Mazzocchi de La Palta insieme con Luca Marchini del Ristorante Erba del Re di Modena e Andrea Incerti Vezzani, chef del Ristorante Locanda Ca' Matilde di Reggio Emilia, che reinterpreteranno la Val Tidone e i suoi prodotti in alcune esclusive, originali degustazioni culinarie. (ITALPRESS) - (SEGUE). col/sat/red 04-Set-15 15:30 NNNN 04-09-15 15:32:47



HOME | TIGUIDO A TAVOLA | TIGUIDO IN VIAGGIO | TIGUIDO IN CANTINA | TIGUIDO AL CINEMA  
 TIGUIDO AL BENESSERE | TIGUIDO SPECIAL EXPO2015 | TIGUIDO ALLO SPORT

## Valtidone Wine Fest 2015

I vini del Piacentino protagonisti per quattro domeniche di settembre: 6-13-20 e 27



*Ortugo, Malvasia, Gutturio ma anche Barbera e Bonarda in purezza oltre al vitigno di Leonardo da Vinci*

Il vitigno di **Leonardo da Vinci**, la **Malvasia di Candia aromatica**, il rinato **Ortugo**, e il rinomato **Gutturio** – nelle sue versioni frizzante, Superiore (fermo d'annata) e Riserva (con affinamento in rovere o barrique) o la straordinaria **Malvasia Rosa**, prodotta grazie a una mutazione genetica spontanea che

conferisce a questo vino la sua eccezionale unicità.

Sono alcuni dei protagonisti del **Valtidone Wine Fest 2015**, giunto alla sesta edizione e presentato a **Milano in Piazza Città di Lombardia** con una degustazione di vini e prodotti tipici di questa parte del territorio Piacentino, in Emilia, per far conoscere il programma e i contenuti della più grande rassegna del vino locale che animerà i borghi della Val Tidone per tutto il mese di settembre.

All'iniziativa organizzata in collaborazione con le associazioni interregionali di giornalisti agroambiente e food **Arga Lombardia Liguria e Arga Emilia-Romagna**, per la prima volta impegnate in un'iniziativa congiunta, erano presenti alcune tra le Cantine organizzatrici della rassegna con la partecipazione di **Manuel Ghilardelli**, sindaco di **Ziano Piacentino**, il comune più vitato d'Italia con l'85% del territorio coltivato a vite e un altro primato: ospita il San Carlo, il primo pancettificio d'Europa.

*"Le nostre terre – ha spiegato Ghilardelli – producono Barbera, Bonarda, Ortugo e Malvasia che, insieme ai salumi tipici e alle colline che caratterizzano il nostro paesaggio, diventano l'occasione per scoprire la genuinità e la passione per le cose buone e sane da bere e da mangiare".*

Alla Conferenza Stampa sono intervenuti **Mattia Biffi** dell'azienda Mossi di Albareto di Ziano, **Roberto Manara** della Tenuta Ferraia di Vico Marino di Ziano Piacentino, **Alberto Bossi**, della Cantina Sociale di Vico Barone di Ziano Piacentino, **Valentino Ramelli Colombo** dell'Azienda Agricola Molinelli di Ziano Piacentino.

L'azienda **Mossi**, in particolare, è la seconda a conduzione familiare più antica d'Italia (nata nel 1558) e 90° nel mondo: un primato cui si aggiungono il lavoro di ricerca per la riproposizione dell'**Ortugo**, tipico vitigno autoctono che era stato ingiustamente dimenticato e oggi **DOC**, la collaborazione con la facoltà di Agraria dell'Università Cattolica di Piacenza e con il professor **Roberto Fregoni** per la produzione della **Malvasia Rosa**, un vigneto espressamente dedicato alla sperimentazione di ben **27 varietà autoctone** "dimenticate" per verificarne l'idoneità a una nuova vinificazione.

La **Cantina Sociale di Vicobarone** è la più importante realtà vinicola della Valtidone: nata nel 1960, oggi conta **250 soci** che tra Colli Piacentini e Oltrepò Pavese pigiano 85.000 quintali d'uva. Si è impegnata nel programma di sostenibilità per ridurre il proprio impatto ambientale sia nei vigneti che in cantina ottimizzando ad esempio le lavorazioni in campagna e minimizzando le emissioni di CO2 e il consumo di acqua nei processi di vinificazione e affinamento.

Vino ma non solo: le degustazioni saranno accompagnate dai **prodotti tipici piacentini**: *chisòla*, pancetta, *batarò*, tortelli con la coda, coppa e salame che, con i loro sapori, sanno esaltare ancora di più il gusto e l'aroma dei vini.

Non mancheranno intrattenimenti collaterali come concerti, cene, eventi, anche fuori provincia, pacchetti turistici e visite guidate del territorio.

Per info e programma: <http://www.valtidonewinefest.it/>

La Redazione

## Articoli

2015

[Premio Casato](#)

[Prime Donne](#)

[Valtidone Wine Fest](#)

[2015](#)

[I VINI ROSATI DI](#)

[PUGLIA SULLE](#)

[FRECCE](#)

[TRENITALIA](#)

[COUNT DOWN](#)

[PER WINE2WINE](#)

[2015: MENO DI 100](#)

[GIORNI AL FORUM](#)

[SUL BUSINESS](#)

[DEL VINO](#)

[Food and Wine in](#)

[Progress:](#)

[presentato il](#)

[Congresso della Fic](#)

[Le Donne del Vino](#)

[premano l'uomo](#)

[dell'anno](#)

[MENFI: "INYCON"](#)

[COMPIE 20 ANNI](#)

[MILANO WINE](#)

[GARDEN](#)

[Piaceno Open](#)

[Anteprima](#)

[Cilegiolo d'Italia](#)

["Garganica" alla](#)

[scoperta dei vini](#)

[vulcanici](#)

[PREMIO O.N.A.V.](#)

[2015](#)

[IN PRIMA LINEA](#)

[PER VINCERE](#)

[SFIDA](#)

[CULTURALE: NO](#)

[PROIBIZIONE. SI](#)

[MODERAZIONE](#)

[Inaugurata la](#)

[Fondazione Italiana](#)

[Sommelier Veneto](#)

[MILANO](#)

[FOOD&WINE](#)

[FESTIVAL 2015](#)

Cerca

Cerca...

### Area Riservata

username   
password

login →

#### RICERCA

  
→  
ricerca avanzata

#### ▶ AGROALIMENTARE

#### ▶ COMMERCIO

#### ▶ EXPO 2015

#### ▶ IMPRESA

#### ▶ ISTITUZIONI

#### ▶ ITALIA

#### ▶ LAVORO

#### ▶ LOMBARDIA

#### ▶ MILANO

#### → Archivio



home - (AGIELLE) - Agroalimentare: Vino, presentato a Milano il Valtidone Wine Fest

## (AGIELLE) - Agroalimentare: Vino, presentato a Milano il Valtidone Wine Fest

(AGIELLE) - Milano - Il vitigno di Leonardo da Vinci, la Malvasia di Candia aromatica, il rinato Ortrugo, il Guttumio – nelle sue versioni frizzante, Superiore (fermo d'annata) e Riserva (con affinamento in rovere o barrique) o la straordinaria Malvasia Rosa, prodotta grazie a una mutazione genetica spontanea che conferisce a questo vino la sua eccezionale unicità. Sono alcuni dei protagonisti del Valtidone Wine Fest 2015. Presentato a Milano in piazza Città di Lombardia con una degustazione di vini e prodotti tipici di questa parte del territorio piacentino, in Emilia, il Valtidone Wine Fest è la più grande rassegna di vino locale. Alla sua sesta edizione, animerà i borghi della Val Tidone per tutto il mese di settembre. All'iniziativa organizzata in collaborazione con le associazioni interregionali di giornalisti agroambiente e food Arga Lombardia Liguria e Arga Emilia -Romagna, per la prima volta impegnate in un'iniziativa congiunta, erano presenti alcune tra le Cantine organizzatrici della rassegna. Con loro c'era anche Manuel Ghilardelli, sindaco di Ziano Piacentino, il comune più vitato d'Italia con l'85% del territorio coltivato a vite e un altro primato: ospita il San Carlo, il primo pancettificio d'Europa. "Le nostre terre – ha spiegato Ghilardelli – producono Barbera, Bonarda, Ortrugo e Malvasia che, insieme ai salumi tipici e alle colline che caratterizzano il nostro paesaggio, diventano l'occasione per scoprirne la genuinità e la passione per le cose buone e sane da bere e da mangiare". All'incontro con la stampa, ospitato in piazza Città di Lombardia, sono intervenuti Mattia Biffi dell'azienda Mossi di Albareto di Ziano, Roberto Manara della tenuta Ferraia di Vico Marino di Ziano Piacentino, Alberto Bossi, della Cantina sociale di Vico Barone di Ziano Piacentino, Valentino Ramelli Colombo dell'azienda agricola Molinelli di Ziano Piacentino. L'azienda Mossi, in particolare, è la seconda a conduzione familiare più antica d'Italia – è nata nel 1558 – e la novantesima nel mondo: un primato cui si aggiungono il lavoro di ricerca per la riproposizione dell'Ortrugo, tipico vitigno autoctono che era stato ingiustamente dimenticato e oggi DOC, la collaborazione con la facoltà di agraria dell'Università Cattolica di Piacenza e con il professor Roberto Fregoni per la produzione della Malvasia Rosa, un vitigno espressamente dedicato alla sperimentazione di ben 27 varietà autoctone "dimenticate" per verificarne l'idoneità a una nuova vinificazione. La Cantina sociale di Vicobarone è la più importante realtà vinicola della Valtidone: nata nel 1960, oggi conta 250 soci che tra colli piacentini e oltrepò pavese pigliano 85.000 quintali d'uva. Si è impegnata nel programma di sostenibilità per ridurre il proprio impatto ambientale sia nei vigneti che in cantina, ottimizzando ad esempio le lavorazioni in campagna e minimizzando le emissioni di CO2 e il consumo di acqua nei processi di vinificazione e affinamento. La Malvasia, ferma e anche frizzante è tra i prodotti di cui vanno fieri alla tenuta Ferraia. I vitigni hanno origini che risalgono alla civiltà ellenica. Ancor oggi è conosciuta con la doppia denominazione Monemvasia-Malvasia, inizialmente localizzata a Monemvasia nel Peloponneso, oggi viene coltivata principalmente nelle isole Cicladi, in particolare a Paros, e a Creta. L'azienda produce anche la Malvasia Candia aromatica oltre a Ortrugo, Barbera e Bonarda. Produce Barbera e Bonarda in purezza l'azienda agricola Molinelli che, in particolare, propone con la "Polveriera" un vino storico in quanto la superficie vitata si trova dove un tempo esisteva il deposito delle polveri utilizzate a scopo militare. Il Valtidone Wine Fest si svolge nei quattro fine settimana di settembre: ogni domenica un comune dell'area presenta i suoi vini e le specialità tipiche. Si comincia il 6 settembre a Borgonovo con la manifestazione Ortrugo&Chisola, che abbina la focaccia coi ciccioli al particolare vino bianco dei colli piacentini. L'ortugo è l'unica vigna autoctona del territorio e dà vita a un vino che sta riscuotendo sempre maggior successo nei gusti non solo degli intenditori, ma del grande pubblico: fresco e leggero può essere gustato a pasto, ma anche come aperitivo. Il 13 settembre, a Ziano Piacentino, si congiunge alla 64esima edizione della Festa dell'uva. L'appuntamento di Ziano, Sette Colli in Malvasia mette sotto i riflettori la Malvasia di Candia, studiata in alcuni seminari di approfondimento e degustata sotto i tendoni del Wine Fest. La terza tappa del tour è in programma il 20 settembre a Nibbiano: saranno i passati ad accompagnare i prodotti culinari più tradizionali nell'appuntamento con la rassegna DiTerreDiCibiDiVini, capace di riscoprire i gusti e i sapori più antichi. Il 27 settembre, per l'ultimo brindisi, sarà protagonista Pianello che in quella data ospita la Sagra di San Maurizio. Pianello Frizzante riunirà sotto il tendone del Wine Fest le aziende vitivinicole e le cantine del territorio che si confronteranno a colpi di vini bianchi, rossi e spumanti. (agiellenews.it)

20/08/2015 - 16:52

Publicato in: MILANO | LOMBARDIA | Impresa | Agroalimentare | Istituzioni | Commercio | ITALIA



HOME ABOUT

## Notizie Milano Expo

ALL #MILAN #NEWS ABOUT #EXPO2015 #BLOG ON WP.COM

### PRESENTATO A MILANO IL VALTIDONE WINE FEST 2015, 6-13-20-27 SETTEMBRE 2015

PUBBLICATO 20/08/2015 DA NOTIZIEMILANOEXPO



I vini e i sapori del Piacentino protagonisti per quattro domeniche

consecutive: 6-13-20-27 settembre 2015

\*Presentato a Milano il Valtidone Wine Fest 2015, \* \*il gusto di scoprire la bontà\*

\*Ortrugo, Malvasia, Gutturnio ma anche Barbera e Bonarda in purezza oltre al vitigno di Leonardo da Vinci\* [Continua a leggere...»](#)

Informazioni su questi ad

#### Categorie

- agricoltura
- alimentazione
- ALIMENTAZIONE VEGANA
- AMBIENTE
- animali
- architettura
- arte
- avventura
- "Childrenshare – i bambini partecipano!"
- Bellezza
- CANI E GATTI
- concerti
- cultura
- design
- Enogastronomia
- esposizione cinofila
- ESTATE CON GLI ANIMALI
- eventi
- eventi expo 2015
- EXPO2015
- FAME NEL MONDO
- food
- fotografia
- HOTEL
- INCONTRI EXPO 2015
- ipodenti
- LAV
- lirica
- MANIFESTAZIONE
- mare
- ...



Un viaggio di sapori in Italia. Iscriviti alla Newsletter

Email \*

Iscriviti

Home Servizi Chi siamo Portfolio Locali Wine News Degustazioni – VIDEO Contatti

Home » In Primo Piano • Wine News » Valtidone Wine Fest 2015, settembre di...vino nel Piacentino

## Valtidone Wine Fest 2015, settembre di...vino nel Piacentino

### Related Posts



vini di Gambellara ospiti d'onore alla Fiera del Soco, 11-17 settembre



Sciachetrà, crolla la produzione



Sapori protagonisti con la Festa Artusiana di Forlimpopoli, 20-28 giugno



A Conegliano Valdobbiadene il Premio al Territorio di Vinarius



Gusto Nudo torna (e poi lascia?) a Bologna, 9-10 maggio 2015

### Twitter



Plus

Il vitigno di Leonardo da Vinci, la Malvasia di Candia aromatica, il rinato Ortrugo, il Giffturnio – nelle sue versioni frizzante, Superiore (fermo d'annata) e Riserva (con affinamento in rovere o barrique) o la straordinaria Malvasia Rosa, prodotta grazie a una mutazione genetica spontanea che conferisce a questo vino la sua eccezionale unicità: sono alcuni dei protagonisti del



**Valtidone Wine Fest 2015**, presentato a Milano in Piazza Città di Lombardia con una degustazione di vini e prodotti tipici di questa parte del territorio Piacentino, in Emilia, per far conoscere il programma e i contenuti della sesta edizione della più grande rassegna del vino locale che animerà i borghi della **Val Tidone** per tutto il mese di **settembre**.

All'iniziativa organizzata in collaborazione con le associazioni interregionali di giornalisti agroambiente e food Argia Lombardia Liguria e Arga Emilia-Romagna, per la prima volta impegnate in un'iniziativa congiunta, erano presenti alcune tra le Cantine organizzatrici della rassegna e **Manuel Ghilardelli**, sindaco di Ziano Piacentino, il comune più vitato d'Italia con l'85% del territorio coltivato a vite e un altro primato: ospita il San Carlo, il primo pancettificio d'Europa. Le nostre terre – ha spiegato Ghilardelli – producono **Barbera**, **Bonarda**, **Ortrugo** e **Malvasia** che, insieme ai salumi tipici e alle colline che caratterizzano il nostro paesaggio, diventano l'occasione per scoprirne la genuinità e la passione per le cose buone e sane da bere e da mangiare".

All'incontro con la stampa, ospitato in Piazza Città di Lombardia, sono intervenuti Mattia Biffi dell'azienda Mossi di Albareto di Ziano, Roberto Manara della Tenuta Ferraia di Vico Marino di Ziano Piacentino, Alberto Bossi, della Cantina Sociale di Vico Barone di Ziano Piacentino, Valentino Ramelli Colombo dell'Azienda Agricola Molinelli di Ziano Piacentino.

**Tra le aziende più antiche d'Italia** – L'azienda Mossi, in particolare, è la seconda a conduzione familiare più antica d'Italia – è nata nel 1558 – e la novantesima nel mondo: un primato cui si aggiungono il lavoro di ricerca per la riproposizione dell'Ortrugo, tipico vitigno autoctono che era stato ingiustamente dimenticato e oggi DOC, la collaborazione con la facoltà di Agraria dell'Università Cattolica di Piacenza e con il professor Roberto Fregoni per la produzione della Malvasia Rosa, un vigneto espressamente dedicato alla sperimentazione di ben **27 varietà autoctone "dimenticate"** per verificarne l'idoneità a una nuova vinificazione.

**Impegno per la sostenibilità** –La Cantina Sociale di Vicobarone è la più importante realtà vinicola della Valtidone: nata nel 1960, oggi conta 250 soci che tra Colli Piacentini e Oltrepò Pavese pigliano 85.000 quintali d'uva. Si è impegnata nel programma di sostenibilità per ridurre il proprio impatto ambientale sia nei vigneti che in cantina ottimizzando ad esempio le lavorazioni in campagna e minimizzando le emissioni di CO2 e il consumo di acqua nei processi di vinificazione e affinamento.

Cerca nel sito...

### Find us on Facebook



UFFICIO STAMPA



ORGANIZZAZIONE EVENTI



WEB & SOCIAL MEDIA MARKETING

scopri

Il nostro sito utilizza i cookie per rendere migliore la tua esperienza di navigazione. Continuando la navigazione accetti l'utilizzo dei cookie secondo quanto descritto nell'informativa sui Cookie.

Homepage | Milano | Enogastronomia |

## Enogastronomia



Milano, vini piacentini al Valdione Wine Fest: dalla vigna di Leonardo alla Malvasia rosa

**MILANO** - Il vitigno di Leonardo da Vinci, la Malvasia di Candia aromatica, il rinato Ortrugo, il Gutturmo - nelle sue versioni frizzante, Superiore (fermo d'annata) e Riserva (con affinamento in rovere o barrique) o la straordinaria Malvasia Rosa, prodotta grazie a una mutazione genetica spontanea che conferisce a questo vino la sua eccezionale unicità nel panorama del vino italiano. Sono alcuni dei protagonisti del **Valdione Wine Fest 2015**, presentato, oggi 20 agosto, a Milano in Piazza Città di Lombardia con una degustazione di vini e prodotti tipici di questa parte del territorio Piacentino, in Emilia ma confinante con la Lombardia, per far conoscere il programma e i contenuti della sesta edizione della più grande rassegna del vino locale che animerà i borghi della Val Tidone per tutto il mese di settembre.

All'iniziativa organizzata in collaborazione con le associazioni interregionali di giornalisti agroambiente e food Argi Lombardia Liguria e Argi Emilia-Romagna, per la prima volta impegnate in un'iniziativa congiunta, erano presenti alcune tra le Cantine organizzatrici della rassegna e **Manuel Ghiardelli**, sindaco di Ziano Piacentino, il comune più vitato d'Italia con l'85% del territorio coltivato a vite e un altro primato: ospita il San Carlo, il primo panificio d'Europa.

**SCOPRIRE GENUINITÀ E PASSIONE PER IL GUSTO** «Le nostre terre - ha spiegato Ghiardelli - producono Barbera, Bonarda, Ortrugo e Malvasia che, insieme ai salumi tipici e alle colline che caratterizzano il nostro paesaggio, diventano l'occasione per scoprire la genuinità e la passione per le cose buone e sane da bere e da mangiare».

**I PARTECIPANTI** All'incontro con la stampa specializzata, ospitato "Al bar" in Piazza Città di Lombardia, sono intervenuti **Mattia Biffi** dell'azienda Mossi di Albareto di Ziano, **Roberto Manara** della Tenuta Ferraiola di Vico Marino di Ziano Piacentino, **Alberto Bossi**, della Cantina Sociale di Vicobarone, **Valentino Ramelli Colombo** dell'Azienda Agricola Molinelli di Ziano.

**TRA LE AZIENDE PIU' ANTICHE D'ITALIA** L'azienda Mossi, in particolare, è la seconda a conduzione familiare più antica d'Italia - è nata nel 1558 - e la novantesima nel mondo: un primato cui si aggiungono il lavoro di ricerca per la riproposizione dell'Ortrugo, tipico vitigno autoctono che era stato ingiustamente dimenticato e oggi Doc, la collaborazione con la facoltà di Scienze agrarie dell'Università Cattolica di Piacenza e con il professor **Roberto Fregoni** per la produzione della Malvasia Rosa. Mossi ha anche un vigneto espressamente dedicato alla sperimentazione di ben 27 varietà autoctone "dimenticate" per verificarne l'idoneità a una nuova vitificazione.

**IMPEGNO PER SOSTENIBILITÀ** La Cantina Sociale di Vicobarone è la più importante realtà vinicola della Valdione: nata nel 1960, oggi conta 250 soci che tra Colli Piacentini e Oltrepò Pavese pigiano 85.000 quintali d'uva. Si è impegnata nel programma di sostenibilità per ridurre il proprio impatto ambientale sia nei vigneti sia in cantina ottimizzando ad esempio le lavorazioni in campagna e minimizzando le emissioni di CO2 e il consumo di acqua nei processi di vinificazione e affinamento.

**VITIGNI GRECI IN VALTIDONE** La Malvasia, ferma e anche frizzante è tra i prodotti di cui vanno fieri alla Tenuta Ferraiola. I vitigni hanno origini che risalgono alla civiltà ellenica. Ancor oggi è conosciuta con la doppia denominazione Monemvasia-Malvasia, inizialmente localizzata a Monemvasia nel Peloponneso, oggi viene coltivata principalmente nelle isole Cicadi, in particolare a Paros, e a Creta. L'azienda produce anche la Malvasia Candia aromatica oltre a Ortrugo, Barbera e Bonarda.

**BARBERA E BONARDA IN PUREZZA** Produce Barbera e Bonarda in purezza l'Azienda Agricola Molinelli che, in particolare, propone con la "Polveriera" un vino rosso storico, corposo da abbinare a carni e arrosti, in quanto la superficie vitata si trova dove un tempo esisteva il deposito delle polveri utilizzate a scopo militare.

**SETTEMBRE, MESE DEL VALTIDONE WINE FEST** Il Valdione Wine Fest si svolge nei quattro fine settimana di settembre: ogni domenica un Comune dell'area presenta i suoi vini e le specialità tipiche.

Si comincia il **6 settembre a Borgonovo** con la manifestazione Ortrugo&Chisola, che abbina la focaccia coi piccoli al particolare vino bianco dei colli piacentini. L'Ortrugo è l'unica vigna autoctona del territorio e dà vita a un vino che sta riscuotendo sempre maggior successo nei gusti non solo degli intenditori, ma del grande pubblico: fresco e leggero può essere gustato a pasto, ma anche come aperitivo.

Il **13 settembre, a Ziano Piacentino**, si congiunge alla 64esima edizione della Festa dell'Uva. L'appuntamento di Ziano, Sette Colli in Malvasia mette sotto i riflettori la Malvasia di Candia, studiata in alcuni seminari di approfondimento e degustata sotto i tendoni del Wine Fest.

La terza tappa del tour è in programma il **20 settembre a Nibbiano**: saranno i passiti ad accompagnare i prodotti culinari più tradizionali nell'appuntamento con la rassegna D'Erna&Cibi&Vini, capace di riscoprire i gusti e i sapori più antichi.

Il **27 settembre**, per l'ultimo brindisi, sarà protagonista Pianello che in quella data ospita la Sagra di San Maurizio. Pianello Frizzante riunirà sotto il tendone del Wine Fest le aziende vitivinicole e le cantine del territorio che si confronteranno a colpi di vini bianchi, rossi e spumanti.

I programmi dettagliati dei quattro fine settimana sono consultabili sul sito [www.valdionewinefest.it](http://www.valdionewinefest.it)

(sotto, da sinistra Valentino Ramelli Colombo, Roberto Manara, Manuel Ghiardelli e da destra Mattia Biffi e Alberto Bossi - foto gisimage)



## Arga Lombardia-Liguria



HOME COS'È ARGA PERCHÉ ASSOCIARSI CONTATTI EXPORATORI CORTE NIGELLA

SALONE CIBO SICURO EVENTI

### Presentato a Milano il Valtidone Wine Fest 2015, il gusto di scoprire la bontà

argalombardia 20 agosto, 2015 Eventi, Vino



Il vitigno di Leonardo da Vinci, la **Malvasia da Candia**, il rinato **Ortrugo**, il **Gutturnio** – nelle sue versioni frizzante, Superiore (fermo d'annata) e Riserva (con affinamento in rovere o barrique) o la straordinaria **Malvasia Rosa**, prodotta grazie a una mutazione

genetica spontanea che conferisce a questo vino la sua eccezionale unicità.

Sono alcuni dei protagonisti del **Valtidone Wine Fest 2015**, presentato a Milano in Piazza Città di Lombardia con una degustazione di vini e prodotti tipici di questa parte del territorio Piacentino, in Emilia, per far conoscere il programma e i contenuti della sesta edizione della **più grande rassegna del vino** locale che animerà i borghi della **Valtidone** per tutto il mese di settembre.

All'iniziativa organizzata in collaborazione con le associazioni interregionali di giornalisti agroambiente e food **Arga Lombardia Liguria** e Arga Emilia-Romagna, per la prima volta impegnate in un'iniziativa congiunta, erano presenti alcune tra le Cantine organizzatrici della



rassegna e **Manuel Ghilardelli, sindaco di Ziano Piacentino, il comune più vitato d'Italia** con l'85% del territorio coltivato a vite e un altro primato: ospita il San Carlo, il primo pancettificio d'Europa. L'evento è stato ospitato da AlBar.

Accetta l'utilizzo dei cookie per usare questo servizio!

Meteo Milano

Accetta l'utilizzo dei cookie per usare questo servizio!

Meteo Genova

#### Tag Cloud

Lombardia Gianni Fava assessore agricoltura Regione Lombardia milano agricoltura Coldiretti Expo 2015 brescia regione lombardia Mantova dop cia VINO Roberto Maroni Regione Liguria Gianni fava Arga Lombardia-Liguria liguria corte nigella franciacorta latte

Home

Territorio

Alimentazione

Agricoltura

Ambiente

Salone Cibo Sicuro

Cos'è Arga

Perché associarsi

Contatti

EXPORatori

Corte Nigella

Salone Cibo Sicuro



SCOPRIRE GENUINITA' E PASSIONE PER IL GUSTO – "Le nostre terre – ha spiegato Ghilardelli – producono Barbera, Bonarda, Ortrugo e Malvasia che, insieme ai salumi tipici e alle colline che caratterizzano il nostro paesaggio, diventano l'occasione per scoprirne la

genuinità e la passione per le cose buone da bere e da mangiare".

I PARTECIPANTI – All'incontro con la stampa sono intervenuti **Mattia Biffi dell'azienda Mossi di Albareto di Ziano**, **Roberto Manara della Tenuta Ferraia di Vico Marino di Ziano Piacentino**, **Alberto Bossi della Cantina Sociale di Vico Barone di Ziano Piacentino**, **Valentino Ramelli Colombo dell'Azienda Agricola Molinelli di Ziano Piacentino**.

TRA LE AZIENDE PIU' ANTICHE D'ITALIA – L'**azienda Mossi**, in particolare, è la **seconda a conduzione familiare più antica d'Italia** – è nata nel 1558 – e la novantesima nel mondo: un primato cui si aggiungono il lavoro di ricerca per la



**riproposizione dell'Ortrugo**, tipico vitigno autonomo che era stato ingiustamente dimenticato e oggi DOC, la **collaborazione con la facoltà di Agraria dell'Università Cattolica di Piacenza** e con il professor Roberto Fregoni per la **produzione della Malvasia Rosa** e un vigneto dedicato alla sperimentazione di ben 27 varietà autoctone "dimenticate" per verificarne l'idoneità a una nuova vinificazione.

IMPEGNO PER SOSTENIBILITA' – La **Cantina Sociale di Vicobarone** è la **più importante realtà vinicola della Valtidone**: nata nel 1960, oggi conta 250 soci che tra Colli Piacentini e Oltrepò Pavese pigiano **85.000 quintali d'uva**. Si è impegnata nel **programma di sostenibilità** per ridurre tutto il proprio impatto ambientale sia nei vigneti che in cantina ottimizzando ad esempio le lavorazioni in campagna e minimizzando le emissioni e il consumo di acqua nei processi di vinificazione e affinamento.

VITIGNI GRECI IN VALTIDONE – La **Malvasia, ferma e anche frizzante** è tra i prodotti di cui vanno fieri alla **Tenuta Ferraia**. I vitigni hanno origini che risalgono alla civiltà ellenica. Ancor oggi è conosciuta con la doppia denominazione Monemvasia-Malvasia, inizialmente localizzata a Monemvasia nel Peloponneso, oggi viene coltivata principalmente nelle isole Cicladi, in particolare a Paros, e a Creta. L'azienda produce anche la **Malvasia Candia aromatica oltre a Ortrugo, Barbera e Bonarda**.



BARBERA E BONARDA IN PUREZZA – Produce **Barbera e Bonarda in purezza** l'**Azienda Agricola Molinelli** che, in particolare, propone con la "**Polveriera**" un vino storico in quanto la superficie vitata si trova dove un tempo esisteva il deposito delle polveri utilizzate a scopo militare.

Barone Vico Barone

Eventi

Milano Parking DAY

La nostra pasta madre  
– RICETTA

Spotify

Accetta l'utilizzo dei  
cookie per usare questo  
servizio.

Articoli  
recenti

Reati  
agroalimentari  
penale va  
rivista

Fare corretta  
informazione  
agroalimentari  
arriva  
Memorandum  
d'intesa

Presentato a  
Milano il  
Valtidone  
Wine Fest  
2015, il gusto  
di scoprire la  
bontà

Anteprima  
Valtidone  
Wine Fest a  
Milano

A Corte  
Nigella le  
stelle cadenti  
si guardano  
con gusto

BARBERA E BONARDA IN PUREZZA – Produce **Barbera e Bonarda in purezza** l'**Azienda Agricola Molinelli** che, in particolare, propone con la "**Polveriera**" un vino storico in quanto la superficie vitata si trova dove un tempo esisteva il deposito delle polveri utilizzate a scopo militare.

SETTEMBRE, MESE DEL VALTIDONE WINE FEST – Il Valtidone Wine Fest si svolge nei quattro fine settimana di settembre: ogni domenica un Comune dell'area presenta i suoi vini e le specialità tipiche.

Si comincia il **6 settembre** a **Borgonovo** con la

manifestazione **Ortrugo&Chisola**, che abbina la focaccia coi ciccioli al particolare vino bianco dei colli piacentini. L'ortrugo è l'unica vigna autoctona del territorio e dà vita a un vino che sta riscuotendo sempre maggior successo nei gusti non solo degli intenditori, ma del grande pubblico: fresco e leggero può essere gustato a pasto, ma anche come aperitivo.



Il **13 settembre**, a **Ziano Piacentino**, si congiunge alla **64esima edizione della Festa dell'Uva**.

L'appuntamento di Ziano, Sette Colli in Malvasia mette sotto i riflettori la Malvasia di Candia, studiata in alcuni seminari di approfondimento e

degustata sotto i tendoni del Wine Fest.

La terza tappa del tour è in programma il **20 settembre a Nibbiano**: saranno i **passiti** ad accompagnare i prodotti culinari più tradizionali nell'appuntamento con la rassegna DiTerreDiCibiDiVini, capace di riscoprire i gusti e i sapori più antichi.

Il **27 settembre**, per l'ultimo brindisi, sarà protagonista **Pianello** che in quella data ospita la Sagra di San Maurizio. Pianello Frizzante riunirà sotto il tendone del Wine Fest le aziende vitivinicole e le cantine del territorio che si confronteranno a colpi di vini bianchi, rossi e spumanti.

I programmi dettagliati dei quattro fine settimana sono consultabili sul sito [www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it).

INFO e contatti:

Arga Lombardia Liguria – [info@argalombardia.eu](mailto:info@argalombardia.eu) – 3284896620

Gianfranco Salvatori – Arga Piacenza – 3462157715

[press@valtidonewinefest.it](mailto:press@valtidonewinefest.it)

## The Wine Times **Enopress** Daily on line

Invia articolo

Enoteche Eccellenti Cantine d'eccellenza Chi siamo Dove siamo Case vinicole Contatti Cerca LOGIN

Direttore Giancarlo Panarella - Loc Cinelli 22 - 01019 Vetralla (VT) - 0039.320.0288495

Per inviare ARTICOLI - COMUNICATI - COMMENTI - RICHIESTE : 1) Effettuare il LOGIN 2) Dal top menu selezionare "Invia Articolo"

Pagine visitate ad oggi: oltre 1.488.681 Articoli consultabili: oltre 17.177

One click



MENU

- Home
- EVENTI EXPO MILANO 2015
- Attualità e stampa
- Photo gallery
- Opinioni
- Lazio DOP & DOC
- Temi del giorno
- Notizie per la Stampa
  - Editoriale
  - Prima pagina
  - Il vino in italia
  - Inchieste
  - Vitenologia hightech
  - Il vino nel mondo
  - Olivicoltura hightech
  - Vino e salute
- Economia
- Enomarket
  - Il trade
  - Brindate
  - Prontovino a Roma
  - La borsa delle grandi annate
  - Vini senza medagliere
  - Premio Fiasco d'oro
- Il gotha del gusto
- Media pubblicità & marketing
  - Campagne pubblicitarie
  - Fenomeni e tendenze
  - Le aziende informano
  - L'edicola
  - In libreria
- L'arte del bere
  - Vigne e cantine
  - Le terre e le città del vino
  - le grandi famiglie nel mondo
  - Manifestazioni mostre fiere

HOME

### "IL GUSTO DI SCOPRIRE LA BONTA'"

Valutazione attuale: ★★★★★ / 0  
 Scarso ○ ○ ○ ○ ○ Ottimo ● Valutazione  
 Dettagli

#### Presentato a Milano il Valtidone Wine Fest 2015

(www.enopress.it). I vini e i sapori del Piacentino protagonisti per quattro domeniche consecutive: 6-13-20-27 settembre - Ortrugo, Malvasia, Gutturmo ma anche Barbera e Bonarda in purezza oltre al vitigno di Leonardo da Vinci.

Milano - Il vitigno di Leonardo da Vinci, la Malvasia di Candia aromatica, il rinato Ortrugo, il Gutturmo - nelle sue versioni frizzante, Superiore (fermo d'annata) e Riserva (con affinamento in rovere o barrique) o la straordinaria Malvasia Rosa, prodotta grazie a una mutazione genetica spontanea che conferisce a questo vino la sua eccezionale unicità.

Sono alcuni dei protagonisti del Valtidone Wine Fest 2015, presentato a Milano in Piazza Città di Lombardia con una degustazione di vini e prodotti tipici di questa parte del territorio Piacentino, in Emilia, per far conoscere il programma e i contenuti della sesta edizione della più grande rassegna del vino locale che animerà i borghi della Val Tidone per tutto il mese di settembre.

All'iniziativa organizzata in collaborazione con le associazioni interregionali di giornalisti agroambientale e food Arga Lombardia Liguria e Arga Emilia-Romagna, per la prima volta impegnate in un'iniziativa congiunta, erano presenti alcune tra le Cantine organizzatrici della rassegna e Manuel Ghilardelli, sindaco di Ziano Piacentino, il comune più vitato d'Italia con l'85% del territorio coltivato a vite e un altro primato: ospita il San Carlo, il primo panettificio d'Europa.

SCOPRIRE GENUINITÀ E PASSIONE PER IL GUSTO - "Le nostre terre - ha spiegato Ghilardelli - producono Barbera, Bonarda, Ortrugo e Malvasia che, insieme ai salumi tipici e alle colline che caratterizzano il nostro paesaggio, diventano l'occasione per scoprirne la genuinità e la passione per le cose buone e sane da bere e da mangiare".

I PARTECIPANTI - All'incontro con la stampa, ospitato in Piazza Città di Lombardia, sono intervenuti Mattia Biffi dell'azienda Mossi di Albareto di Ziano, Roberto Manara della Tenuta Ferraia di Vico Marino di Ziano Piacentino, Alberto Bossi, della Cantina Sociale di Vico Barone di Ziano Piacentino, Valentino Ramelli Colombo dell'Azienda Agricola Molinelli di Ziano Piacentino.

TRA LE AZIENDE PIU' ANTICHE D'ITALIA - L'azienda Mossi, in particolare, è la seconda a conduzione familiare più antica d'Italia - è nata nel 1558 - e la novantesima nel mondo. un primato cui si aggiungono il lavoro di ricerca per la riproposizione dell'Ortrugo, tipico vitigno autoctono che era stato ingiustamente dimenticato e oggi DOC, la collaborazione con la facoltà di Agraria dell'Università Cattolica di Piacenza e con il professor Roberto Fregoni per la produzione della Malvasia Rosa, un vigneto espressamente dedicato alla sperimentazione di ben 27 varietà autoctone "dimenticate" per verificarne l'idoneità a una nuova vinificazione.

IMPEGNO PER SOSTENIBILITA' - La Cantina Sociale di Vicobarone è la più importante realtà vinicola della Valtidone: nata nel 1960, oggi conta 250 soci che tra Colli Piacentini e Oltrepò Pavese pigliano 85 000 quintali d'uva. Si è impegnata nel programma di sostenibilità per ridurre il proprio impatto ambientale sia nei vigneti che in cantina ottimizzando ad esempio le lavorazioni in campagna e minimizzando le emissioni di CO2 e il consumo di acqua nei processi di vinificazione e affinamento.

Contact: Associazione Giornalisti Agricoli Lombardia-Liguria: arga.lombardia.liguria@gmail.com

< Prec

Succ >

0 Comments.

SPAZIO UTENTI

IN FIERA CON



LA VETRINA DEI VINI DI ROMA

Via Nemorense 57/57A Tel. 0686206616-19 e-mail

Degustazione Franciacorta - Video

Regalo d'autore" ..leggi tutto



Skywine a Latina: galleria fotografica

di Davide Ghaleb

News

I CENT'ANNI DI UN DOLCE MITO ITALIANO28-09-2015

9 MEDAGLIE PER JACQUART28-09-2015



## FOOD & BEVERAGE

INFORMAZIONI  
PERSONALI

**rosangela forni**

Visualizza il mio profilo  
completo

PAGINE

Home page

CONTATTI

ANTIPASTI

PRIMI

SECONDI

CONTORNI

DESSERT

SALSE

BEVANDE Latte di  
mandorle Come  
prepararlo in casa ...

ARCHIVIO BLOG

▼ 2015 (102)

▶ settembre (3)

▼ agosto (10)

AL NAPOLI PIZZA  
VILLAGE TUTTI  
A SCUOLA DI  
PIZZA CO...

Percorso  
enogastronomico  
a Roseto  
Capo Spulico...

CLAYVER,  
L'ALTERNATIVA  
ALLA  
BARRIQUE CHE  
PIACE AI ...

Pecora  
Sopravvissana  
e Formaggio  
Cacioliore

Presentato a  
Milano il  
Valtidone Wine  
Fest 2015,6-13-20-27  
settembre 2015

Abbinamenti di  
cibi più salutari  
Festa della Solina  
d'Abruzzo.

Salento, Venerdì  
6 prende il via  
la Sagra  
dell'Ort...

Marche:  
Freschissimo e  
freddissimo?  
Ortaggi, dal ...

EXPO 2015 - ISA  
MILAN  
INTERNATIONAL  
L SPARKLING  
AWAR...

▶ luglio (16)

▶ giugno (21)

▶ maggio (16)

▶ aprile (14)

▶ marzo (3)

▶ febbraio (11)

▶ gennaio (8)

▶ 2014 (58)

TRANSLATE

GIOVEDÌ 20 AGOSTO 2015

### Presentato a Milano il Valtidone Wine Fest 2015,6-13-20-27 settembre 2015



I vini e i sapori del Piacentino protagonisti per quattro domeniche consecutive: 6-13-20-27 settembre 2015

\*Presentato a Milano il Valtidone Wine Fest 2015, \* "il gusto di scoprire la bontà"

\*Ortrugo, Malvasia, Gutturmino ma anche Barbera e Bonarda in purezza oltre al vitigno di Leonardo da Vinci\*

Milano, 20 agosto 2015 – Il vitigno di "Leonardo da Vinci, la Malvasia di Candia aromatica", il rinato Ortrugo, il Gutturmino – nelle sue versioni frizzante, Superiore (fermo d'annata) e Riserva (con affinamento in rovere o barrique) o la straordinaria Malvasia Rosa, prodotta grazie a una mutazione genetica spontanea che conferisce a questo vino la sua eccezionale unicità.

Sono alcuni dei protagonisti del "Valtidone Wine Fest 2015, presentato a Milano in Piazza Città di Lombardia" con una degustazione di vini e prodotti tipici di questa parte del territorio Piacentino, in Emilia, per far conoscere il programma e i contenuti della sesta edizione della più grande rassegna del vino locale che animerà i borghi della Val Tidone per tutto il mese di settembre.

All'iniziativa organizzata in collaborazione con le associazioni interregionali di giornalisti agroambiente e food Arga Lombardia Liguria e Arga Emilia-Romagna, per la prima volta impegnate in un'iniziativa congiunta, erano presenti alcune tra le Cantine organizzatrici della rassegna e "Manuel Ghilardelli, sindaco di Ziano Piacentino", il comune più vitato d'Italia con l'85% del territorio coltivato a vite e un altro primato: ospita il San Carlo, il primo pancettificio d'Europa.

SCOPRIRE GENUINITÀ E PASSIONE PER IL GUSTO - "Le nostre terre – ha spiegato Ghilardelli – producono "Barbera, Bonarda, Ortrugo e Malvasia" che, insieme ai salumi tipici e alle colline che caratterizzano il nostro paesaggio, diventano l'occasione per scoprirne la genuinità e la passione per le cose buone e sane da bere e da mangiare".

I PARTECIPANTI - All'incontro con la stampa, ospitato in Piazza Città di Lombardia, sono intervenuti **Mattia Biffi dell'azienda Mossi di Albareto di Ziano, Roberto Manara della Tenuta Ferraia di Vico Marino di Ziano Piacentino, Alberto Bossi, della Cantina Sociale di Vico Barone di Ziano Piacentino, Valentino Ramelli Colombo dell'Azienda Agricola Molinelli di Ziano Piacentino.**

TRA LE AZIENDE PIU' ANTICHE D'ITALIA - L'**azienda Mossi**, in particolare, è la seconda a conduzione familiare più antica d'Italia – è nata nel 1558 – e la novantesima nel mondo: un primato cui si aggiungono il lavoro di ricerca per la riproposizione dell'Ortrugo, tipico vitigno autoctono che era stato ingiustamente dimenticato e oggi DOC, la collaborazione con la facoltà di Agraria dell'Università Cattolica di Piacenza e con il professor Roberto Fregoni per la produzione della Malvasia Rosa, un vigneto espressamente dedicato alla sperimentazione di ben 27 varietà autoctone "dimenticate" per verificarne l'idoneità a una nuova vinificazione.

IMPEGNO PER SOSTENIBILITA' **La Cantina Sociale di Vicobarone** è la più importante realtà vinicola della Valtidone: nata nel 1960, oggi conta 250 soci che tra Colli Piacentini e Oltrepò Pavese pigiano 85.000 quintali d'uva. Si è impegnata nel programma di sostenibilità per ridurre il proprio impatto ambientale sia nei vigneti che in cantina ottimizzando ad esempio le lavorazioni in campagna e minimizzando le emissioni di CO2 e il consumo di acqua nei processi di vinificazione e affinamento.

HYUNDAI NEW THINKING. NEW POSSIBILITIES. Nuova Hyundai Tucson Change is good. Scopri la > PONGINIBBI group

citynews MARTEDÌ, 29 SETTEMBRE 19°C Invia un contributo Accedi

**ilPIACENZA** CRONACA EVENTI ZONE SEGNALAZIONI SEZIONI

## Presentato a Milano il Valtidone Wine Fest 2015, il gusto di scoprire la bontà

Ortugo, Malvasia, Gutturnio ma anche Barbera e Bonarda in purezza oltre al vitigno di Leonardo da Vinci

Redazione 20 Agosto 2015



Il vitigno di Leonardo da Vinci, la Malvasia di Candia aromatica, il rinato Ortugo, il Gutturnio – nelle sue versioni frizzante, Superiore (fermo d'annata) e Riserva (con affinamento in rovere o barrique) o la straordinaria Malvasia Rosa, prodotta grazie a una mutazione genetica spontanea che conferisce a questo vino la sua eccezionale unicità.

Sono alcuni dei protagonisti del Valtidone Wine Fest 2015, presentato a Milano in Piazza Città di Lombardia con una degustazione di vini e prodotti tipici di questa parte del territorio Piacentino, in Emilia, per far conoscere il programma e i contenuti della sesta edizione della più grande rassegna del vino locale che animerà i borghi della Val Tidone per tutto il mese di settembre.

All'iniziativa organizzata in collaborazione con le associazioni interregionali di giornalisti agroambiente e food Arga Lombardia Liguria e Arga Emilia-Romagna, per la prima volta impegnate in un'iniziativa congiunta, erano presenti alcune tra le Cantine organizzatrici della rassegna e Manuel Ghilardelli, sindaco di Ziano Piacentino, il comune più vitato d'Italia con l'85% del territorio coltivato a vite e un altro primato: ospita il San Carlo, il primo pancettificio d'Europa.

**SCOPRIRE GENUINITÀ E PASSIONE PER IL GUSTO** - "Le nostre terre – ha spiegato Ghilardelli – producono Barbera, Bonarda, Ortugo e Malvasia che, insieme ai salumi tipici e alle colline che caratterizzano il nostro paesaggio, diventano l'occasione per scoprirne la genuinità e la passione per le cose buone e sane da bere e da mangiare".

**I PARTECIPANTI** - All'incontro con la stampa, ospitato in Piazza Città di Lombardia, sono intervenuti Mattia Biffi dell'azienda Mossi di Albareto di Ziano, Roberto Manara della Tenuta Ferraia di Vico Marino di Ziano Piacentino, Alberto Bossi, della Cantina Sociale di Vico Barone di Ziano Piacentino, Valentino Ramelli Colombo dell'Azienda Agricola Molinelli di Ziano Piacentino.

**TRA LE AZIENDE PIU' ANTICHE D'ITALIA** - L'azienda Mossi, in particolare, è la seconda a conduzione familiare più antica d'Italia – è nata nel 1558 – e la novantesima nel mondo: un primato cui si aggiungono il lavoro di ricerca per la riproposizione dell'Ortugo, tipico vitigno autoctono che era stato ingiustamente dimenticato e oggi DOC, la collaborazione con la facoltà di Agraria dell'Università Cattolica di Piacenza e con il professor Roberto Fregoni per la produzione della Malvasia Rosa, un vigneto espressamente dedicato alla sperimentazione di ben 27 varietà autoctone "dimenticate" per verificarne l'idoneità a una nuova vinificazione.

**IMPEGNO PER SOSTENIBILITA'** - La Cantina Sociale di Vicobarone è la più importante realtà vinicola della Valtidone: nata nel 1960, oggi conta 250 soci che tra Colli Piacentini e Oltrepò Pavese pigiano 85.000 quintali d'uva. Si è impegnata nel programma di sostenibilità per ridurre il proprio impatto ambientale sia nei vigneti che in cantina ottimizzando ad esempio le lavorazioni in campagna e minimizzando le emissioni di CO2 e il consumo di acqua nei processi di vinificazione e affinamento.

**VITIGNI GRECI IN VALTIDONE** - La Malvasia, ferma e anche frizzante è tra i prodotti di cui vanno fieri alla Tenuta Ferraia. I vitigni hanno origini che risalgono alla civiltà ellenica. Ancor oggi è conosciuta con la doppia denominazione Monemvasia-Malvasia, inizialmente localizzata a Monemvasià nel Peloponneso, oggi viene coltivata principalmente nelle isole Cicladi, in particolare a Paros, e a Creta. L'azienda produce anche la Malvasia Candia aromatica oltre a Ortrugo, Barbera e Bonarda.

**BARBERA E BONARDA IN PUREZZA** - Produce Barbera e Bonarda in purezza l'Azienda Agricola Molinelli che, in particolare, propone con la "Polveriera" un vino storico in quanto la superficie vitata si trova dove un tempo esisteva il deposito delle polveri utilizzate a scopo militare.

**SETTEMBRE, MESE DEL VALTIDONE WINE FEST** - Il Valtidone Wine Fest si svolge nei quattro fine settimana di settembre: ogni domenica un Comune dell'area presenta i suoi vini e le specialità tipiche.

Si comincia il 6 settembre a Borgonovo con la manifestazione Ortrugo&Chisola, che abbina la focaccia coi ciccioli al particolare vino bianco dei colli piacentini. L'ortrugo è l'unica vigna autoctona del territorio e dà vita a un vino che sta riscuotendo sempre maggior successo nei gusti non solo degli intenditori, ma del grande pubblico: fresco e leggero può essere gustato a pasto, ma anche come aperitivo.

Il 13 settembre, a Ziano Piacentino, si congiunge alla 64esima edizione della Festa dell'Uva. L'appuntamento di Ziano, Sette Colli in Malvasia mette sotto i riflettori la Malvasia di Candia, studiata in alcuni seminari di approfondimento e degustata sotto i tendoni del Wine Fest.

La terza tappa del tour è in programma il 20 settembre a Nibbiano: saranno i passiti ad accompagnare i prodotti culinari più tradizionali nell'appuntamento con la rassegna DiTerreDiCibiDiVini, capace di riscoprire i gusti e i sapori più antichi.

Annuncio promozionale

 Ricevi le notizie di questa zona nella tua mail. Iscriviti **gratis** ad [ilpiacenza.it](http://ilpiacenza.it) !

Il 27 settembre, per l'ultimo brindisi, sarà protagonista Pianello che in quella data ospita la Sagra di San Maurizio. Pianello Frizzante riunirà sotto il tendone del Wine Fest le aziende vitivinicole e le cantine del territorio che si confronteranno a colpi di vini bianchi, rossi e spumanti.

 Manuel Ghilardelli   
 Pianello Val Tidone 



Per tutto settembre si svolgerà la sesta edizione di Valtidone Wine Fest 2015. Ogni weekend saranno protagoniste le realtà vitivinicole, e non solo, di un territorio collinare, punteggiato da castelli e borghi medievali

**A**lta la sesta edizione del Valtidone Wine Fest 2015, la più grande rassegna del vino piacentino, che per tutto il mese di settembre animerà i borghi della val Tidone. La manifestazione, curata dalle associazioni interregionali di giornalisti agromonteban e food Agri Lombardia Liguria e Agri Emilia-Romagna, per la prima volta impegnate in un'iniziativa congiunta, è avvenuta a Milano alla presenza di Manuel Chittardelli, sindaco di Ziano Piacentino, e di alcune tra le cantine organizzatrici (tenuta Ferrala di Roberto Manara, azienda agricola vitivinicola Mossi, cantina sociale Vicobarone, Molinelli vini).

La val Tidone si trova nell'area geografica dei Colli Piacentini, caratterizzati da un paesaggio incantevole, segnato da 400 tra castelli, rocche e dimore. Siamo nel territorio dei record. Piacenza è infatti, l'unica area in Europa che ha ben tre salumi Dop (Coppo Piacentino, Salame Piacentino e Pancetta Piacentina); Ziano Piacentino, con l'85 per cento del territorio coltivato a vite (la novantesima nel mondo), l'azienda Mossi, nata nel 1558.



## Un territorio, quello dalla val Tidone ancora incontaminato e ricco di fascino

In questa zona da Guinness dei primati, dove sono in crescita agriturismo e strutture ricettive, nascono vini bianchi molto apprezzati. È il caso dell'Ortugo (nome che significa «altra uva»), prodotto da un vitigno autoctono: un vino da aperitivo, che fa concorrenza al Prosecco, ma anche da tutto pasto. Ideale con i primi e il pesce. Altro simbolo del territorio è la Malvasia di Candia, molto apprezzata dai cinesi, appartenente al gruppo dei vitigni aromatici con Traminer, Moscato e Brachetto: lo stesso vitigno coltivato da Leonardo da Vinci nella vigna **risalata a Milano** davanti a Santa Maria delle Grazie. Un vino che si abbina con formaggi e salumi, come la Pancetta Dop, carni bianche, primi piatti, come i tradizionali tortelli con burro e salsa con la «oda». Un'eccezionale variante è la Malvasia rosa, nata per mutazione genetica spontanea della Malvasia. Uvide anche come vino da medicazione e prodotto solo dalla Cantina Mossi. Il rosso per antonomasia è invece il Cultivino (uve Barbera e Bonarda), nome che rimanda al ritrovamento avvenire nel 1927 nella tenuta di Palazzo di Palazzo. Un brand da ricordare che merita per l'ultima bevuta come fine cena e oggi conservato nei Musei Capitolini di Roma. Classico l'abbinamento con piaceri e fagioli. Non vanno poi dimenticati i Pappali, in gran parte fatti con la Malvasia, e Bonarda e Barbera in purezza.

Il **Valtidone Wine Fest** non è solo degustazione di vino e di prodotti tipici, ma anche concerti, cine, eventi, visite guidate a musei, e bellezze del paesaggio. La manifestazione si svolge nel quarto fine settimana di settembre: ogni domenica un comune dell'area presenta i suoi vini e le specialità tipiche. Si comincia il 6 settembre a Borgonovo con la manifestazione «Ortugo, Chioda», che abbina la focaccia con i ciccolò (Chioda) al particolare vino bianco dei colli piacentini.



Il 13 settembre, a Ziano Piacentino, si congiunge alla 64esima edizione della Festa dell'Uva. L'appuntamento di Ziano, «Sette Colli in Malvasia», mette sotto i riflettori la Malvasia di Candia, il «vino di Leonardo», tra stand gastronomici, bancarelle e sfilate di carri allegorici. «La Malvasia di Candia - racconta il sindaco di Ziano piacentino Manuel Chittardelli - è un prodotto di nicchia, il nome rimanda all'isola di Creta da cui proviene. Ziano è su sette colli e con l'85 per cento del territorio coltivata a vite è il più vitigno d'Italia. Lo scorso anno la manifestazione di val Tidone ha avuto più di cinquemila degustatori al bicchiere, senza contare i visitatori che ovviamente sono molti di più. Vengono anche dall'estero a vedere il nostro territorio. Americani interessati ad acquistare le nostre aziende, o personalità, come il figlio dell'emiro del Qatar, innamorato della bellezza dei colli e di un paesaggio poco urbanizzato, simile a quello della Toscana».

La terza tappa del tour è in programma il 20 settembre al borgo medievale di Nibbiano: saranno i passiti e i vini da dessert ad accompagnare i prodotti tradizionali. Si chiude il 27 settembre a Piacenza, protagonisti i vini frezzati accompagnati da prodotti tipici, coppa, salame, pancetta, formaggi, miele e carni.

TAGG **EVENTO** **WINEFEST** **VAL TIDONE** **WINE**

Recensioni

Recensioni dei vini

La nostra e recensioni dei vini

Milano e Sanara Chioda fanno vincere New York

Archeggiamento in tavola e Expo

Nicola Uliveto: «Park Hyatt, dove tutto è diventato perfetto»

Ciccolato in festa a Cuggiono

Edoardo Pellegrino, macrobiotica a km zero

Alberto Chioda, «centralissimo» chef di sette stelle

Il vino

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Nome

Cognome

Indirizzo

CAP

Città

Prov.

Telefono

Indirizzo email

Indirizzo web

Indirizzo mobile

Indirizzo fax

Indirizzo PEC

Indirizzo SIP



ZCZC IPR 235 ECO R/LOM AGROALIMENTARE: PIACENZA, AL VIA VALTIDONE WINE FEST -Notiziario Agroalimentare- PIACENZA (ITALPRESS/NEWSAGEAGRO) - Parte il 6 settembre la sesta edizione del Valtidone Wine Fest (Piacenza) che celebra la prima delle sue quattro tappe a Borgonovo, dove i calici si riempiranno di ortrugo, l'unico vino autoctono del territorio piacentino che sta conquistando una fetta sempre maggiore di pubblico, in Italia e all'estero. Ortrugo, malvasia, i passiti e le bollicine saranno i protagonisti dell'intero mese. Di recente, il festival e' stato presentato alla stampa specializzata dell'Arga (giornalisti di agricoltura e agroalimentare) a Milano. Il Festival ha visto nell'ultima edizione aumentare in modo esponenziale i visitatori, attraendo decine di migliaia di turisti dalla vicina Lombardia oltre che dall'Emilia. L'appuntamento di Borgonovo, oltre al vino propone la Chisola, la focaccia con i ciccioli, prodotto deco del territorio, e incontra - quest'anno - l'associazione regionale Chef to Chef (guidata dal maestro Massimo Spigaroli e che ha sede all'Antica Corte Pallavicina di Parma) che ha l'obiettivo di esportare e far conoscere la cucina e i prodotti enogastronomici emiliani. Ad attrarre i visitatori, oltre al vino, saranno i cuochi stellati della Emilia-Romagna impegnati nella promozione della cucina emiliana e dei suoi prodotti agroalimentari. Tre gli chef al Valtidone wine fest, sempre il 6 settembre: Isa Mazzocchi de La Palta insieme con Luca Marchini del Ristorante Erba del Re di Modena e Andrea Incerti Vezzani, chef del Ristorante Locanda Ca' Matilde di Reggio Emilia, che reinterpreteranno la Val Tidone e i suoi prodotti in alcune esclusive, originali degustazioni culinarie. (ITALPRESS) - (SEGUE). col/sat/red 04-Set-15 15:30 NNNN 04-09-15 15:32:47

Scopri la qualità al miglior prezzo

la Voce d'Italia - nuova edizione anno V n.272 del 9/29/2015 [Privacy Policy](#)

LA VOCE IL PRIMO SOSTEGNO NON PROFIT ONLINE

HOME CRONACA POLITICA ESTERI ECONOMIA TECNOSCENZE SPETTACOLO CULTURA SPORT FOCUS

RUBRICHE GOSSIP PHOTOGALLERY TVOCE - VIDEOGALLERY GIOCHI ONLINE [YouTube](#)   [f](#)

LA VOCE TICKER **Pooh: addio -**

Cultura

A settembre il 6-13-20-27

## Quattro domeniche con i vini ed i sapori del Piacentino

E' il **Valtidone Wine Fest 2015** per scoprire la bontà di Ortrugo, Malvasia, Gutturino assieme a Barbera e Bonarda.



Prenderà il via domenica 6 settembre l'edizione 2015 del **Valtidone Wine Fest 2015** sesta edizione della più grande rassegna del vino locale che animerà i borghi della **Val Tidone** per tutte e quattro le domeniche di settembre (13, 20 e 27 oltre al già citato 6).

L'iniziativa organizzata in collaborazione con le associazioni interregionali di giornalisti agroambiente e food **Arga Lombardia Liguria e Arga Emilia-Romagna**, per la prima volta impegnate in un'iniziativa congiunta e presentata recentemente a Milano grazie anche ad alcune tra le Cantine organizzatrici della rassegna e **Manuel Ghilardelli**, sindaco di Ziano Piacentino, il comune che nel suo territorio possiede ben l'85% dei campi coltivati a vite; un vero e proprio primato nel settore.

Durante tutte la manifestazione si potrà godere dei frutti derivanti dal **vitigno di Leonardo da Vinci** ma anche della **Malvasia di Candia aromatica**, del rinato **Ortrugo**, del **Gutturino**, sia Frizzante sia Superiore (fermo d'annata) **Joe Riserva** (con affinamento in rovere o barrique) o la straordinaria **Malvasia Rose**, prodotta grazie a una mutazione genetica spontanea che conferisce a questo vino la sua eccezionale unicità.

21/8/2015

### ARTICOLI PIU' LETTI OGGI

- 1 - Pooh: addio alle scene nel 2016
- 2 - L'1 ottobre all'aeroporto di Fiumicino la protesta dei licenziati Alitalia
- 3 - Silvio Berlusconi compie 79 anni. Il Cavaliere nella top ten di Twitter
- 4 - Riforme: Grasso bocchia gli emendamenti della Lega
- 5 - Miss Italia: dal pene al porno. Foto hot e incidente sexy

GUARDA ANCHE I + LETTI DELLA SETTIMANA O DEL MESE

Si è verificato un errore.

Prova a guardare il video su [www.youtube.com](http://www.youtube.com) oppure attiva JavaScript se è disabilitato nel browser.

Canale Voceditalia su YouTube

img src="http://b.scorec.c1=8&c2=958246"

Segui @Voce\_Italia



La Voce d'Italia [Mi piace questa Pagina](#)

[Mi piace](#) Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.

[Segnala ad un amico](#)

[Back](#)

Commenti a questo articolo (0)

Nessun commento attualmente inserito

Commenta questo articolo



IL METEO [www.qlmeteo.com](http://www.qlmeteo.com)

Benvenuto

categorie

Tags

presentato a milano il valtadone wine fest 2015, il gusto di scoprire la bontà



È stato presentato a Milano in Piazza Città di Lombardia il programma della sesta edizione del Valtadone Wine Festival per valorizzare il territorio Piacentino, in Emilia, e rimandare alla più grande rassegna del vino locale che animerà i borghi della Val Tidone per tutti i fine settimana del mese di settembre.

Tra i protagonisti in degustazione per la stampa: il vitigno di Leonardo da Vinci, la Malvasia di Candia aromatica, il rinato Ortrugo, il Gutturmo – nelle sue versioni frizzante, Superiore (fermo d'annata) e Riserva (con affinamento in rovere o barrique) o la straordinaria Malvasia Rosa, prodotta grazie a una mutazione genetica spontanea che conferisce a questo vino la sua eccezionale unicità.

All'iniziativa organizzata in collaborazione con le associazioni interregionali di giornalisti agroambiente e food Arga Lombardia Liguria e Arga Emilia-Romagna, per la prima volta impegnate in un'iniziativa congiunta, erano presenti alcune tra le Cantine organizzatrici della rassegna e Manuel Ghilardelli, sindaco di Ziano Piacentino, il comune più vitato d'Italia con l'85% del territorio coltivato a vite e un altro primato: ospita il San Carlo, il primo pancettificio d'Europa.

**SCOPRIRE GENUINITÀ E PASSIONE PER IL GUSTO** – “Le nostre terre – ha spiegato Ghilardelli – producono Barbera, Bonarda, Ortrugo e Malvasia che, insieme ai salumi tipici e alle colline che caratterizzano il nostro paesaggio, diventano l'occasione per scoprire la genuinità e la passione per le cose buone e sane da bere e da mangiare”.

**I PARTECIPANTI** – All'incontro con la stampa, ospitato in Piazza Città di Lombardia, sono intervenuti Mattia Biffi dell'azienda Mossi di Albareto di Ziano, Roberto Manara della Tenuta Ferraia di Vico Marino di Ziano Piacentino, Alberto Bossi, della Cantina Sociale di Vico Barone di Ziano Piacentino, Valentino Ramelli Colombo dell'Azienda Agricola Molinelli di Ziano Piacentino.

**TRA LE AZIENDE PIU' ANTICHE D'ITALIA** – L'azienda Mossi, in particolare, è la seconda a conduzione familiare più antica d'Italia – è nata nel 1558 – e la novantesima nel mondo: un primato cui si aggiungono il lavoro di ricerca per la riproposizione dell'Ortrugo, tipico vitigno autoctono che era stato ingiustamente dimenticato e oggi DOC, la collaborazione con la facoltà di Agraria dell'Università Cattolica di Piacenza e con il professor Roberto Fregoni per la produzione della Malvasia Rosa, un vigneto espressamente dedicato alla sperimentazione di ben 27 varietà autoctone “dimenticate” per verificarne l'idoneità a una nuova vinificazione.

**IMPEGNO PER SOSTENIBILITÀ** - La Cantina Sociale di Vicobarone è la più importante realtà vinicola della Valtadone: nata nel 1960, oggi conta 250 soci che tra Colli Piacentini e Oltrepò Pavese pigiano 85.000 quintali d'uva. Si è impegnata nel programma di sostenibilità per ridurre il proprio impatto ambientale sia nei vigneti che in cantina ottimizzando ad esempio le lavorazioni in campagna e minimizzando le emissioni di CO2 e il consumo di acqua nei processi di vinificazione e affinamento.

**Nota** – Questo comunicato è stato pubblicato integralmente come contributo esterno. Questo contenuto non è pertanto un articolo prodotto dalla redazione di MilanoToday

## MODEMODI PRESS

BLOG REDAZIONE DI MODE&MODI A CURA DI LAURA CUSARI

Home About

ago  
21

### valtidone post conferenza



I vini e i sapori del Piacentino protagonisti per quattro domeniche

Fai clic per visualizzare le opzioni

consecutive: 6-13-20-27 settembre

#### Presentato a Milano il Valtidone Wine Fest 2015, il gusto di scoprire la bontà

*Ortrugo, Malvasia, Gutturino ma anche Barbera e Bonarda in purezza oltre al vitigno di Leonardo da Vinci*

Il vitigno di **Leonardo da Vinci**, la **Malvasia di Candia aromatica**, il rinato Ortrugo, il Gutturino – nelle sue versioni frizzante, Superiore (fermo d'annata) e Riserva (con affinamento in rovere o barrique) o la straordinaria Malvasia Rosa, prodotta grazie a una mutazione genetica spontanea che conferisce a questo vino la sua eccezionale unicITÀ.

Sono alcuni dei protagonisti del **Valtidone Wine Fest 2015, presentato a Milano in Piazza Città di Lombardia** con una degustazione di vini e prodotti tipici di questa parte del territorio Piacentino, in Emilia, per far conoscere il programma e i contenuti della sesta edizione della più grande rassegna del vino locale che animerà i borghi della Val Tidone per tutto il mese di settembre.

All'iniziativa organizzata in collaborazione con le associazioni interregionali di giornalisti agroambiente e food Arga Lombardia Liguria e Arga Emilia-Romagna, per la prima volta impegnate in un'iniziativa congiunta, erano presenti alcune tra le Cantine organizzatrici della rassegna e **Manuel Ghilardelli, sindaco di Ziano Piacentino**, il comune più vitato d'Italia con l'85% del territorio coltivato a vite e un altro primato: ospita il San Carlo, il primo pancettificio d'Europa.

Fai clic per visualizzare le opzioni

SCOPRIRE GENUINITÀ E PASSIONE PER IL GUSTO – "Le nostre terre – ha spiegato Ghilardelli – producono **Barbera, Bonarda, Ortrugo e Malvasia** che, insieme ai salumi tipici e alle colline che caratterizzano il nostro paesaggio, diventano l'occasione per scoprirne la genuinità e la passione per le cose buone e sane da bere e da mangiare".

**I PARTECIPANTI** – All'incontro con la stampa, ospitato in Piazza Città di Lombardia, sono intervenuti Mattia Biffi dell'azienda Mossi di Albareto di Ziano, Roberto Manara della Tenuta Ferrai di Vico Marino di Ziano Piacentino, Alberto Bossi, della Cantina Sociale di Vico Barone di Ziano Piacentino, Valentino Ramelli Colombo dell'Azienda Agricola Molinelli di Ziano Piacentino.

**TRA LE AZIENDE PIU' ANTICHE D'ITALIA** – L'azienda Mossi, in particolare, è la seconda a conduzione familiare più antica d'Italia – è nata nel 1558 – e la novantesima nel mondo: un primato cui si aggiungono il lavoro di ricerca per la riproposizione dell'Ortrugo, tipico vitigno autoctono che era stato ingiustamente dimenticato e oggi DOC, la collaborazione con la facoltà di Agraria dell'Università Cattolica di Piacenza e con il professor Roberto Fregoni per la produzione della Malvasia Rosa, un vigneto espressamente dedicato alla sperimentazione di ben 27 varietà autoctone "dimenticate" per verificarne l'idoneità a una nuova vinificazione.

**IMPEGNO PER SOSTENIBILITÀ** La Cantina Sociale di Vicobarone è la più importante realtà vinicola della Valtidone: nata nel 1960, oggi conta 250 soci che tra Colli Piacentini e Oltrepò Pavese pigliano 85.000 quintali d'uva. Si è impegnata nel programma di sostenibilità per ridurre il proprio impatto ambientale sia nei vigneti che in cantina ottimizzando ad esempio le lavorazioni in campagna e minimizzando le emissioni di CO2 e il consumo di acqua nei processi di vinificazione e affinamento.

Fai clic per visualizzare le opzioni

Ultimo aggiornamento: 30/08/2015 11:59

**PiacenzaSera.it**  
Le notizie della tua città!  
subito

anso

93<sup>anno</sup> mirani

f  
t  
RSS

Home Attualità Cronaca Politica Sport Cultura Eventi Provincia Io giornalista Contatti  
Università Cattolica Redazionali Photogallery Cooperazione Pc Tunes Rotary Alpini 2013 Fiori

CON 30 EURO ALL'ANNO TI RECAPITIAMO A DOMICILIO

FARMACIA PIACENZA VIA P. CELLA, 56 - PIACENZA

## Valtidone Wine Fest, 4 appuntamenti a settembre

21 agosto 2015



Il vitigno di Leonardo da Vinci, la Malvasia di Candia aromatica, il rinato Ortrugo, il Guttumio – nelle sue versioni frizzante, Superiore (fermo d'annata) e Riserva (con affinamento in rovere o barrique) o la straordinaria Malvasia Rosa, prodotta grazie a una mutazione genetica spontanea che conferisce a questo vino la sua eccezionale unicità.

Sono alcuni dei protagonisti del Valtidone Wine Fest 2015, presentato a Milano in Piazza Città di Lombardia con una degustazione di vini e prodotti tipici di questa parte del territorio Piacentino, in Emilia, per far conoscere il programma e i contenuti della sesta edizione della più grande rassegna del vino locale che animerà i borghi della Val Tidone per tutto il mese di settembre.

All'iniziativa organizzata in collaborazione con le associazioni interregionali di giornalisti agroambiente e food Arga Lombardia Liguria e Arga Emilia-Romagna, per la prima volta impegnate in un'iniziativa congiunta, erano presenti alcune tra le Cantine organizzatrici della rassegna e Manuel Ghilardelli, sindaco di Ziano Piacentino, il comune più vitato d'Italia con l'85% del territorio coltivato a vite e un altro primato: ospita il San Carlo, il primo pancettificio d'Europa.

**SCOPRIRE GENUINITÀ E PASSIONE PER IL GUSTO** - "Le nostre terre – ha spiegato Ghilardelli – producono Barbera, Bonarda, Ortrugo e Malvasia che, insieme ai salumi tipici e alle colline che caratterizzano il nostro paesaggio, diventano l'occasione per scoprire la genuinità e la passione per le cose buone e sane da bere e da mangiare".

**I PARTECIPANTI** - All'incontro con la stampa, ospitato in Piazza Città di Lombardia, sono intervenuti Mattia Biffi dell'azienda Mossi di Albareto di Ziano, Roberto Manara della Tenuta Ferraia di Vico Marino di Ziano Piacentino, Alberto Bossi, della Cantina Sociale di Vico Barone di Ziano Piacentino, Valentino Ramelli Colombo dell'Azienda Agricola Molinelli di Ziano Piacentino.

**TRA LE AZIENDE PIU' ANTICHE D'ITALIA** - L'azienda Mossi, in particolare, è la seconda a conduzione familiare più antica d'Italia – è nata nel 1558 – e la novantesima nel mondo: un primato cui si aggiungono il lavoro di ricerca per la riproposizione dell'Ortrugo, tipico vitigno autoctono che era stato ingiustamente dimenticato e oggi DOC, la collaborazione con la facoltà di Agraria dell'Università Cattolica di Piacenza e con il professor Roberto Fregoni per la produzione della Malvasia Rosa, un vigneto espressamente dedicato alla sperimentazione di ben 27 varietà "dimenticate" per verificarne l'idoneità a una nuova vinificazione.

**IMPEGNO PER SOSTENIBILITÀ** - La Cantina Sociale di Vico Barone è la più importante realtà vinicola della Valtidone: nata nel 1960, oggi conta 250 soci che tra Colli Piacentini e Oltrepo Pavese pigiano 85.000 quintali d'uva. Si è impegnata nel programma di sostenibilità per ridurre il proprio impatto ambientale sia nei vigneti che in cantina ottimizzando ad esempio le lavorazioni in campagna e minimizzando le emissioni di CO2 e il consumo di acqua nei processi di vinificazione e affinamento.

**VITIGNI GRECI IN VALTIDONE** - La Malvasia, ferma e anche frizzante è tra i prodotti di cui vanno fieri alla Tenuta Ferraia. I vitigni hanno origini che risalgono alla civiltà ellenica. Ancor oggi è conosciuta con la doppia denominazione Monemvasia-Malvasia, inizialmente localizzata a Monemvasia nel Peloponneso, oggi viene coltivata principalmente nelle isole Cicladi, in particolare a Paros, e a Creta. L'azienda produce anche la Malvasia Candia principalmente nelle isole Isole, in particolare a Santorini e a Naxos, e sempre presso altre cantine della zona aromatica oltre a Ortrugo, Barbera e Bonarda.

**BARBERA E BONARDA IN PUREZZA** - Produce Barbera e Bonarda in purezza l'Azienda Agricola Molinelli che, in particolare, propone con la "Polveriera" un vino storico in quanto la superficie vitata si trova dove un tempo esisteva il deposito delle polveri utilizzate a scopo militare.

**SETTEMBRE, MESE DEL VALTIDONE WINE FEST** - Il Valtidone Wine Fest si svolge nei quattro fine settimana di settembre: ogni domenica un Comune dell'area presenta i suoi vini e le specialità tipiche. Si comincia il 6 settembre a Borgonovo con la manifestazione Ortrugo&Chisola, che abbina la focaccia coi ciccioli al particolare vino bianco dei colli piacentini. L'Ortrugo è l'unica vigna autoctona del territorio e dà vita a un vino che sta riscuotendo sempre maggior successo nei gusti non solo degli intenditori, ma del grande pubblico: fresco e leggero può essere gustato a pasto, ma anche come aperitivo.

Il 13 settembre, a Ziano Piacentino, si congiunge alla 64esima edizione della Festa dell'Uva. L'appuntamento di Ziano, Sette Colli in Malvasia mette sotto i riflettori la Malvasia di Candia, studiata in alcuni seminari di approfondimento e degustata sotto i tendoni del Wine Fest. La terza tappa del tour è in programma il 20 settembre a Nibbiano: saranno i passitti ad accompagnare i prodotti culinari più tradizionali nell'appuntamento con la rassegna DiTerreDiCibiDiVini, capace di riscoprire i gusti e i sapori più antichi.

Il 27 settembre, per l'ultimo brindisi, sarà protagonista Pianello che in quella data ospita la Sagra di San Maurizio. Pianello Frizzante riunirà sotto il tendone del Wine Fest le aziende vitivinicole e le cantine del territorio che si confronteranno a colpi di vini bianchi, rossi e spumanti. I programmi dettagliati dei quattro fine settimana sono consultabili sul sito [www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it)



# vino

e dintorni



Home
Vino
Dintorni
Eventi
La Rivista
Web Tv
Contatti
Ricerca

CERCA

VITIVINICOLA

**FERRUCCIO DEIANA**



VITIVINICOLA

**FERRUCCIO DEIANA**



RSS





## DETTAGLIO VINO

### VINO



### 21 ago 2015 **IL VALTIDONE WINE FEST 2015 IL GUSTO DI SCOPRIRE LA BONTÀ**

I vini e i sapori del Piacentino protagonisti per quattro domeniche consecutive: 6-13-20-27 settembre.

Il vitigno di Leonardo da Vinci, la Malvasiadi Candia aromatica, il rinato Ortrugo, il Gutturino – nelle sue versioni frizzante, Superiore (fermo d'annata) e Riserva (con affinamento in rovere o barrique) o la straordinaria Malvasia Rosa, prodotta grazie a una mutazione genetica spontanea che conferisce a questo vino la sua eccezionale unicità. Sono alcuni dei protagonisti del Valtidone Wine Fest 2015, presentato a Milano in Piazza Città di Lombardia con una degustazione di vini e prodotti tipici di questa parte del territorio Piacentino, in Emilia, per far conoscere il programma e i contenuti della sesta edizione della più grande rassegna del vino locale che animerà i borghi della Val Tidone per tutto il mese di settembre. All'iniziativa organizzata in collaborazione con le associazioni interregionali di giornalisti agroambiente e food Arga Lombardia Liguria e Arga Emilia-Romagna, per la prima volta impegnate in un'iniziativa congiunta, erano presenti alcune tra le Cantine organizzatrici della rassegna e Manuel Ghilardelli, sindaco di Ziano Piacentino, il comune più vitato d'Italia con l'85% del territorio coltivato a vite e un altro primato: ospita il San Carlo, il primo pancettificio d'Europa. "Le nostre terre – ha spiegato Ghilardelli – producono Barbera, Bonarda, Ortrugo e Malvasia che, insieme ai salumi tipici e alle colline che caratterizzano il nostro paesaggio, diventano l'occasione per scoprire la genuinità e la passione per le cose buone e sane da bere e da mangiare". All'incontro con la stampa, ospitato in Piazza Città di Lombardia, sono intervenuti Mattia Biffi dell'azienda Mossi di Albareto di Ziano, Roberto Manara della Tenuta Ferraia di Vico Marino di Ziano Piacentino, Alberto Bossi, della Cantina Sociale di Vico Barone di Ziano Piacentino, Valentino Ramelli Colombodell'Azienda Agricola Molinelli di Ziano Piacentino. Il Valtidone Wine Fest si svolge nei quattro fine settimana di settembre: ogni domenica un Comune dell'area presenta i suoi vini e le specialità tipiche. Si comincia il 6 settembre a Borgonovo con la manifestazione Ortrugo&Chisola, che abbinata la focaccia coi ciccioli al particolare vino bianco dei colli piacentini. L'Ortrugo è l'unica vigna autoctona del territorio e dà vita a un vino che sta riscuotendo sempre maggior successo nei gusti non solo degli intenditori, ma del grande pubblico: fresco e leggero può essere gustato a pasto, ma anche come aperitivo. Il 13 settembre, a Ziano Piacentino, si congiunge alla 64esima edizione della Festa dell'Uva. L'appuntamento di Ziano, Sette Colli in Malvasia mette sotto i riflettori la Malvasiadi Candia, studiata in alcuni seminari di approfondimento e degustata sotto i tendoni del Wine Fest. La terza tappa del tour è in programma il 20 settembre a Nibbiano: saranno i passiti ad accompagnare i prodotti culinari più tradizionali nell'appuntamento con la rassegna DiTerreDIBIBIDI.Vini, capace di riscoprire i gusti e i sapori più antichi. Il 27 settembre, per l'ultimo brindisi, sarà protagonista Pianello che in quella data ospita Sagradi San Maurizio. Pianello Frizzante riunirà sotto il tendone del Wine Fest le aziende vitivinicole e le cantine del territorio che si confronteranno a colpi di vini bianchi, rossi e spumanti. I programmi dettagliati dei quattro fine settimana sono consultabili sul sito [www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it).

di Claudio Zeni



## EVENTI

set 2015						
Lu	Ma	Me	Gi	Ve	Sa	Do
31	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	1	2	3	4

dal: 9 mag al: 31 ott  
Peace Kitchen: la cultura e l'arte culinaria giapponesi a Milano per portare un messaggio di pace

dal: 22 giu al: 19 ott  
Sulla giostra dei wine bar salgono l'enoteca itinerante e quella provinciale

dal: 5 set al: 8 nov  
UNA SERIE DI SAGRE ENOGASTRONOMICHE IN VALTELLINA

dal: 2 ott al: 4 ott  
TAPAS AND BEER FEST: BOLOGNA PER STRADA

dal: 8 ott al: 11 ott  
BirrArt 7: le birre artigianali ancora protagoniste a Casteggio (PV)

UN FILM DI  
MARIA SOLE TOGNAZZI

**ioelei**

MARGHERITA BUY  
SABRINA FERILLI

DAL 1° OTTOBRE  
AL CINEMA

citynews

MARTEDÌ, 29 SETTEMBRE 18°C

Invia un contributo Accedi

**MILANOTODAY**

CRONACA

EVENTI

ZONE

SEGNALAZIONI

SEZIONI

## Comunicato stampa

# Presentato a milano il Valtidone Wine fest 2015, il gusto di scoprire la bontà

Comunicato - Inserito Da Barbara Reverberi 21 Agosto 2015



E' stato presentato a Milano in Piazza Città di Lombardia il programma della sesta edizione del Valtidone Wine Festival per valorizzare il territorio Piacentino, in Emilia, e rimandare alla più grande rassegna del vino locale che animerà i borghi della Val Tidone per tutti i fine settimana del mese di settembre.

Tra i protagonisti in degustazione per la stampa: il vitigno di Leonardo da Vinci, la Malvasia di Candia aromatica, il rinato Ortrugo, il Gutturano - nelle sue versioni frizzante, Superiore (fermo d'annata) e

Riserva (con affinamento in rovere o barrique) o la straordinaria Malvasia Rosa, prodotta grazie a una mutazione genetica spontanea che conferisce a questo vino la sua eccezionale unicità.

All'iniziativa organizzata in collaborazione con le associazioni interregionali di giornalisti agroambiente e food Arga Lombardia Liguria e Arga Emilia-Romagna, per la prima volta impegnate in un'iniziativa congiunta, erano presenti alcune tra le Cantine organizzatrici della rassegna e Manuel Ghilardelli, sindaco di Ziano Piacentino, il comune più vitato d'Italia con l'85% del territorio coltivato a vite e un altro primato: ospita il San Carlo, il primo pancettificio d'Europa.

**SCOPRIRE GENUINITÀ E PASSIONE PER IL GUSTO** - "Le nostre terre - ha spiegato Ghilardelli - producono Barbera, Bonarda, Ortrugo e Malvasia che, insieme ai salumi tipici e alle colline che caratterizzano il nostro paesaggio, diventano l'occasione per scoprirne la genuinità e la passione per le cose buone e sane da bere e da mangiare".

**I PARTECIPANTI** - All'incontro con la stampa, ospitato in Piazza Città di Lombardia, sono intervenuti Mattia Biffi dell'azienda Mossi di Albareto di Ziano, Roberto Manara della Tenuta Ferraia di Vico Marino di Ziano Piacentino, Alberto Bossi, della Cantina Sociale di Vico Barone di Ziano Piacentino, Valentino Ramelli Colombo dell'Azienda Agricola Molinelli di Ziano Piacentino.

**TRA LE AZIENDE PIU' ANTICHE D'ITALIA** - L'azienda Mossi, in particolare, è la seconda a conduzione familiare più antica d'Italia - è nata nel 1558 - e la novantesima nel mondo: un primato cui si aggiungono il lavoro di ricerca per la riproposizione dell'Ortrugo, tipico vitigno autoctono che era stato ingiustamente dimenticato e oggi DOC, la collaborazione con la facoltà di Agraria dell'Università Cattolica di Piacenza e con il professor Roberto Fregoni per la produzione della Malvasia Rosa, un vigneto espressamente dedicato alla sperimentazione di ben 27 varietà autoctone "dimenticate" per verificarne l'idoneità a una nuova vinificazione.

**IMPEGNO PER SOSTENIBILITÀ** - La Cantina Sociale di Vicobarone è la più importante realtà vinicola della Valtidone: nata nel 1960, oggi conta 250 soci che tra Colli Piacentini e Oltrepò Pavese pigliano 85.000 quintali d'uva. Si è impegnata nel programma di sostenibilità per ridurre il proprio impatto ambientale sia nei vigneti che in cantina ottimizzando ad esempio le lavorazioni in campagna e minimizzando le emissioni di CO2 e il consumo di acqua nei processi di vinificazione e affinamento.

**Nota** - Questo comunicato è stato pubblicato integralmente come contributo esterno. Questo contenuto non è pertanto un articolo prodotto dalla redazione di MilanoToday

arte concerti duomo  
enogastronomia eventi feste luna  
mestieri murali musei museo  
musica poesia teatro tradimenti

Tonight

**valtidone**  
2015 wine fest  
www.valtidonewinefest.it

[Clicca qui per maggiori informazioni \[INFORMATIVA ESTESA\]](#)

## Presentato a milano il Valtidone Wine fest 2015, il gusto di scoprire la bontà

[Tweet](#)

In: [Milano e dintorni](#)

Fonte: [Milano Today](#)

Pubblicato: 21 Ago 2015



È stato presentato **a Milano** in Piazza Città di Lombardia il programma della sesta edizione del Valtidone Wine Festival per valorizzare il territorio Piacentino, in Emilia, e rimandare alla più grande rassegna del vino locale che animerà i borghi della Val Tidone per tutti i fine settimana del mese di settembre.

Tra i protagonisti in degustazione per la stampa: il vitigno di Leonardo da Vinci, la Malvasia di Candia aromatica, il rinato Ortrugo, il Gutturmo - nelle sue versioni frizzante, Superiore (fermo d'annata) e Riserva (con affinamento in rovere o barrique) o la straordinaria Malvasia Rosa, prodotta grazie a una mutazione genetica spontanea che conferisce a questo vino la sua eccezionale unicità.

All'iniziativa organizzata in collaborazione con le associazioni

[LEGGI TUTTO](#)

## Food Updates

Food Updates Food news in real time.

Food, News, Recipes

ACQUISTA 1 BIGLIETTO  
OPEN DATE ADULTO  
IL SECONDO È IN REGALO!

1+1

SALTA  
LA CODA!



ACQUISTA  
ORA!

Valtidone Wine Fest 2015: La Malvasia amata da Leonardo da Vinci

Sun 06 Sep 2015 04:09



Insieme ai sapori del Piacentino, per quattro domeniche consecutive - 6-13-20-27 del mese di settembre, la più grande rassegna del vino, itinerante in quattro paesi

## Crea un Sito in 5 Minuti

Scopri come crearlo in pochi minuti Effettua subito una prova gratuita!



Source > [www.newsfood.com](http://www.newsfood.com)



Rating: 5 out of 5 by 10 visitors

Leave your comment



Name

Send comment

Related posts

## Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità  
Martedì 29 Settembre 2015 | aggiornato alle 16:44 | 39022 articoli in archivio

ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE PROFESSIONI ATTREZZATURE LOCALI EVENTI MEDIA TURISMO RICETTE SALUTE LUXURY  
LA SQUADRA NETWORK ABBONAMENTI PUBBLICITÀ CONTATTI Cerca per codice o parola chiave

Attrezzature  
Ristorazione e  
Prezzi imbottiti

ALL OFF FOOD

Visitali Ora!

EVENTI - MANIFESTAZIONI 21 Agosto 2015 11:51

### A settembre con "Valtidone Wine Fest" scende in campo l'eccellenza piacentina

Valtidone Wine Fest, la più grande rassegna piacentina del vino e dei prodotti locali, animerà i borghi della Val Tidone ogni domenica di settembre (6, 13, 20, 27), partendo da Borgonovo (Pc)

di Claudio Zeni



SHOW COOKING  
STREET FOOD  
CHEESE FUSION  
MENÙ AL BORGH IN CITTÀ

GASTRONOMIA DEL FORNAGGIO  
DESSERTAZIONI NEL CHIOSTRO  
WINE AND FUSION  
COOKING GAMBARO

Tupperware

docks  
CASH & CARRY

SoGeGROSS

DESIGN FOR TASTE  
myxistatuega.com/hotelsware

Equipment  
Coffee Food

ITALIA  
ITALIA

Il vitigno di Leonardo da Vinci, la Malvasia di Candia aromatica, il rinato Ortrugo, il Gutturmo nelle sue versioni frizzante, Superiore (fermo d'annata) e Riserva (con affinamento in rovere o barrique) o la straordinaria Malvasia Rossa, prodotta grazie a una mutazione genetica spontanea che conferisce a questo vino la sua eccezionale unicità. Sono alcuni dei protagonisti del Valtidone Wine Fest 2015, presentato a Milano in Piazza Città di Lombardia con una degustazione di vini e prodotti tipici di questa parte del territorio Piacentino, in Emilia, per far conoscere il programma e i contenuti della sesta edizione della più grande rassegna del vino locale che animerà i borghi della Val Tidone per tutto il mese di settembre.

All'iniziativa organizzata in collaborazione con le associazioni interregionali di giornalisti Agroambiente e Food Arga Lombardia Liguria e Arga Emilia-Romagna, per la prima volta impegnate in un'iniziativa congiunta, erano presenti alcune tra le Cantine organizzatrici della rassegna e Manuel Ghilardelli, sindaco di Ziano Piacentino, il comune più vitato d'Italia con l'85% del territorio coltivato a vite e un altro primato: ospita il San Carlo, il primo panettificio d'Europa. «Le nostre terre - ha spiegato Ghilardelli - producono Barbera, Bonarda, Ortrugo e Malvasia che, insieme ai salumi tipici e alle colline che caratterizzano il nostro paesaggio, diventano focaccine per scoprirne la genuinità e la passione per le cose buone e sane da bere e da mangiare».



All'incontro con la stampa, ospitato in Piazza Città di Lombardia, sono intervenuti Mattia Biffi dell'azienda Mossi di Albareto di Ziano, Roberto Manara della Tenuta Ferrala di Vico Marino di Ziano Piacentino, Alberto Bossi, della Cantina Sociale di Vico Barone di Ziano Piacentino, Valentino Ramelli Colombo dell'Azienda Agricola Molinelli di Ziano Piacentino. Il Valtidone Wine Fest si svolge nei quattro fine settimana di settembre: ogni domenica un comune dell'area presenta i suoi vini e le specialità tipiche. Si comincia il 6 settembre a Borgonovo con la manifestazione Ortrugo&Chisola, che abbina la focaccia coi ciccioli al particolare vino bianco dei colli piacentini. L'ortrugo è l'unica vigna autoctona del territorio e dà vita a un vino che sta riscuotendo sempre maggior successo nei gusti non solo degli intenditori, ma del grande pubblico: fresco e leggero può essere gustato a pasto, ma anche come aperitivo.



Il 13 settembre, a Ziano Piacentino, si congiunge alla 64ª edizione della Festa dell'Uva. L'appuntamento di Ziano, Sette Colli in Malvasia mette sotto i riflettori la Malvasia di Candia, studiata in alcuni seminari di approfondimento e degustata sotto i tendoni del Wine Fest. La terza tappa del tour è in programma il 20 settembre a Nibbiano: saranno i passati ad accompagnare i prodotti culinari più tradizionali nell'appuntamento con la rassegna DiTerreDiCibiDiVini, capace di riscoprire i gusti e i sapori più antichi. Il 27 settembre, per l'ultimo brindisi, sarà protagonista Pianello che in quella data ospita la Sagra di San Maurizio. Pianello Frizzante riunirà sotto il tendone del Wine Fest le aziende vitivinicole e le cantine del territorio che si confrontano a colpi di vini bianchi, rossi e spumanti. I programmi dettagliati dei quattro fine settimana sono consultabili sul sito.

VALTIDONE WINE FEST | MANUEL GHILARDELLI | MATTIA BIFFI  
ROBERTO MANARA | ALBERTO BOSSI | VALENTINO RAMELLI COLOMBO

Mi piace 77 Tweet 3

CONDIVIDI

COMMENTS

RICERCA AVANZATA

Inserisci una o più parole chiave

Sezione  
EVENTI

Categoria  
MANIFESTAZIONI

Regione

CERCA

ARTICOLI RECENTI

La rivoluzione green e web del cibo  
Tra i temi chiave dell'Innovec Festival  
Corto alla ribalta per Innovec Festival  
L'evento dedicato alla rivoluzione digital  
Al via la 37ª rassegna dei Cuchi a Crie  
L'abbruzzo tra divertimento e buona ten  
Corto alla ribalta per Grappera Aperta  
Al centro la sostenibilità delle distillerie  
Tradizione lombarda e cucina moderna  
per il primo "Festival della Mostarda"  
Roma attende il 3° EuroHop Beer Festival  
Oltre 50 stand con bevande di qualità

valtidone  
2015 wine fest  
www.valtidonewinefest.it

VINICIO  
VINICIOOUTIQUE.COM

LUXURY CONCEPT STORE

ACQUISTA ORA >>

Ultimo aggiornamento: 29.09.2015

www.villidampugnazi.com

BORGO DI MUSTONATE  
ITALIAN HERITAGE

Home Aree **Fiere - Expo** Tempo Libero Cronaca Territorio Cultura Sport Economia Partners

## Presentato a Milano il Valtidone Wine Fest

Publicato: 20 Agosto 2015 Categoria: Fiere

Milano



Milano - Il vitigno di Leonardo da Vinci, la Malvasia di Candia aromatica, il rinato Ortrugo, il Gutturino - nelle sue versioni frizzante, Superiore (fermo d'annata) e Riserva (con affinamento in rovere o barrique) o la straordinaria Malvasia Rosa, prodotta grazie a una mutazione genetica spontanea che conferisce a questo vino la sua eccezionale unicità. Sono alcuni dei protagonisti del **Valtidone Wine Fest 2015**. Presentato a **Milano** in piazza **Città di Lombardia** con una degustazione di vini e prodotti tipici di questa parte del territorio piacentino, in Emilia, il **Valtidone Wine Fest** è la più grande rassegna di vino locale. Alla sua sesta edizione, animerà i borghi della **Val Tidone** per tutto il mese di settembre. All'iniziativa organizzata in collaborazione con le associazioni interregionali di giornalisti agroambiente e food Arga Lombardia Liguria e Arga Emilia-Romagna, per la prima volta impegnate in un' iniziativa congiunta, erano presenti alcune tra le Cantine organizzatrici della rassegna. Con loro c'era anche Manuel Ghilardelli, sindaco di Ziano Piacentino, il comune più vitato d'Italia con l'85% del territorio coltivato a vite e un altro primato: ospita il San Carlo, il primo pancettificio d'Europa. "Le nostre terre - ha spiegato Ghilardelli - producono Barbera, Bonarda, Ortrugo e Malvasia che, insieme ai salumi tipici e alle colline che caratterizzano il nostro paesaggio, diventano l'occasione per scoprirne la genuinità e la passione per le cose buone e sane da bere e da mangiare". All'incontro con la stampa, ospitato in piazza Città di Lombardia, sono intervenuti Mattia Biffi dell'azienda Mossi di Albareto di Ziano, Roberto Manara della tenuta Ferraia di Vico Marino di Ziano Piacentino, Alberto Bossi, della Cantina sociale di Vico Barone di Ziano Piacentino, Valentino Ramelli Colombo dell'azienda agricola Molinelli di Ziano Piacentino. L'azienda Mossi, in particolare, è la seconda a conduzione familiare più antica d'Italia - è nata nel 1558 - e la novantesima nel mondo: un primato cui si aggiungono il lavoro di ricerca per la riproposizione dell'Ortrugo, tipico vitigno autoctono che era stato ingiustamente dimenticato e oggi DOC, la collaborazione con la facoltà di agraria dell'Università Cattolica di Piacenza e con il professor Roberto Fregoni per la produzione della Malvasia Rosa, un vigneto espressamente dedicato alla sperimentazione di ben 27 varietà autoctone "dimenticate" per verificarne l'idoneità a una nuova vinificazione. La Cantina sociale di Vicobarone è la più importante realtà vinicola della Valtidone: nata nel 1960, oggi conta 250 soci che tra colli piacentini e oltrepò pavese pigliano 85.000 quintali d'uva. Si è impegnata nel programma di sostenibilità per ridurre il proprio impatto ambientale sia nei vigneti che in cantina, ottimizzando ad esempio le lavorazioni in campagna e minimizzando le emissioni di CO2 e il consumo di acqua nei processi di vinificazione e affinamento. La Malvasia, ferma e anche frizzante è tra i prodotti di cui vanno fieri alla tenuta Ferraia. I vitigni hanno origini che risalgono alla civiltà ellenica. Ancor oggi è conosciuta con la doppia denominazione Monemvasia-Malvasia, inizialmente localizzata a Monemvasia nel Peloponneso, oggi viene coltivata principalmente nelle isole Cicladi, in particolare a Paros, e a Creta. L'azienda produce anche la Malvasia Candia aromatica oltre a Ortrugo, Barbera e Bonarda. Produce Barbera e Bonarda in purezza l'azienda agricola Molinelli che, in particolare, propone con la "Polveniera" un vino storico in quanto la superficie vitata si trova dove un tempo esista l'edificio delle polveri utilizzate a scopo militare. Il Valtidone Wine Fest si svolge nei quattro fine settimana di settembre: ogni domenica un comune dell'area presenta i suoi vini e le specialità tipiche. Si comincia il 6 settembre a Borgonovo con la manifestazione Ortrugo&Chisola, che abbina la focaccia coi ciccioli al particolare vino bianco dei colli piacentini. L'Ortrugo è l'unica vigna autoctona del territorio e dà vita a un vino che sta riscuotendo sempre maggior successo nei gusti non solo degli intenditori, ma del grande pubblico: fresco e leggero può essere gustato a pasto, ma anche come aperitivo. Il **13 settembre**, a Ziano Piacentino, si congiunge alla 64esima edizione della Festa dell'Uva. L'appuntamento di Ziano, Sette Colli in Malvasia mette sotto i riflettori la Malvasia di Candia, studiata in alcuni seminari di approfondimento e degustata sotto i tendoni del Wine Fest. La terza tappa del tour è a Grav e; in programma il 20 settembre a Nibbiano: saranno i paselli ad accompagnare i prodotti culinari più tradizionali nell'appuntamento con la rassegna DiTerreDiCibiDiVini, capace di riscoprire i gusti e i sapori più antichi. Il **27 settembre**, per l'ultimo brindisi, sarà protagonista Pianello che in quella data ospita la Sagra di San Maurizio. Pianello Frizzante riunirà sotto il tendone del **Wine Fest** le aziende vitivinicole e le cantine del territorio che si confronteranno a colpi di vini bianchi, rossi e spumanti.

La Redazione

valtidone  
2015 wine fest  
www.valtidonewinefest.it

# Vino di Valtidone "star" a Milano

Presentato il Wine Fest che si svolgerà nelle quattro domeniche di settembre in un'edizione particolarmente ricca: dal vitigno di Leonardo alla Malvasia rosa. Incontro a palazzo della Regione

I vini e i sapori del Piacentino saranno protagonisti per quattro domeniche settembrine: nei giorni 6-13-20-27. Il Valtidone Wine Fest ha debuttato alla "grande" con una presentazione avvenuta nei giorni scorsi a Milano. Le seduzioni sono tante per il palato degli intenditori: Ortrugo, Malvasia, Gutturino ma anche Barbera e Bonarda in purezza, oltre al vitigno, ormai celebre, di Leonardo da Vinci, la Malvasia di Candia aromatica.

Si comincia il 6 settembre a Borgonovo (Ortrugo&Chisola), dove si abbina la focaccia coi ciccioli al particolare vino bianco dei colli piacentini. Il 13 settembre il Festival è a Ziano Piacentino (alla 64ª edizione della Festa dell'Uva), il 20 settembre a Nibbiano (DiTerreDiCibiDiVini), il 27 settembre a Pianello con la Sagra di San Maurizio. Pianello Frizzante riunirà sotto il tendone del Wine Fest le aziende vitivinicole e le cantine del territorio che si confronteranno a colpi di vini bianchi, rossi e spumanti.

L'edizione speciale del Valtidone Wine Fest è stata presentata a Milano in Piazza "Città di Lombardia" con una degustazione di vini e prodotti tipici per far conoscere ad un pubblico più vasto il programma. All'iniziativa organizzata in collaborazione con le associazioni interregionali di giornalisti agroambiente e food Argà Lombardia Liguria e Argà Emilia-Romagna, per la prima volta impegnate in un'iniziativa congiunta, erano presenti alcune tra le Cantine organizzatrici della rassegna e Manuel Ghilardelli, sindaco di Ziano Piacentino, il comune più "vitato" d'Italia con l'85 per cento del territorio coltivato a vite. «Le nostre terre - ha spiegato Ghilardelli - producono Barbera, Bonarda, Ortrugo e Malvasia che, insieme ai salumi tipici e alle colline che caratterizzano il nostro paesaggio, diventano l'occasione per scoprire la genuinità e la passione per le cose buone e sane da bere e da mangiare».

All'incontro sono intervenuti Mattia Biffi (Mossi, Albareto di Ziano), Roberto Manara (Tenuta Ferraia di Vico Marino di Ziano), Alberto Bossi (Cantina Sociale di Vicobaronè), Valentino Ramelli Colombo (Molinelli, Ziano).



Piacentini alla presentazione svoltasi al 39° piano della nuova palazzo della Regione Lombardia. Da sin.: Mattia Biffi, Roberto Manara, Manuel Ghilardelli sindaco di Ziano, Alberto Bossi



## LE CURIOSITÀ

**Gli antichi legami con i vitigni greci e le "polveriere"**

Tante le curiosità emerse nel corso dell'incontro milanese per presentare il Valtidone Wine Fest. Per esempio, è stato sottolineato come l'azienda Mossi sia la seconda a conduzione familiare più antica d'Italia - è nata nel 1558 - e la novantesima nel mondo: un primato cui si aggiungono il lavoro di ricerca per la riproposizione dell'Ortrugo. Si è detto anche della collaborazione con la facoltà di Agricoltura dell'Università Cattolica di Piacenza e con il professor Roberto Fregoni per la produzione della Malvasia Rosa, un vigneto espressamente dedicato alla sperimentazione di ben 27 varietà autoctone "dimenticate" per verificarne l'idoneità a una nuova vinificazione.

Sul fronte della sostenibilità, si è parlato della Cantina Sociale di Vicobaronè nata nel 1960, che oggi conta 250 soci che, tra Colli Piacentini e Oltrepò Pavese, pigiano 85.000 quintali d'uva. C'è l'impegno a ridurre l'impatto ambientale sia nei vigneti che in cantina ottimizzando ad esempio le lavorazioni in campagna e minimizzando le emissioni di CO2 e il consumo di acqua nei processi di vinificazione e affinamento.

Tra le curiosità, la Malvasia, ferma e anche frizzante, tra i prodotti di cui vanno fieri alla Tenuta Ferraia. I vitigni hanno origini che risalgono alla civiltà ellenica. Ancor oggi è conosciuta con la doppia denominazione Monemvasia-Malvasia, inizialmente localizzata a Monemvasia nel Peloponneso, oggi viene coltivata principalmente nelle isole Cicladie, in particolare a Paros, e a Creta. L'Azienda Agricola Molinelli propone con la "Polveriera" un vino storico in quanto la superficie vitata si trova dove un tempo esisteva il deposito delle polveri utilizzate a scopo militare.

I programmi dettagliati dei quattro fine settimana sono consultabili sul sito [www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it)

## Tre chef stellati per raccontare una valle

Al primo appuntamento arrivano Mazzocchi, Incerti Vezzani e Marchini

di MARIANGELA MILANI

Il Valtidone Wine fest guarda ad Expo. In occasione del suo avvio, il primo week-end di settembre, il festival itinerante dei vini ospiterà tre chef stellati che daranno un saggio del loro estro durante uno showcooking, una dimostrazione del vivo, di alta cucina.

La bolognese Isa Mazzocchi, Andrea Incerti Vezzani di Reggio Emilia e Luca Marchini di Modena saranno ospiti a Borgonovo da dove, con le loro creazioni culinarie, lanceranno un ponte ideale con Milano e con l'esposizione universale il cui tema è "Nutrire il pianeta". I tre chef tenderanno di raccontare la Valtidone attraverso i loro piatti da abbinare ai vini del territorio strizzando l'occhio ai visitatori in arrivo dalla vicina Milano, sede di Expo.

L'appuntamento è per domenica 6 settembre a Borgonovo. Gli altri comuni dove si tiene il Wine fest sono Ziano, Nibbiano e Pianello e la scelta di Borgonovo per questo evento non è casuale. Il comune valtidonese è stato infatti insignito del titolo di "città della



La passata edizione del Valtidone Wine Fest, sempre più apprezzato anche tra i giovani

gastronomia" nell'ambito di un progetto promosso da Chef to Chef, associazione nata per favorire l'evoluzione della gastronomia regionale e la sua affermazione a livello nazionale ed internazionale. Domenica 6 settembre ad aprire l'esibizione ai fornelli, che saranno allestiti nel cortile della rocca municipale, sarà alle 17 Isa Mazzocchi, chef del ristorante La Palta di Bilegno e quindi padrona di casa. Nonostante i grandi successi e riconoscimenti ottenuti anche in ambito internazionale, Isa rimane tutt'oggi ancorata alle sue radici: fiera di lavorare all'interno

del ristorante di famiglia e orgogliosa delle proprie origini valtidonesi. Alle 17,45 toccherà allo chef Luca Marchini del ristorante Erba del Re di Modigliana. Di origini toscane, Marchini mette nei suoi piatti tutta l'esperienza accumulata nei suoi primi anni da chef in giro per l'Italia, in particolare modo sotto l'ala di Massimo Bottura, lo chef modenese dell'Osteria Francescana, e del bolognese Bruno Barbieri. Da ultimo toccherà ad Andrea Incerti Vezzani, chef del ristorante Locanda Cà Matilde di Reggio Emilia, il quale alle 18,30, porterà in ta-

vola la sua visione della Valtidone. I suoi piatti si rifanno alla cultura culinaria contadina giocata su attenti abbinamenti, o su equilibrati contrasti, degli ingredienti. È una cucina tradizionale la sua, molto attenta alla stagionalità e naturalità delle materie prime. Tutti e tre gli chef ospiti a inizio settembre a Borgonovo fanno parte dell'associazione Chef to Chef, nata per favorire l'evoluzione della gastronomia regionale e la sua affermazione a livello nazionale ed internazionale. L'associazione, è presieduta da Massimo Spigaroli del Relais Corte Pallavicina e ha come scopo quello di valorizzare i grandi prodotti di una regione, l'Emilia Romagna, ricca di tradizione. Riunisce, oltre ad alcuni produttori e Consorzi, una cinquantina di cuochi appartenenti all'élite della ristorazione dell'Emilia-Romagna. Quello di Borgonovo sarà il primo appuntamento con il Valtidone Wine Fest, la rassegna dedicata ai vini piacentini giunta ormai alla sua sesta edizione il cui programma completo è consultabile al sito [www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it)



1600 EGN | EDITORIALE | NEWS | REPORTAGE | STILE E SOCIETA' | RUBRICHE | AGENDA | RESIDENZE STORICHE |

BREAKING NEWS 16644 Premio giornalistico Il Bursón a Stefania Valbonesi | 16644 Nel cuore del Salento, il progetto Greco | 16644 Tenuta Roletto ospita Le stelle del sud | 16644 L'arte del gelato con Carpigiani

## Valtidone Wine Fest tutto settembre



Posted by Maura Sacher (Date: agosto 25, 2015 in: Notizie Italiane | Leave a comment | 431 Views)

Home > News > Notizie Italiane

È pronto il programma della 6ª edizione di Valtidone Wine Fest, quattro fine settimana di settembre dedicati a territori, vini e prodotti del Piacentino.

Valtidone Wine Fest è la più grande rassegna del vino piacentino e si svolge tra i borghi della Val Tidone, una morbida vallata (tra le province di Pavia e Piacenza, solcata dal torrente che le dà il nome, sul versante appenninico della Pianura Padana).

I vini e i sapori del Piacentino saranno i protagonisti delle manifestazioni che in quattro domeniche consecutive, 6-13-20-27 settembre 2015, un Comune dell'area curerà con i propri prodotti tipici. Le Cantine (organizzatrici della rassegna



proporranno in degustazione i vini tipici del territorio, tra cui Ortrugo, Malvasia, Gutturmo ma anche Barbera e Bonarda in purezza oltre al vitigno di Leonardo da Vinci, accompagnati da salumi DOP e Parmigiano Reggiano.

Il Fest è organizzato in collaborazione con le associazioni interregionali di giornalisti agroambiente e food Arga Lombardia Liguria e Arga Emilia-Romagna, per la prima volta impegnate in un'iniziativa congiunta.

Il Valtidone Wine Fest comincia il 6 settembre a Borgonovo con la manifestazione Ortrugo&Chisola, che abina la focaccia coi ciccioli al particolare vino bianco dei colli piacentini. L'ortrugo è l'unica vigna autoctona del territorio e dà vita a un vino che sta riscuotendo sempre maggior successo nei gusti non solo degli intenditori, ma del grande pubblico: fresco e leggero può essere gustato a pasto, ma anche come aperitivo.

Il 13 settembre, a Ziano Piacentino, il comune più vitato d'Italia, si congiunge alla 64esima edizione della Festa dell'Uva. L'appuntamento di Ziano, SetteCollinMalvasia mette sotto i riflettori la Malvasia di Candia, studiata in alcuni seminari di approfondimento e degustata sotto i tendoni del Wine Fest.

La terza tappa del tour è in programma il 20 settembre a Nibbiano: saranno i passiti ad accompagnare i prodotti culinari più tradizionali nell'appuntamento DiTerreDiCibiDiVini, capace di riscoprire i gusti e i sapori più antichi.

Il 27 settembre, per l'ultimo brindisi, sarà protagonista Pianello che in quella data ospita la Sagra di San Maurizio. Pianello Frizzante riunirà sotto il tendone del Wine Fest le aziende vitivinicole e le cantine del territorio che si confronteranno a colpi di vini bianchi, rossi e spumanti.

I programmi dettagliati dei quattro fine settimana al Valtidone Wine Fest sono consultabili sul sito [www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it)

Maura Sacher

Tags: [piacenza](#) | [Valtidone Wine Fest](#) |

### Editoriali



I bugiardelli e la verifica (

164e settembre 28, 2015 | 1666f (0)

Comments (



## SOAVE

eg web TV

### Reportage



Italia e Isole Mauritius vincono la gara internazionale al Cous Cous Fest (

164e settembre 28, 2015 | 1666f (0) Comments (

### Newsletter

E-Mail \*

Nome

Iscriviti

Informativa

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la [cookie policy](#). Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.

cerca in tutto il sito

Home Ricette Ingredienti Ricettari Di stagione Gli speciali News Scuola di cucina  
Rubriche Utilità Contatti

A settembre torna il "Valtidone Wine Fest": la grande rassegna del vino piacentino



Per tutto il mese di settembre i borghi della Val Tidone, nella provincia di Piacenza, saranno animati dal "Valtidone Wine Fest" 2015: la sesta edizione della più grande rassegna del vino piacentino.

Per l'occasione le Amministrazioni comunali di Borgonovo V.T., Ziano P.no, Nibbiano e Pianello V.T., oltre alle associazioni di produttori, cantine e aziende vitivinicole, nei 4 fine settimana del mese di settembre presenteranno al grande pubblico i migliori vini della zona, dal gutturnio alla malvasia, dai passiti agli spumanti, in abbinamento ai prodotti tipici locali.

L'edizione 2015 inizierà, come di consueto, da Borgonovo con la manifestazione **Ortugo&Chisola**, il prossimo 6 settembre, che abbinerà la focaccia coi ciccioli al particolare vino bianco dei colli piacentini. L'ortugo è l'unica vigna autoctona del territorio e dà vita a un vino fresco e leggero che può essere gustato a pasto, ma anche come aperitivo.

La settimana successiva, il 13 settembre, il Valtidone Wine Fest si trasferisce a Ziano Piacentino. Il comune più vitato d'Italia, per congiungersi alla 64ª edizione della Festa dell'Uva.

L'appuntamento di Ziano, **Sette Colli in Malvasia** mette sotto i riflettori la Malvasia di Candia, che potrete degustare sotto i tendoni del Wine Fest.

A Nibbiano, terza tappa del tour enologico della Val Tidone, saranno i passiti ad accompagnare i prodotti culinari più tradizionali nell'appuntamento **Di Terre Di Cibi Di Vini**, capace di riscoprire i gusti e i sapori più antichi.

L'ultimo brindisi sarà ancora una volta affidato ai vini con le bollicine, che si daranno appuntamento a Pianello in concomitanza con la **Sagra di San Maurizio**, il 27 settembre. **Pianello Frizzante** riunirà sotto il tendone del Wine Fest le aziende vitivinicole e le cantine del territorio che si confronteranno a colpi di vini bianchi, rossi e spumanti.

Per maggiori informazioni:  
[www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it)

di Francesca Barzanti, pubblicato il 26/08/2015



Cookie ci aiutano ad offrirti un servizio migliore. Utilizzando il nostro sito accetti l'uso dei cookie.
Approfondisci OK

Ultimo aggiornamento: 30/08/2015 10:30

10:19 Allenarsi per il futuro: Daniele Missano in Calcio  
 10:03 Rotary informa: Rotary Farnese nella memoria di Castell'Arquato  
 20:00 Alleanza: Da Michel "Giovani" Ampliar il Patto. A Farnese, avvocati non Piacenza...  
 Tutte le notizie di oggi [levi](#)

Home
Attualità
Cronaca
Politica
Sport
Cultura Eventi
Provincia
Io giornalista
Contatti
Archivio
Imprese

Università Cattolica
Notiziatori
Photogallery
Cooperazione
PC Tuners
Rotary
Alpini 2013
Flori d'arancio
Festival Diritto

**SOSTIENI LA BUONA INFORMAZIONE A PIACENZA**  
**FARMACIA PIACENZA VIA P. CELLA, 56 - PIACENZA**

## Wine Fest, il vino "esporta" il marchio Valtidone

27 agosto 2015

A rendere meno amara la ripresa dopo le vacanze estive ci pensa come di consueto il Valdione Wine Fest, la più importante rassegna del vino piacentino che a settembre celebrerà la sua quinta edizione nei comuni di Borgonovo, Ziano, Nobbano e Pianello, mettendo in mostra il vino insieme a tutte le eccellenze dello straordinario territorio della Val Tidone.

La rassegna, che quest'anno godrà del patrocinio di Regione Emilia-Romagna e Provincia di Piacenza, della collaborazione del Consorzio dei vini piacentini e di diversi partner privati tra cui Cariparma-Credit Agricole, Alleanza Assicurazioni e Banca Centropadana, è stata presentata nel corso di una conferenza stampa nella quale gli amministratori dei 4 comuni protagonisti hanno ribadito l'importanza di una manifestazione che permette al territorio di collaborare in modo unitario per esportare un unico brand, quello della Valtidone.

"Quando abbiamo dato vita a questo festival – ha sottolineato Manuel Ghilardelli, Sindaco di Ziano, intervenuto in conferenza stampa insieme agli assessori di Borgonovo, Paolo Triboldo di Pianello, Simone Castellari, di Nobbano, Gian Paolo Fassoli – volevamo creare una rassegna che si imponesse non solo e non tanto a livello provinciale, ma che fosse una vetrina all'estero delle tante eccellenze dell'agroalimentare del nostro territorio, a partire dal vino. I nostri prodotti sono ancora poco conosciuti e dobbiamo imparare a promuoverli con più forza all'esterno consoci dei loro valore che è universalmente riconosciuto da chi può "assaggiarli".

Ne abbiamo avuto conferma sia negli eventi promozionali del Wine Fest al Bobino di Milano e con la stampa specializzata presso il Palazzo di Regione Lombardia, ma anche e soprattutto all'Expo di Come di consueto il Valdione Wine Fest annovera il quarto fine settimana di settembre, con un programma – consultabile anche sul sito dedicato [valtidonewinefest.it](#) e sulle pagine facebook e twitter della rassegna – che unisce alle degustazioni di vini delle circa 50 cantine iscritte, seminari di approfondimento, degustazioni guidate e in abbinamento agli altri prodotti tipici del territorio e alle tante novità che sono state presentate nel corso dell'incontro con la stampa.

Il primo dei quattro appuntamenti, quello di Borgonovo, avrà come anteprima il concerto "Al chiarore delle stelle", giovedì 3 settembre, nell'affascinante cornice di Bilegno di Borgonovo. Alle ore 21.00 Fabio Rinaldo del Birken Tree con le sue commesse europee dialogherà con le voci dell'Appennino guidate da Maddalena Nel fine settimana si entra nel vivo con il Valdione Wine Fest che si unisce alla 49° edizione della Festa d'Al Chisla per presentare momenti di svago con il Happy Ortigo nei bar del paese sabato 5 settembre alla sera, oltre alle degustazioni guidate al castello di Castenuovo (con navetta gratuita per il trasporto) e il tradizionale tendone in Piazza Garibaldi dove dalle 9.00 alle 19.00 si potranno degustare calici di ortugo delle cantine e aziende vitivinicole del festival (inaugurazione ufficiale alle ore 10.45). La novità di quest'anno è l'abbraccio che il Wine Fest fa con l'Associazione regionale Chef lo Chef domenica pomeriggio, dalle ore 17.00, presso il cortile della Rocca Municipale, infatti, tre chef stellati tra cui Isa Mazzocchi del ristorante La Palta di Bilegno, proporranno la Val Tidone nelle loro creazioni culinarie, omaggiando Borgonovo quale città della gastronomia. Dopo Isa Mazzocchi, spazio alle 17.45 a Luca Marchini chef del Ristorante Eria del Re di Modena e, per finire, alle ore 19.30 Andrea Incenti Vezzani, chef del Ristorante Locanda Cà Mattioli di Reggio Emilia, porterà la sua visione della cucina della Val Tidone.

Il Valdione Wine Fest proseguirà poi con Sette Colli in Malvasia a Ziano nel fine settimana del 13 settembre, con protagonista la Malvasia di Candia e la vigna di Leonardo che sarà al centro di alcuni appuntamenti di approfondimento storico e culturale. Oltre alle degustazioni sotto il tendone e a quelle guidate è inoltre in fase di organizzazione uno showcooking del quale sarà protagonista il piacentino Nicolò Prati, recente finalista a Masterchef.

Protagonisti dell'appuntamento di Nobbano del 20 settembre saranno invece i vini passiti nell'ambito della rassegna DiTerraDiCibiD'Vini che unisce il vino ai prodotti e ai sapori antichi del territorio. Il tendone e le degustazioni della domenica saranno anticipate da una cena su prenotazioni, il sabato sera, presso il Mulino. L'ultimo brindisi dell'edizione 2015 del Wine Fest sarà come di consueto appannaggio di Pianello dove nel fine settimana del 27 settembre la rassegna, dedicata nell'occasione ai vini frizzanti, si unisce alla Sagra di San Maurizio per regalare due giorni di festa e attrazioni per tutti.

Sabato 26 la cena di gala del Wine Fest sarà ospitata quest'anno dalla tenuta di Santa Giustina e al termine sarà possibile assistere ai fuochi d'artificio che accenderanno la notte di Pianello introducendo la domenica di festa con il tendone del Wine Fest allestito presso Piazza Madonna. Il Consorzio dei vini piacentini fornirà la consulenza per decretare per ogni appuntamento il miglior vino e la migliore cantina o azienda vitivinicola, alla quale sarà assegnato uno dei quadri dedicati ai 4 paesi ospitanti, opera dell'artista castellano Francesco Summo.

Grande entusiasmo e aspettative sono state espresse dai rappresentanti dei partner del Valdione Wine Fest, a partire da Maurizio Crepaldi, responsabile della Direzione Territoriale Piacenza Pavia di Cariparma Credit Agricole: "Con la partecipazione a questa importante manifestazione stiamo dando continuità al nostro impegno di essere vicini al territorio, con il sostegno in particolare all'agroalimentare e all'enogastronomia che sono a nostro avviso motore trainante del nostro Paese. Abbiamo già appoggiato diverse manifestazioni in questo anno e lo faremo in seguito: noi ci siamo, perché siamo convinti che questo territorio abbia delle eccellenze che devono essere valorizzate ed esportate".

"La Banca Centro Padana ha da sempre creduto in questa rassegna – ha sostenuto Leopoldo Leletto in rappresentanza dell'Istituto di credito – e anche quest'anno confermiamo il nostro appoggio, convinti che sia attraverso l'unione di intenti e di forze che si possa far conoscere questo territorio e le sue eccellenze". Si tratta invece di una prima volta per Alleanza Assicurazioni, rappresentata in conferenza stampa dagli agenti Stefano Centenan e Fabio Rovada: "Abbiamo deciso di aderire a questa manifestazione convinti dal grande seguito a livello di opinione pubblica che sta avendo il Wine Fest che copre l'intera Val Tidone. E' per noi una prova, ma siamo certi che sarà come sempre un successo".

**Programma Valdione Wine Fest:**  
 6 Settembre: Borgonovo Val Tidone - Ortugo & Chisla  
 13 Settembre: Ziano Piacentino - Sette Colli in Malvasia  
 20 Settembre: Nobbano Val Tidone - DiTerraDiCibiD'Vini  
 27 Settembre: Pianello Val Tidone - Pianello Frizzante

www.valtidonewinefest.it

101

citynews v
MERCOLEDÌ, 30 SETTEMBRE ☀️ 15°C
Invia un contributo Accedi

PIACENZA

CRONACA
EVENTI
ZONE
SEGNALAZIONI

---

📍 ZONE
Fiorenzuola d'Arda
Centro Storico
Ferriere
Carpaneto Piacentino
Farini
Vigolzone
Aseno
Pianello Val Tidone
Tutte le zone »

## Wine Fest, il vino “esporta” il marchio Valtidone

Presentata la quinta edizione della più grande rassegna del vino piacentino

Redazione 27 Agosto 2015



A rendere meno amara la ripresa dopo le vacanze estive ci pensa come di consueto il Valtidone Wine Fest, la più importante rassegna del vino piacentino che a settembre celebrerà la sua quinta edizione nei comuni di Borgonovo, Ziano, Nibbiano e Pianello, mettendo in mostra il vino insieme a tutte le eccellenze dello straordinario territorio della Val Tidone.

La rassegna, che quest'anno godrà del patrocinio di Regione Emilia-Romagna e Provincia di Piacenza, della collaborazione del Consorzio dei vini piacentini e di diversi partner privati tra cui Cariparma-Credit Agricole, Alleanza Assicurazioni e Banca Centropadane, è stata presentata nel corso di una conferenza stampa nella quale gli amministratori dei 4 comuni protagonisti hanno ribadito l'importanza di una manifestazione che permette al territorio di collaborare in modo unitario per esportare un unico brand, quello della Valtidone.

“Quando abbiamo dato vita a questo festival – ha sottolineato Manuel Ghilardelli, Sindaco di Ziano, intervenuto in conferenza stampa insieme agli assessori di Borgonovo, Paolo Tiribinto, di Pianello, Simone Castellini, di Nibbiano, Gian Paolo Fassoli – volevamo creare una rassegna che si imponesse non solo e non tanto a livello provinciale, ma che fosse una vetrina all'esterno delle tante eccellenze dell'agroalimentare del nostro territorio, a partire dal vino. I nostri prodotti sono ancora poco conosciuti e dobbiamo imparare a promuoverli con più forza all'esterno consci del loro valore che è universalmente riconosciuto da chi può “assaggiarli”. Ne abbiamo avuto conferma sia negli eventi promozionali del Wine Fest al Bobino di Milano e con la stampa specializzata presso il Palazzo di Regione Lombardia, ma anche e soprattutto all'Expo di Milano dove siamo presenti”.

Come di consueto il Valtidone Wine Fest animerà i quattro fine settimana di settembre, con un programma – consultabile anche sul sito dedicato [valtidonewinefest.it](http://valtidonewinefest.it) e sulle pagine facebook e twitter della rassegna – che unisce alle degustazioni dei vini delle circa 50 cantine iscritte, seminari di approfondimento, degustazioni guidate e in abbinamento agli altri prodotti tipici del territorio e alle tante novità che sono state presentate nel corso dell'incontro con la stampa.

Il primo dei quattro appuntamenti, quello di Borgonovo, avrà come anteprima il concerto “Al chiarore delle stelle”, giovedì 3 settembre, nell'affascinante cornice di Bilegno di Borgonovo. Alle ore 21.00 Fabio Rinaldo dei Birkin Tree con le sue cornamuse europee dialogherà con le voci dell'Appennino guidate da Maddalena Scagnelli.

IBM® SMARTER  
COMMERCE

ibm.com/mobile\_commerce

Nuove Strategie di Mobile  
Commerce Scarica Subito il  
White Paper!

>



Federazione Agricola  
Alimentare Ambientale  
Industriale Italiana

Federazione Territoriale di Parma e Piacenza



Bologna  
STA  
PER ESSERE  
SERVITA.

Scegli tu!



PER TE FINO A 250€

DI RIMBORSO  
SULLE PERDITE



www.valtidonewinefest.it

# ILPIACENZA.IT (2) – 27 AGOSTO

Nel fine settimana si entra nel vivo con il Valtidone Wine Fest che si unisce alla 49ª edizione della Festa d'la Chisola per presentare momenti di svago con l'Happy Ortrugo nei bar del paese sabato 5 settembre alla sera, oltre alle degustazioni guidate al castello di Castelnuovo (con navetta gratuita per il trasporto) e il tradizionale tendone in Piazza Garibaldi dove dalle 9.00 alle 19.00 si potranno degustare calici di ortrugo delle cantine e aziende vitivinicole del festival (inaugurazione ufficiale alle ore 10.45). La novità di quest'anno è l'abbraccio che il Wine Fest fa con l'Associazione regionale Chef to Chef. domenica pomeriggio, dalle ore 17.00, presso il cortile della Rocca Municipale, infatti, tre chef stellati tra cui Isa Mazzocchi del ristorante La Palta di Bilegno, proporranno la Val Tidone nelle loro creazioni culinarie, omaggiando Borgonovo quale città della gastronomia. Dopo Isa Mazzocchi, spazio alle 17.45 a Luca Marchini chef del Ristorante Erba del Re di Modena e, per finire, alle ore 18.30 Andrea Incerti Vezzani, chef del Ristorante Locanda Cà Matilde di Reggio Emilia, porterà la sua visione della cucina della Val Tidone.

Il Valtidone Wine Fest proseguirà poi con Sette Colli in Malvasia a Ziano nel fine settimana del 13 settembre, con protagonista la Malvasia di Candia e la vigna di Leonardo che sarà al centro di alcuni appuntamenti di approfondimento storico e culturale. Oltre alle degustazioni sotto il tendone e a quelle guidate è inoltre in fase di organizzazione uno showcooking del quale sarà protagonista il piacentino Nicolò Prati, recente finalista a Masterchef.

Protagonisti dell'appuntamento di Nibbiano del 20 settembre saranno invece i vini passiti nell'ambito della rassegna DiTerraDiCibiDiVini che unisce il vino ai prodotti e ai sapori antichi del territorio. Il tendone e le degustazioni della domenica saranno anticipate da una cena su prenotazioni, il sabato sera, presso il Mulino Lentino.

L'ultimo brindisi dell'edizione 2015 del Wine Fest sarà come di consueto appannaggio di Pianello dove nel fine settimana del 27 settembre la rassegna, dedicata nell'occasione ai vini frizzanti, si unisce alla Sagra di San Maurizio per regalare due giorni di festa e attrazioni per tutti. Sabato 26 la cena di gala del Wine Fest sarà ospitata quest'anno dalla tenuta di Santa Giustina e al termine sarà possibile assistere ai fuochi d'artificio che accenderanno la notte di Pianello introducendo la domenica di festa con il tendone del Wine Fest allestito presso Piazza Madonna.

Il Consorzio dei vini piacentini fornirà la consulenza per decretare per ogni appuntamento il miglior vino e la migliore cantina o azienda vitivinicola, alla quale sarà assegnato uno dei quadri dedicati ai 4 paesi ospitanti, opera dell'artista castellano Francesco Summo.

Grande entusiasmo e aspettative sono state espresse dai rappresentanti dei partner del Valtidone Wine Fest, a partire da Maurizio Crepaldi, responsabile della Direzione Territoriale Piacenza Pavia di Cariparma Crédit Agricole: "Con la partecipazione a questa importante manifestazione stiamo dando continuità al nostro impegno di essere vicini al territorio, con il sostegno in particolare all'agroalimentare e all'enogastronomia che sono a nostro avviso motore trainante del nostro Paese. Abbiamo già appoggiato diverse manifestazioni in questo anno e lo faremo in seguito: noi ci siamo, perché siamo convinti che questo territorio abbia delle eccellenze che devono essere valorizzate ed esportate".

"La Banca Centro Padana ha da sempre creduto in questa rassegna – ha sostenuto Leopoldo Leletto in rappresentanza dell'istituto di credito – e anche quest'anno confermiamo il nostro appoggio, convinti che sia attraverso l'unione di intenti e di forze che si possa far conoscere questo territorio e le sue eccellenze".

Si tratta invece di una prima volta per Alleanza Assicurazioni, rappresentata in conferenza stampa dagli agenti Stefano Centenari e Fabio Roveda: "Abbiamo deciso di aderire a questa manifestazione convinti dal grande seguito a livello di opinione pubblica che sta avendo il Wine Fest che copre l'intera Val Tidone. E' per noi una prova, ma siamo certi che sarà come sempre un successo".



Programma Valtidone Wine Fest:

6 Settembre: Borgonovo Val Tidone - Ortrugo & Chisola.

13 Settembre: Ziano Piacentino - Sette Colli in Malvasia.

20 Settembre: Nibbiano Val Tidone - DiTerraDiCibiDiVini.







---

home
programmi
palinsesto
guida utile
all'uscita
contatti

## Il quotidiano on-line di Piacenza e Provincia

© radio **SOUND** 7

POLITICA
CRONACA
SPORT
CALCIO LIVE
ECONOMIA
ATTUALITÀ
EVENTI
Rubriche
Annunci
+ SCRIVICI

Login
Registrazione
Newsletter
Feed Atom/RSS
Piacenza24 sul tuo sito
uReport
Guida Utile
Help

---

Ascolta Radio Sound
Streaming Video

GR locale
Traffico
GR nazionale

Segui @Piacenza24 Google+



In breve   Più letti   Più scaricati

- Sport: La Pavidea si applica il Memorial "Samantha Pini"
- Sport: Il Piacenza Basket dice addio alla Coppa Ferrari
- Sport: Lap: giovedì test con la Conad Reggio Emilia al Palabanca
- Sport: Sfida "Neozelandese" per i Lyons. A Piacenza arrivano i Ta Puna
- Cronaca: Via Genocchi, tunisino trovato con 9 grammi di cocaina: arrestato
- Cronaca: Stalking, botte e minacce alla ex per denaro. Condannato a un anno e 8 mesi
- Cronaca: Spaccio ai Giardini Margherita, due denunce e 40 grammi di droga sequestrati
- Attualità: Ponte sul Po, lo stop ai tir diventa definitivo. Quintavalli "Finalmente"
- Attualità: Croce Rossa Podenzano. 800 chili di alimenti per alluvionati di Farni
- Economia: Piacenza entra nel cuore del Giappone grazie al Consorzio Alimentare



BRIAN MAYNE insegna GOAL MAPPING: Sviluppa la tua naturale capacità di fissare e raggiungere obiettivi. **TARIFFE ESCLUSIVE PER LITALIA!**

Piacenza - 47ª Settimana Organistica ed Internazionale

- Dieci anni di Milestone, si riparte tra artisti di spicco e school of music
- Monticelli d' Ongina festeggia la 40ª Festa dell'Aglio
- 40ª Festa delle Castagne a Gusano di Gropparello
- Tutto pronto per la rassegna teatrale "L'altra scena", si parte il 1 ottobre
- Polentata e Castagnata a Trezzoso in Valtidone

Piacenza - Artisti piacentini a sostegno degli alluvionati: grande concerto in piazza

- Oltre 100 aziende a Piacenza Expo per "Sollevamento e Trasporti Eccezionali"
- Confedilizia, tutto pronto per la 12esima edizione della Festa del Condominio
- Montanari a Piacenza, bersaglio Papa Francesco: "Non sapete cosa vi aspetta"

Tuo evento - Fal conoscere il tuo evento. Registrati e pubblica gratis testo e foto.

DOMUS

Piacenza 24 > Eventi e Spettacoli >

## Al via il Valtidone Wine Fest, la più grande rassegna del vino piacentino

Borgonovo Val Tidone (Piacenza) - giovedì 27 agosto 2015 - 19:05



La presentazione

A rendere meno amara la ripresa dopo le vacanze estive ci pensa come di consueto il **Valtidone Wine Fest**, la più importante rassegna del vino piacentino che a settembre celebrerà la sua quinta edizione nei comuni di **Borgonovo, Ziano, Nibbiano e Pianello**, mettendo in mostra il vino insieme a tutte le eccellenze dello straordinario territorio della Val Tidone. La rassegna, che quest'anno godrà del patrocinio di Regione Emilia-Romagna e Provincia di Piacenza, della collaborazione del Consorzio dei vini piacentini e di diversi partner privati tra cui Cariparma-Credit Agricole, Alleanza Assicurazioni e Banca Centropadane, è stata presentata nel corso di una conferenza stampa nella quale gli amministratori dei 4 comuni protagonisti hanno ribadito l'importanza di una manifestazione che permette al territorio di collaborare in modo unitario per esportare un unico brand, quello della Valtidone.

"Quando abbiamo dato vita a questo festival - ha sottolineato **Manuel Ghilardelli**, Sindaco di Ziano, intervenuto in conferenza stampa insieme agli assessori di Borgonovo, **Paolo Tiribinto**, di Pianello, **Simone Castellini**, di Nibbiano, **Gian Paolo Fassoli** - volevamo creare una rassegna che si imponesse non solo e non tanto a livello provinciale, ma che fosse una vetrina all'esterno delle tante eccellenze dell'agroalimentare del nostro territorio, a partire dal vino. I nostri prodotti sono ancora poco conosciuti e dobbiamo imparare a promuoverli con più forza all'esterno consoci del loro valore che è universalmente riconosciuto da chi può "assaggiarli". Ne abbiamo avuto conferma sia negli eventi promozionali del Wine Fest al Bobino di Milano e con la stampa specializzata presso il Palazzo di Regione Lombardia, ma anche e soprattutto all'Expo di Milano dove siamo presenti".

Come di consueto il Valtidone Wine Fest animerà i quattro fine settimana di settembre, con un programma - consultabile anche sul sito dedicato [valtidonewinefest.it](http://valtidonewinefest.it) e sulle pagine facebook e twitter della rassegna - che unisce alle degustazioni di vini delle circa 50 cantine iscritte, seminari di approfondimento, degustazioni guidate e in abbinamento agli altri prodotti tipici del territorio e alle tante novità che sono state presentate nel corso dell'incontro con la stampa.

Il primo dei quattro appuntamenti, quello di Borgonovo, avrà come anteprima il concerto "Al chiarore delle stelle", giovedì 3 settembre, nell'affascinante cornice di Bilegno di Borgonovo. Alle ore 21.00 **Fabio Rinaldo** dei Birkin Tree con le sue comamuse europee dialogherà con le voci dell'Appennino guidate da **Maddalena Scagnelli**.

**Attualità:** Accoglienza profughi, già otto le parrocchie piacentine pronte a ospitarli

**Cronaca:** Non avevano più notizie del vicino di casa 78enne, era morto da due settimane

**Politica:** Alluvione, i lavori accelerano: a Recesio la strada riaprirà a fine ottobre

**Attualità:** Carcere, il garante critica la condivisione degli spazi: "Urge intervento"

**Cronaca:** "L'esempio di Luca resterà vivo nei bimbi che giocheranno in questo giardino"

**Politica:** "Il Governo allarga Patto di stabilità, 14 milioni per Comuni alluvionati"

**Attualità:** L'Osteria del Teatro preoccupa Piacenza: "Riapriremo. Ma serve più coesione"

**Politica:** Piano regionale aria: limitazioni al traffico, dal 1° ottobre in vigore

**Attualità:** Parte il nuovo sportello sociale per gli stranieri di "Mondo Aperto"

**Cronaca:** Carabinieri sponrati da banditi kosovari, tra loro un ex soldato. Due arresti



## Futura Informatica

I tuoi esperti Apple a Piacenza.

4 ottobre 2015

Piazza Tricolore a Trezzoso

Volley - Abbraccio tra Giuliani e Zlatanov ad Expo. Ed il Palabanca cambia nome



Calcio Dilettanti - Cilverghe - Piacenza si giocherà a Castiglione delle Stiviere



Calcio Dilettanti - Piacenza, Franzini è soddisfatto: "Abbiamo

## BOMUS PIACENTINA

CASA FUNERARIA

**SVEP** Centro di Servizio per il Volontariato di Piacenza  
Via Capra 14/c - Piacenza

### VIDEO IN EVIDENZA

Si è verificato un errore.

Prova a guardare il video su [www.youtube.com](http://www.youtube.com) oppure attiva JavaScript se è disabilitato nel browser.



**Sport:** Il Fiorenzuola è ancora in crisi: ko anche a Caravaggio



**Sport:** Tutti i risultati della Domenica del calcio dilettanti



**Sport:** Il programma completo delle partite di domenica



**Sport:** Coppa Terza Categoria: i risultati del turno d'andata



**Sport:** Un grandissimo Carpaneto a Modena: 5 a 1 col Cittadella S.Paolo



**Eventi e Spettacoli:** Serate letterarie dedicate a Dante Alighieri e alla Divina Commedia



**Sport:** Tutti i risultati della Domenica del calcio dilettanti



**Sport:** Il programma completo delle partite della domenica



**Radio:** Incontro con NICOLA GENZIANELLA



**Sport:** Risultati del turno di Coppa



+ Pubblica le tue notizie



**Attualità:** Accoglienza profughi, già otto le parrocchie piacentine pronte a ospitarli



**Cronaca:** Non avevano più notizie del vicino di casa 78enne, era morto da due settimane



**Politica:** Alluvione, i lavori accelerano: a Recesio la strada riaprirà a fine ottobre



**Attualità:** Carcere, il garante critica la condivisione degli spazi: "Urge intervento"



**Cronaca:** "L'esempio di Luca resterà vivo nei bimbi che giocheranno in questo giardino"



**Politica:** "Il Governo allarga Patto di stabilità, 14 milioni per Comuni alluvionati"



**Attualità:** L'Osteria del Teatro preoccupa Piacenza: "Riapriremo. Ma serve più coesione"



**Politica:** Piano regionale aria: limitazioni al traffico, dal 1° ottobre in vigore



**Attualità:** Parte il nuovo sportello sociale per gli stranieri di "Mondo Aperto"



**Cronaca:** Carabinieri spononati da banditi kosovari, tra loro un ex soldato. Due arresti



Nel fine settimana si entra nel vivo con il Valtidone Wine Fest che si unisce alla 49° edizione della Festa d'la Chisola per presentare momenti di svago con l'Happy Ortrugo nei bar del paese sabato 5 settembre alla sera, oltre alle degustazioni guidate al castello di Castelnuovo (con navetta gratuita per il trasporto) e il tradizionale tendone in Piazza Garibaldi dove dalle 9.00 alle 19.00 si potranno degustare calici di ortrugo delle cantine e aziende vitivinicole del festival (inaugurazione ufficiale alle ore 10.45). La novità di quest'anno è l'abbraccio che il Wine Fest fa con l'Associazione regionale **Chef to Chef**: domenica pomeriggio, dalle ore 17.00, presso il cortile della Rocca Municipale, infatti, tre chef stellati tra cui Isa Mazzocchi del ristorante La Palta di Bilegno, proporranno la Val Tidone nelle loro creazioni culinarie, omaggiando Borgonovo quale città della gastronomia. Dopo Isa Mazzocchi, spazio alle 17.45 a Luca Marchini chef del Ristorante Erba del Re di Modena e, per finire, alle ore 18.30 Andrea Incerti Vezzani, chef del Ristorante Locanda Cà Matilde di Reggio Emilia, porterà la sua visione della cucina della Val Tidone. Il Valtidone Wine Fest proseguirà poi con Sette Colli in Malvasia a Ziano nel fine settimana del 13 settembre, con protagonista la Malvasia di Candia e la vigna di Leonardo che sarà al centro di alcuni appuntamenti di approfondimento storico e culturale. Oltre alle degustazioni sotto il tendone e a quelle guidate è inoltre in fase di organizzazione uno showcooking del quale sarà protagonista il piacentino Nicolò Prati, recente finalista a Masterchef.

Protagonisti dell'appuntamento di Nibbiano del 20 settembre saranno invece i vini passiti nell'ambito della rassegna **DiTerreDiCibiDiVini** che unisce il vino ai prodotti e ai sapori antichi del territorio. Il tendone e le degustazioni della domenica saranno anticipate da una cena su prenotazioni, il sabato sera, presso il Mulino Lentino.

L'ultimo brindisi dell'edizione 2015 del Wine Fest sarà come di consueto appannaggio di Pianello dove nel fine settimana del 27 settembre la rassegna, dedicata nell'occasione ai vini frizzanti, si unisce alla Sagra di San Maurizio per regalare due giorni di festa e attrazioni per tutti. Sabato 26 la cena di gala del Wine Fest sarà ospitata quest'anno dalla tenuta di Santa Giustina e al termine sarà possibile assistere ai fuochi d'artificio che accenderanno la notte di Pianello introducendo la domenica di festa con il tendone del Wine Fest allestito presso Piazza Madonna.

Il **Consorto dei vini piacentini** fornirà la consulenza per decretare per ogni appuntamento il miglior vino e la migliore cantina o azienda vitivinicola, alla quale sarà assegnato uno dei quadri dedicati ai 4 paesi ospitati, opera dell'artista castellano Francesco Summo.

Grande entusiasmo e aspettative sono state espresse dai rappresentanti dei partner del Valtidone Wine Fest, a partire da **Maurizio Crepaldi**, responsabile della Direzione Territoriale Piacenza Pavia di Caniparma Crédit Agricole: "Con la partecipazione a questa importante manifestazione stiamo dando continuità al nostro impegno di essere vicini al territorio, con il sostegno in particolare all'agroalimentare e all'engogastronomia che sono a nostro avviso motore trainante del nostro Paese. Abbiamo già appoggiato diverse manifestazioni in questo anno e lo faremo in seguito: noi ci siamo, perché siamo convinti che questo territorio abbia delle eccellenze che devono essere valorizzate ed esportate".

"La Banca Centro Padana ha da sempre creduto in questa rassegna - ha sostenuto **Leopoldo Leletto** in rappresentanza dell'Istituto di credito - e anche quest'anno confermiamo il nostro appoggio, convinti che sia attraverso l'unione di intenti e di forze che si possa far conoscere questo territorio e le sue eccellenze". Si tratta invece di una prima volta per Alleanza Assicurazioni, rappresentata in conferenza stampa dagli agenti Stefano Centenari e Fabio Roveda: "Abbiamo deciso di aderire a questa manifestazione convinti dal grande seguito a livello di opinione pubblica che sta avendo il Wine Fest che copre l'intera Val Tidone. E' per noi una prova, ma siamo certi che sarà come sempre un successo".

### PROGRAMMA VALTIDONE WINE FEST

6 Settembre: Borgonovo Val Tidone - Ortrugo & Chisola.

13 Settembre: Ziano Piacentino - Sette Colli in Malvasia.

20 Settembre: Nibbiano Val Tidone - DiTerreDiCibiDiVini.

27 Settembre: Pianello Val Tidone - Pianello Frizzante

Piacenza24

© Radio Sound Piacenza - riproduzione vietata



Frizzanti e Consorzio Vini Piacentini



**Volley** - Lpr, giovedì test con la Conad Reggio Emilia al Palabanca



**Rugby** - Sfida "Neozelandese" per i Lyons. A Piacenza arrivano i Te Puna



**Boxe** - Salus et Virtus, Hoti è campione regionale



**Calcio Dilettanti** - Piacenza, e sono quattro: battuto anche il Monza



**Calcio** - Il Pro blocca anche il Cittadella: finisce 1-1. Viali: "Soddisfatto a metà"



**Calcio Dilettanti** - Il Fiorenzuola è ancora in crisi: ko anche a Caravaggio



**Calcio Dilettanti** - Tutti i risultati della Domenica del calcio dilettanti



## 13 e 14 DICEMBRE 2015 ELEZIONI CONSORTILI PER IL RINNOVO DEL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

L'elenco provvisorio degli aventi diritto al voto è disponibile

dal 22 settembre al 21 ottobre 2015

sul sito web del Consorzio oppure

presso la sede di Piacenza e nei giorni

di apertura presso gli uffici periferici di

Bettola, Bobbio, Borgonovo Val Tidone

e Fiorenzuola d'Arda

[Homepage](#) | [Piacenza](#) | [Enogastronomia](#) |

## Enogastronomia



### Piacenza, Valtidone Wine Fest in settembre: «Alla scoperta dei sapori unici di un territorio»

PIACENZA - A rendere meno amara la ripresa dopo le vacanze estive ci pensa come di consueto il Valtidone Wine Fest, la più importante rassegna del vino piacentino che a settembre celebrerà la sua quinta edizione nei comuni di Borgonovo, Ziano, Nibbiano e Pianello, mettendo in mostra il vino insieme a tutte le eccellenze dello straordinario territorio della Val Tidone.

La rassegna, che quest'anno godrà del patrocinio di Regione Emilia-Romagna e Provincia di Piacenza, della collaborazione del Consorzio dei vini piacentini e di diversi partner privati tra cui Cariparma-Credit Agricole, Alleanza Assicurazioni e Banca Centropadane, è stata presentata nel corso di una conferenza stampa nella quale gli amministratori dei 4 comuni protagonisti hanno ribadito l'importanza di una manifestazione che permette al territorio di collaborare in modo unitario per esportare un unico brand, quello della Valtidone.

**ECCellenze DA PROMUOVERE** «Quando abbiamo dato vita a questo festival - ha sottolineato **Manuel Ghilardelli**, sindaco di Ziano, intervenuto in conferenza stampa insieme agli assessori di Borgonovo, **Paolo Tiribinto**, di Pianello, **Simone Castellini**, di Nibbiano, **Gian Paolo Fassoli** - volevamo creare una rassegna non solo e non tanto a livello provinciale, ma che fosse una vetrina all'esterno della tante eccellenze dell'agroalimentare del nostro territorio, a partire dal vino. I nostri prodotti sono ancora poco conosciuti e dobbiamo imparare a promuoverli con più forza all'esterno con il loro valore che è universalmente riconosciuto da chi può "assaggiarli". Ne abbiamo avuto conferma sia negli eventi promozionali del Wine Fest al Bobino di Milano e con la stampa specializzata presso il Palazzo di Regione Lombardia, ma anche e soprattutto all'Expo di Milano dove siamo presenti».

Come di consueto il Valtidone Wine Fest animerà i quattro fine settimana di settembre, con un programma - consultabile anche sul sito dedicato [valtidonewinefest.it](#) e sulle pagine Facebook e Twitter della rassegna - che unisce alle degustazioni dei vini delle circa 50 cantine iscritte, seminari di approfondimento, degustazioni guidate e in abbinamento agli altri prodotti tipici del territorio e alle tante novità che sono state presentate nel corso dell'incontro con la stampa.

**GLI APPUNTAMENTI** Il primo dei quattro appuntamenti, quello di Borgonovo, avrà come anteprima il concerto "Al chiarore delle stelle", giovedì 3 settembre, nell'affascinante cornice di Bilegno di Borgonovo. Alle 21, **Fabio Rinaldi** dei Birken Tree con le sue commusue europee dialogherà con le voci dell'Appennino guidate da **Maddalena Scagnelli**.

**IL VIA CON ORTRUGO E GLI CHEF STELLATI** Nel fine settimana si entra nel vivo con il Valtidone Wine Fest che si unisce alla 49ª edizione della Festa d'la Chisola per presentare momenti di svago con i Happy Ortrugo nei bar del paese sabato 5 settembre alla sera, oltre alle degustazioni guidate al castello di Castelnuovo (con navetta gratuita per il trasporto) e il tradizionale tendone in Piazza Garibaldi dove dalle 9 alle 19 si potranno degustare calici di ortugo delle cantine e aziende vitivinicole del festival (inaugurazione ufficiale alle 10.45). La novità di quest'anno è l'abbraccio che il Wine Fest fa con l'Associazione regionale Chef to Chef, domenica pomeriggio, dalle 17, nel cortile della Rocca Municipale, infatti, tre chef stellati tra cui **Isa Mazzocchi** del ristorante La Palta di Bilegno, proporranno la Val Tidone nelle loro creazioni culinarie, omaggiando Borgonovo quale città della gastronomia. Dopo Isa Mazzocchi, spazio alle 17.45 a **Luca Marchini** chef del ristorante Erba del Re di Modena e, per finire, alle 18.30 **Andrea Incerti Vezzani**, chef del ristorante Locanda Ca Matilde di Reggio Emilia, porterà la sua visione della cucina della Val Tidone.

**MALVASIA** Il Valtidone Wine Fest proseguirà poi con Sette Colli in Malvasia a Ziano nel fine settimana del 13 settembre, con protagonista la Malvasia di Candia e la vigna di Leonardo che sarà al centro di alcuni appuntamenti di approfondimento storico e culturale. Oltre alle degustazioni sotto il tendone e a quelle guidate è inoltre in fase di organizzazione uno showcooking del quale sarà protagonista il piacentino **Nicolò Prati**, recente finalista a Masterchef.

**PASSATI** Protagonisti dell'appuntamento di Nibbiano del 20 settembre saranno invece i vini passati nell'ambito della rassegna DiTerraDiCibDiVini che unisce il vino ai prodotti e ai sapori antichi del territorio. Il tendone e le degustazioni della domenica saranno anticipate da una cena su prenotazioni, il sabato sera, al Mulino Lentino.

**BOLLICINE** L'ultimo brindisi dell'edizione 2015 del Wine Fest sarà come di consueto appannaggio di Pianello dove nel fine settimana del 27 settembre la rassegna, dedicata nell'occasione ai vini frizzanti, si unisce alla Sagra di San Maurizio per regalare due giorni di festa e attrazioni per tutti. Sabato 26 la cena di gala del Wine Fest sarà ospitata quest'anno dalla tenuta di Santa Giustina e al termine sarà possibile assistere ai fuochi d'artificio che accenderanno la notte di Pianello introducendo la domenica di festa con il tendone del Wine Fest allestito in Piazza Madonna.

**I PREMI DEL CONSORZIO** Il Consorzio dei vini piacentini fornirà la consulenza per decretare per ogni appuntamento il miglior vino e la migliore cantina o azienda vitivinicola, alla quale sarà assegnato uno dei quadri dedicati ai 4 paesi ospitanti, opera dell'artista castellano Francesco Summo.

Grande entusiasmo e aspettative sono state espresse dai rappresentanti dei partner del Valtidone Wine Fest, a partire da **Maurizio Crepaldi**, responsabile della direzione territoriale Piacenza Pavia di Cariparma Credit Agricole: «Con la partecipazione a questa importante manifestazione stiamo dando continuità al nostro impegno di essere vicini al territorio, con il sostegno in particolare all'agroalimentare e all'enogastronomia che sono a nostro avviso motore trainante del nostro Paese. Abbiamo già appoggiato diverse manifestazioni in questo anno e lo faremo in seguito: noi ci siamo, perché siamo convinti che questo territorio abbia delle eccellenze che devono essere valorizzate ed esportate».

«La Banca Centro Padana ha da sempre creduto in questa rassegna - ha sostenuto **Leopoldo Leleto** in rappresentanza dell'istituto di credito - e anche quest'anno confermiamo il nostro appoggio, convinti che sia attraverso l'unione di intenti e di forze che si possa far conoscere questo territorio e le sue eccellenze».

Si tratta invece di una prima volta per Alleanza Assicurazioni, rappresentata in conferenza stampa dagli agenti **Stefano Centenari** e **Fabio Roveda**: «Abbiamo deciso di aderire a questa manifestazione convinti dal grande seguito a livello di opinione pubblica che sta avendo il Wine Fest che copre l'intera Val Tidone. E' per noi una prova, ma siamo certi che sarà come sempre un successo».

(sotto, gli amministratori dei quattro paesi coinvolti)

#### Programma Valtidone Wine Fest:

**6 Settembre:** Borgonovo Val Tidone - Ortrugo & Chisola.

**13 Settembre:** Ziano Piacentino - Sette Colli in Malvasia.

**20 Settembre:** Nibbiano Val Tidone - DiTerraDiCibDiVini.

**27 Settembre:** Pianello Val Tidone - Pianello Frizzante



27 agosto 2015

[Archivio](#)


valtidone  
2015 wine fest

[www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it)

**IO CI SARÒ. E TU?**  **Ricerca Casa** Portale di annunci immobiliari

**AE** **AMBIENTE EUROPA.INFO**  
Associato ANETT – Associazione Nazionale Editori Telematici Tempolbero

SEZIONI ▼ HOME CHI SIAMO ARCHIVIO CONTATTI LINKS REGISTRAZIONE

## RIVISTA N. 9, 27 agosto 2015

### Food and beverage, Tendenze

#### Valtidone Wine Fest 2015

*I vini e i sapori del Piacentino protagonisti per quattro domeniche consecutive: 6-13-20-27 settembre*

Presentato a Milano il Valtidone Wine Fest 2015, il gusto di scoprire la bontà. Ortrugo, Malvasia, Gutturmo, ma anche Barbera e Bonarda in purezza oltre al vitigno di Leonardo da Vinci

Il vitigno di Leonardo da Vinci, la Malvasia di Candia aromatica, il rinato Ortrugo, il Gutturmo - nelle sue versioni frizzante, Superiore (fermo d'annata) e Riserva (con affinamento in rovere o barrique) - o la straordinaria Malvasia Rosa, prodotta grazie a una mutazione genetica spontanea che conferisce a questo vino la sua eccezionale unicità.

Sono alcuni dei protagonisti del Valtidone Wine Fest 2015, presentato a Milano in Piazza Città di Lombardia con una degustazione di vini e prodotti tipici di questa parte del territorio Piacentino, in Emilia, per far conoscere il programma e i contenuti della sesta edizione della più grande rassegna del vino locale che animerà i borghi della Val Tidone per tutto il mese di settembre.



All'iniziativa organizzata in collaborazione con le associazioni interregionali di giornalisti agroambiente e food Arga Lombardia Liguria e Arga Emilia-Romagna, per la prima volta impegnate in un'iniziativa congiunta, erano presenti alcune tra le Cantine organizzatrici della rassegna e Manuel Ghilardelli, sindaco di Ziano Piacentino, il comune più vitato d'Italia con l'85% del territorio coltivato a vite e un altro primato: ospita il San Carlo, il primo pancettificio d'Europa.

**Tweet** terre - ha spiegato Ghilardelli - producono Barbera, Bonarda, Ortrugo e Malvasia che, insieme tipici e alle colline che caratterizzano il nostro paesaggio, diventano l'occasione per scoprirne la passione per le cose buone e sane da bere e da mangiare.

Get Widget

All'incontro con la stampa, ospitato in Piazza Città di Lombardia, sono intervenuti Mattia Biffi dell'azienda Mossi di Albareto di Ziano, Roberto Manara della Tenuta Ferraia di Vico Marino di Ziano Piacentino, Alberto Bossi, della Cantina Sociale di Vico Barone di Ziano Piacentino, Valentino Ramelli Colombo dell'Azienda Agricola Molinelli di Ziano Piacentino.

L'azienda Mossi, in particolare, è la seconda a conduzione familiare più antica d'Italia - è nata nel 1558 - e la novantesima nel mondo: un primato cui si aggiungono il lavoro di ricerca per la riproposizione dell'Ortrugo, tipico vitigno autoctono che era stato ingiustamente dimenticato e oggi DOC, la collaborazione con la facoltà di Agraria dell'Università Cattolica di Piacenza e con il professor Roberto Fregoni per la produzione della Malvasia Rosa, un vigneto espressamente dedicato alla sperimentazione di ben 27 varietà autoctone "dimenticate" per verificarne l'idoneità a una nuova vinificazione.

La Cantina Sociale di Vicobarone è la più importante realtà vinicola della Valtidone: nata nel 1960, oggi conta 250 soci che tra Colli Piacentini e Oltrepò Pavese pigiano 85.000 quintali d'uva. Si è impegnata nel programma di sostenibilità per ridurre il proprio impatto ambientale sia nei vigneti che in cantina ottimizzando ad esempio le lavorazioni in campagna e minimizzando le emissioni di CO2 e il consumo di acqua nei processi di vinificazione e affinamento.

Indietro Versione stampabile | Invia a un amico

**ASSOCIATO A.N.E.T.T.**

Cerca  **VAI**

NEWS Vedi tutte le News

**29/09/2015 - La Strada del Po e dei Sapori della Bassa Piacentina a Milano**



Oggi, martedì 29 settembre, la Strada del Po e dei Sapori della Bassa Piacentina con i suoi produttori è presente ad Expo in Piazzetta Piacenza. Non è la prima volta che Piazzetta Piacenza ospita la Strada del Po e dei Sapori della Bassa Piacentina, ma, per la prima volta, attraverso il sistema di promozione "Po'sTiAmo" - #postiamopiacentino #stradadelpo #bassap ...



**FATTURAZIONE WEB**  
Il miglior programma che consente una fatturazione semplice e immediata!  
Vieni a registrarci gratuitamente!

**Ricerca Casa**  
Portale di annunci immobiliari

**MinitaliaLeolandia**

PRESENTATA LA SESTA EDIZIONE IN FORMATO EXPO: 4 WEEK END CON MUSICA E GASTRONOMIA

## In Valtidone Bacco accende il "Wine Fest" da Borgonovo

Si parte giovedì prossimo. Sposalizio con le sagre paesane

Il Valtidone Wine fest scalda i motori e strizza l'occhio a Expo. Il festival itinerante dei vini si prepara il prossimo fine settimana a dare il via alla sua sesta edizione che, data la vicinanza territoriale con Expo, punta ad attrarre in Valtidone una parte dei visitatori dell'esposizione universale in corso a Milano. A dare il via ufficiale al Wine fest, che si fregia anche del patrocinio della Regione, sarà come sempre il comune di Borgonovo da dove giovedì 3 settembre prenderà il via la lunga catena di eventi con

protagonista il prodotto principe della vallata: il vino. Se a Borgonovo a farla da padrone sarà l'ortrugo durante la tappa successiva a Ziano, 13 settembre, i riflettori si accenderanno sulla malvasia per poi passare ai vini passiti, 20 settembre a Nibbiano, e da ultimo ai vini frizzanti durante la tappa finale a Pianello in programma il 27 settembre. Quattro week-end di festa quindi che toccheranno tutta la vallata, che tra quelle piacentine è la più vicina ad Expo, e durante i quali il Wine fest si sposterà di volta in volta

con le sagre paesane. A Borgonovo, da giovedì 3 a domenica 6 settembre, l'ortrugo andrà a nozze con la chisòla, la tipica focaccia con i ciccioli cui la Pro loco dedicherà la 49esima festa.

«Avremo uno concerto il giovedì a Bilegno – ha spiegato il vicesindaco Paolo Tiribinto ieri in occasione della presentazione dell'evento – e poi degustazioni guidate la domenica al castello di Castelnuovo e Borgonovo nonché tre showcooking». A Borgonovo il Wine fest ospiterà tre chef stellati: la borgonovese Isa Mazzoc-



La presentazione del Wine Fest, fra le "punte di diamante" degli eventi Expo

chi, Andrea Incerti Vezzani di Reggio Emilia e Luca Marchini di Modena. Il fine settimana successivo ci si sposterà a Ziano dove il Wine fest si sposterà con la tradizionale festa dell'uva giunta alla sua 64esima edizione. «Ci concentreremo sulla malvasia cui dedicheremo un convegno» ha spiegato il sindaco Manuel

Ghilardelli. Si parlerà in modo particolare della malvasia di Leonardo e cioè il vigneto, oggi diventato museo di fronte al Cenacolo Vinciano, che Ludovico il Moro si dice abbia donato a Leonardo da Vinci. A Ziano il Wine fest, organizzato da associazione Sette Colli, ospiterà il giovane chef Nicolò Prati, degustazioni

guidate, ecc. A Nibbiano il festival dei vini si trasformerà il 20 settembre in DiTerreDiGibiDivini con protagonisti i vini passiti. Sabato 19 cena a Mulino Lentino. L'ultimo fine settimana di settembre a Pianello il Wine fest si legherà alla festa patronale di San Maurizio e alla sesta edizione di Pianello frizzante. In piazza Madonna protagonisti saranno i vini frizzanti. «La sera del sabato – ha annunciato il vicesindaco Simone Castellini – avremo la cena di Gala a Santa Giustina (prenotazioni in comune ndc) e i fuochi d'artificio». Al Wine fest parteciperanno una cinquantina di produttori di vini. Un grazie va agli sponsor tra cui Cariparma, Alleanza Assicurazioni, Banca Centropadana e Consorzio vini doc («senza i quali questi eventi non sarebbero più possibili»). Comuni e Provincia patrocinano.

Mariangela Milani

**LIBERTA'**

Sabato 29 agosto 2015

## Notizie in breve

### PIANELLO

#### Una cena di gala alla festa del patrono

■ *(mm)* Sono già aperte le adesioni alla cena di gala che sabato 26 settembre si terrà a Pianello come iniziativa di apertura della due giorni di festa dedicata al patrono San Maurizio e in concomitanza con la sesta edizione del Valtidone Wine Fest. La cena si svolgerà nella cornice di tenuta Santa Giustina e per partecipare occorre prenotare la propria presenza rivolgendosi agli uffici del Comune nella rocca di Pianello. Al termine della cena si potrà assistere ad uno spettacolo pirotecnico che concluderà la serata.

NON SOLO DEGUSTAZIONI, MA GRAZIE ALLA COLLABORAZIONE DELLA PRO LOCO IN PROGRAMMA TANTI ALTRI APPUNTAMENTI: DALLA SAGRA DELLA CHISÒLA A SHOWCOOKING, DA CONCERTI A MANIFESTAZIONI SPORTIVE

## Borgonovo "cittadella del gusto"

Il paese della Valtidone si prepara ad un tour de force culinario dal 3 al 6 settembre per l'apertura del Wine Fest in omaggio a sua "maestà Ortrugo"

Il prossimo fine settimana Borgonovo diventa una "cittadella del gusto" al cui interno si sposteranno tre iniziative che faranno del comune valtidonese la "capitale dei sapori". Si tratterà della sesta edizione del Valtidone Wine Fest che a Borgonovo aprirà i battenti in omaggio a "sua maestà re Ortrugo" e alla "regina Chisòla", la focaccia con i ciccioli protagonista della 49esima sagra organizzata dalla locale Pro loco.

Ai due eventi se ne aggiungerà un terzo organizzato da *Chef to*

*chef*, oltre ad essere presente domenica con un suo gazebo in piazza Garibaldi nel padiglione delle degustazioni, lo stesso giorno organizzerà uno showcooking. Si partirà giovedì 3 settembre con un momento culturale che non a caso, come hanno spiegato ieri l'assessore Matteo Lunni e il sindaco Roberto Barbieri, si terrà in una frazione e cioè Bilegno. Ospiti saranno Fabio Rinaudo dei Brikin Tree e il gruppo Eneberia. Il concerto delle 21 sarà anticipato da una cena in piedi organizzata sempre a Bile-

gno. Venerdì 4 giornata di avvio della *sagra d'la chisòla* con la marcia non competitiva "Cürum par la chisòla" dalle 18 in piazza Garibaldi e poi cena e musica con la Pro loco. Sabato 5 via ufficiale al Wine Fest con degustazioni alle 18 di ortrugo, cui sarà dedicata la prima tappa del festival nei bar del paese. Dalle 16gita ciclistica e un triangolare di calcio organizzato dalle associazioni del paese. Ancora cena e spettacoli musicali con la Pro loco i cui volontari, come hanno ricordato Greta Cavallari e il presidente

Carlo Cavallari, hanno da poco partecipato ad Expo in collaborazione con altre Pro loco della vallata con cui il 20 settembre ritorneranno a Piazzetta Piacenza.

Domenica giornata clou. In piazza Garibaldi dalle 9 alle 19 degustazioni con i vini di una trentina di cantine e il meglio della gastronomia locale. Alle 10,45 l'inaugurazione ufficiale con la premiazione del miglior ortrugo scelto da una commissione presieduta da Roberto Gazzola. Al vincitore un quadro



Un momento della presentazione delle manifestazioni borgonovesi (foto Bersani)

di Francesco Summo. Alle ore 15, 16, 17 e 18 degustazioni e visite guidate al castello di Castelnuovo.

La Pro loco organizzerà la sagra dedicata alla chisòla con negozi in strada, vetrina delle associazioni, sfilate della banda mu-

sicale Orione, esposizione di moto, artisti in strada, esibizioni di ballo. Alle 18,15 si presenteranno le locali squadre di calcio e alle 21,15 i focolieri daranno spettacolo in piazza seguiti da "Le minigonne e re beat". Dalle 17 tre

chef stellati daranno un saggio del loro estro nel cortile della rocca. Si tratterà della borgonovesi Isa Mazzocchi, Andrea Incerti Vezzani di Reggio Emilia e Luca Marchini di Modena. «Quello che ci interessa - ha sottolineato la chef Mazzocchi - è promuovere tutta la Valtidone nel suo insieme». *Chef to chef* sarà presente anche in piazza Garibaldi con artigiani del gusto locali che proporranno prodotti del territorio. Tra i maggiori sponsor ci sarà Banca Centropadana. «Una manifestazione a nostro avviso importantissima per valorizzare Borgonovo e il territorio» ha sottolineato Leopoldo Leletto. Tra i produttori ci sarà invece la Cantina Valtidone: «Ci saremo sempre in ogni manifestazione utile a promuovere la vallata» ha sottolineato il presidente Gianpaolo Fornasari.

Mariangela Milani

## Chef stellati al Valtidone Wine Fest

▄▄ **BORGONOVO** - Il Valtidone Wine Fest, rassegna dedicata ai vini piacentini e giunta alla sesta edizione è in programma dal 3 al 6 settembre a Borgonovo, il 13 a Ziano, il 20 a Nibbiano e il 27 a Pianello. In occasione del primo incontro il festival itinerante ospiterà tre chef stellati con uno show cooking: Isa Mazzocchi, Luca Marchini (Modena) e Andrea Incerti Vezzani (Reggio Emilia).

Se accedi a un qualunque elemento sottostante banner acconsenti il cookie. [Per saperne di più!](#)

Approvo

PADANIAEXPRESS

facebook

HOME

CONTATTI

PRIVACY

FIDENZA E DINTORNI

PIEMONTE

LOMBARDIA

EMILIA

VENETO

ALTRE REGIONI

ROMAGNA

## PE ULTIMI FATTI

- La bellezza e le forme di Rosy Maggiulli non gradite a Medesano
- La bellezza e le forme di Rosy Maggiulli non gradite a Medesano
- A Milano, Roma e Torino, il maggior numero di donne cougar
- A Milano, Roma e Torino, il maggior numero di donne cougar
- A Milano, Roma e Torino, il maggior numero di donne cougar

PE PADANIA EXPRESS FACEBOOK

## Valtidone Wine Fest, apertura a Borgonovo con l'Ortrugo

Dettagli

Scritto da red

Categoria: Padania Express

Publicato: 01 Settembre 2015

valtidone wine fest

BEOACTIVE

CONSIGLIO DELLE REGIONI

PROVINCIA DI PIACENZA

Bilegno di Borgonovo V.T. ore 21,00

giovedì 3 settembre

### AL CHIARORE DELLE STELLE

FABIO RINALDO dei BIRKIN TREE, con le sue cornamuse europee, dialoga con le voci dell'Appennino guidate da MADDALENA SCAGNELLI

Canti e danze delle tradizioni popolari europee  
DALLE 19.00 STAND GASTRONOMICO  
A CURA DEL RISTORANTE LA PALTA CON FINGER FOOD

Borgonovo 30 agosto – Manca solo una settimana all'apertura della sesta edizione del Valtidone Wine Fest che come di consueto celebra la prima delle sue quattro tappe a Borgonovo, dove i calici si riempiranno di ortrugo, l'unico vino autoctono del territorio piacentino che sta conquistando una fetta sempre maggiore di pubblico grazie alle sue caratteristiche organolettiche e la sua facile beva che lo rendono un prodotto particolarmente apprezzato.

L'appuntamento di Borgonovo, da sempre il primo nel calendario settembrino del Wine Fest, si coniuga con la 49° edizione della Festa d'la Chisola, la focaccia con i ciccioli, prodotto deco del territorio, e incontra – quest'anno – l'associazione regionale Chef to Chef che ha l'obiettivo di esportare e far conoscere la cucina e i prodotti enogastronomici emiliani. Non ci sarà quindi da annoiarsi nel prossimo fine settimana che inizierà come di consueto con l'appuntamento in musica di giovedì 3 settembre a Bilegno di Borgonovo, quando dalle 21 si esibiranno Fabio Rinaldo dei Birkin Tree con le sue cornamuse italiane ed europee in un suggestivo incontro con le voci dell'Appennino guidate da Maddalena Scagnelli. Dalle 19.00, inoltre, si potranno degustare le prelibatezze finger food curate dal Ristorante La Palta dello chef stellato Isa Mazzocchi.

valtidone  
2015 wine fest  
[www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it)

Mentre la Festa d'la Chisola avrà il suo antipasto venerdì sera con la tradizionale marcia e i primi stand gastronomici, il Valtidone Wine Fest si concentrerà il sabato con il momento più godereccio degli aperitivi a base di cocktail all'ortrugo nei bar di Borgonovo, dando appuntamento poi alla domenica per il tradizionale tendone del festival in Piazza Garibaldi dalle ore 9 alle ore 19. Alle ore 10.45 si terrà l'inaugurazione ufficiale seguita dalla premiazione del miglior ortrugo decretato da una giuria di esperti coordinata da Roberto Gazzola. Per chi volesse unire all'assaggio dell'ortrugo un approfondimento eno-culturale, dalle ore 15.00 presso il Castello di Castelnuovo si terranno degustazioni guidate in abbinamento con i prodotti tipici della Val Tidone e la visita al castello. Per le prenotazioni è possibile rivolgersi alla segreteria del Wine Fest (0523861823) o allo stand di Piazza Garibaldi; sarà disponibile una navetta per il trasporto a Castelnuovo.

La grande novità dell'edizione 2015 del Valtidone Wine Fest di Borgonovo è l'incontro con l'associazione Chef to Chef, che riunisce una serie di cuochi stellati della Regione Emilia-Romagna impegnati nella promozione della cucina emiliana e dei suoi prodotti agroalimentari. Per celebrare Borgonovo città della gastronomia, domenica 6, dalle ore 17.00 presso la Rocca di Borgonovo, Isa Mazzocchi de La Palta insieme ad altri due chef stellati emiliani, Luca Marchini del Ristorante Erba del Re di Modena e Andrea Incerti Vezzani, chef del Ristorante Locanda Cà Matilde di Reggio Emilia, interpreteranno la Val Tidone e i suoi prodotti in alcune esclusive, originali e succulente degustazioni culinarie. L'associazione Chef to Chef ha inoltre coinvolto nel progetto di promozione del territorio tramite la cucina molte altre realtà gastronomiche, come il Ristorante Le Proposte di Corano e la Pasticceria Mera che presenterà durante la giornata un dolce dedicato alla Val Tidone.

Il ricco calendario di appuntamenti del fine settimana borgonovese è stato presentato in conferenza stampa dal Sindaco, Roberto Barbieri, che ha sottolineato l'importanza della collaborazione tra enti, pro loco e associazioni nella promozione del territorio. Un concetto ribadito dall'Assessore Matteo Lunni che ha ricordato come il Valtidone Wine Fest "sia nato proprio con l'intento di unire più comuni sotto l'insegna di un festival che fosse volano per la promozione del territorio. Penso che ci stiamo riuscendo egregiamente e voglio ringraziare tutti quelli che si impegnano per il successo di questo ricco fine settimana".

La Pro Loco di Borgonovo, con Greta Cavallari e Carlo Cavallari, oltre a presentare tutti gli appuntamenti che animeranno il paese nel fine settimana tra stand gastronomici, esibizioni sportive e artistiche, musica per tre sere e l'immane concorso fotografico, ha evidenziato come la Festa d'la Chisola abbia ottenuto il patrocinio del Padiglione Italia di Expo 2015 e proprio ad Expo nelle scorse settimane abbia avuto modo di presentarsi e di presentare la Val Tidone. "Siamo sempre aperti e disponibili a collaborare - ha detto Carlo Cavallari - perché questa splendida vallata venga sempre di più conosciuta all'esterno. Conoscerla significa poi apprezzarla, grazie a tutte le sue qualità".

La necessità e la voglia di far conoscere le eccellenze agroalimentari valtionesi e tutto il territorio sono concetti ripresi anche da Leopoldo Leletto in rappresentanza della Banca Centro Padana, "da sempre al fianco del mondo rurale e dei prodotti della terra come il vino e la chisola", e da Gian Paolo Fornasari, Presidente di Cantina Valtidone, azienda che partecipa al Valtidone Wine Fest e ha la sua sede operativa sul territorio borgonovese: "E' un piacere e un onore collaborare con tante realtà agroalimentari ed enogastronomiche del nostro territorio, con l'obiettivo di esportare il nostro territorio e il brand Valtidone".

Homepage | Piacenza | Enogastronomia |

## Enogastronomia



**Valtidone wine fest apre con chisola (focaccia coi ciccioli) e i cuochi di Chef to chef**

PIACENZA - Manca solo una settimana all'apertura della sesta edizione del Valtidone Wine Fest che come di consueto celebra la prima delle sue quattro tappe a Borgonovo, dove i calici si riempiranno di Ortrugo, l'unico vino autoctono del territorio piacentino che sta conquistando una fetta sempre maggiore di pubblico grazie alle sue caratteristiche organolettiche e alla sua facile beva che lo rendono un prodotto particolarmente apprezzato.

**LA CHISOLA E CHEFTOCHEF** L'appuntamento di Borgonovo, da sempre il primo nel calendario settembrino del Wine Fest, si coniuga con la 49ª edizione della Festa d'la Chisola, la focaccia con i ciccioli, prodotto deco del territorio, e incontra - quest'anno - l'associazione regionale Chef to Chef che ha l'obiettivo di esportare e far conoscere la cucina e i prodotti enogastronomici emiliani. Non ci sarà quindi da annoiarsi nel prossimo fine settimana che inizierà come di consueto con l'appuntamento in musica di giovedì 3 settembre a Bilegno di Borgonovo, quando dalle 21 si esibiranno Fabio Rinaudo dei Birkin Tree con le sue cornamuse italiane ed europee in un suggestivo incontro con le voci dell'Appennino guidate da Maddalena Scagnelli. Dalle 19, inoltre, si potranno degustare le prelibatezze finger food curate dal Ristorante La Palta dello chef stellato **Isa Mazzocchi**.

**APERITIVI E DEGUSTAZIONI** Mentre la Festa d'la Chisola avrà il suo antipasto venerdì sera con la tradizionale marcia e i primi stand gastronomici, il Valtidone Wine Fest si concentrerà il sabato con il momento più godereccio degli aperitivi a base di cocktail all'ortrugo nei bar di Borgonovo, dando appuntamento poi alla domenica per il tradizionale tendone del festival in Piazza Garibaldi dalle 9 alle 19. Alle 10.45 si terrà l'inaugurazione ufficiale seguita dalla premiazione del miglior Ortrugo decretato da una giuria di esperti coordinata da **Roberto Gazzola**. Per chi volesse unire all'assaggio dell'ortrugo un approfondimento eno-culturale, dalle 15 al Castello di Castelnovo si terranno degustazioni guidate in abbinamento con i prodotti tipici della Val Tidone e la visita al castello. Per le prenotazioni è possibile rivolgersi alla segreteria del Wine Fest (0523861823) o allo stand di Piazza Garibaldi; sarà disponibile una navetta per il trasporto a Castelnovo.

**CUOCHI ALL'OPERA** La grande novità dell'edizione 2015 del Valtidone Wine Fest di Borgonovo è l'incontro con l'associazione Chef to Chef, che riunisce una serie di cuochi stellati della Regione Emilia-Romagna impegnati nella promozione della cucina emiliana e dei suoi prodotti agroalimentari. Per celebrare Borgonovo città della gastronomia, domenica 6 settembre, dalle 17 alla Rocca di Borgonovo, **Isa Mazzocchi** de La Palta insieme ad altri due chef stellati emiliani, **Luca Marchini** del Ristorante Erba del Re di Modena e **Andrea Incerti Vezzani**, chef del Ristorante Locanda Cà Matilde di Reggio Emilia, interpreteranno la Val Tidone e i suoi prodotti in alcune esclusive, originali e succulente degustazioni culinarie. L'associazione Chef to Chef ha inoltre coinvolto nel progetto di promozione del territorio tramite la cucina molte altre realtà gastronomiche, come il Ristorante Le Proposte di Corano e la Pasticceria Mera che presenterà durante la giornata un dolce dedicato alla Val Tidone.

Il ricco calendario di appuntamenti del fine settimana borgonovese è stato presentato in conferenza stampa dal sindaco, **Roberto Barbieri**, che ha sottolineato l'importanza della collaborazione tra enti, pro loco e associazioni nella promozione del territorio. Un concetto ribadito dall'assessore **Matteo Lunni** che ha ricordato come il Valtidone Wine Fest «sia nato proprio con l'intento di unire più comuni sotto l'insegna di un festival che fosse volano per la promozione del territorio. Penso che ci stiamo riuscendo egregiamente e voglio ringraziare tutti quelli che si impegnano per il successo di questo ricco fine settimana».

La Pro Loco di Borgonovo, con **Greta Cavallari** e **Carlo Cavallari**, oltre a presentare tutti gli appuntamenti che animeranno il paese nel fine settimana tra stand gastronomici, esibizioni sportive e artistiche, musica per tre sere e l'immancabile concorso fotografico, ha evidenziato come la Festa d'la Chisola abbia ottenuto il patrocinio del Padiglione Italia di Expo 2015 e proprio ad Expo nelle scorse settimane abbia avuto modo di presentarsi e di presentare la Val Tidone. La necessità e la voglia di far conoscere le eccellenze agroalimentari valtidonesi e tutto il territorio sono concetti ripresi anche da **Leopoldo Leletto** in rappresentanza della Banca Centro Padana, e da **Gian Paolo Fornasari**, presidente di Cantina Valtidone, azienda che partecipa al Valtidone Wine Fest e ha la sua sede operativa sul territorio borgonovese.

(sotto, la presentazione della prima tappa e della Festa della chisola)



# CAMPERFREE.IT (1) – 30 AGOSTO

Camperfree
Condividere
Accedi Registrarsi

## BENVENUTI IN CAMPERFREE

CAMPERFREE

BENVENUTO SU CAMPERFREE

Avviso

Per registrarti clicca su REGISTRARE con un email valida per convalidare la registrazione e quindi accedere alle sezioni riservate solo agli utenti, connettendoti utilizzando il tuo Nome utente e Password.

Attenzione per la registrazione il nostro sistema non accetta info@xxxxxx.xx, puoi comunque registrarsi con un'altra e-mail.

Il forum è gratuito e la definizione "conto" significa "account" (iscrizione).  
Se hai perso la Password puoi recuperarla cliccando sulla chiave qui sotto, otterrai una nuova Password via email

Dopo potrai sempre [Accedi](#) [Registrarsi](#) Non visualizzare più

ACCEDI

Nome utente:

Parola d'ordine:

Recuperare la parola d'ordine

Connessione automatica

Accedi

SEI IL VISITATORE NUMERO.....

0423166

PER GLI UTENTI DEL SITO È POSSIBILE LOCALIZZARE LA PROPRIA POSIZIONE (CASA, LAVORO, ECC.. ECC..)

ULTIMI ARGOMENTI

- » 2-3-4 Ottobre Sagra di S. Teresa - Torbe di Sospirolo (BL) - edizione n.32
- » Oggi a 10:18 Da Torbe
- » 9ª SAGRA CAMPAGNOLA C.DA SAN PIETRO MIRABELLA ECLANO AVELLINO 3-4 ottobre 2015

CAMPERFREE

"Camperfree non rappresenta una testata giornalistica in quanto viene aggiornato senza alcuna periodicità e non può pertanto considerarsi un prodotto editoriale ai sensi della legge n. 62 del 07.03.2001."

NOTE LEGALI

Alcuni dei contenuti riportati in questo sito sono stati reperiti su internet o gentilmente forniti da Enti Pubblici o Privati. Se i soggetti o gli autori avessero qualcosa in contrario alla loro pubblicazione, non avranno che da segnalare all'indirizzo

TRADUTTORE MULTILINGUE

SETTEMBRE 2015

1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30

Calendario

SITI AMICI

Mercatino dell'usato

Mercatino Spoleto

Saleri Camper Club

Mercatino&Curiosità

MOTOMERENDA PALLERORO

Trani Religiosa

UTILITÀ WEB

CALCOLO DISTANZA CHILOMETRICHE

Automobile Club d'Italia

GIORNALI ON LINE

Quotidiani.net

TEST ADSL BIZ

METEO E PREVISIONI DEL TEMPO

Validone Wine Fest

Camperfree :: I migliori Eventi e Sagre per un fine settimana

Pagina 1 di 1 • [Condividere](#) • [Più!](#)

CivardiMarco

Validone Wine Fest

D Da CivardiMarco il Mar 01 Set 2015, 10:31

Validone Wine Fest, apertura a Borgonovo con l'Ortrugo

*Parte nel prossimo fine settimana la sesta edizione del festival del vino piacentino*

Borgonovo 30 agosto - Manca solo una settimana all'apertura della sesta edizione del Validone Wine Fest che come di consueto celebra la prima delle sue quattro tappe a Borgonovo, dove i calici si riempiranno di ortrugo, l'unico vino autoctono del territorio piacentino che sta conquistando una fetta sempre maggiore di pubblico grazie alle sue caratteristiche organolettiche e la sua facile beva che lo rendono un prodotto particolarmente apprezzato.

L'appuntamento di Borgonovo, da sempre il primo nel calendario settembrino del Wine Fest, si conigura con la 49ª edizione della Festa d'la Chisola, la focaccia con i ciccioli, prodotto deco del territorio, e incontra - quest'anno - l'associazione regionale Chef to Chef che ha l'obiettivo di esportare e far conoscere la cucina e i prodotti enogastronomici emiliani. Non ci sarà quindi da annoiarsi nel prossimo fine settimana che inizierà come di consueto con l'appuntamento in musica di giovedì 3 settembre a Bilegno di Borgonovo, quando dalle 21 si esibiranno Fabio Rinaudo del Birkin Tree con le sue cornamuse italiane ed europee in un suggestivo incontro con le voci dell'Appennino guidate da Maddalena Scagnelli. Dalle 19.00, inoltre, si potranno degustare le prelibatezze finger food curate dal Ristorante La Palta dello chef stellato Isa Mazzocchi.

Mentre la Festa d'la Chisola avrà il suo antipasto venerdì sera con la tradizionale marcia e i primi stand gastronomici, il Validone Wine Fest si concentrerà il sabato con il momento più godereccio degli aperitivi a base di cocktail all'ortrugo nei bar di Borgonovo, dando appuntamento poi alla domenica per il tradizionale tendone del festival in Piazza Garibaldi dalle ore 9 alle ore 19. Alle ore 10.45 si terrà l'inaugurazione ufficiale seguita dalla premiazione del miglior ortrugo decretato da una giuria di esperti coordinata da Roberto Gazzola. Per chi volesse unire all'assaggio dell'ortrugo un approfondimento eno-culturale, dalle ore 15.00 presso il Castello di Castelnovo si terranno degustazioni guidate in abbinamento con i prodotti tipici della Val Tidone e la visita al castello. Per le prenotazioni è possibile rivolgersi alla segreteria del Wine Fest (0523861823) o allo stand di Piazza Garibaldi; sarà disponibile una navetta per il trasporto a Castelnovo.

[www.validonewinefest.it](http://www.validonewinefest.it)

115



MINISTERO DELL'INTERNO



CALCOLO DEL BOLLINO



INPS



CARABINIERI



GUARDIA COSTIERA



POLIZIA DI STATO



ANSA



ANSA



PERSONE CON DISABILITÀ DIRITTI



HandyEx



CCIS



INGA

23-31 OTTOBRE - SAGRA DI S. TERESA - TORRE DI OSPINAIO (BL) - EDIZIONE N.32

Mer 30 Set 2012, 10:18

na torpe

23-31 Ottobre a Torre di Ospinaio (BL) finisce la sagra di S. Teresa nella sua edizione numero 32

La grande novità dell'edizione 2012 del Valtidone Wine Fest di Borgonovo è l'incontro con l'Associazione Chef Lo Chef, che riunisce una serie di cuochi stellati della Regione Emilia-Romagna impegnati nella promozione della cucina emiliana e dei suoi prodotti agroalimentari. Per celebrare Borgonovo città della Gastronomia, domenica 6, dalle ore 17.00 presso la Rocca di Borgonovo, Isa Mazzocchi de La Palta insieme ad altri due chef stellati emiliani, Luca Marchini del Ristorante Erba del Re di Modena e Andrea Inzerili Vezzani, chef del Ristorante Locanda Ca Malibè di Reggio Emilia, interpreteranno la Val Tidone e i suoi prodotti in alcune esclusive, originali e succulente degustazioni culinarie. L'associazione Chef to Chef ha inoltre coinvolto nel progetto di promozione del territorio Ristore Le Proposte di Cortano e la Pasticceria Mera che presenterà durante la giornata un dolce dedicato alla Val Tidone.

Il ricco calendario di appuntamenti del fine settimana borgonovese è stato presentato in conferenza stampa dal sindaco Roberto Barbieri, che ha sottolineato l'importanza della collaborazione tra enti, pro loco e associazioni nella promozione del territorio. Un concetto ribadito dall'assessore Matteo Lunni che ha ricordato come il Valtidone Wine Fest sia nato proprio con l'intento di unire più comuni sotto l'insediamento di un festival che fosse volano per la promozione del territorio. Penso che ci stiamo riuscendo egregiamente e voglio ringraziare tutti quelli che si impegnano per il successo di questo ricco fine settimana".

La Pro Loco di Borgonovo, con Greta Cavallari e Carlo Cavallari, oltre a presentare tutti gli appuntamenti che animeranno il paese nel fine settimana tra stand gastronomici, esibizioni sportive e artistiche, musica per tre sere e l'immane concorso fotografico, ha evidenziato come la Festa d'la Chisola abbia ottenuto il patrocinio del Padiglione Italia di Expo 2012 e proprio ad Expo nelle scorse settimane abbia avuto modo di presentarsi e di collaborare - ha detto Carlo Cavallari - perché questa splendida vallata venga sempre di più conosciuta all'esterno. Conoscerla significa poi apprezzarla, grazie a tutte le sue qualità".

La necessità e la voglia di far conoscere le eccellenze agroalimentari valtidonesi e tutto il territorio sono concetti ripresi anche da Leopoldo Leotta in rappresentanza della Banca Centro Padana, da sempre al fianco del mondo rurale e dei prodotti della terra come il vino e la chisola, e da Gian Paolo Formasari, Presidente di Cantina Valtidone, azienda che partecipa al Valtidone Wine Fest e ha la sua sede operativa sul territorio borgonovese: "È un piacere e un onore collaborare con tante realtà agroalimentari ed enogastronomiche del nostro territorio, con l'obiettivo di esportare il nostro territorio e il brand Valtidone".

all'indirizzo  
241@camperfree.com  
www.camperfree.com  
la o l'indirizzo  
segnazione dell'autore.

**COPYRIGHT**  
Copyright © data di  
reazione-2012 By  
Camperfree - Tutti i diritti  
riservati (All rights  
reserved)

**PAROLE CHIAVE**

241@camperfree.com  
www.camperfree.com  
la o l'indirizzo  
segnazione dell'autore.

- » CARLOTTO LO GRECO
- » RAFFAELLO BALZO
- » Complanno al parco
- » Puntata 9 marzo - Andrés chiede a Serena di sposarlo; Lavinia confessa
- » Centovetrine al Roma fiction fest
- » Argomenti simili



I cookie ci aiutano ad offrirti un servizio migliore. Utilizzando il nostro sito accetti l'uso dei cookie. [Approfondisci](#) [OK](#)

**13 E 14 DICEMBRE 2015 ELEZIONI CONSORTILI**  
CONSULTA L'ELENCO PROVVISORIO AVENTI DIRITTO AL VOTO (DISPONIBILE DAL 22 SETTEMBRE AL 21 OTTOBRE 2015)

**Nido d'infanzia I ciottoli della Trebbia... Bambini d'acqua dolce TRAVO**

Ultimo aggiornamento: 30/09/2015 10:55

**PiacenzaSera.it**  
Le notizie della tua città! subito

anso **93° anno mirani**

Facebook Twitter RSS News

Flash news 24  
10:24 Lpr volley a Expo Slovacchia, VIDEO intervista a Giuliani  
10:19 Allenarsi per il futuro, Daniele Massaro in Cattolica  
10:03 Rotary informa: Rotary Farnese nella memoria di Castell'Arnuato  
Tutte le notizie di oggi | ieri

Cerca Ricerca avanzata

Home Attualità Cronaca Politica Sport Cultura Eventi Provincia Io giornalista Contatti Archivio Imprese  
Università Cattolica Redazionali Photogallery Cooperazione Pc Tunes Rotary Alpini 2013 Fiori d'arancio Festival Diritto

venerdì 2 ottobre, ore 22 – Joe Croci

## FARMACIA PIACENZA VIA P. CELLA, 56 - PIACENZA

HOME

### Valtidone Wine Fest rompe gli indugi con la festa della Chisola

30 agosto 2015



Manca solo una settimana all'apertura della sesta edizione del Valtidone Wine Fest che come di consueto celebra la prima delle sue quattro tappe a Borgonovo, dove i calici si riempiranno di ortugo, l'unico vino autoctono del territorio piacentino che sta conquistando una fetta sempre maggiore di pubblico grazie alle sue caratteristiche organolettiche e la sua facile beva che lo rendono un prodotto particolarmente apprezzato.

L'appuntamento di Borgonovo, da sempre il primo nel calendario settembrino del Wine Fest, si coniuga con la 49° edizione della Festa d'la Chisola, la focaccia con i ciccioli, prodotto deco del territorio, e incontra – quest'anno – l'associazione regionale Chef to Chef che ha l'obiettivo di esportare e far conoscere la cucina e i prodotti enogastronomici emiliani. Non ci sarà quindi da annoiarsi nel prossimo fine settimana che inizierà come di consueto con l'appuntamento in musica di giovedì 3 settembre a Bilegno di Borgonovo, quando dalle 21 si esibiranno Fabio Rinaudo dei Birkin Tree con le sue cornamuse italiane ed europee in un suggestivo incontro con le voci dell'Appennino guidate da Maddalena Scagnelli. Dalle 19.00, inoltre, si potranno degustare le prelibatezze finger food curate dal Ristorante La Palta dello chef stellato Isa Mazzocchi.

Mentre la Festa d'la Chisola avrà il suo antipasto venerdì sera con la tradizionale marcia e i primi stand gastronomici, il Valtidone Wine Fest si concentrerà il sabato con il momento

più godereccio degli aperitivi a base di cocktail all'ortugo nei bar di Borgonovo, dando appuntamento poi alla domenica per il tradizionale tendone del festival in Piazza Garibaldi dalle ore 9 alle ore 19. Alle ore 10.45 si terrà l'inaugurazione ufficiale seguita dalla premiazione del miglior ortugo decretato da una giuria di esperti coordinata da Roberto Gazzola. Per chi volesse unire all'assaggio dell'ortugo un approfondimento eno-culturale, dalle ore 15.00 presso il Castello di Castelnovo si terranno degustazioni guidate in abbinamento con i prodotti tipici della Val Tidone e la visita al castello. Per le prenotazioni è possibile rivolgersi alla segreteria del Wine Fest (0523861823) o allo stand di Piazza Garibaldi; sarà disponibile una navetta per il trasporto a Castelnovo.

**ITALIAN TERMINAL AND LOGISTIC AWARDS**  
Piacenza - Palazzo FARNESE  
Giovedì, 1 Ottobre 2015  
[www.italawards.it](http://www.italawards.it)

Un'università  
a mia  
disposizione.



Un'esperienza autentica



DAL 1962  
**COSTANTINI** Tel. 0523.593535  
**RISCALDAMENTO**  
[www.costantini1962.it](http://www.costantini1962.it)



Scopri subito

La grande novità dell'edizione 2015 del Valtidone Wine Fest di Borgonovo è l'incontro con l'associazione Chef to Chef, che riunisce una serie di cuochi stellati della Regione Emilia-Romagna impegnati nella promozione della cucina emiliana e dei suoi prodotti agroalimentari. Per celebrare Borgonovo città della gastronomia, domenica 6, dalle ore 17.00 presso la Rocca di Borgonovo, Isa Mazzocchi de La Palta insieme ad altri due chef stellati emiliani, Luca Marchini del Ristorante Erba del Re di Modena e Andrea Incerti Vezzani, chef del Ristorante Locanda Cà Matilde di Reggio Emilia, interpreteranno la Val Tidone e i suoi prodotti in alcune esclusive, originali e succulente degustazioni culinarie. L'associazione Chef to Chef ha inoltre coinvolto nel progetto di promozione del territorio tramite la cucina molte altre realtà gastronomiche, come il Ristorante Le Proposte di Corano e la Pasticceria Mera che presenterà durante la giornata un dolce dedicato alla Val Tidone.

Il ricco calendario di appuntamenti del fine settimana borgonovese è stato presentato in conferenza stampa dal Sindaco, Roberto Barbieri, che ha sottolineato l'importanza della collaborazione tra enti, pro loco e associazioni nella promozione del territorio. Un concetto ribadito dall'Assessore Matteo Lunni che ha ricordato come il Valtidone Wine Fest "sia nato proprio con l'intento di unire più comuni sotto l'insegna di un festival che fosse volano per la promozione del territorio. Penso che ci stiamo riuscendo egregiamente e voglio ringraziare tutti quelli che si impegnano per il successo di questo ricco fine settimana".

La Pro Loco di Borgonovo, con Greta Cavallari e Carlo Cavallari, oltre a presentare tutti gli appuntamenti che animeranno il paese nel fine settimana tra stand gastronomici, esibizioni sportive e artistiche, musica per tre sere e l'immane concorso fotografico, ha evidenziato come la Festa d'la Chisola abbia ottenuto il patrocinio del Padiglione Italia di Expo 2015 e proprio ad Expo nelle scorse settimane abbia avuto modo di presentarsi e di presentare la Val Tidone. "Siamo sempre aperti e disponibili a collaborare – ha detto Carlo Cavallari – perché questa splendida vallata venga sempre di più conosciuta all'esterno. Conoscerla significa poi apprezzarla, grazie a tutte le sue qualità".

La necessità e la voglia di far conoscere le eccellenze agroalimentari valtidonesi e tutto il territorio sono concetti ripresi anche da Leopoldo Leletto in rappresentanza della Banca Centro Padana, "da sempre al fianco del mondo rurale e dei prodotti della terra come il vino e la chisola", e da Gian Paolo Fornasari, Presidente di Cantina Valtidone, azienda che partecipa al Valtidone Wine Fest e ha la sua sede operativa sul territorio borgonovese: "E' un piacere e un onore collaborare con tante realtà agroalimentari ed enogastronomiche del nostro territorio, con l'obiettivo di esportare il nostro territorio e il brand Valtidone".

Twitter

## Notizie Correlate

- > Le Pro Loco della Valtidone in campo per le valli colpite dall'alluvione
- > ValtidonExpo, serata di gala a Milano
- > Tutti pazzi per la Chisola di Borgonovo. Le FOTO della festa
- > Compie 49 anni la Festa d'la Chisola di Borgonovo
- > Wine Fest, il vino "esporta" il marchio Valtidone

**CALCOLA ORA**

RC Auto **Allianz**

**ZURICH connect**  
Risparmio senza compromessi

**HAMPIONS' CAMP**

**pubblicità su video**

PER INFO: 392.9339201

[www.piacenzasera.it](http://www.piacenzasera.it)  
IL TUO quotidiano ONLINE!

più VELOCE!  
più CHIARO!  
e sempre IN TEMPO REALE!

**GeDInfo**  
Via Colombo, 13 - Piacenza  
»»SVILUPPO SOFTWARE

**GIORNALE di LECCO**

Il Giornale di Lecco (ITA)

Paese: it

Pagina: 15

Readership: 70000

Diffusione: 9182

Tipo media: Weekly newspaper

Autore: n.d.



▶ 31 Agosto 2015

## Esordio del Valtidone Wine Fest 2015 **A ZIANO PIACENTINO DEGUSTAZIONE DI PRODOTTI TIPICI**

(glc) Presentazione a Milano in Piazza Città di Lombardia con una degustazione di vini e prodotti tipici del territorio Piacentino, del Valtidone Wine Fest 2015. L'appuntamento è fissato nei quattro fine settimana di settembre: ogni domenica un Comune dell'area presenta i suoi vini e le specialità tipiche. Si comincia il 6 settembre a Borgonovo con la manifestazione Ortrugo&Chisola, che abbina focaccia e ciccioli al particolare vino bianco dei colli piacentini. L'ortrugo è l'unica vigna autoctona del territorio con un vino che sta riscuotendo sempre maggior successo. Il 13 settembre, a Ziano Piacentino, 64esima edizione della Festa dell'Uva. L'appuntamento di Ziano, Sette Colli in Malvasia mette sotto i riflettori la Malvasia di Candia. La terza tappa del tour è in programma il 20 settembre a Nibbiano: saranno i passiti ad accompagnare i prodotti culinari più tradizionali nell'appuntamento con la rassegna DiTerreDiCibiDiVini. Il 27 settembre, per l'ultimo brindisi, sarà protagonista Pianello che in quella data ospita la Sagra di San Maurizio. Pianello Frizzante riunirà sotto il tendone del Wine Fest le aziende vitivinicole e le cantine del territorio. All'incontro con la stampa sono intervenuti **Manuel Ghilardelli**, sindaco di Ziano Piacentino **Mattia Biffi** dell'azienda Mossi di Albareto di Ziano, che vanta i natali nel 1558.



**PROMOTORE**  
Manuel Ghilardelli, sindaco di  
Ziano Piacentino

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Chiudendo questo banner o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.

[chiudi](#) [maggiori info](#)

## MILANO



[HOME](#) [Milano politica](#) [NERA](#) [CRONACA](#) [POLITICA](#) [SPORT](#) [SCUOLA](#) [GOSSIP](#)

**ParcoAvventura** **INGRESSO AL PARCO**  
€ 13,00 anziché € 34 [clicca qui](#)  
Roncola (BG) - Valle Imagna

MILANO

## Esordio del Valtidone Wine Fest 2015



Presentazione a Milano in Piazza Città di Lombardia con una degustazione di vini e prodotti tipici del territorio Piacentino, del Valtidone Wine Fest 2015. L'appuntamento è fissato nei quattro fine settimana di settembre: ogni domenica un Comune dell'area presenta i suoi vini e le specialità tipiche. Si comincia il 6 settembre a Borgonovo con la manifestazione Ortrugo&Chisola, che abbina focaccia e ciccioli al particolare vino bianco dei colli piacentini.

L'ortrugo è l'unica vigna autoctona del territorio con un vino che sta riscuotendo sempre maggior successo. Il 13 settembre, a Ziano Piacentino, 64esima edizione della Festa dell'Uva. L'appuntamento di Ziano, Sette Colli in Malvasia mette sotto i riflettori la Malvasia di Candia. La terza tappa del tour è in programma il 20 settembre a Nibbiano: saranno i passiti ad accompagnare i prodotti culinari più tradizionali nell'appuntamento con la rassegna DiTerreDiCibiDiVini. Il 27 settembre, per l'ultimo brindisi, sarà protagonista Pianello che in quella data ospita la Sagra di San Maurizio. Pianello Frizzante riunirà sotto il tendone del Wine Fest le aziende vitivinicole e le cantine del territorio. All'incontro con la stampa sono intervenuti

Manuel Ghilardelli,  
sindaco di Ziano Piacentino

Mattia Biffi dell'azienda Mossi di Albareto di Ziano, che vanta i natali nel 1558..

**Autore:** glc

**Pubblicato il:** 31 Agosto 2015

© RIPRODUZIONE RISERVATA

[Viste](#) [Consigliate](#) [Persone](#)



**MILANO**

28 Settembre 2015

**Banche popolari, quattro ricorsi contro la riforma Regione Lombardia interpella la Corte Costituzionale mentre consumatori e azionisti si sono rivolti al Tar del Lazio contro Banca d'Italia e Governo**



**MILANO**

28 Settembre 2015

**Postini insoddisfatti, a pagare siamo noi**



**MILANO**

21 Settembre 2015

**«Il vero Expo è alla Casa degli Atellani» Grande successo per gli appuntamenti targati Confagricoltura Lombardia**

[Vedi tutte...](#)

**(iN) Evidenza**



Chiudendo questo banner o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.

chiudi maggiori info

CHIUDUNO



Cerca...

HOME **iN Europa** CRONACA POLITICA GOSSIP



MILANO

## Esordio del Valtidone Wine Fest 2015



Presentazione a Milano in Piazza Città di Lombardia con una degustazione di vini e prodotti tipici del territorio Piacentino, del Valtidone Wine Fest 2015. L'appuntamento è fissato nei quattro fine settimana di settembre: ogni domenica un Comune dell'area presenta i suoi vini e le specialità tipiche. Si comincia il 6 settembre a Borgonovo con la manifestazione Ortrugo&Chisola, che abbina focaccia e ciaccioli al particolare vino bianco dei colli piacentini.

L'ortrugo è l'unica vigna autoctona del territorio con un vino che sta riscuotendo sempre maggior successo. Il 13 settembre, a Ziano Piacentino, 64esima edizione della Festa dell'Uva. L'appuntamento di Ziano, Sette Colli in Malvasia mette sotto i riflettori la Malvasia di Candia. La terza tappa del tour è in programma il 20 settembre a Nibbiano: saranno i passiti ad accompagnare i prodotti culinari più tradizionali nell'appuntamento con la rassegna DiTerreDiCibiDiVini. Il 27 settembre, per l'ultimo brindisi, sarà protagonista Pianello che in quella data ospita la Sagra di San Maurizio. Pianello Frizzante riunirà sotto il tendone del Wine Fest le aziende vitivinicole e le cantine del territorio. All'incontro con la stampa sono intervenuti

Manuel Ghilardelli,  
sindaco di Ziano Piacentino

Mattia Biffi dell'azienda Mossi di Albareto di Ziano, che vanta i natali nel 1558.

**Autore:** glc

Publicato il: 31 Agosto 2015

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Viste Consigliate Persone



MILANO

21 Settembre 2015

«Il vero Expo è alla Casa degli Atellani» Grande successo per gli appuntamenti targati Confagricoltura Lombardia



MILANO

21 Settembre 2015

Aiuta la tua scuola con Esselunga Studenti e famiglie possono fare un regalo al proprio istituto grazie a una nuova iniziativa



MILANO

21 Settembre 2015

“Mio padre in una scatola da scarpe”: una storia di amore, persone e omertà

[Vedi tutte...](#)

(iN) Evidenza



Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Chiudendo questo banner o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.

[chiudi](#) [maggiori info](#)

## BERNEZZO



PROVALO

GRATIS

ABBONATI

SUBITO

ASCOLTA LA DIRETTA DI

### RADIO 105



Cerca...

HOME

**in Europa**

CRONACA

POLITICA

GOSSIP



MILANO

## Esordio del Valtidone Wine Fest 2015



Presentazione a Milano in Piazza Città di Lombardia con una degustazione di vini e prodotti tipici del territorio Piacentino, del Valtidone Wine Fest 2015. L'appuntamento è fissato nei quattro fine settimana di settembre: ogni domenica un Comune dell'area presenta i suoi vini e le specialità tipiche. Si comincia il 6 settembre a Borgonovo con la manifestazione Ortrugo&Chisola, che abbina focaccia e ciccioli al particolare vino bianco dei colli piacentini.

L'ortrugo è l'unica vigna autoctona del territorio con un vino che sta riscuotendo sempre maggior successo. Il 13 settembre, a Ziano Piacentino, 64esima edizione della Festa dell'Uva. L'appuntamento di Ziano, Sette Colli in Malvasia mette sotto i riflettori la Malvasia di Candia. La terza tappa del tour è in programma il 20 settembre a Nibbiano: saranno i passiti ad accompagnare i prodotti culinari più tradizionali nell'appuntamento con la rassegna DiTerreDiCibiDiVini. Il 27 settembre, per l'ultimo brindisi, sarà protagonista Pianello che in quella data ospita la Sagra di San Maurizio. Pianello Frizzante riunirà sotto il tendone del Wine Fest le aziende vitivinicole e le cantine del territorio. All'incontro con la stampa sono intervenuti

Manuel Ghilardelli,  
sindaco di Ziano Piacentino  
Mattia Biffi dell'azienda Mossi di Albareto di Ziano, che vanta i natali nel 1558.

**Autore:** glc

**Pubblicato il:** 31 Agosto 2015

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Viste

Consigliate

Persone



MILANO

21 Settembre 2015

«Il vero Expo è alla Casa degli Atellani» Grande successo per gli appuntamenti targati Confagricoltura Lombardia



MILANO

21 Settembre 2015

Aiuta la tua scuola con Esselunga Studenti e famiglie possono fare un regalo al proprio istituto grazie a una nuova iniziativa



MILANO

21 Settembre 2015

“Mio padre in una scatola da scarpe”: una storia di amore, persone e omertà

[Vedi tutte...](#)

(iN) Evidenza



Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Chiudendo questo banner o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.

[chiudi](#) [maggiori info](#)

## BORGO VALSUGANA



Cerca...

[HOME](#) [iN Europa](#) [CRONACA](#) [POLITICA](#) [GOSSIP](#)

**ParcoAvventura**  
Roncola (BG) - Valle Imagna

**INGRESSO AL PARCO**  
€ 13,00 anche € 34 [clicca qui](#)

MILANO

## Esordio del Valtidone Wine Fest 2015



Presentazione a Milano in Piazza Città di Lombardia con una degustazione di vini e prodotti tipici del territorio Piacentino, del Valtidone Wine Fest 2015. L'appuntamento è fissato nei quattro fine settimana di settembre: ogni domenica un Comune dell'area presenta i suoi vini e le specialità tipiche. Si comincia il 6 settembre a Borgonovo con la manifestazione Ortrugo&Chisola, che abbinata focaccia e ciccioli al particolare vino bianco dei colli piacentini.

L'ortrugo è l'unica vigna autoctona del territorio con un vino che sta riscuotendo sempre maggior successo. Il 13 settembre, a Ziano Piacentino, 64esima edizione della Festa dell'Uva. L'appuntamento di Ziano, Sette Colli in Malvasia mette sotto i riflettori la Malvasia di Candia. La terza tappa del tour è in programma il 20 settembre a Nibbiano: saranno i passiti ad accompagnare i prodotti culinari più tradizionali nell'appuntamento con la rassegna DiTerreDiCibiDiVini. Il 27 settembre, per l'ultimo brindisi, sarà protagonista Pianello che in quella data ospita la Sagra di San Maurizio. Pianello Frizzante riunirà sotto il tendone del Wine Fest le aziende vitivinicole e le cantine del territorio. All'incontro con la stampa sono intervenuti

Manuel Ghilardelli,

sindaco di Ziano Piacentino

Mattia Biffi dell'azienda Mossi di Albareto di Ziano, che vanta i natali nel 1558..

Autore: glc

[Viste](#) [Consigliate](#) [Persone](#)



MILANO

21 Settembre 2015

**Aiuta la tua scuola con Esselunga Studenti e famiglie possono fare un regalo al proprio istituto grazie a una nuova iniziativa**



MILANO

21 Settembre 2015

**"Mio padre in una scatola da scarpe": una storia di amore, persone e onestà**



MILANO

21 Settembre 2015

**Lombardia, Piemonte e Liguria unite per lo sviluppo L'obiettivo è agganciare il territorio del Nord Ovest al corridoio europeo Reno-Alpi, strategico per la competitività a livello globale**

[Vedi tutte...](#)

(iN) Evidenza

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Chiudendo questo banner o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.

[chiudi](#) [maggiori info](#)

VILONGO



PROVALO GRATIS

ADDONATI SUBITO

Cerca...



ASCOLTA LA DIRETTA DI

**RADIO 105**



105.net

[HOME](#) [iN Europa](#) [CRONACA](#) [POLITICA](#) [GOSSIP](#)

**ParcoAvventura** **INGRESSO AL PARCO**  
 € 13,00 anziché € 34 [clicca qui](#)  
 Roncola (BG) - Valle Imagna

MILANO

## Esordio del Valtidone Wine Fest 2015



Presentazione a Milano in Piazza Città di Lombardia con una degustazione di vini e prodotti tipici del territorio Piacentino, del Valtidone Wine Fest 2015. L'appuntamento è fissato nei quattro fine settimana di settembre: ogni domenica un Comune dell'area presenta i suoi vini e le specialità tipiche. Si comincia il 6 settembre a Borgonovo con la manifestazione Ortrugo&Chisola, che abbina focaccia e ciccioli al particolare vino bianco dei colli piacentini.

L'ortrugo è l'unica vigna autoctona del territorio con un vino che sta riscuotendo sempre maggior successo. Il 13 settembre, a Ziano Piacentino, 64esima edizione della Festa dell'Uva. L'appuntamento di Ziano, Sette Colli in Malvasia mette sotto i riflettori la Malvasia di Candia. La terza tappa del tour è in programma il 20 settembre a Nibbiano: saranno i passiti ad accompagnare i prodotti culinari più tradizionali nell'appuntamento con la rassegna DiTerreDiCibiDiVini. Il 27 settembre, per l'ultimo brindisi, sarà protagonista Pianello che in quella data ospita la Sagra di San Maurizio. Pianello Frizzante riunirà sotto il tendone del Wine Fest le aziende vitivinicole e le cantine del territorio. All'incontro con la stampa sono intervenuti

Manuel Ghilardelli,  
sindaco di Ziano Piacentino

Mattia Biffi dell'azienda Mossi di Albareto di Ziano, che vanta i natali nel 1558..

**Autore:** glc

Publicato il: 31 Agosto 2015

© RIPRODUZIONE RISERVATA

[Viste](#) [Consigliate](#) [Persone](#)



MILANO

21 Settembre 2015

**Aiuta la tua scuola con Esselunga Studenti e famiglie possono fare un regalo al proprio istituto grazie a una nuova iniziativa**



MILANO

21 Settembre 2015

**"Mio padre in una scatola da scarpe": una storia di amore, persone e omertà**



MILANO

21 Settembre 2015

**Lombardia, Piemonte e Liguria unite per lo sviluppo L'obiettivo è agganciare il territorio del Nord Ovest al corridoio europeo Reno-Alpi, strategico per la competitività a livello globale**

[Vedi tutte...](#)

**(iN) Evidenza**



## Valtidone Wine Fest, apertura a Borgonovo con l'Ortrugo

Parte nel prossimo fine settimana la sesta edizione del festival del vino piacentino

Redazione 31 Agosto 2015



– Manca solo una settimana all'apertura della sesta edizione del Valtidone Wine Fest che come di consueto celebra la prima delle sue quattro tappe a Borgonovo, dove i calici si riempiranno di ortrugo, l'unico vino autoctono del territorio piacentino che sta conquistando una fetta sempre maggiore di pubblico grazie alle sue caratteristiche organolettiche e la sua facile beva che lo rendono un prodotto particolarmente apprezzato.

L'appuntamento di Borgonovo, da sempre il primo nel calendario settembre del Wine Fest, si coniuga con la 49ª edizione della Festa d'la Chisola, la focaccia con i ciccioli, prodotto deco del territorio, e incontra – quest'anno – l'associazione regionale Chef to Chef che ha l'obiettivo di esportare e far conoscere la cucina e i prodotti enogastronomici emiliani. Non ci sarà quindi da annoiarsi nel prossimo fine settimana che inizierà come di consueto con l'appuntamento in musica di giovedì 3 settembre a Bilegno di Borgonovo, quando dalle 21 si esibiranno Fabio Rinaudo del Birkin Tree con le sue cornamuse italiane ed europee in un suggestivo incontro con le voci dell'Appennino guidate da Maddalena Scagnelli. Dalle 19.00, inoltre, si potranno degustare le prelibatezze finger food curate dal Ristorante La Païta dello chef stellato Isa Mazzocchi.

Mentre la Festa d'la Chisola avrà il suo antipasto venerdì sera con la tradizionale marcia e i primi stand gastronomici, il Valtidone Wine Fest si concentrerà il sabato con il momento più godereccio degli aperitivi a base di cocktail all'ortrugo nei bar di Borgonovo, dando appuntamento poi alla domenica per il tradizionale tendone del festival in Piazza Garibaldi dalle ore 9 alle ore 19. Alle ore 10.45 si terrà l'inaugurazione ufficiale seguita dalla premiazione del miglior ortrugo decretato da una giuria di esperti coordinata da Roberto Gazzola. Per chi volesse unire all'assaggio dell'ortrugo un approfondimento eno-culturale, dalle ore 15.00 presso il Castello di Castelnuovo si terranno degustazioni guidate in abbinamento con i prodotti tipici della Val Tidone e la visita al castello. Per le prenotazioni è possibile rivolgersi alla segreteria del Wine Fest (0523861823) o allo stand di Piazza Garibaldi; sarà disponibile una navetta per il trasporto a Castelnuovo.

La grande novità dell'edizione 2015 del Valtidone Wine Fest di Borgonovo è l'incontro con l'associazione Chef to Chef, che riunisce una serie di cuochi stellati della Regione Emilia-Romagna impegnati nella promozione della cucina emiliana e dei suoi prodotti agroalimentari. Per celebrare Borgonovo città della gastronomia, domenica 6, dalle ore 17.00 presso la Rocca di Borgonovo, Isa Mazzocchi de La Païta insieme ad altri due chef stellati emiliani, Luca Marchini del Ristorante Erba del Re di Modena e Andrea Incerti Vezzani, chef del Ristorante Locanda Cà Matilde di Reggio Emilia, interpreteranno la Val Tidone e i suoi prodotti in alcune esclusive, originali e succulente degustazioni culinarie. L'associazione Chef to Chef ha inoltre coinvolto nel progetto di promozione del territorio tramite la cucina molte altre realtà gastronomiche, come il Ristorante Le Proposte di Corano e la Pasticceria Mera che presenterà durante la giornata un dolce dedicato alla Val Tidone.

Il ricco calendario di appuntamenti del fine settimana borgonovese è stato presentato in conferenza stampa dal Sindaco, Roberto Barbieri, che ha sottolineato l'importanza della collaborazione tra enti, pro loco e associazioni nella promozione del territorio. Un concetto ribadito dall'Assessore Matteo Lunni che ha ricordato come il Valtidone Wine Fest "sia nato proprio con l'intento di unire più comuni sotto l'insegna di un festival che fosse volano per la promozione del territorio. Penso che ci stiamo riuscendo egregiamente e voglio ringraziare tutti quelli che si impegnano per il successo di questo ricco fine settimana".

La Pro Loco di Borgonovo, con Greta Cavallari e Carlo Cavallari, oltre a presentare tutti gli appuntamenti che animeranno il paese nel fine settimana tra stand gastronomici, esibizioni sportive e artistiche, musica per tre sere e l'immane concorso fotografico, ha evidenziato come la Festa d'la Chisola abbia ottenuto il patrocinio del Padiglione Italia di Expo 2015 e proprio ad Expo nelle scorse settimane abbia avuto modo di presentarsi e di presentare la Val Tidone. "Siamo sempre aperti e disponibili a collaborare – ha detto Carlo Cavallari – perché questa splendida vallata venga sempre di più conosciuta all'esterno. Conoscerla significa poi apprezzarla, grazie a tutte le sue qualità".

La necessità e la voglia di far conoscere le eccellenze agroalimentari valtidonesi e tutto il territorio sono concetti ripresi anche da Leopoldo Leletto in rappresentanza della Banca Centro Padana, "da sempre al fianco del mondo rurale e dei prodotti della terra come il vino e la chisola", e da Gian Paolo Fornasari, Presidente di Cantina Valtidone, azienda che partecipa al Valtidone Wine Fest e ha la sua sede operativa sul territorio borgonovese: "È un piacere e un onore collaborare con tante realtà agroalimentari ed enogastronomiche del nostro territorio, con l'obiettivo di esportare il nostro territorio e il brand Valtidone".

**FAI CISL**  
Federazione Agraria  
Alimentare Ambientale  
Industriale Italiana  
Federazione Territoriale di Parma e Piacenza

THE REACH GROUP

**LA FARMACIA**  
DIRETTAMENTE  
A CASA TUA

**www.spareparty.com**

ACQUISTA BIGLIETTI PER  
ELETTRDOMESTICHE

**www.spareparty.com**

Catalogo di accessori per telefoni  
cellulari e smartphone  
[www.anytrendyphone.it](http://www.anytrendyphone.it)

MyTrendyPhone.it

THE REACH GROUP

Assicurazione Viaggi (Polizza Viaggio)  
ERV Italia  
[www.erv-italia.it](http://www.erv-italia.it)

**CARPISA**  
Entra con noi nel mondo Caripisa  
[www.caripisa.it](http://www.caripisa.it)

Acquista prodotti Autodesk online  
[www.autodesk.it](http://www.autodesk.it)





DI STEFANIA BRUNETTI

Mondo // WEEKEND

## L'Emilia che non ti aspetti

**Borghi medievali, paesaggi da cartolina e grande ospitalità in palazzi e castelli: no, non è la Toscana...**

**T**erra di grande importanza strategica fin dai tempi dell'antica Roma, la provincia di Piacenza è punteggiata da centinaia di fortificazioni: torri romane, rocche medievali, palazzi rinascimentali. In parte sono stati riconvertiti in relais di alto livello, base ideale per una visita alla città e ai colli che la circondano: come Rocca d'Olgisio, eretta nel 1037 e ora b&b con cinque lussuose suite e grandi saloni rinascimentali (Rocca d'Olgisio, Pianello Valtidone, tel. 0523.998045, [www.roccadolgisio.it](http://www.roccadolgisio.it)). Oppure il boutique hotel Casa Illica, villa nobiliare decorata

con sete preziose e affreschi ispirati alle opere di Puccini e Mascagni (Casa Illica, Via Caolzio 47, Castell'Arquato, tel. 366.4069000, [www.relaisduchateau.it](http://www.relaisduchateau.it)) o la Locanda del Re Guerriero, connubio di design contemporaneo e arte del '500 a ridosso di Castel San Pietro (Locanda del Re Guerriero, Via Melchiorre Gioia 5, San Pietro in Cerro, tel. 0523.839056, [www.locandaguerriero.it](http://www.locandaguerriero.it)).

### PIACENZA SEGRETA

La chiesa di San Francesco, accanto alla piazza principale di Piacenza, una città dove la tradizione culinaria è sentita.



**START** Il top del gusto nel cuore di Piacenza. Café Bianco, Via Rodolfo Boselli 14, tel. 0523.650613



**PISAREI** Piatti tipici in una vera osteria del '500. Antica Locanda del Falco, Castello di Rivalta (PC), tel. 0523.978101



**VINTAGE** Happy hour in giardino a due passi dal Duomo. Aris Café, Vicolo B. Perestrello 10, tel. 0523.332020



**DUE FACCE** Elaborazione e tradizione nella cucina dell'Osteria del Teatro, Via Verdi 16, tel. 0523.23777



### Val Tidone Wine Fest, colli "divini"

Borgonovo, Ziano, Nibbiano e Pianello: un poker di graziose località collinari nella piacentina Val Tidone offrono a turno le proprie eccellenze per un mese all'insegna dell'enologia. Si parte il **6 settembre da Borgonovo** con degustazioni di Ortrugo e Chisola, mentre la settimana successiva è Ziano a offrire le sue malvasie. Chiudono i vini dolci di Nibbiano e le bollicine di Pianello. I calici saranno accompagnati da prelibatezze della tradizione locale come i tortelli con la coda e le molte qualità di salumi. A completare ogni week end un ricco calendario di concerti, conferenze a tema e visite nelle numerose cantine e rocche del territorio. Valtidone Wine Fest, dal 6 al 27 settembre, ingresso gratuito, info 0523.861823, [www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it)

## MILANO

### BOBINO CLUB

“VALTIDONE WINE FEST”

La più grande rassegna del vino piacentino. Degustazioni di Ortrugo, Gutturnio, Malvasia e Passito faranno scoprire una varietà di aromi, sapori, gusti e sfumature in grado di accontentare tutti i palati, anche i più esigenti.

*The greatest festival for the Piacenza wine, Ortrugo, Gutturnio, Malvasia and Passito samplings will have people discover aromas, flavours, tastes and nuances which can satisfy every palate, even the most demanding ones*  
dal 18 giugno al 27 settembre / from 18<sup>th</sup> june to 27<sup>th</sup> september  
[www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it)



## LIFESTYLE TIME

### BOBINO IS VALTIDONE WINE FEST

**P**rendi una fresca serata di inizio estate, riempila di musica e bella gente, e condisci il tutto con i vini piacentini; la ricetta perfetta per un notturno allegro e frizzante come quello andato in scena al Bobino Club sul Naviglio Grande. Sommelier e chef della Valtidone Wine Fest hanno deliziato i presenti con una gustosa anteprima della rassegna settembrina, a base di ortugo, malvasie, passiti e spumanti, accompagnati dai piatti tipici della cucina piacentina: dai salumi al tradizionale risotto al gutturnio. Dall'aperitivo fino a notte inoltrata, la folla gaudente del Bobino Club ha potuto conoscere i segreti dei vini piacentini e hanno scoperto dove e come passare un piacevole week end nel prossimo mese di settembre. Un appuntamento, quello al Bobino Club, diventato ancora più importante nell'anno dell'Expo 2015. Infatti proprio all'interno di Expo, la Valtidone Wine Fest ha vissuto la sua prima anteprima qualche settimana fa, con uno straripante successo di pubblico che ha fatto scoprire le bellezze della Val Tidone e reso palpabile quanto lavoro e fermento ci sia dietro la preparazione di un evento unico come la Valtidone Wine Fest. Il programma completo è consultabile al sito [www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it).

Calendario Valtidone Wine Fest:

- 6 Settembre: Borgonovo Val Tidone - Ortrugo & Chisola.
- 13 Settembre: Ziano Piacentino - Sette Colli in Malvasia.
- 20 Settembre: Nibbiano Val Tidone - DiTerreDiCibiDiVini.
- 27 Settembre: Pianello Val Tidone - Pianello Frizzante.

La location del Bobino si caratterizza anche per il legame con un brand dinamico come Peugeot. Infatti "Peugeot is Bobino Club" raccoglie periodicamente gli appassionati milanesi attorno alla presentazione delle ultime novità della Casa francese. Un modo originale e conviviale per stare insieme, ritrovarsi, bere qualcosa e scambiarsi impressioni di guida sulla nuova 208 e sugli altri modelli. Auto di oggi ma anche di ieri, come la stupenda 301 degli anni '30.



### SKODA, CICLISMO E MOTORI

**N**on solo motori e quattro gomme, ma anche manubri e ruote lenticolari nelle strategie della Casa automobilistica Skoda. Dopo aver abbinato il proprio nome a quello della Federazione Italiana Ciclismo, il marchio ceco si è trasferito sulle strade francesi accompagnando gli atleti del Tour dall'edizione di quest'anno. Non una semplice sponsorizzazione, ma una vera e propria partnership organizzativa che permette di vedere accanto alle bici dei corridori della Grande Boucle, i modelli della gamma Skoda accompagnare tecnici, giudici e personale di servizio. Prima di attraversare le Alpi, il Gruppo ceco aveva già legato il suo nome alle principali competizioni ciclistiche nazionali e internazionali. Gare titolate di ciclismo e paraciclismo hanno visto le maglie azzurre unirsi a Skoda, come in una delle più importanti competizioni di paraciclismo che si svolgono in Italia, la Piacenza Paracycling. Capace negli anni scorsi di tenere a battesimo campioni del calibro di Alex Zanardi, e che quest'anno è ritornata agli antichi splendori dopo alcuni stagioni di pausa, con al via atleti provenienti dalla Russia al Venezuela, dalla Slovenia e all'Olanda, oltre a una serie di campioni italiani. Il direttore tecnico della Nazionale tricolore Mario Valentini, presente nei due giorni di gare in terra piacentina, ha salutato con entusiasmo il ritorno di questa competizione, dove nelle cinque edizioni disputate dal 2009 si sono imposti in più occasioni ciclisti della nazionale azzurra, in molti casi aprendosi le strade a successivi trionfi ai Mondiali e alle Olimpiadi. Nell'edizione di quest'anno, organizzata come sempre dal Pedale Castellano e dal Velosport Borgonovesi, si sono messi in luce in particolare il sempiterno Paolo Cecchetto, oltre ad Andrea Pusateri e Roberta Amadeo. Per loro successi benauguranti, per arrivare alle Olimpiadi di Rio de Janeiro del 2016 in sella alle loro bici o handbike. (Marco Civardi)



Questo sito web utilizza i cookie per migliorare la navigazione. Utilizzando il sito si intende accettato il punto 3 dell'informativa sulla tutela dei dati personali [Ulteriori informazioni](#)

[Accetto](#)

Home

Chi Siamo

Partecipa

Contatti



**valtidone 2015 wine fest**  
[www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it)

PROVINCIA DI PIACENZA  
COMUNE DI BORGONUOVO V.T.  
COMUNE DI ZIANO PIACENTINO  
COMUNE DI NIBBIANO  
COMUNE DI PIANELLO V.T.

Sapori & Relax

Quattro weekend per degustare il **vino piacentino** e scoprire prodotti tipici come **chisòla**, **batarò**, **tortelli con la coda**, pancetta, coppa e salami che, con i loro sapori, ne esaltano il gusto e l'aroma.

Ad ogni luogo il suo vino: si parte da Borgonuovo con degustazioni guidate di **Ortugo D.O.C.** e prodotti tipici della Val Tidone nel Castello Medievale, si prosegue con Ziano Piacentino e la **Malvasia D.O.C.** da degustare presso la sala consigliare del Palazzo Comunale, per passare a Nibbiano con i **vini dolci e autoctoni** presentati da sommeliers professionisti e da degustare nello splendido Borgo Medievale e finire a Pianello Val Tidone con i **vini frizzanti** e cena con piatti tipici della tradizione piacentina presso la Tenuta Santa Giustina.

Tags: [degustazioni](#), [Vino](#)

POSIZIONE	METTITI IN CONTATTO
Val Tidone - Piacenza - Emilia Romagna - Italia	Website: <a href="http://www.valtidonewinefest.it">http://www.valtidonewinefest.it</a> E-mail: <a href="mailto:info@valtidonewinefest.it">info@valtidonewinefest.it</a>

Cosa stai cercando?

Cosa

Città

Distanza  ▼

Quando

Categoria  ▼

[CERCA](#)

- DEGUSTAZIONI
- CENTRI TERMALI
- PRODOTTI BENESSERE
- CORSI BENESSERE
- LUOGHI EVENTI



« All Eventi

This event has passed.

## Valtidone Wine Fest 2015

**settembre 6 @ 00:00 - settembre 27 @ 00:00**

« Gli Orizzonti del Sogno

E' partita da Expo l'avventura del Valtidone Wine Fest 2015, la sesta edizione della più grande rassegna del vino piacentino, che animerà i borghi della Val Tidone (in provincia di Piacenza) per tutto il mese di settembre. Una vetrina, quella dell'Esposizione Universale, che ha permesso di mettere in luce la straordinarietà dell'evento che vede coinvolte le Amministrazioni comunali di Borgonovo V.T., Ziano P.no, Nibbiano e Pianello V.T., oltre alle associazioni di produttori, cantine e aziende vitivinicole, che nei 4 fine settimana del mese di settembre presenteranno al grande pubblico i migliori vini della zona, dal gutturnio alla malvasia, dai passiti agli spumanti, in abbinamento ai prodotti tipici locali.

La presenza a Expo 2015 è stata l'occasione per svelare le date dell'edizione 2015, che inizierà con Ortugo&Chisola a Borgonovo il prossimo 6 settembre per continuare con Sette Colli in Malvasia a Ziano il 13 settembre, DiTerreDiCibiDiVini a Nibbiano il 20 settembre prima di chiudere il 27 settembre con Pianello Frizzante. I programmi dettagliati dei 4 fine settimana sono in fase di definizione e saranno consultabili a breve sul rinnovato sito internet [www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it), ma – come sempre – oltre alla tradizionale esposizione dei migliori vini delle cantine e aziende vitivinicole partecipanti, il Wine Fest si contraddistinguerà per una serie di eventi collaterali, che spazieranno dai concorsi alla

musica, dalle degustazioni guidate ai seminari di approfondimento sui temi del vino. In attesa di settembre, il Valtidone Wine Fest continuerà la sua attività promozionale, sia sul territorio piacentino, sia al di fuori dei confini provinciali, avendo ormai raggiunto una visibilità e una dimensione sovragregionale. Dopo il fine settimana di Cantine Aperte, la manifestazione enoturistica organizzata dal Movimento Turismo del Vino, andata in scena questo fine settimana e alla quale hanno aderito molti dei partecipanti alla rassegna settembrina, il comitato promotore del festival sta mettendo in cantiere altri appuntamenti, tra cui spicca l'anteprima milanese al Bobino Club sul Naviglio Grande a Milano – prevista per il 18 giugno – una serata nella quale il Wine Fest farà conoscere le sue prelibatezze, accompagnate dai prodotti gastronomici locali, alla movida della metropoli lombarda.

Ufficio Stampa



Questo sito utilizza cookie di profilazione, propri o di altri siti, per inviare messaggi pubblicitari mirati. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie clicca qui. Se accetti o se qualsiasi elemento sottostante, questi banner accetteranno all'uso dei cookie.

## La Provincia di Cremona.it

Crema | OglioPo

cerca  CERCA

epiù [www.pesana.it](http://www.pesana.it)  
freschi e buoni per natura  
PADANA ALIMENTI srl - Casalgrande (CR)

HOME CRONACA ECONOMIA SPORT **TEMPO LIBERO** MEDIAGALLERY ANNUNCI RUBRICHE

Altre notizie da questa sezione

- Una leggendaria impresa per salvare la Terra Mezza "Contea settima era" 1ª edizione, 3 e 4 ottobre
- Fiori e Sapori d'Autunno sul Naviglio Grande domenica 4 ottobre
- Palazzo del Ghiaccio Dal 3 al 5 ottobre torna Milano Golosa

### ESCURSIONI/SAGRE/FIERE

Dal 6 al 27 settembre

## Valtidone Wine Fest Domenica 27 a Pianello - Pianello Frizzante



Il Valtidone Wine Fest scalda i motori per il primo dei quattro appuntamenti in cui si articola la manifestazione, previsto come di consueto a Borgonovo Val Tidone. E lo fa in maniera eccellente, addirittura stellata. Protagonisti nel pomeriggio di domenica 6 settembre saranno, infatti, tre chef di fama internazionale, che nel corso di tre showcooking racconteranno la Val Tidone attraverso i loro piatti da abbinare ai vini del territorio.

Una scelta non casuale quella di Borgonovo, "eletta" città della gastronomia nell'ambito del progetto Chef to Chef, associazione nata per favorire l'evoluzione della gastronomia regionale e la sua affermazione a livello nazionale ed internazionale. Borgonovo, insieme alle altre 11 città della gastronomia, progettano la crescita gastronomica del territorio per partecipare al mondo della culture tutelate dall'Unesco.

Ad aprire le danze ai fornelli, allestiti nel cortile della Rocca Municipale, sarà alle 17.00 Isa Mazzocchi, regina del Ristorante La Palta di Biadene (Pc) e padrona di casa in terra borgonovese, che forte della sua esperienza sul territorio reinventerà i classici sapori della Val Tidone realizzando piatti tradizionali in chiave gourmet. Nonostante i grandi successi e riconoscimenti ottenuti anche in ambito internazionale, Isa rimane tutt'oggi ancorata alle sue radici: fiera di lavorare all'interno del ristorante di famiglia e orgogliosa delle proprie origini valtidonesi. Per questo cerca di riportare i colori, gli odori e i sapori emiliani nella sua cucina. Nell'elaborazione dei suoi piatti predilige la grazia e l'eleganza, riservando sempre massima attenzione a due componenti per lei irrinunciabili in cucina: il sapore e la vivacità.

Il secondo a "entrare in cucina", alle 17.45, sarà lo chef Luca Marchini del Ristorante Erba del Re di Modena. Di origini toscane, ma emiliano d'adozione, Marchini mette nei suoi piatti tutta l'esperienza accumulata nei suoi primi anni da chef in giro per l'Italia, in particolar modo sotto l'ala di Massimo Bottura, lo chef modenese dell'Osteria Francescana, e del bolognese Bruno Barbieri. Oggi Marchini lavora paragonando la sua cucina a una "giostra", dove il divertimento e l'ironia, la consapevolezza e la serietà di ogni piatto, portano colui che assaggia a provare emozioni uniche.

Andrea Incerri Vezzani, chef del Ristorante Locanda Cà Matilde di Reggio Emilia, infine, alle ore 18.30, porterà la sua visione della Val Tidone nei suoi piatti che si rifanno alla cultura culinaria contadina giocata su attenti abbinamenti, o su equilibrati contrasti, degli ingredienti. È una cucina tradizionale la sua, molto attenta alla stagionalità e naturalità delle materie prime così come alle cotture che utilizza: leggere e delicate per preservare la purezza dei profumi e dei sapori.

Tutti e tre gli chef fanno parte dell'Associazione Chef to Chef, nata per favorire l'evoluzione della gastronomia regionale e la sua affermazione a livello nazionale ed internazionale. L'obiettivo dell'Associazione, presieduta da Massimo Spigaroli del Relais Corte Pallavicina, è quello di valorizzare i grandi prodotti di una regione ricca di tradizione e di credibilità nel mondo con un'offerta gastronomica che tenga conto del progresso delle tecniche di elaborazione e di analisi sensoriale in cucina. Riunisce, oltre ad alcuni produttori e Consorzi, una cinquantina di cuochi appartenenti all'élite della ristorazione dell'Emilia-Romagna.

Gli showcooking saranno condotti dal giornalista piacentino Luigi Franchi e gli assaggi dei piatti preparati si possono prenotare presso la segreteria del Valtidone Wine Fest al numero 023861823 o alla cassa Valtidone Wine Fest direttamente il 6 di settembre.

Quello di Borgonovo Val Tidone è il primo appuntamento con il Valtidone Wine Fest, la rassegna dedicata ai vini piacentini giunta ormai alla sua sesta edizione, il cui programma completo è consultabile al sito [www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it), dove è possibile trovare i riferimenti anche per prenotare il soggiorno o la cena tipica sulle colline piacentine.

#### Programma Valtidone Wine Fest:

- 6 Settembre: Borgonovo Val Tidone - Ortrugo & Chiola.
- 13 Settembre: Ziano Piacentino - Sette Colli in Malvasia.
- 20 Settembre: Nibbiano Val Tidone - DiTerreDCIBiDVini.
- 27 Settembre: Pianello Val Tidone - Pianello Frizzante

21 Settembre 2015

COSA TI SUSCITA?

Mappe Satellite

Agenzia Immobiliare Obiettivo Casa di...

Via S. To. Livorno

PREVENZIONE AL FEMMINILE  
iniziative il 9 ottobre dalle 13 alle 17  
-www.ospedale.cremona.it-

TAGS

Valtidone Wine Fest, Valtidone, showcooking

Sportiva, tecnologica.  
La tua Picanto non è mai stata così Glam

KIA  
The Power to Survive

RSS TWITTER FB MAIL

La Provincia Digitale

La Provincia

SFOGLIA ARRONNATI

VERSIONE HTML

Archivio Storico

1 gennaio 1926 - 31 dicembre 2009

LA VOCE DEL PO

Oggi... 30 settembre 1962

S. Imerio, patrono sconosciuto; gli antichi mercati del vino a Cremona

Lettere al Direttore

Spazio Aperto  
IL CASO L'Autovelo porta soldi...

+ IL PUNTO

Le necrologie

Blog

IVAN GHIGI

La via della semplicità  
SIMONE MARCOCCHI

Metal Gear Solid V: The Phantom Pain - recensione PS4

TECH & YOUNG  
ENRICO GALLETTI

Adesso serve il vostro aiuto

MORANDI TAPPETI  
MORANDI TAPPETI

Tappeti "Splendor"  
DEGIUSTIBUS BLOG  
LUCA LEONI

Il miglior energy drink? Una tazzina di caffè

ESPORTIVAMENTE  
LUCA PUERARI

Bolt e Federer ancora vincenti ma già nella storia

ROCCISSIMI  
PIABO GUERRINCHI

Live Report: UT New Trolls

IL DECLINO DI CREMA  
ANTONIO GRASSI

Scrp, bilancio al



TLG

**Hai mai visto i soldi cadere dal cielo?**

SI NO

Login

Registrati »

Newsletter »

Abbonamenti » Premium24 »

---

Motori24 | Luxury24 | Viaggi24NEW | Salute24 | Casa24 | Job24 | ArtEconomy24 | Esperto Risponde | Formazione | Shopping24 | Mobile | Banche Dati |
RADIO24 | EXTRA |

Il Sole 24 ORE .com

Cerca

con Google nel sito

News | 24
Money | 24
Professionisti | 24
B2B | 24
Servizi | 24

Mercoledì 30 Settembre 2015

Segnala Evento

Mappe e Percorsi
Eventi
Traffico

Borgonovo Val Tidone (PC)

Quando: Prossimamente dal 06/09/2015 al 27/09/2015

Trova

Tutti gli eventi

+

-



### Eventi in primo piano

- InExpo
fuoriExpo
Expo iniziale

Sep 06 2015
Sep 27 2015

Tutti gli eventi
Concerti (0)
Eventi locali (12)
Spettacoli (0)
Arte e Cultura (0)
Sport (20)
Altro (0)

#### Eventi locali a Borgonovo Val Tidone Eventi in Italia

Cerchi un evento? Scopri tutti i concerti, mostre, spettacoli, sagre e mercatini in programma. In collaborazione con:

1 | [Eventi locali / Sagre e Feste popolari / Borgonovo Val Tidone](#)

#### Valtidone Wine Festival

*Quando*

**Dal 06/09/2015 al 27/09/2015**

Orario: 09:00

*Dove*

Comune di Borgonovo Val Tidone  
Piazza Garibaldi 18 Borgonovo Val Tidone (PC)

*Quando*

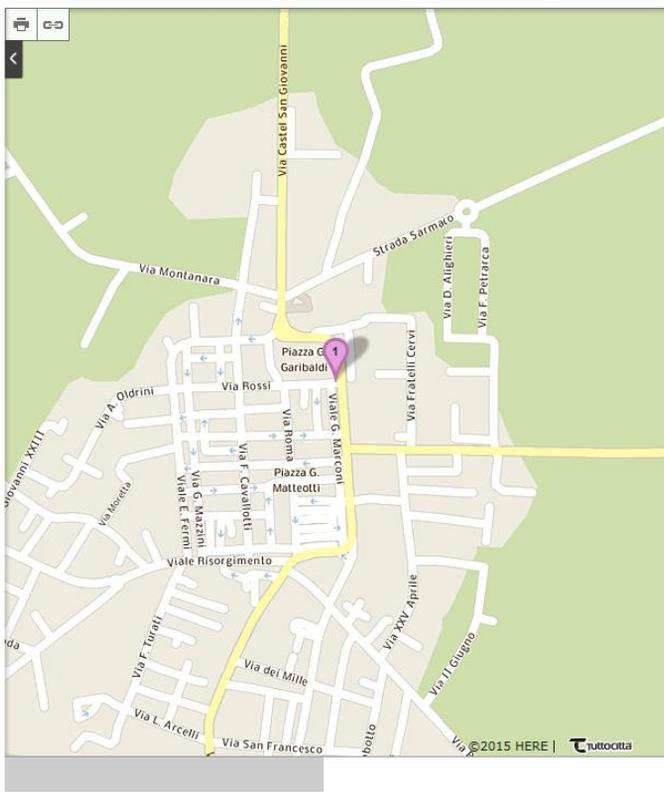
Biglietti a partire da €5.00

[Parti da qui](#) | [Arriva qui](#)

#### Info evento

Ortugo, gutturnio, malvasia e passiti saranno i protagonisti, insieme a esperti sommelier, di quattro esclusivi appuntamenti racchiusi in una cornice ricca di eventi eterogenei e capaci di soddisfare anche i più curiosi. Una rassegna del vino e non solo. Nei quattro weekend di programmazione, il meglio della cucina tipica piacentina si abbinerà ai vini esaltandone il profumo, il colore e il sapore. Degustazioni e assaggi ma anche spettacoli, incontri e approfondimenti culturali saranno la trama di queste splendide giornate trascorse nella cornice dei borghi più belli della vallata.

<http://www.valtidonewinefest.it>





Home » [Fiere & Appuntamenti](#) » Valtidone Wine Fest

cerca nel sito



## Valtidone Wine Fest

06/09/2015 - 27/09/2015

EMILIA ROMAGNA



In programma dal 6 al 27 settembre **Valtidone Wine Fest 2015**, la rassegna del vino piacentino, che animerà i borghi della Val Tidone (in provincia di Piacenza) per tutto il mese di settembre. L'evento vede coinvolte le amministrazioni comunali di Borgonovo V.T., Ziano P.no, Nibbiano e Pianello V.T., oltre alle associazioni di produttori, cantine e aziende vitivinicole, che nei 4 fine settimana del mese presenteranno al grande pubblico **i migliori vini della zona**, dal gutturnio alla malvasia, dai passiti

agli spumanti, in abbinamento ai prodotti tipici locali.

L'edizione **2015** inizierà, come di consueto, da Borgonovo con la manifestazione *Ortugo&Chisola*, il prossimo 6 settembre, che abbina la focaccia coi ciaccioli al particolare vino bianco dei colli piacentini. L'ortugo è l'unica vigna autoctona del territorio e dà vita a un vino che sta riscuotendo sempre maggior successo nei gusti non solo degli intenditori, ma del grande pubblico: si tratta, infatti, di un vino fresco e leggero che può essere gustato a pasto, ma anche come aperitivo.

La settimana successiva, il **13 settembre**, il Valtidone Wine Fest si trasferisce a Ziano Piacentino, il comune più vitato d'Italia, per congiungersi alla 64ª edizione della Festa dell'Uva. L'appuntamento di Ziano, *SetteColliniMalvasia* mette sotto i riflettori la Malvasia di Candia, studiata in alcuni seminari di approfondimento e degustata sotto i tendoni del Wine Fest. A Nibbiano, **terza tappa del tour enologico della Val Tidone**, saranno i passiti ad accompagnare i prodotti culinari più tradizionali nell'appuntamento *DiTerreDiCibiDiVini*, capace di riscoprire i gusti e i sapori più antichi.

L'ultimo brindisi sarà ancora una volta affidato ai vini con le bollicine, che si daranno appuntamento a Pianello in concomitanza con la Sagra di San Maurizio, il **27 settembre**. *Pianello Frizzante* riunirà sotto il tendone del Wine Fest le aziende vitivinicole e le cantine del territorio che si confronteranno a colpi di vini bianchi, rossi e spumanti.

### Multimedia



VIDEO

Flow, la bottiglia che parla agli italiani



FOTO

"L'attacco alle stalle italiane": il ministro alla Salute Beatrice Lorenzin impegnata nell'operazione di mungitura pubblica



VIDEO

"Il Saporario", nelle librerie la guida che salva il consumatore

### Fiere & Appuntamenti

Festival

Manifestazioni, Incontri e Sagre enogastronomiche

Saloni del Gusto e dell'Agricoltura



## Il wine festival & la Festa dell'uva 2 appuntamenti da non perdere

Il vino è uno dei prodotti di eccellenza del territorio italiano, e in autunno si moltiplicano le manifestazioni che lo vedono protagonista, con l'avvicinarsi del tempo della vendemmia. Uno degli eventi più attesi è il Valtidone Wine Fest, che si svolge in Val Tidone, in provincia di Piacenza, e che per il 2015 è giunto alla sua sesta edizione. Inevitabile, quest'anno, il collegamento con Expo 2015, che è proprio il punto di partenza del Wine Fest che si svolgerà nei quattro fine settimana di settembre, coinvolgendo i quattro comuni di Borgonovo, Nibbiano, Pianello Val Tidone e Ziano Piacentino. In quest'ultimo comune, il Wine Fest si unirà ad un'altra manifestazione storica del posto, ovvero la Festa dell'Uva, la quale quest'anno festeggia la sua 64esima edizione.

Il Valtidone Wine Fest non è soltanto una grande kermesse per la degustazione dei vini piacentini, ma anche un momento di incontro e festa che prevede in programma numerose iniziative. Naturalmente, il cuore dell'evento sta tutto nelle degustazioni dei migliori nettari delle cantine locali, accompagnati immanabilmente dai prodotti tipici della gastronomia della Val Tidone. Accanto alle degustazioni sono però previsti anche concerti, spettacoli, mostre, momenti di incontro e convivialità che da sei anni a questa parte attirano visitatori da tutta Italia, e non solo. Il presidente del Comitato organizzatore, Filippo Pozzi, ha sottolineato l'importanza che ha avuto per l'edizione 2015 il viatico preso in sede milanese, presso i padiglioni dell'Expo: in questo modo il Wine Fest acquisisce un respiro ancora più internazionale, che di certo lo porterà a crescere ulteriormente in importanza nei prossimi anni.

## Ortrugo&Chisòla, il programma

### Giovedì 3 Settembre

Bilegno di Borgonovo V.T. ore 21,00  
*Fabio Rinaudo dei Birkin Tree,  
 con le sue cornamuse italiane ed europee, dialogo con Enerbia  
 Canti e danze dalle tradizioni popolari europee*

### Sabato 5 Settembre

dalle ore 18,00  
**Happy Ortrugo.** Aperitivi a base di Ortrugo DOC nei bar di Borgonovo Val Tidone

### Domenica 6 Settembre

Piazza Garibaldi dalle ore 9,00 alle ore 19,00  
 Degustazioni di Ortrugo DOC in abbinamento alla chisòla, famosa focaccia con i ciccioli,  
 prodotto DeCo di Borgonovo Val Tidone. Rassegna di prodotti del territorio.

Ore 10,45 Inaugurazione ufficiale **Ortrugo&Chisòla e 49° Festa d'la Chisòla.**

Ore 15,00 - 16,00 - 17,00 - 18,00 Degustazioni guidate nel Castello medievale  
 di Castelnovo di Borgonovo Val Tidone con percorso del gusto e visita al Castello.  
 Navetta Gratuita per il trasporto.

Ore 17,00 - 17,45 - 18,30

Cortile Rocca Municipale - Piazza Garibaldi.  
**La Val Tidone interpretata da Chef to Chef.**  
 3 Chef Stellati proporranno la Val Tidone nei loro piatti.



Il programma della manifestazione prenderà il via domenica 6 settembre, e il primo borgo ospitante sarà Borgonovo con la manifestazione chiamata Ortrugo & Chisòla. L'ortrugo è uno dei vitigni più tipici dei colli piacentini, da cui si ricava un amabile

vino bianco; la chisòla è una focaccia preparata con i ciccioli. L'abbinamento tra queste due tipicità è una vera delizia per ogni intenditore. La manifestazione avrà inizio già nei giorni precedenti, mentre nella giornata di domenica si partirà dalle ore 10:45 con gli stands gastronomici. Per il corso dell'intera giornata si prevedono degustazioni al castello, con visite guidate alla struttura. L'evento clou però saranno i tre show cooking che si terranno nel pomeriggio ad opera di tre chef pluristellati, che racconteranno la Val Tidone attraverso i suoi vini e i suoi prodotti della terra. Non a caso, Borgonovo è stata eletta città della gastronomia nell'ambito del progetto Chef to Chef, che vuole portare la cucina locale alla ribalta internazionale. Alle ore 17:00 il primo cuoco ad esibirsi sarà Isa Mazzocchi (Ristorante La Palta di Bilegno in provincia di Piacenza). A seguire alle 17:45, Luca Marchini del Ristorante Erba del Re di Modena, e per finire, alle ore 18:30, Andrea Incerti Vezzani, chef del Ristorante Locanda Cà Matilde di Reggio Emilia. Tutti e tre gli incontri saranno diretti da Luigi Franchi, giornalista piacentino. Chi vuole potrà anche prenotare l'assaggio dei piatti, anticipatamente presso la segreteria del Valtidone Wine Fest al numero 0523861823, o direttamente il 6 di settembre presso la casa del Valtidone Wine Fest.

Il secondo



<b>6 SETTEMBRE</b> <b>Borgonovo V.T.</b> Ortrugo&Chisòla	<b>13 SETTEMBRE</b> <b>Ziano Pno</b> Sette Colli in Malvasia	<b>20 SETTEMBRE</b> <b>Nibbiano</b> D'Terre&Cib&DVini	<b>27 SETTEMBRE</b> <b>Pianello V.T.</b> Pianello Frizzante

INFO: WWW.VALTIDONEWINEFEST.IT - INFO@VALTIDONEWINEFEST.IT - +39.0523.861823

appuntamento dell'iniziativa si svolge il week end seguente, 12 e 13 settembre, a Ziano Piacentino, dove il Wine Fest opererà un crossing over con la tradizionale Festa dell'Uva. Le prime edizioni della Festa dell'Uva di Ziano Piacentino si sono svolte già a cavallo tra le due guerre; infatti per il 2015 essa è giunta alla 64esima edizione. Tra le uve da vino che da sempre vengono esaltate in questo contesto c'è principalmente il Gutturnio, da cui si ricava un rinomato vino rosso. Da sempre la Festa dell'Uva si tiene il secondo fine settimana di settembre e prevede la sfilata di carri allegorici ispirati, ovviamente, al mondo del vino e dell'uva. Il Wine Fest di Ziano si aprirà il sabato con un aperitivo, alle ore 18:30, a base di Malvasia; ma il clou dell'evento sarà la domenica. Al mattino ci saranno delle degustazioni tenute da sommelier esperti, nella splendida cornice dei giardini comunali di palazzo Malvicini Fontana. Si potranno assaggiare malvasia Doc abbinato a pancetta Dop. Nel pomeriggio, a partire dalle ore 14:30, ci sarà la quinta edizione del palio provinciale delle botti, una gara che si svolge in un contesto folcloristico volto a rievocare le tradizioni contadine di un tempo. Nell'ambito della Festa dell'Uva si terranno anche dei mercatini ed un concorso fotografico.

Il Valtidone Wine Fest prosegue domenica 20 settembre a Nibbiano, prendendo avvio già dal sabato precedente, quando, alle ore 20:00, si terrà l'appuntamento chiamato Sapori al Mulino. Presso il Borgo Mulino Lentino si svolgeranno delle degustazioni e in seguito si potrà visitare il museo dell'arte molitoria e la mostra Cucina in Val Tidone. La domenica, si procederà, all'interno del borgo medievale, con l'assaggio dei vini passiti locali, in abbinamento a molte tipicità quali il batarò, pane preparato come una volta; la coppa arrosto di Geneprato, pregiato salume; la treccia di Trevozzo, altra tipologia di pane locale che deve il suo nome alla tipica forma intrecciata, e infine l'olio della Val Tidone. Tutte le degustazioni e gli assaggi saranno curati dall'organizzazione della rassegna DiTerreDiCibiDiVini.



L'ultimo appuntamento del Valtidone Wine Fest si terrà domenica 27 settembre a Pianello Val Tidone, dove il vino che la farà da padrone sarà il pianello frizzante. Si inizierà già il sabato, con aperitivo e cena che si svolgeranno presso la tenuta santa Giustina, durante i quali ogni ristorante del posto proporranno una portata, con abbinamento di vino. A fine serata ci sarà anche un entusiasmante spettacolo pirotecnico che illuminerà i colli piacentini. La domenica seguente, per tutto il giorno, in varie location, si svolgeranno delle degustazioni guidate, e anche in questo caso il vino verrà abbinato ai piatti e ai prodotti locali più idonei. Non mancheranno neppure dei momenti di spettacolo, con la rappresentazione teatrale che verrà messa in scena dalla compagnia I Povar Lucc, e l'esibizione dell'associazione Una Scuola da Favola. Anche a Pianello Val Tidone il Wine Fest si unisce ad una festività locale, la Fiera di San Maurizio, che si svolgerà nel centro del borgo in concomitanza con l'evento dedicato al vino.

L'intero mese di settembre, dunque, offre una serie di appuntamenti unici in Val Tidone, che danno la possibilità non solo di conoscere gli ottimi vini locali (Ortrugo, Gutturmo, Malvasia, passito), ma anche i piatti e i prodotti dei colli piacentini; il tutto immersi in un panorama rilassante e di rara bellezza.

I siti di [Lericettedellollo.com](http://Lericettedellollo.com)  
lericette    il food    il vino    a 4 zampe



**InEmiliaRomagna.net**

Da non perdere

- Manifestazioni ed Eventi >
- Concerti >
- Fiere in Regione >
- Mostre e cultura >
- Teatro e Spettacoli >

Turismo

- Dormire e Mangiare
- Tradizioni e Cultura
- Divertimento e Svago
- Sport in Emilia Romagna
- Oltre Confine
- Benessere
- Segnala Evento Gratuitamente
- Contatti
- Infomativa Cookie

Cerca nel sito:

> Home > Manifestazioni ed Eventi > VALTIDONE WINE FEST - Val Tidone

## VALTIDONE WINE FEST - Val Tidone

03/09/2015 - 27/09/2015 | Manifestazioni ed Eventi |

Un percorso alla scoperta dei vini della Val Tidone  
 Borgonovo Val Tidone - Piazza della Rocca  
 Ziano Piacentino - Cortile Palazzo Comunale  
 Nibbiano - Piazza Martiri della Libertà  
 Pianello - Piazza Madonna  
 Borgonovo Val Tidone, Ziano, Nibbiano, Pianello (PC)  
 L'evento si svolge nei fine settimana dal 03/09/2015 al 27/09/2015  
 Sui colli della Val Tidone, nel quadrilatero del vino tra Borgonovo, Ziano, Nibbiano e Pianello, si rinnova la rassegna del vino piacentino che raggiunge la quinta edizione.

Quattro i weekend durante i quali sarà proposto il meglio della cucina tipica piacentina che verrà abbinato ai vini esaltandone il profumo, il colore e il sapore.

Ogni domenica è previsto un tema dedicato.

Inoltre, per tutto il mese, nei rinomati ristoranti della vallata i visitatori potranno degustare sfiziosi menù a tema.

SETTEMBRE 2015

lu	ma	me	gi	ve	sa	do
	01	02	03	04	05	06
07	08	09	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				

Eventi    Nessun Evento

**Stai organizzando una manifestazione**

**Segnala l'evento ora!**

Questo sito raccoglie dati statistici anonimi sulla navigazione, mediante cookie installati da terze parti autorizzate, rispettando la privacy dei tuoi dati personali e secondo le norme previste dalla legge. Continuando a navigare su questo sito, cliccando sui link al suo interno o semplicemente scorrendo la pagina verso il basso, accetti il servizio e gli stessi cookie. Per ulteriori informazioni

Accetto i Cookies



## Wine Food Festival 6-8 settembre con Prosciutto di Parma, Sale di Cervia, Malvasia e Porcini

You are here: [Articoli HomePage](#) » Wine Food Festival 6-8 settembre con Prosciutto di Parma, Sale di Cervia, Malvasia e Porcini



### ULTIMI ARTICOLI

La stampa mondiale prova la nuova Ferrari 488 Spider Palcoscenico tutto romagnolo per il test drive

Città d'arte e sapori enogastronomici unici: sei reporter del Regno Unito in Emilia Romagna

Open Data Monuments: scarica gratis le foto L'Emilia Romagna apre i suoi archivi digitali

Il prestigioso Times incorona l'Emilia Romagna tra le prime mete enogastronomiche d'autunno

Una Regione da record, i 50 ripieni dell'Emilia Romagna

Secondo fine settimana (6-8 settembre) dell'edizione 2013 del cartellone enogastronomico regionale con quattro nuovi appuntamenti tra Emilia e Romagna: a Parma si apre il XVI Festival del Prosciutto di Parma, Cervia (Ra) ospita "Sapore di Sale", ad Albareto, nel parmense, si tiene la 18a Fiera del Fungo Porcino e a Ziano Piacentino è di scena la Malvasia, per la seconda tappa del Valtidone Wine Fest – Prosegue a Sant'Agostino (Fe) la Sagra del Tartufo del Bosco della Panfilia – Info, calendario e pacchetti soggiorno del Wine Food Festival su [www.winefoodfestival.com](http://www.winefoodfestival.com)

Entra nel vivo l'edizione 2013 del Wine Food Festival, il cartellone enogastronomico regionale ([www.winefoodfestival.com](http://www.winefoodfestival.com)), e lo fa, nel suo secondo fine settimana settembrino (6-8 settembre) con uno dei "re" della tavola italiana ed internazionale: il Prosciutto di Parma, "circondato" da altre prelibatezze.

Al celebre insaccato è dedicata la XVI edizione del Festival del Prosciutto di Parma, che da venerdì 6 fino al 22 settembre interesserà tutto il territorio parmense con un ricco calendario di iniziative. Dal Prosciutto al sale il passo è breve e Cervia nel fine settimana renderà omaggio al suo "oro bianco" con Sapore di Sale, manifestazione che rievoca l'antica pratica della rimessa del sale (la consegna del sale raccolto, da parte dei salinari, negli antichi "magazzini"). Tornando nel parmense, ecco un altro re della cucina, il Fungo Porcino, protagonista nel weekend ad Albareto della 18a Fiera del Fungo Porcino (evento che rientra nella rassegna Autunno in Valtaro, a tavola con il Porcino), con tante iniziative e special guest del calibro di Edoardo Raspelli e della food blogger Chiara Maci (critica gastronomica nel programma Cuochi e Fiamme su La7). E' invece la Malvasia piacentina il tema della seconda tappa del Valtidone Wine Fest, ospitata sabato e domenica a Ziano Piacentino tra degustazioni, abbinamenti, seminari e tanto altro. Prosegue infine nel ferrarese fino al 15 settembre, tutte le sere e domenica anche a pranzo, la 34a Sagra del Tartufo di Sant'Agostino.

fino al 15 settembre, tutte le sere e domenica anche a pranzo, la 34a Sagra del Tartufo di Sant'Agostino.

## A tutto prosciutto nel parmense

Si aprirà ufficialmente venerdì 6 settembre a Langhirano (ore 18.30, Piazza Ferrari) la XVI edizione del Festival del Prosciutto di Parma. Tantissime le iniziative in programma che interesseranno tutto il territorio, dai prosciuttifici aperti alle degustazioni, da mostre ed esposizioni a tema alimentare, come la mostra sulla Storia del Prosciutto di Parma ("I cinquant'anni della Corona" Piazza Garibaldi, Portici del Grano, Parma) ai menù a tema proposti dai ristoranti locali, passando per le visite a monumenti storici e ai musei del cibo (quello del Prosciutto a Langhirano, ma anche quello del Salame a Felino e quello del Pomodoro a Collecchio), senza dimenticare gli appuntamenti musicali (tra cui il concerto di Elio e le Storie Tese, sabato 7, ore 21.30, in Piazza Celso Melli a Langhirano). Da non perdere, domenica 8 settembre sempre a Langhirano, la degustazione del Prosciutto crudo guidata dalla delegazione Terre Alte dell'Accademia della Cucina Italiana (ore 13, Piazza Caduti di Galilea) e, successivamente, la gara di affettamento a mano del prosciutto in piazza Ferrari (ore 19).

## Weekend al sapore di sale a Cervia

Fine settimana tutto al "Sapore di Sale" per Cervia (Ra) che rievoca, nel suggestivo scenario dei Magazzini del Sale, l'antico rituale dell'"Armesa de Sel", la rimessa del sale, quando i salinari con le loro imbarcazioni a chiglia piatta (le burchielle) risalivano i canali e depositavano nei Magazzini il sale raccolto. Cena inaugurale venerdì 6, nel Magazzino del Sale Torre (ore 20), con un menù a base dei prodotti legati ai salinari e alle saline (sallicornia, acciughe, muggine e merluzzo) abbinati a bollicine romagnole (info e prenotazioni cell. 339 4703606). Quest'anno la manifestazione svilupperà ancora di più il tema della creatività in cucina, ecco quindi "sfilare" sul portocanale la focaccia e il dolce al sale, le specialità di pesce e gli aperitivi al sale, lo "street Food" di Mauro Uliassi e il "Mare nel Panino" di Stefano Bartolini, senza dimenticare il "Food Truck" dello chef Pier Giorgio Parini e l'innovativo cartoccio di fiori eduli pastellati fritti proposti da Fiorfrè. Un tocco di internazionalità interessante sarà rappresentato dalla partecipazione, per la prima volta, delle saline francesi della Camargue e di quelle della Slovenia. Ricco il calendario di convegni ed incontri dedicati al sale. Momento clou sabato 7 (ore 16.30) con la rievocazione storica dell'"Armesa de Sel" e la distribuzione gratuita al pubblico, in segno benaugurale, di un carico di 100 quintali di sale, prodotto nell'antica Salina artigianale Camillone.

## Edoardo Raspelli e Chiara Maci special guest alla Fiera del Porcino

Ci saranno anche la food blogger Chiara Maci (critica gastronomica nel programma Cuochi e Fiamme su La7) ed Edoardo Raspelli a rendere omaggio a sua maestà il Porcino alla 18a edizione della Fiera Nazionale del Fungo Porcino di Albareto, che inaugura ufficialmente venerdì 6 (ore 18). La Maci sarà madrina della manifestazione sabato 7, prestandosi come giudice unico alla gara di cucina con gli studenti della Scuola Alberghiera di Bedonia (ore 15, padiglione D), e tenendo più tardi un corso di cucina (ore 17, padiglione D). Il celebre critico gastronomico de La Stampa sarà invece ad Albareto domenica, per "Cucinando il riso", lo show cooking tenuto da famosi cuochi stellati, a cura del Festival Nazionale del Risotto Italiano e della Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, con cui la Fiera del Porcino è gemellata. Per tutto il weekend esposizioni di prodotti tipici e derivati dal fungo, degustazioni, animazione, musica e menù a base di funghi nel ristorante della Fiera.

## Valtidone Wine Fest: va in scena la Malvasia

Sabato 7 e domenica 8 settembre a tutta Malvasia a Ziano Piacentino, per il secondo appuntamento del Valtidone Wine Fest 2013, il festival delle eccellenze enologiche piacentine. Sabato, ai giardini comunali, dalle 19 degustazioni di cocktail a base di Malvasia, mentre domenica si entra nel vivo nella suggestiva cornice dei giardini del cinquecentesco palazzo Malvicini Fontana, con la degustazione di Malvasia Doc fermo, frizzante e spumante a cura dell'Associazione Sette Colli di Ziano, con il nettare proposto in abbinamento alla Pancetta Dop. A seguire, nel Palazzo Comunale, degustazioni guidate a cura di produttori e sommelier e Seminario di degustazione condotto dall'Associazione La Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli Piacentini. Per tutta la giornata, stand gastronomici e intrattenimento popolare e folcloristico ispirato alla vita contadina.

Ufficio Stampa Apt Servizi – Tel. 0541-430190 – [www.aptservizi.com](http://www.aptservizi.com)

## Condividi:



Questo sito utilizza cookie anche di terzi per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, [leggi qui](#).  
Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque elemento accetti l'uso dei cookie.

 Bergamo

Cerca in città

METEO  
OGGI  
19°  MAIL

VIRGILIO.IT SCOPRI ALTRE CITTÀ

IN EVIDENZA Tutto per la scuola Manutenzione caldaie Volantini promozionali

AZIENDE NOTIZIE **EVENTI** CINEMA UTILITÀ METEO PRODOTTI TIPICI MAPPA **1254**

TUTTI GLI EVENTI CONCERTI DAL WEB MERCATINI MOSTRE RASSEGNE **SAGRE E FESTE** SPETTACOLI

SCEGLI DATA FILTRA PER: BENESSERE EXPO FOOD&DRINK GRATIS PER DONNE PER FAMIGLIE SPORT OGGI DOMANI WEEKEND

[← TORNA](#)

Attenzione, l'evento che stai visualizzando è scaduto



Dal	Al
06	27
Set	Set

SAGRE E FESTE

## Valtidone Wine Festival

FOOD&DRINK

Edizione 2015

Ortrugo, gutturnio, malvasia e passiti saranno i protagonisti, insieme a esperti sommelier, di quattro esclusivi appuntamenti racchiusi in una cornice ricca di eventi eterogenei e capaci di soddisfare anche i più curiosi. Una rassegna del vino e non solo. Nei quattro weekend di programmazione, il meglio della cucina tipica piacentina si abbinerà ai vini esaltandone il profumo, il colore e il sapore. Degustazioni e assaggi ma anche spettacoli, incontri e approfondimenti culturali saranno la trama di queste splendide giornate trascorse nella cornice dei borghi più belli della vallata.



## MEDICA Trade Fair 2015

Meet experts & exchange know-how at world's biggest medical forum.



Sfogliare eventi





## blablavine

gli eventi, le degustazioni e le fiere del mondo del vino

TUTTI GLI EVENTI    COS'È BLABLAWINE    CALENDARIO EVENTI    SEGNALA UN EVENTO

« All Events

Questo evento è passato.

## Valtidone Wine Fest – Val Tidone (PC)

settembre 6 @ 20:00 - settembre 27 @ 23:00



La più grande rassegna del vino piacentino è ormai entrata a tutti gli effetti negli appuntamenti clou non solo della Valtidone ma di tutta la Provincia, e come sempre ci aspetta nei weekend del mese di settembre, dal 6 al 27 settembre.

Per gli amanti del buon vino, degustazioni di Ortrugo, Gutturnio, Malvasia e Passito faranno scoprire una varietà di aromi, sapori, gusti e sfumature in grado di accontentare tutti i palati, anche i più esigenti.

Ad ogni luogo il suo vino: si parte da Borgonovo con l'ORTURGO, si prosegue con Ziano e la MALVASIA, sarà poi la volta di Nibbiano con i VINI DOLCI e AUTOCTONI e per finire Pianello con i FRIZZANTI

Tutto accompagnato da prodotti tipici piacentini: chisòla, pancetta, batarò, tortelli con la coda, coppa, salame... in grado, con i loro sapori, di esaltare ancora di più il gusto e l'aroma dei vini.

Valtidone WineFest non è solo degustazione di vino e di prodotti tipici, ma anche tanto altro ancora: concerti, cene, eventi di intrattenimento, anche fuori provincia, pacchetti turistici, visite guidate. Il tutto il località suggestive della Val Tidone, posti incantati che sveleranno vedute e panorami da favola.

Tutto questo accompagnato dall'ospitalità e dall'accoglienza della nostra gente, dalla semplicità e dallo stile di una valle piacentina che, in questo mese, comunica la sua identità attraverso i suoi prodotti e, in particolare, il suo vino.

Non potete perdere la più grande rassegna del vino piacentino.

Fonte: [valtidonewinefest.it](http://valtidonewinefest.it)

Cerca fra gli eventi



Scarica l'app



Ricerca rapida

Abruzzo Basilicata  
blablavine Calabria  
Campania comune  
degustazioni Emilia  
Romagna  
enogastronomia  
enoturismo  
estate 2015 eventi  
eventi e  
degustazioni del  
vino evento fiere  
fiere del vino  
Italia  
Lazio Liguria  
Lombardia Luglio 2015  
made in Italy Marche  
Molise ottobre 2015 Piemonte  
Puglia Roma Sardegna  
settembre 2015 Sicilia  
Toscana Trentino Alto Adige  
turismo  
enogastronomico  
Valle d'Aosta Veneto VINO  
WINE wine festival  
winelove winelover  
wine tasting  
Prossimi eventi



Home → Grape and wine festivals in Emilia Romagna

## Grape and wine festivals in Emilia Romagna

The summer season is fading into autumn, the air is cooling off and the fields are home to grape harvesting. From the land to the table is just a short walk. And so it is that the historic towns, near the production locations of some of the best wines in Emilia Romagna, become tinged with wine thanks to the tasty festivals in honor of grapes.



**Predappio (Fc)** rhymes with Sangiovese which, besides at **"Three Days of Sangiovese"**, on **September 4, 5 and 6**, will also be the star when **September 1, 2, 3** offer a preview of the main event. Wine will be served in tastings together with typical local products from local cheese makers and farms, along with films, exhibitions, musical entertainment, concerts and special dinners.

A tour to discover the wines of Val Tidone will be offered by the four towns of this Piacenza valley - **Borgonovo Val Tidone, Ziano, Nibbiano, Pianello** - with a focus on the local wine and food tradition with the help of expert sommelier guides. At the 6th edition of the **"Valtidone Wine Fest"**, there will be many cultural events and shows that will accompany the tastings of **ortugo, gutturno, malvasia and passit**. Chefs will perform exciting cooking demonstrations, guided tours will help visitors get to know the traditions and history of Val Tidone, delicious dinners will present traditional Piacenza dishes, and everything will be concluded with an amazing fireworks show that will be visible from the hills. **September 3, 5, 6, 12-13, 19-20, 26-27.**

The smell of wine will also be wafting through **Monte San Pietro (Bo)** which, for the occasion of the **47th festival**, together with the **D.O.C. wines of the Bologna hills**, will offer local products at the food stands set up at the wineries. Enthusiasts can meet local producers and get to know and taste Bacchus's precious drink. The two evenings will be enlivened by the musical show **Dallabanda** and by the show by **Dulio Pizzocchi**. **September 5-6.**

The festival continues at the **"Provincial Grape Fair"** in **Riolo Terme**, just inland from Ravenna, with free tastings, plentiful food stands, markets with local products, music and comedy shows. Saturday night everyone will look to the skies to admire the incredible fireworks show. Sunday will be dedicated to games and prizes, entertainment, and shows. **September 17-20.**

Wine is not just a drink, but also a food. And so a visit to the special **"Festa dei sughi"**, in **Mascirino di Castello d'Argile (Bo)** is a must for those who want to delight their palates with the "sugo", made by boiling grape must with flour and sugar until it becomes a type of pudding, to be eaten with a spoon. **September 17-20.**

The **"Grape Festival"** in **Castenaso**, in the Bologna plains, turns sixty this year. To celebrate the arrival of fall and its bounty, there will be many events on schedule, including musical shows, theater performances, sports tournaments, and street markets. To get to the stands, dispersed throughout the town, visitors can ride a little train around. On Friday and Saturday there will be the magical atmosphere of the "White Nights" with their aperitifs, tastings and food late into the night. **September 18-21.**

The historic center of **Castellarano**, on the Reggio Emilia hills with its lovely city walls, the well-maintained 15th century fortress and the crenelated castle, will pay **homage to the grape** and its byproducts with an entire weekend of music and dancing, medieval markets and old games, street and craft markets, special menus and demonstrations of ancient crafts. For kids, there will also be a little market and a play space. The medieval dinner and historic parade will take visitors back to the ancient splendors of this era. **September 18-20.**

Completely dedicated to **Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC** this **festival** will be held right in the Castelvetro area, near Modena, known for its agriculture. In the two weekends on **September 19-20 and 26-27** concerts, exhibitions, markets, and entertainment for adults and children will accompany the food stands selling local dishes. At the end of the festival there will be the traditional parade of Bacchus Floats.

Another gourmet event awaits in **San Giovanni in Marignano (Rn)**, with the **"New Year's of Wine"**. The town will be the star of an event created especially to welcome the new wine, a party in honor of the main product of this area, the result of years of tradition. At the "Palo della Pigiatura" the town "contrade", each one represented by a man and a woman, will face off in a grape stomping competition to win the Palo di Marignano. This is a unique occasion that recalls the parties in farmyards when the community celebrated the good moments of farming life, in particular a good grape harvest. **September 26-27.**



Last modified Sep 03, 2015

Print this

**BOOK ONLINE**

Insert a location

From 23/09/2015 To 01/10/2015

SEARCH

You are entering on [Visa@EmiliaRomagna.com](mailto:Visa@EmiliaRomagna.com)



**Experiences**

**Suggestions, ideas and activities**  
expositions, art, flavors and fun.

**Services**

- ▶ Photogallery
- ▶ Publications

Chiudendo questo banner o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie.

sagre, feste, ricette e prodotti tipici in Emilia Romagna e dintorni



Home Sagre & Sagre » Sagre nel mese di » Prodotti Tipici » Cantine, Vini e Birre » Ristoranti » Ricette » News » Contatti » Compro Tipico

## Val Tidone Wine Fest in Val Tidone 2015



Nel contesto del Wine Food Festival dell'Emilia Romagna torna un irrinunciabile appuntamento per tutti gli amanti del buon vino e gli appassionati del mangiare bene: il Val Tidone Wine Fest. Nell'intento di valorizzare adeguatamente le produzioni vinicole della Val Tidone è stato promosso il ValTidoneWineFest. L'iniziativa vede riuniti quattro Comuni del territorio provinciale di Piacenza (Borgonovo, Ziano, Nibbiano e Pianello) insieme alle Associazioni di categoria, a Piacenza Turismi, al Consorzio vini DOC e all'Enoteca regionale, nell'idea condivisa di realizzare un intervento promozionale coordinato ed unitario in grado di promuovere a tutto tondo il territorio piacentino e soprattutto la Val Tidone con i suoi vini e le sue eccellenze gastronomiche. Gli eventi si svolgeranno durante quattro week end di settembre (dal 6 al 27 settembre 2015) a Borgonovo, Ziano, Nibbiano e Pianello. Saranno organizzate degustazioni guidate e assaggi nel segno della tradizione enogastronomica, spettacoli, incontri e approfondimenti culturali nella splendida cornice dei borghi più suggestivi della vallata.

In particolare

domenica 6 settembre a Borgonovo la manifestazione ha come tema Ortugo e Chisòla.

domenica 13 settembre a Ziano Piacentino la festa sarà intitolata Sette Colli in Malvasia

domenica 20 settembre a Nibbiano il tema della festa sarà Di terre di cibi di vini

domenica 27 a Pianello si chiamerà Pianello Frizzante

Visitate per aggiornamenti il sito della manifestazione del [Val Tidone Wine Fest](http://www.valtidonewinefest.it)



[HOME](#)[ITINERARI](#)[DA VEDERE](#)[STRUTTURE](#)[COMUNI DELLE VALLI](#)[CONTATTI](#)[EVENTI](#)[« Tutti gli eventi](#)

Questo evento è passato.

## VAL TIDONE WINE FEST- PIANELLO FRIZZANTE

settembre 27 @ 9:00 - 19:00 | Euro 5,00 per calice degustazione

Per tutto il mese di Settembre il meglio della tradizione enogastronomica della Val Tidone: degustazioni e assaggi, ma anche spettacoli, incontri e approfondimenti culturali nella splendida cornice dei borghi più belli della vallata. Un percorso alla scoperta dei vini della Val Tidone, in abbinamento a piatti tipici locali, con la guida di esperti sommelier.

Inoltre, per tutto il mese di settembre nei rinomati ristoranti della vallata, menu a tema.

Quarta e ultima tappa della manifestazione oggi a Borgonovo V.T. con la rassegna **Pianello Frizzante**.

[+ GOOGLE CALENDAR](#)[+ IMPORTAZIONE ICAL](#)

### Dettagli

**Data:**  
27 settembre 2015

**Time:**  
9:00 - 19:00

**Prezzo:**  
Euro 5,00 per calice degustazione

### Organizzatore

**Valtidone Wine Fest**

**Telefono:**  
Segreteria 0523 861823

**Email:**  
[info@valtidonewinefest.it](mailto:info@valtidonewinefest.it)

**Sito web:**  
[www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it)

### Luogo

Senza luogo

*Pianello V.T., Piacenza 29010 Italia*  
[+ Google Map](#)



## Valtidone Wine Fest

< Previous Next >



## Valtidone Wine Fest

3-6 settembre – Borgonovo

12-13 settembre – Ziano Piacentino

19-20 settembre – Nibbiano

26-27 settembre – Pianello Val Tidone

La più grande rassegna del vino piacentino è ormai entrata a tutti gli effetti negli appuntamenti clou non solo della Valtidone ma di tutta la Provincia, e come sempre ci aspetta nei weekend del mese di settembre.

<http://www.valtidonewinefest.it/>

## Chef stellati al Valtidone Wine Fest

▄▄ **BORGONOVO** - Il Valtidone Wine Fest, rassegna dedicata ai vini piacentini e giunta alla sesta edizione è in programma dal 3 al 6 settembre a Borgonovo, il 13 a Ziano, il 20 a Nibbiano e il 27 a Pianello. In occasione del primo incontro il festival itinerante ospiterà tre chef stellati con uno show cooking: Isa Mazzocchi, Luca Marchini (Modena) e Andrea Incerti Vezzani (Reggio Emilia).

# Esordio del Valtidone Wine Fest 2015

## A ZIANO PIACENTINO DEGUSTAZIONE DI PRODOTTI TIPICI

(glc) Presentazione a Milano in Piazza Città di Lombardia con una degustazione di vini e prodotti tipici del territorio Piacentino, del Valtidone Wine Fest 2015. L'appuntamento è fissato nei quattro fine settimana di settembre: ogni domenica un Comune dell'area presenta i suoi vini e le specialità tipiche. Si comincia il 6 settembre a Borgonovo con la manifestazione Ortrugo&Chisola, che abbina focaccia e ciccioli al particolare vino bianco dei colli piacentini. L'ortrugo è l'unica vigna autoctona del territorio con un vino che sta riscuotendo sempre maggior successo. Il 13 settembre, a Ziano Piacentino, 64esima edizione della Festa dell'Uva. L'appuntamento di Ziano, Sette Colli in Malvasia mette sotto i riflettori la Malvasia di Candia. La terza tappa del tour è in programma il 20 settembre a Nibbiano: saranno i passiti ad accompagnare i prodotti culinari più tradizionali nell'appuntamento con la rassegna DiTerreDiCibiDiVini. Il 27 settembre, per l'ultimo brindisi, sarà protagonista Pianello che in quella data ospita la Sagra di San Maurizio. Pianello Frizzante riunirà sotto il tendone del Wine Fest le aziende vitivinicole e le cantine del territorio. All'incontro con la stampa sono intervenuti **Manuel Ghilardelli**, sindaco di Ziano Piacentino **Mattia Biffi** dell'azienda Mossi di Albareto di Ziano, che vanta i natali nel 1558.

-----



Seguici su  
**FACEBOOK**

## URBANVIAGGI

30 settembre 2015 - Aggiornato alle 11:45



Seguici su  
**TWITTER**

NEWS SPORT BUSINESS LAVORO TECH SPETTACOLO GOSSIP DONNA VIAGGI BENESSERE QUIZ VIDEO

UrbanPost > Viaggi > Feste del vino e dell'uva 2015 in Emilia-Romagna: dal Valtidone Wine Fest ai "giorni del Sangiovese"

Publicato il 1 settembre 2015 da [Corinna Garuffi](#)

## Feste del vino e dell'uva 2015 in Emilia-Romagna: dal Valtidone Wine Fest ai "giorni del Sangiovese"

Siete alla ricerca di un itinerario enogastronomico prelibato? A settembre in Emilia-Romagna inaugurano molte feste dedicate al vino e all'uva: ecco gli appuntamenti più ghiotti, da "I tre giorni del Sangiovese" di Predappio al Valtidone Wine Fest nel Piacentino



**Settembre** è il mese ideale per andare in giro per **sagre e feste dedicate al vino e all'uva**. Se non avete mai visitato la **Romagna** e siete alla ricerca di un **itinerario enogastronomico**, questo è il momento ideale per programmare un weekend e gustare il meglio della produzione locale, riscoprendone l'entroterra, ricco di fascino e tradizioni.

Il primo appuntamento da segnarsi in agenda si svolgerà a Predappio, nel Forlivese. **"I tre giorni del Sangiovese"** - in programma dal 4 al 6 settembre 2015 - in realtà saranno anticipati da ulteriori tre giorni di festeggiamenti, che si svolgeranno, sempre in modalità serale, dal 1° al 3 settembre. Perché partecipare? Alle **degustazioni di vino**, accompagnate dai prodotti degli **agriturismi** e dei **caseifici** locali, faranno da cornice concerti di band giovanili e presentazioni di libri: scoprite il **programma** nel dettaglio.

Preferitevi muovervi alla volta dell'Emilia? Qui a farla da padrone è il **vino piacentino**, e più nello specifico il gutturnio, l'ortrugo, la malvasia e i passiti. Chi è alla ricerca di un itinerario unico nei profumi e nei sapori, si rechi nel cosiddetto "quadrilatero del vino" in occasione del **Valtidone Wine Fest 2015** e organizzati un weekend o almeno una gita domenicale a **Borgonovo il 6 settembre**, a **Ziano il 13 settembre**, a **Nibbiano il 20 settembre** o a **Pianello il 27 settembre**. Ricordatevi che anche nei sabati che precedono gli appuntamenti della domenica è possibile prendere parte a occasioni interessanti che spaziano dagli aperitivi agli spettacoli pirotecnici e che la rassegna inaugura giovedì 3 settembre con una serata interculturale nel Borgo di Bilegno di Borgonovo Val Tidone, dove si incontreranno voci dell'Appennino e cornamuse europee. Se vi abbiamo convinto a partecipare, date un'occhiata al **sito ufficiale**, dove trovate il **programma** completo.

**Monte San Pietro** nel Bolognese non vuole essere da meno e si appresta a ospitare la 47esima edizione della **Sagra del Vino**, dove il nettare dei **Colli bolognesi** viene abbinato a tigelle e crescentine: roba da leccarsi i baffi! Qui si festeggia il **5 e il 6 settembre 2015**, a orario di pranzo e di cena.

Siete pronti a fare scorpacciata di prelibatezze? Prenotate una **camera nelle vicinanze** e date un'occhiata alle altre **sagre in programma in Romagna in questi giorni**: siamo certi che troverete qualche ghiottoneria!

In apertura: Vino e ciambella - Image Credit: [Azdora/Shutterstock.com](#)

### 7 borghi bellissimi da visitare a ottobre

6322



### VIDEO RECENTI



**Oktoberfest 2015 a Monaco: date e offerte, dai trasporti agli alberghi**

107801 visualizzazioni



**Ferragosto 2015 low cost: 5 offerte last minute imperdibili, dal mare alla montagna**

54412 visualizzazioni



**Ferragosto 2015 low cost: le migliori offerte last minute al mare**

68777 visualizzazioni



**Ferragosto 2015 a Gallipoli: tra gli eventi da non perdere la Festa di San Rocco a Torrepeduli**

49532 visualizzazioni

### GALLERY RECENTI



**7 borghi bellissimi da visitare a ottobre**

6039 visualizzazioni



**10 viaggi da fare almeno una volta nella vita**

2809 visualizzazioni



**Festival del Medioevo Gubbio 2015: luoghi e personaggi per rivivere dieci secoli di Storia**

21395 visualizzazioni



**Vacanze in Croazia a settembre-ottobre: dove andare e cosa fare per innamorarsene**

26164 visualizzazioni

### I PIÙ CONDIVISI



**Viaggi: Giornata mondiale**



di BETTY PARABOSCHI

## A Grazzano rivivono le danze popolari

### Per l'Appennino Festival. Domani a Bilegno Fabio Rinaudo dei Birkin Tree

Le danze popolari dell'Italia e dell'Europa sono tornate a riecheggiare nel Piacentino. E nello specifico a Grazzano Visconti, dove si è svolto lo scorso appuntamento dell'Appennino Festival. Nella cortevecchia del paese infatti, per una sera alcuni vecchi "amici" della rassegna sono tornati a esibirsi, rendendo omaggio alle musiche popolari del nostro Paese e non solo: protagonisti della serata Paolo Simonazzi con la sua immanicabile ghironda e i musicisti della Banda Brisca. A loro è spettato il compito di rendere animata una festa che ha inteso offrire un doppio menu: l'Appennino Festival ha offerto infatti la possibilità di gustare alcuni prodotti tipici del territorio piacentino e poi di apprezzare l'ascolto delle musiche delle tradizioni popolari dell'Appennino suonate con gli strumenti tipici, dal piffero alla fisarmonica, alla ghironda.



A sinistra e a destra i musicisti di Banda Brisca e Franco Guglielmetti alla fisarmonica durante il concerto a Grazzano Visconti per Appennino Festival (foto Marina)



Ad aprire i festeggiamenti sono stati l'aperitivo e la degustazione dei vini a cura dell'Associazione di produttori Valore Val Nure seguiti poi da un momento allietato dall'animazione musicale e dalle danze popolari italia-

ne ed europee che sono state eseguite dal gruppo dei Banda Brisca e da Simonazzi alla ghironda.

Tornando invece alla rassegna, che è diretta artisticamente da Maddalena Scagnelli, un nuo-

vo appuntamento è in programma a Bilegno di Borgonovo: domani alle 21 nel borgo è in programma un concerto con Fabio Rinaudo dei Birkin Tree. Sarà lui, vecchio amico della rassegna e artista particolarmente cono-

sciuto e apprezzato per il suo talento, a presentarsi con il suo set di cornamuse italiane ed europee per dialogare idealmente attraverso la musica con gli Enebria.

L'evento, che prevede anche

una cena nel borgo, aprirà il Valtidone Wine Fest: la collaborazione fra l'Appennino Festival e quest'ultima manifestazione va avanti da qualche anno con l'intento di unire la valorizzazione dei repertori antichi popolari e sacri delle Quattro province e non solo a quella dei prodotti enogastronomici della Valtidone. A essere proposto sarà un itinerario attraverso la musica irlandese, scozzese e francese della tradizione, ripercorsa seguendo il filo conduttore del suono della cornamusa. Da circa duemila anni infatti essa è presente nel panorama degli strumenti musicali e da altrettanti è in grado di esercitare un fascino straordinario sugli ascoltatori. Ben lo si vedrà nel concerto proposto da uno dei componenti di Birkin Tree, che è uno dei complessi italiani di musica irlandese più longevi e più noti; fra l'altro Rinaudo appartiene alla formazione Liguriani, ensemble di musica tradizionale ligure e piemontese.

## Chef stellati al Valtidone Wine Fest

▄▄ **BORGONOVO** - Il Valtidone Wine Fest, rassegna dedicata ai vini piacentini e giunta alla sesta edizione è in programma dal 3 al 6 settembre a Borgonovo, il 13 a Ziano, il 20 a Nibbiano e il 27 a Pianello. In occasione del primo incontro il festival itinerante ospiterà tre chef stellati con uno show cooking: Isa Mazzocchi, Luca Marchini (Modena) e Andrea Incerti Vezzani (Reggio Emilia).

## A ZIANO PIACENTINO DEGUSTAZIONE DI PRODOTTI TIPICI Esordio del Valtidone Wine Fest 2015

(g/c) Presentazione a Milano in Piazza Città di Lombardia con una degustazione di vini e prodotti tipici del territorio Piacentino, del Valtidone Wine Fest 2015. L'appuntamento è fissato nei quattro fine settimana di settembre: ogni domenica un Comune dell'area presenta i suoi vini e le specialità tipiche. Si comincia il 6 settembre a Borgonovo con la manifestazione Ortrugo&Chisola, che abbina focaccia e ciccioli al particolare vino bianco dei colli piacentini. L'ortrugo è l'unica vigna autoctona del territorio con un vino che sta riscuotendo sempre maggior successo. Il 13 settembre, a Ziano Piacentino, 64esima edizione della Festa dell'Uva. L'appuntamento di Ziano, Sette Colli in Malvasia mette sotto i riflettori la Malvasia di Candia. La terza tappa del tour è in programma il 20 settembre a Nibbiano: saranno i passiti ad accompagnare i prodotti culinari più tradizionali nell'appuntamento con la rassegna DiTerreDiCibiDiVini. Il 27 settembre, per l'ultimo brindisi, sarà protagonista Pianello che in quella data ospita la Sagra di San Maurizio. Pianello Frizzante riunirà sotto il tendone del Wine Fest le aziende vitivinicole e le cantine del territorio. All'incontro con la stampa sono intervenuti **Manuel Ghilardelli**, sindaco di Ziano Piacentino **Mattia Biffi** dell'azienda Mossi di Albareto di Ziano, che vanta i natali nel 1558.



**PROMOTORE**  
Manuel Ghilardelli, sindaco di  
Ziano Piacentino

## A ZIANO PIACENTINO DEGUSTAZIONE DI PRODOTTI TIPICI Esordio del Valtidone Wine Fest 2015

(glc) Presentazione a Milano in Piazza Città di Lombardia con una degustazione di vini e prodotti tipici del territorio Piacentino, del Valtidone Wine Fest 2015. L'appuntamento è fissato nei quattro fine settimana di settembre: ogni domenica un Comune dell'area presenta i suoi vini e le specialità tipiche. Si comincia il 6 settembre a Borgonovo con la manifestazione Ortrugo&Chisola, che abbina focaccia e ciccioli al particolare vino bianco dei colli piacentini. L'ortrugo è l'unica vigna autoctona del territorio con un vino che sta riscuotendo sempre maggior successo. Il 13 settembre, a Ziano Piacentino, 64esima edizione della Festa dell'Uva. L'appuntamento di Ziano, Sette Colli in Malvasia mette sotto i riflettori la Malvasia di Candia. La terza tappa del tour è in programma il 20 settembre a Nibbiano: saranno i passiti ad accompagnare i prodotti culinari più tradizionali nell'appuntamento con la rassegna DiTerreDiCibiDiVini. Il 27 settembre, per l'ultimo brindisi, sarà protagonista Pianello che in quella data ospita la Sagra di San Maurizio. Pianello Frizzante riunirà sotto il tendone del Wine Fest le aziende vitivinicole e le cantine del territorio. All'incontro con la stampa sono intervenuti **Manuel Ghilardelli**, sindaco di Ziano Piacentino **Mattia Biffi** dell'azienda Mossi di Albareto di Ziano, che vanta i natali nel 1558.



**PROMOTORE**  
Manuel Ghilardelli, sindaco di  
Ziano Piacentino

Publicità & Distribuzione

Dal 1987  
la tua pubblicità  
a Piacenza

Via Beati, 51 - Piacenza  
Tel. 0523 610912  
pubblicita@twm.it



# L'ECO di PIACENZA

Anno 3 - Numero 33

SETTIMANALE DI INFORMAZIONE, TEMPO LIBERO e ANNUNCI ECONOMICI

**A** Piacenza si brinda alla fine dell'estate con il Valtidone Wine Fest, la più importante rassegna del vino piacentino che a settembre celebrerà la sua quinta edizione nei comuni di Borgonovo, Ziano, Nibbiano e Pianello, mettendo in mostra il vino insieme a tutte le eccellenze gastronomiche dello straordinario territorio della Val Tidone.

La rassegna, che quest'anno godrà del patrocinio di Regione Emilia-Romagna e Provincia di Piacenza, della collaborazione del Consorzio dei vini piacentini e di diversi partner privati tra cui Cariparma-Credit Agricole, Alleanza Assicurazioni e Banca Centropadana, ha l'ambizioso obiettivo di esportare un unico brand, quello della Valtidone.

Come di consueto il Valtidone Wine Fest animerà i quattro fine settimana di settembre, con un programma consultabile anche sul sito dedicato [valtidonewinefest.it](http://valtidonewinefest.it) e sulle pagine facebook e twitter della rassegna - che unisce alle degustazioni dei vini delle circa 50 cantine iscritte, seminari di approfondimento, degustazioni guidate e in abbinamento agli altri prodotti tipici del territorio e alle tante novità che sono state presentate nel corso dell'incontro con la stampa.

Il primo dei quattro appuntamenti, quello di Borgonovo, avrà come anteprima il concerto "Al chiarore delle stelle", giovedì 3 settembre, nell'affascinante cornice di Bilegno di Borgonovo. Alle ore 21 Fabio Rinaldo dei Birkin Tree con le sue cornamuse europee dialogherà con le voci dell'Appennino guidate da Maddalena Scagnelli.

Nel fine settimana si entra nel vivo con il Valtidone Wine Fest che si unisce alla 49ª edizione della Festa d'la Chisola per presentare momenti di svago con l'Happy Ortrugo nei bar del paese sabato 5 settembre alla sera, oltre alle degustazioni guidate al castello di Castelnovo (con navetta gratuita per il trasporto) e il tradizionale tendone in Piazza Garibaldi dove dalle 9 alle 19 si potranno degustare calici di ortrugo delle cantine e aziende vitivinicole del festival (inaugurazione ufficiale alle ore 10.45).

Il Valtidone Wine Fest proseguirà poi con Sette Colli in Malvasia a Ziano nel fine settimana del 13 settembre, mentre protagonisti dell'appuntamento di Nibbiano del 20 settembre saranno i vini passiti nell'ambito della rassegna D'TerraDiCibiDiVini.

L'ultimo brindisi dell'edizione 2015 del Wine Fest sarà come di consueto appannaggio di Pianello dove nel fine settimana del 27 settembre la rassegna, dedicata nell'occasione ai vini frizzanti, si unisce alla Sagra di San Maurizio per regalare due giorni di festa e attrazioni per tutti. Sabato 26 la cena di gala del Wine Fest sarà ospitata quest'anno dalla tenuta di Santa Giustina, con fuochi d'artificio che accenderanno la notte di Pianello.

## Si brinda all'autunno con il Valtidone Wine Fest



Valtidone Wine Fest 2015

6 SETTEMBRE Borgonovo V.T. (Ortrugo) (Ortrugo)

13 SETTEMBRE Ziano Pno (Sagra di Bilegno)

20 SETTEMBRE Nibbiano (D'TerraDiCibiDiVini)

27 SETTEMBRE Pianello V.T. (Sagra di San Maurizio)

INFO: WWW.VALTIDONEWINEFEST.IT - INFO@VALTIDONEWINEFEST.IT - +39.0523.881823

Degustazioni di vini e prodotti tipici per 4 weekend

AS  
VENDIT  
In questo num  
Vendite Imu

APPUN  
L  
E

M come Me  
come M  
rappresentat  
del paese l  
Già la stru  
padiglior  
"totomoxtle"  
essiccata, me  
vero inno al  
proprio di q  
2010 ricono  
come Patri  
Immateri  
segue a

## Chef stellati al Valtidone Wine Fest

► **BORGONOVO** - Il Valtidone Wine Fest, rassegna dedicata ai vini piacentini e giunta alla sesta edizione è in programma dal 3 al 6 settembre a Borgonovo, il 13 a Ziano, il 20 a Nibbiano e il 27 a Pianello. In occasione del primo incontro il festival itinerante ospiterà tre chef stellati con uno show cooking: Isa Mazzocchi, Luca Marchini (Modena) e Andrea Incerti Vezzani (Reggio Emilia).


**LIBERTÀ EXPO2015**

## Valtidone Wine fest, il via nel segno della "chisola"

Da stasera prima tappa a Borgonovo. Poi Ziano, Nibbiano e Pianello

di MARIANGELA MILANI

**E** l'ora del Wine fest. Questa sera, giovedì 3 settembre, da Bilegno di Borgonovo prende il via la sesta edizione del festival valtidonese dedicato ai vini. Durante la prima tappa (le altre tre saranno a Ziano, Nibbiano e Pianello), il Valtidone Wine fest andrà a braccetto con la Sagra d'la chisola in omaggio alla tradizionalissima focaccia con i ciccioli prodotto De.co di Borgonovo. Stasera alle 21 a Bilegno saranno ospiti Fabio Rinaudo dei Birkin tree e il gruppo Enerbia. Il concerto sarà anticipato da una cena in piedi. Domani, venerdì, sarà la giornata di avvio della sagra d'la chisola organizzata dai volontari della Proloco di Borgonovo, reduci nelle settimane passate da una due giorni a Expo per promuovere il territorio locale insieme ad altre tre Proloco valtidonesi. Il 20 settembre i volontari ritorneranno a Piazzetta Piacenza. Nel frattempo domani, venerdì, si terrà la marcia non competitiva Cürum par la chi-

sola, dalle 18 in piazza Garibaldi, e a seguire cena e musica con Shout (pop rock) a cura della Proloco. Sabato 5 settembre alle 18 ci saranno le degustazioni a base di Ortrugo, cui è dedicata la tappa borgonovese del Wine fest, nel bar del paese. Dalle 16 ci saranno una gara ciclistica in centro paese e un triangolare di calcio allo stadio comunale organizzato da Velosport e Usd Borgonovese. Ancora cena e serata musicale con Jovanotti live.

Domenica 6 settembre sarà la giornata clou. In piazza Garibaldi dalle 9 alle 19 il Wine fest proporrà degustazioni con i vini di una trentina di cantine e produttori in abbinamento al meglio della gastronomia locale. Alle 10.45 sagra d'la chisola e festival dei vini in piazza Garibaldi con la premiazione del miglior Ortrugo scelto da una commissione presieduta da Roberto Gazzola. Al vincitore andrà un quadro di Francesco Summo. Dalle 17 tre chef stellati daranno un saggio del loro estro nel cortile della Rocca. Si tratterà della bor-



Un momento della passata edizione del Valtidone Wine fest.

gonovese Isa Mazzocchi, di Andrea Incerti Vezzani di Reggio Emilia e di Luca Marchini di Modena. Alle 15, 16, 17 e 18 ci saranno degustazioni e visite guidate al castello di Castelnuovo. La Proloco organizzerà per tutto il giorno negozi in strada, vetrina delle associazioni, sfilate della banda musicale Orlione, esposizione di moto, artisti in strada, esibizioni di ballo. Sin di primo mattino i volontari guidati da Carlo Cavallari distribuiranno focaccia con i ciccioli negli stand lungo le vie del paese. Alle 18.15 si presenteranno le locali squadre di calcio e alle 21.15 i focolieri daranno spettacolo in piazza seguiti da "Le minigonne e re beat".

Il fine settimana successivo, 12 e 13 settembre, ci si sposterà a Ziano dove il Wine fest sposerà la tradizionale Festa dell'uva giunta alla sua 64ª edizione. Si parlerà in modo particolare della Malvasia di

Leonardo e cioè il vigneto, oggi diventato museo di fronte al Cenacolo Vinciano, che Ludovico il Moro si dice abbia donato a Leonardo da Vinci mentre il genio rinascimentale stava ancora lavorando all'Ultima Cena. A Ziano il Wine fest, organizzato da associazione Sette Colli, ospiterà anche il giovane chef Nicolò Prati, degustazioni guidate, ecc.

A Nibbiano il festival dei vini si trasformerà il 20 settembre in Di-TerreDiCibiDivini con protagonisti i vini passiti. Sabato 19 cena a Mulino Lentino.

L'ultimo fine settimana di settembre a Pianello il Wine fest si legherà alla locale festa patronale di San Maurizio e alla sesta edizione di Pianello frizzante. In piazza Madonna protagonisti saranno i vini frizzanti. La sera del sabato cena di Gala a Santa Giustina e fuochi d'artificio.

# TRE BICCHIERI – 3 SETTEMBRE

## ENO MEMORANDUM

**4 settembre**  
**Mountain wine festival**  
Asiago (Vicenza)  
fino al 6 settembre

**5 settembre**  
**Soave Versus**  
Palazzo  
della Gran Guardia  
Verona  
fino al 7 settembre

**5 settembre**  
**Cantine Aperte in Vendemmia**  
nelle cantine di tutta Italia aderenti al Movimento Turismo del Vino  
fino al 27 settembre  
*movimento turismodelvino.it*

**6 settembre**  
**Valtidone Wine Fest**  
fino al 27 settembre  
*valtidonewinefest.it*

**10 settembre**  
**Expo Chianti Classico**  
Greve in Chianti  
fino al 13 settembre

**11 settembre**  
**Aspettando il Festival Franciacorta**  
Milano – vari locali  
fino al 18 settembre

**11 settembre**  
**Centomiglia sulla Strada del Prosecco Superiore 2015**  
Conegliano e Valdobbiadene  
fino al 12 settembre  
*conegliano valdobbiadene.it*

**12 settembre**  
**Special Edition Milano Expo 2015**  
degustazione  
Tre Bicchieri del Gambero Rosso dedicata a Lombardia e Trentino  
Expo, Sala Symposium  
ore 20.00-21.30  
*gamberorosso.it/trebicchierexpo*

**12 settembre**  
**Bottiglie Aperte**  
Museo della Scienza e della Tecnica "Leonardo da Vinci"  
Fino al 14 settembre  
Milano  
*bottiglieaperte.it*

**18 settembre**  
**Enologica 2015 Montefalco (Perugia)**  
fino al 20 settembre

**19 settembre**  
**Festival Franciacorta in Cantina**  
fino al 20 settembre

**25 settembre**  
**Special Edition Milano Expo 2015**  
degustazione  
Tre Bicchieri del Gambero Rosso dedicata al Piemonte  
Expo, Sala Convivium  
ore 17.30-19.00  
*gamberorosso.it/trebicchierexpo*

**19 ottobre**  
**Autochtona**  
Fiera di Bolzano  
fino al 20 ottobre  
*fierabolzano.it/autochtona/*

**la  
Riviera**  
La Riviera (ITA)

Paese: it  
Pagina: 48

Tipo media: Lokale Presse  
Autore: n.d.



► 03 Settembre 2015

## A ZIANO PIACENTINO DEGUSTAZIONE DI PRODOTTI TIPICI Esordio del Valtidone Wine Fest 2015

(g)lc Presentazione a Milano in Piazza Città di Lombardia con una degustazione di vini e prodotti tipici del territorio Piacentino, del Valtidone Wine Fest 2015. L'appuntamento è fissato nei quattro fine settimana di settembre: ogni domenica un Comune dell'area presenta i suoi vini e le specialità tipiche. Si comincia il 6 settembre a Borgonovo con la manifestazione Ortrugo&Chisola, che abbina focaccia e ciccioli al particolare vino bianco dei colli piacentini. L'ortrugo è l'unica vigna autoctona del territorio con un vino che sta riscuotendo sempre maggior successo. Il 13 settembre, a Ziano Piacentino, 64esima edizione della Festa dell'Uva. L'appuntamento di Ziano, Sette Colli in Malvasia mette sotto i riflettori la Malvasia di Candia. La terza tappa del tour è in programma il 20 settembre a Nibbiano: saranno i passiti ad accompagnare i prodotti culinari più tradizionali nell'appuntamento con la rassegna DiTerreDiCibiDiVini. Il 27 settembre, per l'ultimo brindisi, sarà protagonista Pianello che in quella data ospita la Sagra di San Maurizio. Pianello Frizzante riunirà sotto il tendone del Wine Fest le aziende vitivinicole e le cantine del territorio. All'incontro con la stampa sono intervenuti **Manuel Ghilardelli**, sindaco di Ziano Piacentino **Mattia Biffi** dell'azienda Mossi di Albareto di Ziano, che vanta i natali nel 1558.



**PROMOTORE**  
Manuel Ghilardelli, sindaco di  
Ziano Piacentino

I cookie ci aiutano ad offrirti un servizio migliore. Utilizzando il nostro sito accetti l'uso dei cookies

**13 e 14 DICEMBRE 2015 ELEZIONI CONSORTILI**  
CONSULTA L'ELENCO PROVVISORIO AVENTI DIRITTO AL VOTO (DISPONIBILE DAL 22 SETTEMBRE AL 21 OTTOBRE 2015)

Ultimo aggiornamento: 29/09/2015 14:18

**PiacenzaSera.it**  
Le notizie della tua città!  
subito

anso **93 ANNO** mirani

Home Attualità Cronaca Politica Sport Cultura Eventi Provincia Io giornalista Cont  
Università Cattolica Redazionali Photogallery Cooperazione Pc Tunes Rotary Alpini 2013

CON 30 EURO ALL'ANNO TI RECAPITIAMO A DOMICILIO

**FARMACIA FIORANI PIAZZA BORGIO, 40 - F**

## Appennino Fest in Val Tidone: Fabio Rinaudo a Bilegno

02 settembre 2015



L'Appennino Festival incontra il Val Tidone Wine Fest. Accade il 3 settembre a Bilegno di Borgonovo alle 21 grazie al concerto che vedrà esibirsi Fabio Rinaudo, fondatore del gruppo "Birkin Tree" nel quale suona uilleann pipes, scottish small pipes e musette bourbonnaise, e gli Enerbia di Maddalena Scagnelli.

L'evento rappresenta l'apertura del Valtidone Wine Fest: a essere proposto, dopo la cena nel borgo, sarà un vero e proprio itinerario attraverso la musica irlandese, scozzese e francese della tradizione, ripercorsa seguendo il filo conduttore (e ammalatore) del suono della cornamusa. Da circa duemila anni infatti essa è presente nel panorama degli strumenti musicali e da altrettanti è in grado di esercitare un fascino straordinario sugli ascoltatori. Ben lo si vedrà nel concerto proposto da uno dei componenti di "Birkin Tree", che è uno dei complessi italiani di musica irlandese più longevi e più noti: fra l'altro Rinaudo appartiene alla formazione "Liguriani", ensemble di musica tradizionale ligure e piemontese con il quale hanno tenuto centinaia di concerti in Italia e in Europa.



**Prima di mettere il fotovoltaico sul tetto di casa, leggi queste 3 novità che stanno cambiando il mercato**

Ecco allora che emerge chiaramente il legame che l'artista hanno con il repertorio delle Quattro Province caro all'Appennino Festival: non a caso nel corso della serata è anche prevista anche la partecipazione di Maddalena Scagnelli, violinista e voce oltre che leader del gruppo "Enerbia", che per l'occasione proporrà insieme a una parte

dei suoi musicisti una deliziosa silloge sonora di canti irlandesi e scozzesi insieme al tradizionale repertorio dell'Appennino nord-occidentale.

Per quanto riguarda invece i protagonisti, Fabio Rinaudo da più di venti anni è un attento studioso e interprete della Uilleann Pipes, la cornamusa irlandese: ha all'attivo più di quaranta lavori discografici e numerose incisioni radiofoniche, tra le quali ricordiamo quelle per la RTE irlandese, BBC inglese e scozzese, la WDR tedesca, la Radio Televisione Svizzera, RAI Radio 1, RAI Radio 2, RAI Radio 3, la Radio Televisione Belga e Tele Segovia (Spagna) ha collaborato anche in trasmissioni televisive sulle reti Rai e Mediaset con cantautori quali Angelo Branduardi, Riccardo Cocciante e Giorgio Conte.

Con i "Birkin Tree" ha inciso quattro album ("Continental Reel", "A Cheap Present", "3(three)" e "Virginia") e si è esibito con grandissimi artisti irlandesi come il duo Martin Hayes & Dennis Cahill, il piper Liam O'Flynn, la cantante Niamh Parsons, le arpiste Grainne Hambly e Laurie Rasmussen, il cantante Cyril O'Donoghue, il concertinista Tony O'Connell, gli organettisti Murty Ryan e Derek Hickey.

Maddalena Scagnelli, leader dei gruppi "Enerbia" ed "Eudaimonia" oltre che direttrice del coro del liceo "Gioia", da anni si dedica allo studio e alla valorizzazione dei repertori musicali antichi della tradizione aulica e popolare, con un particolare interesse verso il Medioevo, il Rinascimento e il Barocco: numerose sono le collaborazioni che l'hanno vista impegnata, insieme agli "Enerbia" e singolarmente, con il regista Ermanno Olmi che ha inserito alcuni brani degli Enerbia nel suo film "1 cento chiodi", il giornalista di "Repubblica" Paolo Rumiz che ha "ritratto" il gruppo nel suo libro di viaggio e storie "La leggenda dei monti naviganti" (Feltrinelli Editore) e il regista Marco Bellocchio che ha inserito il brano "Partirò farò partenza" nel film "Sorelle Mai" presentato al Festival del Cinema di Roma.

Nel 2009 è uscito il secondo cd dell'ensemble, "La Rosa e la Viola", che documenta il rapporto di collaborazione con il mondo dell'arte e del cinema che ha unito gli Enerbia allo scultore William Serra e al video maker Roberto Dassoni il quale ha realizzato un video presentato alla Bit di Milano e dedicato alla Bassa Piacentina con Giovanna Zucconi come voce narrante e protagonista e le musiche degli Enerbia, più recenti sono state le presenze del gruppo al Festival Cinematografico di Freistadt in Austria, all'Auditorium Parco della Musica di Roma, oltre che i numerosissimi concerti sparsi in tutta la Penisola in occasione del 150esimo anniversario dell'Unità d'Italia.

Twitter

**Notizie Correlate**





Home Emilia Romagna Piacenza Ziano

**Mi piace**

**Vicino a Ziano**

Le Eccellenze Pavesi

**Provincia di Piacenza**

Eventi Piacenza Città

Eventi Bobbio

Eventi Fiorenzuola

Eventi Castel San Giovanni

Eventi Vigolzone

Eventi Gropparello

## Valtidone Wine Fest, a Ziano Festa dell'uva e del Malvasia

<b>Comune</b>	Ziano Piacentino
<b>Presso</b>	Cortile della Rocca
<b>Provincia</b>	Piacenza (PC)
<b>Data</b>	13/09/2015
<b>Categoria</b>	Eventi



[festa](#) [wine](#)

### il programma

in abbinamento alla Pancetta Dop  
io.

Malvasia" e della 64° Festa dell'uva

Malvasia - la vigna di Leonardo"



Per tutte le info  
Segreteria organizzativa  
Valtidone Wine Fest  
Tel: 0523-861823  
info@valtidonewinefest.it  
www.valtidonewinefest.it  
Associazione Sette Colli



el recupero della vigna di Leonardo a Milano  
doc e giornalista esperto in marketing

presso la piazzetta De Carli

melier ci sarà uno show cooking proposto  
rchef Italia.



[Home Page](#) - [Privacy](#) Copyright © 2014 In EventiOggi.net

facebook

## Succede in città e provincia: appuntamenti dal 4 all'11 settembre

Appuntamenti di carattere culturale e documentativo programmati nei prossimi giorni in varie location e località piacentine

Ronato Passerini 3 Settembre 2015



### OGGI IN CENTRO CITTÀ DALLE 20,30 LA FANFARA DEI BERSAGLIERI

Oggi, venerdì a cura dell'Associazione nazionale Bersagliers Presidenza provinciale d'Italia concerto della FANFARA

Programma:

- ore 20,30, Piazzale Medaglie d'Oro: ritrovo della Fanfara al Monumento dei Bersagliers, deposizione della corona d'alloro ed esecuzione di brani musicali
- ore 20,45: arrivo al Dolmen per deposizione corona d'alloro

A seguire partenza della sfilata lungo Corso Vittorio Emanuele II verso Piazza Cavalli, nell'ultimo tratto, indicativamente da Largo Battisti, la sfilata procederà di corsa fino a Piazzetta delle Gride

- arrivo in Piazza Cavalli: deposizione corona di alloro davanti al monumento ai Caduti di Piazzetta Mercanti
- dalle 21 circa, Piazza Cavalli: concerto della Fanfara.

\*\*\*\*

### QUATTRO OCCASIONI PER FARE YOGA IN BIBLIOTECA

A partire da mercoledì 9 settembre, l'insegnante di yoga Elena Fiocchi terrà quattro lezioni gratuite focalizzate sullo sviluppo della memoria. Biblioteca Passerini-Landi, cortile grande, dalle ore 17,30.

Un corpo vitale, rilassato e aperto predispone la mente a fare altrettanto. Cosa succede quando corpo e mente collaborano verso il medesimo obiettivo?

A partire da mercoledì 9 settembre, l'insegnante di yoga Elena Fiocchi terrà quattro lezioni gratuite focalizzate sullo sviluppo della memoria.

Chiunque potrà partecipare gratuitamente e sperimentare i benefici della pratica yoga. Le sessioni di yoga sono adatte in particolare agli studenti, sia a chi non si è mai approcciato a quest'attività sia ai più esperti.

Date:

mercoledì 9/9 - mercoledì 16/9 - mercoledì 23/9 - mercoledì 30/9

Orario: dalle 17,30 alle 18,30 - Cosa portare: telo e abbigliamento sportivo; gli incontri sono gratuiti. Per info e prenotazioni: email graziano.vilaggi@comune.piacenza.it tel. 0523492408

\*\*\*\*

### A CASTEL SAN GIOVANNI 64° FESTA GRANDA DA VENERDÌ A DOMENICA

Castel San Giovanni. Tre giorni di festa e celebrazioni: Venerdì 4: ore 21,00 concerto presso il Teatro Verdi con Coro ANA Val Nure, Coro Alpino Val Tidone e con la partecipazione del Coro Scolastico "Pochi ma buoni"; Sabato 5: ore 18,00 ricevimento autorità presso Villa Braghieri; ore 20,00 cena e veglia verde in Piazza XX Settembre. Domenica 6: ore 9,00 alzabandiera in Piazza XX Settembre; ore 9,30 ammassamento e onore ai caduti presso Famedio (cimitero urbano); ore 9,45 sfilata per le vie del paese accompagnata dalle fanfare; ore 10,30 interventi autorità; ore 11 Santa Messa; ore 12 passaggio della stecca e rompete le righe; ore 12,30 pranzo in Piazza XX Settembre con piatti tipici piacentini organizzato dalla Pro Loco; ore 15 carosello della Fanfara di Ponte Dell'Olio con majorettes; ore 16,30 ammainabandiera.

\*\*\*\*

### A BORGONOVO LA 49° FESTA D'LA CHISOLA DA VENERDÌ 4 A DOMENICA 6 SETTEMBRE

Torna la tradizionale manifestazione per celebrare la focaccia DeCo di Borgonovo. Venerdì 4: ore 18,00 marcia non competitiva Curum par la Chisola organizzata dal Gruppo Podistico Borgonese; ore 19,30 cena in piazza; ore 21,30 serata musicale con gruppo Shout!Pop Rock '80 Show. Sabato 5: ore 16,00 gara ciclistica per giovanissimi organizzata da Velosport Borgonese; ore 17,00 triangolare di calcio cat giovanissimi organizzato da U.S.D. Borgonese; ore 19,30 cena in piazza e a seguire serata musicale con il gruppo Jovanotte-tributo a Jovanotti.

Domenica 6: ore 7,30 apertura stand vendita Chisola, concorso fotografico Impressioni (via Roma), negozi in strada, gazebo Associazioni di Volontariato (Piazza Garibaldi), artisti di strada; ore 10,45 inaugurazione Festa d'la Chisola e Valtidone Wine Fest; ore 11,15 gruppo musicale Orione, esposizione moto di epoca Moto Club Tarquinio Protti; ore 12,30 pranzo in piazza; ore 16,00 Sax Symbol live (piazza de Cristofors); ore 17,00 esibizione palestra Vita Club e scuola di ballo Impronta Latina, presentazione squadre U.S.D. Borgonese e Borgonovo Calcio; ore 19,00 aperitivo con Dj Malters; ore 19,30 cena in piazza; ore 20,45 premiazione concorso fotografico; ore 21,15 esibizione della Compagnia dei Focokeri e alle 21,45 concerto del gruppo Le Mirigonne & Re Beat.

\*\*\*\*



Questo sito utilizza cookie di profilazione, propri o di altri siti, per inviare messaggi pubblicitari mirati. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie [click qui](#). Se accedi a un qualunque elemento sottostante questo banner accetti l'uso dei cookie

## La Provincia di Cremona.it

Crema | OglioPo

CERCA



HOME CRONACA ECONOMIA SPORT **TEMPO LIBERO** MEDIAGALLERY ANNUNCI RUBRICHE

Altre notizie da questa sezione

Una leggendaria impresa per salvare la Terra Mezza "Contea settima era" 1ª edizione, 3 e 4 ottobre

Fiori e Saporì d'Autunno sul Naviglio Grande domenica 4 ottobre

Palazco del Ghiaccio Dal 3 al 5 ottobre torna Milano Golosa

### ESCURSIONI/SAGRE/FIERE

4 - 5 - 6 settembre

## Borgonovo Val Tidone. 49ª "Festa d'la Chisöla"

**BORGONOVOT. (PC)**  
**49ª Festa d'la Chisöla**  
4-5-6 settembre

**VENERDI 4**  
18.00 Marcia Corun per la Chisöla  
19.30 Cena in piazza  
21.30 **SHOUT!**

**SABATO 5**  
16.00 Gara ciclistica per giovanissimi  
17.00 Triangolare di calcio giovanissimi  
19.30 Cena in piazza  
21.30 **JOVANCITTE'**

**DOMENICA 6**  
Nel centro storico durante la giornata:  
Stand Vendita Chisöla  
Concorso Fotografico "IMPRESSIONI"  
Negozio in strada  
Gambò associazioni di volontariato  
Artisti di strada  
Validone Wine Fest "Ortrugo & Chisöla"  
Gruppo Musicale OHIONE  
Esposizione moto doppietta MOTO CLUB TARQUINIO PROVINI  
Esposizione palestra VITA CLUB  
SAX SYMBOLS + THE BLUES JACKETS  
Esibizione scuola di ballo IMPROVVISAZIONE LATINA  
Presentazione squadre U.S.D. BORGONOVESSE e BORGONOVO CALCIO  
19.00 Aperitivo con D.J. MALTERS  
20.15 Premiazione Concorso Fotografico  
21.15 **LA COMPAGNIA DEI FOCOLIERI**  
21.45 **LE MINIGONNE & RE BEAT**  
stand gastronomico tutta la giornata

04/09/2015 | 06/09/2015  
genere sagre  
Aggiungi al calendario

Mappa Satellite  
Rocca di Borgonovo 12  
Pizzeria Ristorante La Rocca  
Viale Ferrini  
Teatro del Borgonovo di Rina Cammine  
Segnala un errore nella mappa

**SEMPRE AGGIORNATO?**  
iscriviti alla newsletter sul sito [www.ospedale.cremona.it](http://www.ospedale.cremona.it)

**Programma**  
**59ª Festa Coppa Piave**

**Venerdi 4 settembre**  
18.00 Incontro del vino e di saponi accompagnati da brosetta e musica dal vivo  
19.00 Piazza Olivetti, via Marconi, Piazza XX Settembre, Viale Vittoria, via Vittorio Veneto e via Rattini, mercatini "Shopping nella curia"  
21.00 In Piazza Scorti da Vigevano ballo con Francesco FRANCESCHI e VALERIANA (gruppo folk)  
22.00 In piazza Olivetti Concorso musicale del vino con MICHELINO VILBERTI e Paolo Rossi (gruppo folk)  
23.00 Piazza Scorti da Vigevano ballo con Orchestra RENZO E MINISTRELLI (gruppo folk)  
24.00 In piazza Olivetti Concorso musicale del vino con Cover Band (gruppo folk)

**Sabato 5 settembre**  
08.00-12.00 Piazza Chiesa Solenne in Piazza la giornata del vino  
13.00 Piazza Scorti da Vigevano giochi di Viale Vittoria, 1ª Torna di Calcio superiore a squadre "Torneo della Coppa"  
14.00 Raccogliamoli per famiglie in collaborazione con il Team Prati Blue  
15.00 Aperitivo nella Piazzetta con degustazione di vini e salami con tenore dal vivo  
16.00 Piazza Scorti da Vigevano ballo con Orchestra RENZO E MINISTRELLI (gruppo folk)  
17.00 In piazza Olivetti Concorso musicale del vino con Cover Band (gruppo folk)

**Domenica 6 settembre**  
08.00 Fiera delle Lasciole  
09.00 Mercato Domestico  
10.00 Piazza Olivetti 1ª Bazzolina marcialta del vino del rispetto  
11.00 Aperitivo nella Piazzetta  
12.00 Degustazione del 59ª Festa della Coppa Piave DOP con il Gruppo Folkloristico Musicale "La Coppa di Corchiano"  
13.00 Piazza Olivetti Esibizione Fanfona Cuomo Finara  
14.00 Piazza Scorti da Vigevano giochi di Viale Vittoria, 1ª Torna di Calcio superiore a squadre "Torneo della Coppa"  
15.00 In piazza Olivetti Concorso musicale del vino con Cover Band (gruppo folk)  
16.00 In piazza Olivetti Concorso musicale del vino con Cover Band (gruppo folk)  
17.00 Piazza Scorti da Vigevano Esibizione di ballo della Banda Ballarò (gruppo folk)  
18.00 Piazza Scorti da Vigevano ballo con Orchestra RENZO E MINISTRELLI (gruppo folk)  
19.00 In piazza Olivetti Concorso musicale del vino con Cover Band (gruppo folk)

**Lunedi 7 settembre**  
21.00 In Piazza Scorti da Vigevano Concorso musicale del vino con BNCYRA (gruppo folk)  
22.00 In piazza Olivetti Concorso musicale del vino con BNCYRA (gruppo folk)  
23.00 **GRANFINALE CON I FOCCHI D'ARTIFICIO** (gruppo folk)

**Sabato e Domenica**  
• Piazza XX Settembre: percorso gastronomico "Piacenza, la Via della Coppa e degli altri DOP Piacentini"  
• Piazza XX Settembre: Piazza la Coppa e Vini, concerto a premi  
• Via Marconi, Via Scorti da Vigevano: Vini e Saponi: Esperienza Mostra di artigianato e commercio  
• Piazza XX Settembre: Piacenza alla Coppa Piacentini DOP Senza Glutine a cura dell'Associazione Italiana Celiachia Senza Glutine  
Da Venerdì a Lunedì  
• Nel palazzo municipale: 9ª Mostra del Piacenti di Corchiano a cura della Società Opéra di Mantova Salsotto  
• Nel palazzo municipale: 10ª Mostra Promozionale della Coppa del Concorso Fotografico Immagine Zero  
• In Viale Vittoria: Giochi della Coppa  
• Chioschi gastronomici della Concessionaria Agnoli, Fano e Albocco  
• Piacente Giuseppe Rossi: Luna park

[www.festadellacoppa.it](http://www.festadellacoppa.it)

04/09/2015 | 06/09/2015

genere sagre

Aggiungi al calendario

Mappa Satellite  
Rocca di Borgonovo 12  
Pizzeria Ristorante La Rocca  
Viale Ferrini  
Teatro del Borgonovo di Rina Cammine  
Segnala un errore nella mappa

**SEMPRE AGGIORNATO?**  
iscriviti alla newsletter sul sito [www.ospedale.cremona.it](http://www.ospedale.cremona.it)

RSS TWITTER FB MAIL

La Provincia Digitale

**La Provincia**

Incapetta il patto del vicino

SFOGLIA la rivista  
ABBONATI al giornale del cibo

VERSIONE HTML

Archivio Storico

1 gennaio 1926 - 31 dicembre 2009

**LA VOCE DEL PO**

1926 - 1980

Oggi... 30 settembre 1962

UN PATRIBO SCORRIBITTO

Gli antichi mercati del vino a Cremona

Oggi... 30 settembre 1962

UN PATRIBO SCORRIBITTO

Gli antichi mercati del vino a Cremona

**S. Imerio, patron sconosciuto; gli antichi mercati del vino a Cremona**

**Lettere al Direttore**

Spazio Aperto  
IL CASO L'autovox porta soldi ...

**IL PUNTO**

**Le necrologie**

**Blog**

IVAN GHIGI  
**La via della semplicità**

SIMONE MARCOOCCHI  
**Metal Gear Solid V: The Phantom Pain - recensione PS4**

TECH & YOUNG  
**ENRICO GALLETTI**

**Adesso serve il vostro aiuto**

MORANDITAPPETI  
MORANDI TAPPETI

**Tappeti "Splendor"**

DEGUSTIBUS BLOG  
LUCA LEONI

**Il miglior energy drink? Una tazza di ...**



Piacenza Music Pride

Chi Siamo  
Merchandising  
Contatti



## Enerbia @ Bilegno di Borgonovo ( Pc )

**Data:** Giovedì, 3 Settembre, 2015 - 21:15

**Luogo:** [Bilegno di Borgonovo \( Pc \)](#)



**Genere musicale:** Folk



Concerto di Enerbia con la partecipazione del polistrumentista Fabio Rinaudo ( cornamuse scozzesi ed irlandesi, tin whistles ) in occasione della festa di inaugurazione del Valtidone Wine Fest. Un'occasione per assaggiare gratuitamente i migliori vini della valle ma anche per cenare nel ristorante stellato La Palta



CERCA

sei in: [home](#) >> [Grandi Eventi](#) >> [Expo 2015](#)

Tweet

SHARE

Postato da: Redazione il: 03/09/20

## Viaggiare per Terre e Paesaggi del Vino: sette incontri in Piazzetta Piacenza a Expo

Per scoprire e degustare i vini del territorio piacentino

Ogni settimana, a partire da domani, la degustazione dei vini legati alle sette Terre piacentine accompagnata da prodotti tipici locali. Ogni appuntamento, condotto da un esperto di enologia e gastronomia, prevede tre degustazioni dei vini e dei prodotti tipici offerti dalla terra di riferimento. A contorno dell'esperienza sensoriale verranno promosse le aziende, i prodotti, l'offerta turistica e gli eventi in programma



**Piazzetta Piacenza - Padiglione Italia - Expo Milano 2015.** Sette vini per sette terre. Prende il domani, venerdì 4 settembre, alle 19.10, **"Viaggiare per Terre e Paesaggi del Vino"** un forum promosso dall'associazione Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli Piacentini che prevede degustazione dei rinomati vini piacentini in abbinamento ai prodotti tipici locali delle sette terre e componono la stratificazione geologica della zona, idealmente rappresentata nella Zolla Piazzetta Piacenza. Il primo appuntamento è dedicato alla Val Tidone, teatro nelle prossime settimane del **Val Tidone Wine Fest** (6 - 13 - 20 - 27 settembre).

Ogni appuntamento, condotto da un esperto di enologia e gastronomia, prevede tre degustazioni dei vini e dei prodotti tipici offerti dalla terra di riferimento. A contorno dell'esperienza sensoriale verranno promosse le aziende, i prodotti, l'offerta turistica e gli eventi in programma.

Il primo appuntamento vede protagoniste le terre argillose della Val Tidone. A condurre l'incontro sarà **Giacomo Pavesi**, esperto di enologia e titolare con fratello Camillo del ristorante **Osteria Fratelli Pavesi** all'interno della Corte La Faggiola (Gariga di Podenzano - Piacenza), affiancato dai sommelier piacentini **Fisar**. Il pubblico potrà gustare la **Malvasia Emiliana** secca e frizzante a rifermentazione in bottiglia delle Cantine Lusenti, la **Malvasia dei Colli Piacenti** "Donna Luigia" di Torre Fornello entrambe abbinate alla **Pancetta DOP** piacentina, il **Gutturum** frizzante dei Fratelli Piacentini e quello di Vico Baro accompagnati dalla **Coppa DOP** e dal **Salame DOP** piacentini. Chiude l'esperienza il mosto cotto dell'agriturismo Racemus abbinato alla **Bonarda Angeli dolce** delle Cantine Civardi. Il pane, le tradizionali "trece" della Val Tidone, verrà fornito dall'Associazione Panificatori di Piacenza.

Il format nasce dalla volontà di promuovere l'offerta enogastronomica del piacentino partendo da un modo innovativo di leggere il territorio attraverso riferimento alle sette stratificazioni geologiche della zona e alla vocionalità del terreno per il vino. Obiettivo di ogni appuntamento è quello di promuovere l'offerta turistica ed enogastronomica per portare a conoscenza del grande pubblico le tante eccellenze e i tesori offerti da ogni territorio.

*"Abbiamo deciso di proporre appuntamenti serali visto il successo dell'afflusso serale in Expo - afferma Elisabetta Virtuani, presidente dell'associazione Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli Piacentini - partendo dall'importante progetto delle terre che ha una base scientifica vogliamo presentare e far conoscere non soltanto i vini ma anche i prodotti tipici locali veicolando così le eccellenze e gli eventi. Vogliamo inoltre proporre un nuovo modo di leggere il territorio partendo dalla vocionalità del terreno per il vino".*

Di seguito il calendario degli appuntamenti:

- 4 settembre - Terre Argillose della Val Tidone
- 11 settembre - Terre del Basso Appennino
- 18 settembre - Terre del Fiume Po
- 25 settembre - Terre della Pianura Alluvionale
- 2 ottobre - Terre Rosse Antiche
- 9 ottobre - Terre dei Fossili del Piacenziano
- 16 ottobre - Terre del Medio Appennino

### La Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli Piacentini

L'Associazione Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli Piacentini unisce 78 soci privati e 34 soci pubblici e istituzionali. L'Associazione Strada del Po e della Bassa Piacentina è invece costituita da 33 soci privati e 13 soci pubblici e istituzionali. Le due associazioni hanno come mission l'affermazione storica, culturale, ambientale, economica e sociale del territorio piacentino attraverso l'incentivazione dello sviluppo economico, la promozione di un'offerta turistica integrata, la valorizzazione delle produzioni vitivinicole ed agricole, delle attività agroalimentari ed enogastronomiche.

Per saperne di più: [www.visitpiacenza.it](http://www.visitpiacenza.it)

### Piazzetta Piacenza a Expo 2015

**Piazzetta Piacenza** è la vetrina di Piacenza – tra le poche province italiane ad avere uno spazio dedicato all'Esposizione Universale di Milano – e del Piacentino a Expo 2015. Un luogo che ha come fulcro la **"Grande Zolla"**, progettata da un gruppo di giovani architetti piacentini under 35 del Politecnico di Milano e dell'Ordine degli Architetti di Piacenza, che riproduce idealmente una zolla di terreno locale con le stratificazioni geologiche e il cui pavimento mette in luce il fiume Po e i suoi affluenti, offrendo ai visitatori l'impressione di potersi camminare sopra. Piazzetta Piacenza è lo spazio in cui il **territorio piacentino** racconta, svelando al mondo le sue eccellenze enogastronomiche, il suo patrimonio storico-culturale e un tessuto economico-sociale pulsante. La Piazzetta è il cuore del progetto **"Piacenza per Expo per Piacenza"** ideato dall'Associazione Temporanea di Scopo **Piacenza per EXPO 2015**, composta da Associazioni di categoria del sistema economico piacentino, e a cui partecipano Istituzioni Pubbliche, Enti, Istituti Bancari, Organizzazioni economiche e Università con l'obiettivo di promuovere il territorio piacentino sfruttando l'irripetibile opportunità offerta da Expo 2015.

Per saperne di più: [www.experiencepiacenza.it](http://www.experiencepiacenza.it)

Tags: **Piazzetta Piacenza Expo 2015**



150.000 nuovi annunci ogni giorno.  
Trovare quello che desideri è semplice.

citynews

MARTEDÌ 29 SETTEMBRE 19°C

**ilPIACENZA**

CRONACA **EVENTI** ZONE SEGN

— Tutti gli eventi

## Val Tidone Wine Fest, a Borgonovo Ortrugo & Chisola

Redazione 3 Settembre 2015



Presso **Piazza Garibaldi** Dal 03/09/2015 Al 06/09/2015



### DOMENICA 6 SETTEMBRE - WINE FEST - ORTRUGO & CHISOLA

In programma a Borgonovo Val Tidone domenica 6 settembre in piazza Garibaldi degustazioni e assaggi, nell'ambito del **Val Tidone Wine Fest**. Nel pomeriggio degustazioni guidate, con **visite al Castello di Castelnuovo** e show cooking a cura degli **Chef Stellati nel cortile della rocca di Borgonovo**.

Ad aprire le danze ai fornelli, allestiti nel cortile della Rocca Municipale, sarà alle 17.00 **Isa Mazzocchi**, regina del Ristorante La Palta di Bilegno e padrona di casa in terra borgonovese, che reinventerà i classici sapori della Val Tidone realizzando piatti tradizionali in chiave gourmet. Nonostante i grandi successi e riconoscimenti ottenuti anche in ambito internazionale, Isa rimane tutt'oggi ancorata alle sue radici: fiera di lavorare all'interno del ristorante di famiglia e orgogliosa delle proprie origini valtidonesi. Per questo cerca di riproporre i colori, gli odori e i sapori emiliani nella sua cucina. Nell'elaborazione dei suoi piatti predilige la grazia e l'eleganza, riservando sempre massima attenzione a due componenti per lei irrinunciabili in cucina: il sapore e la vivacità.

Il secondo a "entrare in cucina", alle 17.45, sarà lo chef **Luca Marchini** del Ristorante Erba del Re di Modena. Di origini toscane, ma emiliano d'adozione, Marchini mette nei suoi piatti tutta l'esperienza accumulata nei suoi primi anni da chef in giro per l'Italia, in particolar modo sotto l'ala di Massimo Bottura, lo chef modenese dell'Osteria Francescana, e del bolognese Bruno Barbieri. Oggi Marchini lavora paragonando la sua cucina a una "giostra", dove il divertimento e l'ironia, la consapevolezza e la serietà di ogni

piatto, portano colui che assaggia a provare emozioni uniche.

Andrea Incerti Vezzani, chef del Ristorante Locanda Cà Matilde di Reggio Emilia, dalle ore 18.30 porterà la sua visione della Val Tidone nei suoi piatti che si rifanno alla cultura culinaria contadina giocata su attenti abbinamenti, o su equilibrati contrasti, degli ingredienti. È una cucina tradizionale la sua, molto attenta alla stagionalità e naturalità delle materie prime così come alle cotture che utilizza: leggere e delicate per preservare la purezza dei profumi e dei sapori.

Tutti e tre gli chef fanno parte dell'**Associazione Chef to Chef**, nata per favorire l'evoluzione della gastronomia regionale e la sua affermazione a livello nazionale ed internazionale. Gli showcooking saranno condotti dal giornalista piacentino Luigi Franchi e gli assaggi dei piatti preparati si possono prenotare presso la segreteria del Valtidone Wine Fest al numero 0523861823 o alla cassa Valtidone Wine Fest direttamente il 6 di settembre.

#### IL PROGRAMMA

**Sabato 5 settembre - Borgonovo - dalle ore 18**  
**Happy Ortrugo** - Apertivi a base di Ortrugo Doc

**Domenica 6 settembre - Borgonovo - in Piazza Garibaldi dalle 9 alle 19**

Degustazioni di Ortrugo Doc in abbinamento alla chisola

Ore 10.45 Inaugurazione ufficiale della **49esima Festa d'la Chisola**

Ore 15 - 16 - 17 - 18 Degustazioni guidate nel Castello Medievale di Castelnuovo - Navetta gratuita per il trasporto

Ore 17 - 17.45 - 18.30 - Cortile della Rocca Municipale - La Val Tidone interpretata da Tre Chef Stellati





HOME SOCI PROGETTI CARTA DI MILANO ASSOCIAZIONE EVENTI CONTATTI

**Valtidone Wine Fest 2015 – Borgonovo Val Tidone, 6 settembre**  
 Home / Valtidone Wine Fest 2015 – Borgonovo Val Tidone, 6 settembre



Setta Edizione  
**Valtidone Wine Fest**  
 dal 04 al 27 settembre 2015  
 Borgonovo Val Tidone, Ziano Piacentino, Nibbiano Val Tidone, Pianello Val Tidone (PC)

**Tre chef stellati "live" al Valtidone Wine Fest**  
 Il Valtidone Wine Fest scatta venerdì per il primo appuntamento in cui si articola la manifestazione, prevista come di consueto a Borgonovo Val Tidone. È la la in maniera eccezionale, adattare a questa. Protagonisti nel pomeriggio di domenica 6 settembre saranno, infatti, tre chef di fama internazionale, che nel corso di tre showcooking racconteranno la Val Tidone attraverso i loro piatti da abbinare ai vini del territorio.



Una scelta non casuale: quella di Borgonovo, "setta" città della gastronomia nell'ambito del progetto Chef to Chef.

per favorire l'evoluzione della gastronomia regionale e la sua affermazione a livello nazionale ed internazionale. **Borgonovo, insieme alle altre 11 città della gastronomia, progettano la crescita gastronomica del territorio per partecipare al mondo della cultura italiana dell'Eneco.**

Ad aprire il sabato su Lunelli, allestito nel cortile della Banca Municipale, sarà alle 17.30 **Luca Mazzucchelli, regista del Ristorante La Delfina di Bismegge (PC)** padrone di casa in terra borgonovesa, che fonde la sua esperienza sul territorio con i classici i sapori della Val Tidone realizzati piatti tradizionali in chiave gourmet. Nonostante i grandi successi e riconoscimenti ottenuti anche in ambito internazionale, lui rimane sempre ancorato alle sue radici. Frena di lavorare all'interno del ristorante di famiglia e siggiorla delle proprie origini valtidonesi. Per questo cura di ispirare i cuochi, gli addetti ai lavori e i saperi restano nella sua cucina. Nell'abbinamento dei suoi piatti privilegia la grana e l'origano, riservando sempre massima attenzione a due componenti per lui irrinunciabili in cucina: il sapore e la vivacità.

Il secondo "menù in cucina", alle 17.45, sarà lo chef **Luca Marchioni del Ristorante Erba del fic di Modena**. Di origini toscane, ma emiliano d'adozione, Marchioni mette nei suoi piatti tutta l'esperienza accumulata nei suoi primi anni da chef in giro per l'Italia, in particolare modo sotto l'ala di Massimo Bottura. Il chef modenese dell'Osteria Francescana, e del bolognese Bovo Barbieri. Oggi Marchioni lavora paragonando la sua cucina a una "giostia", dove il divertimento e l'ironia, la compattezza e la serietà di ogni piatto, portano colui che assaggia a provare emozioni uniche.

**Andrea Incerri Zezzani, chef del Ristorante Locanda Ca Manilde di Reggio Emilia**, infine, alle ore 18.30, porterà la sua visione della Val Tidone nei suoi piatti che si rifanno alla cultura culinaria contadina giocata su stenti abbinamenti, o su equivalenti contrasti, degli ingredienti. È una cucina tradizionale la sua, molto attenta alla stagionalità e alla qualità delle materie prime così come alle contese che utilizza: leggere e delicate per preservare la purezza dei profumi e dei sapori.

Tutti e tre gli chef fanno parte dell'Associazione Chef to Chef emilioromagnolo, nata per favorire l'evoluzione della gastronomia regionale e la sua affermazione a livello nazionale ed internazionale. L'obiettivo dell'Associazione, presieduta da Massimo Spigoleri del Belfort Conte Piacentino, è quello di valorizzare i grandi prodotti di una regione ricca di tradizione e di identità nel mondo con un'offerta gastronomica che tenga conto del progresso delle tecniche di elaborazione e di analisi sensoriale in cucina. Brevetti, oltre ad alcuni produttori e Consorzi, una cinquantina di cuochi appartenenti all'area della ristorazione dell'Emilia Romagna.

Gli showcooking saranno condotti dal giornalista piacentino Luigi Franchi e gli assaggi dei piatti preparati si possono prenotare presso la segreteria del Valtidone Wine Fest al numero 0523601821 o alla cassa Valtidone Wine Fest direttamente il 6 settembre.

Quello di Borgonovo Val Tidone è il primo appuntamento con il Valtidone Wine Fest, la rassegna dedicata ai vini piacentini giunta ormai alla sua settima edizione. Il suo programma completo è consultabile al sito [www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it), dove è possibile trovare i riferimenti anche per prenotare il soggiorno in una tipica valtidone casolare.

**Programma Valtidone Wine Fest:**  
 6 Settembre: Borgonovo Val Tidone - Ortrugo & Chisola  
 13 Settembre: Ziano Piacentino - Ziano Celli in Albavanno  
 20 Settembre: Nibbiano Val Tidone - Ortrugo & Chisola  
 27 Settembre: Pianello Val Tidone - Pianello Piacentino

### Chef To Chef

l'evoluzione della gastronomia regionale e la sua affermazione a livello nazionale ed internazionale.

### Prossimi eventi

There are no upcoming events at this time.

### Chef

**Massimo Spigoleri**  
 Belfort Conte Piacentino. La sua cucina è un mix di tradizione e innovazione, con un focus sulla valorizzazione dei prodotti locali.

**Igles Corelli**  
 Belfort Conte Piacentino. La sua cucina è un mix di tradizione e innovazione, con un focus sulla valorizzazione dei prodotti locali.

**Andrea e Stefano Bartoloni**  
 Belfort Conte Piacentino. La sua cucina è un mix di tradizione e innovazione, con un focus sulla valorizzazione dei prodotti locali.

**Filippo Chiappini Gualdi**  
 Belfort Conte Piacentino. La sua cucina è un mix di tradizione e innovazione, con un focus sulla valorizzazione dei prodotti locali.

**Massimo Bottura**  
 Osteria Francescana Modena. La sua cucina è un mix di tradizione e innovazione, con un focus sulla valorizzazione dei prodotti locali.

**Claudio Cesena**  
 Belfort Conte Piacentino. La sua cucina è un mix di tradizione e innovazione, con un focus sulla valorizzazione dei prodotti locali.

**Adalberto Migliari**  
 Belfort Conte Piacentino. La sua cucina è un mix di tradizione e innovazione, con un focus sulla valorizzazione dei prodotti locali.

**Aurora Mazzucchelli**  
 Belfort Conte Piacentino. La sua cucina è un mix di tradizione e innovazione, con un focus sulla valorizzazione dei prodotti locali.

**Franco Cesini**  
 Belfort Conte Piacentino. La sua cucina è un mix di tradizione e innovazione, con un focus sulla valorizzazione dei prodotti locali.

**Claudio Di Giovanni**  
 Belfort Conte Piacentino. La sua cucina è un mix di tradizione e innovazione, con un focus sulla valorizzazione dei prodotti locali.

**Daniele Manelli**  
 Belfort Conte Piacentino. La sua cucina è un mix di tradizione e innovazione, con un focus sulla valorizzazione dei prodotti locali.

**Giovanna Gualdi**  
 Belfort Conte Piacentino. La sua cucina è un mix di tradizione e innovazione, con un focus sulla valorizzazione dei prodotti locali.

**Pablo Tevanti**  
 Belfort Conte Piacentino. La sua cucina è un mix di tradizione e innovazione, con un focus sulla valorizzazione dei prodotti locali.

**Silver Succì**  
 Belfort Conte Piacentino. La sua cucina è un mix di tradizione e innovazione, con un focus sulla valorizzazione dei prodotti locali.





► 04 Settembre 2015

## A ZIANO PIACENTINO DEGUSTAZIONE DI PRODOTTI TIPICI Esordio del Valtidone Wine Fest 2015

(gic) Presentazione a Milano in Piazza Città di Lombardia con una degustazione di vini e prodotti tipici del territorio Piacentino, del Valtidone Wine Fest 2015. L'appuntamento è fissato nei quattro fine settimana di settembre: ogni domenica un Comune dell'area presenta i suoi vini e le specialità tipiche. Si comincia il 6 settembre a Borgonovo con la manifestazione Ortrugo&Chisola, che abbina focaccia e ciccioli al particolare vino bianco dei colli piacentini. L'ortrugo è l'unica vigna autoctona del territorio con un vino che sta riscuotendo sempre maggior successo. Il 13 settembre, a Ziano Piacentino, 64esima edizione della Festa dell'Uva. L'appuntamento di Ziano, Sette Colli in Malvasia mette sotto i riflettori la Malvasia di Candia. La terza tappa del tour è in programma il 20 settembre a Nibbiano: saranno i passiti ad accompagnare i prodotti culinari più tradizionali nell'appuntamento con la rassegna DiTerreDiCibiDiVini. Il 27 settembre, per l'ultimo brindisi, sarà protagonista Pianello che in quella data ospita la Sagra di San Maurizio. Pianello Frizzante riunirà sotto il tendone del Wine Fest le aziende vitivinicole e le cantine del territorio. All'incontro con la stampa sono intervenuti **Manuel Ghilardelli**, sindaco di Ziano Piacentino **Mattia Biffi** dell'azienda Mossi di Albareto di Ziano, che vanta i natali nel 1558.



**PROMOTORE**  
Manuel Ghilardelli, sindaco di  
Ziano Piacentino

## A ZIANO PIACENTINO DEGUSTAZIONE DI PRODOTTI TIPICI Esordio del Valtidone Wine Fest 2015

(g|c) Presentazione a Milano in Piazza Città di Lombardia con una degustazione di vini e prodotti tipici del territorio Piacentino, del Valtidone Wine Fest 2015. L'appuntamento è fissato nei quattro fine settimana di settembre: ogni domenica un Comune dell'area presenta i suoi vini e le specialità tipiche. Si comincia il 6 settembre a Borgonovo con la manifestazione Ortrugo&Chisola, che abbina focaccia e ciccioli al particolare vino bianco dei colli piacentini. L'ortrugo è l'unica vigna autoctona del territorio con un vino che sta riscuotendo sempre maggior successo. Il 13 settembre, a Ziano Piacentino, 64esima edizione della Festa dell'Uva. L'appuntamento di Ziano, Sette Colli in Malvasia mette sotto i riflettori la Malvasia di Candia. La terza tappa del tour è in programma il 20 settembre a Nibbiano: saranno i passiti ad accompagnare i prodotti culinari più tradizionali nell'appuntamento con la rassegna DiTerreDiCibiDiVini. Il 27 settembre, per l'ultimo brindisi, sarà protagonista Pianello che in quella data ospita la Sagra di San Maurizio. Pianello Frizzante riunirà sotto il tendone del Wine Fest le aziende vitivinicole e le cantine del territorio. All'incontro con la stampa sono intervenuti **Manuel Ghilardelli**, sindaco di Ziano Piacentino **Mattia Biffi** dell'azienda Mossi di Albareto di Ziano, che vanta i natali nel 1558.



**PROMOTORE**  
Manuel Ghilardelli, sindaco di  
Ziano Piacentino

# Esordio del Valtidone Wine Fest 2015

## A ZIANO PIACENTINO DEGUSTAZIONE DI PRODOTTI TIPICI

(glc) Presentazione a Milano in Piazza Città di Lombardia con una degustazione di vini e prodotti tipici del territorio Piacentino, del Valtidone Wine Fest 2015. L'appuntamento è fissato nei quattro fine settimana di settembre: ogni domenica un Comune dell'area presenta i suoi vini e le specialità tipiche. Si comincia il 6 settembre a Borgonovo con la manifestazione Ortrugo&Chisola, che abbina focaccia e ciccioli al particolare vino bianco dei colli piacentini. L'ortrugo è l'unica vigna autoctona del territorio con un vino che sta riscuotendo sempre maggior successo. Il 13 settembre, a Ziano Piacentino, 64esima edizione della Festa dell'Uva. L'appuntamento di Ziano, Sette Colli in Malvasia mette sotto i riflettori la Malvasia di Candia. La terza tappa del tour è in programma il 20 settembre a Nibbiano: saranno i passiti ad accompagnare i prodotti culinari più tradizionali nell'appuntamento con la rassegna DiTerreDiCibiDiVini. Il 27 settembre, per l'ultimo brindisi, sarà protagonista Pianello che in quella data ospita la Sagra di San Maurizio. Pianello Frizzante riunirà sotto il tendone del Wine Fest le aziende vitivinicole e le cantine del territorio. All'incontro con la stampa sono intervenuti **Manuel Ghilardelli**, sindaco di Ziano Piacentino **Mattia Biffi** dell'azienda Mossi di Albareto di Ziano, che vanta i natali nel 1558.

**GIORNALE di TREVIGLIO**  
Giornale di Treviglio (ITA)

Paese: it  
Pagina: 54

Tipo media: Lokale Presse  
Autore: n.d.



► 04 Settembre 2015

## Esordio del Valtidone Wine Fest 2015 **A ZIANO PIACENTINO DEGUSTAZIONE DI PRODOTTI TIPICI**

(glc) Presentazione a Milano in Piazza Città di Lombardia con una degustazione di vini e prodotti tipici del territorio Piacentino, del Valtidone Wine Fest 2015. L'appuntamento è fissato nei quattro fine settimana di settembre: ogni domenica un Comune dell'area presenta i suoi vini e le specialità tipiche. Si comincia il 6 settembre a Borgonovo con la manifestazione Ortrugo&Chisola, che abbina focaccia e ciccioli al particolare vino bianco dei colli piacentini. L'ortrugo è l'unica vigna autoctona del territorio con un vino che sta riscuotendo sempre maggior successo. Il 13 settembre, a Ziano Piacentino, 64esima edizione della Festa dell'Uva. L'appuntamento di Ziano, Sette Colli in Malvasia mette sotto i riflettori la Malvasia di Candia. La terza tappa del tour è in programma il 20 settembre a Nibbiano: saranno i passiti ad accompagnare i prodotti culinari più tradizionali nell'appuntamento con la rassegna DiTerreDiCibiDiVini. Il 27 settembre, per l'ultimo brindisi, sarà protagonista Pianello che in quella data ospita la Sagra di San Maurizio. Pianello Frizzante riunirà sotto il tendone del Wine Fest le aziende vitivinicole e le cantine del territorio. All'incontro con la stampa sono intervenuti **Manuel Ghilardelli**, sindaco di Ziano Piacentino **Mattia Biffi** dell'azienda Mossi di Albareto di Ziano, che vanta i natali nel 1558.

## Esordio del Valtidone Wine Fest 2015 **A ZIANO PIACENTINO DEGUSTAZIONE DI PRODOTTI TIPICI**

(glc) Presentazione a Milano in Piazza Città di Lombardia con una degustazione di vini e prodotti tipici del territorio Piacentino, del Valtidone Wine Fest 2015. L'appuntamento è fissato nei quattro fine settimana di settembre: ogni domenica un Comune dell'area presenta i suoi vini e le specialità tipiche. Si comincia il 6 settembre a Borgonovo con la manifestazione Ortrugo&Chisola, che abbina focaccia e ciccioli al particolare vino bianco dei colli piacentini. L'ortrugo è l'unica vigna autoctona del territorio con un vino che sta riscuotendo sempre maggior successo. Il 13 settembre, a Ziano Piacentino, 64esima edizione della Festa dell'Uva. L'appuntamento di Ziano, Sette Colli in Malvasia mette sotto i riflettori la Malvasia di Candia. La terza tappa del tour è in programma il 20 settembre a Nibbiano: saranno i passiti ad accompagnare i prodotti culinari più tradizionali nell'appuntamento con la rassegna DiTerreDiCibiDiVini. Il 27 settembre, per l'ultimo brindisi, sarà protagonista Pianello che in quella data ospita la Sagra di San Maurizio. Pianello Frizzante riunirà sotto il tendone del Wine Fest le aziende vitivinicole e le cantine del territorio. All'incontro con la stampa sono intervenuti **Manuel Ghilardelli**, sindaco di Ziano Piacentino **Mattia Biffi** dell'azienda Mossi di Albareto di Ziano, che vanta i natali nel 1558.



L'AZIENDA

LE TERRE

LA FILIERA

I PRODOTTI

**FRATELLI PIACENTINI**

azienda vinicola

## NEWS IN BLOG

[Home](#) » [NEWS IN BLOG](#) » [Valtidone Wine Fest](#)



4 set 2015 | [NEWS IN BLOG](#) |

### Valtidone Wine Fest

Anche quest'anno si rinnova l'appuntamento con il **VAL TIDONE WINE FEST** la rassegna dei vini piacentini e dei suoi prodotti.

Le tappe sono sempre 4:

- Domenica **6** settembre 2015 Borgonovo Val Tidone "Ortrugo & Chisola"
- Domenica **13** settembre 2015 Ziano Piacentino "Sette Colli in Malvasia"
- Domenica **20** settembre 2015 Nibbiano "Vini dolci, passiti e autoctoni"
- Domenica **27** settembre 2015 Pianello val Tidone "Pianello frizzante"

<http://www.valtidonewinefest.it/> programma completo

Noi saremo presenti a Borgonovo per la tappa dedicata all'Ortrugo e naturalmente a Ziano per la giornata dedicata alla malvasia. Per l'occasione saremo nel Cortile Municipale di Ziano per far degustare la nostra Malvasia e in più l'azienda sarà aperta tutto il giorno per visite e degustazioni e dalle 16.30 presenteremo, "Urban Butterfly" il cocktail pensato e creato dal bartender "DNA Restaurant & Café" di Piacenza.

Ricco programma per riscoprire il Malvasia.





**Oraviaggiando**  
Guide des Restaurants en collaboration avec **MADIA TRAVELFOOD**

Rechercher un restaurant  Seuls les restaurants avec des remises  Search

VILLE cliquez sur  Régions

Home | Community | Réductions | Recettes | Vins italiens | Événements et nouvelles | Recettes vidéo | Comment ça marche |

## Valtidone Wine Fest 2015 showcooking with 3 stars Michelin

article écrit par **Editors Oraviaggiando** on **06/09/2015** - Location: **Emilia Romagna**

Borgonovo September 6, 2015 - The Valtidone Wine Fest warms up for the first of four events which make up the exhibition, planned as usual in Borgonovo Val Tidone. And it does it extremely well, even stary. Starring in the afternoon of Sunday, September 6 will, in fact, three internationally renowned chefs, who during three showcooking tell Tidone through their dishes to pair with wines.

The decision was that of Borgonovo, "elected" city of gastronomy as part of the Chef to Chef, an association founded to promote the development of regional gastronomy and his claim to national and international level. Borgonovo, along with the other 11 cities of gastronomy, design growth culinary territory to participate in the cultures of the world protected by Unesco.

To open the dances at the stove, set up in the courtyard of the Rock Hall, will be at 17:00 Isa Mazzocchi, queen of the restaurant La Palta Bilegno (Pc) and the owner in the land Borgonovese, that thanks to his experience in the area will reinvent the classic flavors Val Tidone making traditional dishes in gourmet key. Despite great achievements and awards in international settings, Isa still remains anchored to its roots: proud to work within the family restaurant and proud of their origins valtidonesi. For that tries to reproduce the colors, smells and flavors of Emilia in her kitchen. When preparing dishes prefers the grace and elegance, paying attention always two components essential for her in the kitchen: the taste and liveliness.

The second to "get in the kitchen", at 17.45, will be the chef Luca Marchini Restaurant Herb King of Modena. Originally from Tuscany, but Emilian adoption, Marchini put his dishes in all the experience accumulated in its early years by chefs around Italy, especially under the wing of Massimo Bottura, chef Modena Osteria Franciscan, and the Bolognese Bruno Barbieri. Today Marchini works comparing his kitchen in a "carousel", where fun and irony, awareness and seriousness of each dish, bring the one who tastes to try unique emotions.

Andrea Inceri Vezzani, chef of the restaurant Locanda Ca Matilde di Reggio Emilia, finally, at 18:30, will bring his vision of the Val Tidone in his dishes that follow the culinary culture peasant played on careful matching, or balanced contrasts, of the ingredients. And 'traditional cuisine its very attentive to the seasonality and naturalness of raw materials as well as to cooking using: light and delicate to preserve the purity of aromas and flavors.

All three are members of the chef Chef to Chef, created to promote the development of regional gastronomy and his claim to national and international level. The goal of the Association, chaired by Massimo Spigaroli of Relais Corte Pallavicina, is to enhance the great products of a region rich in tradition and credibility in the world with a gastronomic offer that takes into account the progress in processing techniques and sensory analysis in the kitchen. It brings together, in addition to some manufacturers and consortia, fifty chefs belonging to the elite restaurants in Emilia-Romagna.

The cooking shows will be conducted by journalist Piacenza Luigi Franchi and tastings of dishes can be booked at the Secretariat of Valtidone Wine Fest at number 0523861823 or cash directly Valtidone Wine Fest on Sept. 6.

To Borgonovo Val Tidone is the first appointment with the Valtidone Wine Fest, an event dedicated to the wines of Piacenza now in its sixth edition, whose full program is available at the site [www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it), where you can also find references to book your stay or dinner on the typical hills of Piacenza.



HOME DISCOVER WORK WITH US CONTACTS
f g+ i p t v



FOOD EVENTS LIFE STYLE

LIFESTYLE RECIPES TRAVEL CHEF CURIOSITY EVENTS

**EVENTS**

## CELLARS AND WINERIES PRESENT THE VALTIDONE WINE FEST 2015

The event that will delight the villages of Valtidone (in the province of Piacenza) in September

ROBERTA BARGIGLIA - SEPTEMBER 4, 2015

SHARE ON:
f t g+ i p



The Expo Milano has been the starting point of the Valtidone Wine Fest 2015, an excellent way to make this edition unforgettable, both qualitatively and quantitatively. The Universal Exhibition has highlighted the extraordinary nature of the event, that involves the municipalities of Borgonovo V.T., Ziano P. no, Nibbiano and Pianello V.T., together with several winemakers' associations, cellars and wineries. They will present the best wines in the area to the large public, from Gutturno to Malvasia, from passiti (straw wine) to spumanti (champagne), along with local products, during the weekends of September.

### THE PROGRAM

The 2015 edition will start, as usual, in Borgonovo val Tidone (PC) with the event Ortuog&Chisola, on the 6th of September, combining the focaccia (olive-oil soaked Italian bread) with pork greaves with the special white wine from the Piacenza hills. Ortrugo is the only autochthonous grape variety in the area, from which is produced a wine that is achieving a great large-scale success between experts and large public: in fact, it is a fresh and light wine that can be enjoyed as an aperitif but also during a meal.

On the 13th of September the Valtidone Wine Fest is moving to Ziano Piacentino, the municipality with more vineyards in Italy, to join the 64th Grape Fest. This event, the Sette Colli in Malvasia, puts in the spotlight the "malvasia di Candia", subject of interest of several seminars, that can be tasted in the Wine Fest.

In Nibbiano, third stop of the wine tour of Val Tidone, will be the passiti (straw /raisin wines) to accompany the most traditional culinary products in the Di Terre Di Cibi Di Vini, whilst rediscovering the most ancient tastes and flavors.

The last toast will once again be entrusted to the sparkling wines, in Pianello, in conjunction with the Festival of San Maurizio, on September 27. Pinello Frizzante will engage the local cellars and wineries that will compete with their white, red and sparkling wines.

The detailed programs of the four weekends can be found on [www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it). As usual, beyond the traditional exhibition of the best wine from the cellars and wineries participating, the Wine Fest will stand out thanks to many events, ranging from music competitions, guided tastings and wine seminars.

Share this:

### CHOOSE YOUR RECIPE

FINGER FOOD  
**CAPRESE BURRATA E POMODORI CILIEGIA**  
10-MINUTE MOLE



PETTO D'ANATRA  
**CON SALSA DI LAMPONI E SPONGE CAKE**  
30-MINUTE MOLE



MILLEFIOGHE DI MOZZARELLA  
**FIOR DI LATTE, TONNO, POMODORO PACHINO**  
10-MINUTE MOLE



INSALATA DI ORSCIA D'ANATRA  
**POMODORI SECCHI, BURRATINA FUMÈ**  
20-MINUTE MOLE



### FOLLOW US!

14 Sep 2015

**Tweets!**  
Lo sapete che...per ottenere 1 kg di stocchi di zafferano servono...  
[read more](#)

10 Sep 2015

**Tweets!**  
#vipiteno #Canederli #SagradeiCanederli @altdodge\_j info @...  
[read more](#)

08 Sep 2015

**Tweets!**  
Culatello&Laz



venerdì 4 settembre 2015

## Valtidone Wine Fest 2015



Aprire domenica 6 settembre la quarta edizione del Valtidone Wine Fest con la novità della presenza di tre chef stellati nella prima tappa a Borgonovo Valtidone. Isa Mazzocchi del ristorante La Palta di Bilegno (Pc), Luca Marchini di Erba del Re (Mo) e Andrea Incerti Vezzani chef del ristorante Locanda Ca' Matilde (Re) si alterneranno ai fornelli ognuno con la sua attenzione verso una propria interpretazione della cucina del territorio. Un inizio diverso quindi per il Valtidone Wine Fest che rappresenta senza dubbio la più importante rassegna piacentina del vino e che vede la degustazione dei vini tipici del territorio come Ortrugo, Gutturnio e Malvasia. Si parte domenica 6 settembre a Borgonovo con il suo vivace Ortrugo, poi il 13 settembre sarà la volta di Ziano con la Malvasia, di seguito il 20 Settembre a Nibbiano con i vini dolci, per finire il 27 settembre con i vini frizzanti di Pianello. Come in molte altre sagre sparse sul territorio, insieme al vino si potranno degustare numerosi prodotti tipici locali (come la focaccia con i ciccioli), oltre alla presenza di bande musicali e gare di paese.

Publicato da Roberto Marega a 13:19  
Etichette: eventi, Valtidone Wine Fest



### Informazioni personali



**Roberto Marega**  
Monza e Brianza, Italy  
[Visualizza il mio profilo completo](#)

### Cerca nel blog

### Translate

### Archivio blog

- ▼ 2015 (73)
  - ▼ settembre (8)
    - Dalla Toscana alla Sicilia con i vini di Domini di...
    - L'elegante classicità del Barbaresco di Rizzi
    - Il Brentino di Maculan, un classico taglio bordole...
    - Fattoria Zerbina: il passito Scaccomatto e l'Alban...
    - Renosu - Dettori
    - La Malvasia bianca di Candia interpretata da La To...

[Homepage](#) | [Piacenza](#) | [Enogastronomia](#) |

## Enogastronomia



**Valtidone Wine Fest, ouverture in musica e degustazioni a Bilegno. Domenica tutti a Borgonovo**

PIACENZA - L'Appennino Festival ha fatto tappa a Bilegno per celebrare l'apertura del Valtidone Wine Fest, che nel prossimo fine settimana sarà protagonista a Borgonovo in provincia di Piacenza del primo dei 4 tradizionali appuntamenti che animano il settembre della Val Tidone.

Ne è scaturita una serata di pura magia, benaugurante antipasto di questa sesta edizione della più grande rassegna del vino piacentino, che si annuncia come quella dei record. Sul palco allestito nel piccolo e suggestivo borgo di Bilegno, le cornamuse di Fabio Rinaudo, fondatore dei "Birkin Tree", uno dei complessi italiani di musica irlandese più longevi e più noti, hanno incontrato le voci dell'Appennino guidate da Maddalena Scagnelli,

leader del gruppo degli Enebia, per uno spettacolo di canti e suoni della tradizione popolare europea che ha conquistato e coinvolto il folto pubblico. Fabio Rinaudo è da più di venti anni un attento studioso e interprete della Uilleann Pipes, la cornamusa irlandese, oltre che della scottish small pipes e della musette bouronnaise e, come sempre, ha saputo alternare il suono a spiegazioni e aneddoti sui suoi strumenti, trovando con gli Enebia quella perfetta armonia che ha saputo dar vita a uno spettacolo unico ed emozionante.

Oltre al Valtidone Wine Fest, che con i suoi vini, ha cullato gli spettatori durante il concerto, a fare da padrona di casa non poteva che essere, a Bilegno, Isa Mazzocchi, lo chef stellato del Ristorante La Palta, che ha presentato in degustazione un menu fatto di melodiose costruzioni di gusto e fantasia. Anche in questo caso si è trattato di un antipasto di ciò che accadrà domenica prossima, 6 settembre, dalle 17.00, quando l'associazione Chef to Chef, di cui Isa Mazzocchi è tra i fondatori, celebrerà Borgonovo città della gastronomia con alcuni showcooking che avranno come protagonisti anche gli altri chef stellati emiliani, Luca Marchini del Ristorante Erba del Re di Modena e Andrea Incerti Vezzani, chef del Ristorante Locanda Cà Matilde di Reggio Emilia.

Gli showcooking concluderanno la giornata borgonovese del Valtidone Wine Fest, che avrà la sua inaugurazione ufficiale alle ore 10.45 insieme alla 49esima edizione della Festa d'la Chisola, in Piazza Garibaldi, dove sarà allestito il tradizionale tendone sotto il quale troveranno posto le cantine e aziende vitivinicole che metteranno in degustazione l'ortrugo, re della prima tappa del festival del vino. Nel pomeriggio, invece, dalle ore 15, si terranno, presso il castello medievale di Castelnuovo di Borgonovo, le degustazioni guidate con percorso del gusto e visita al castello, per raggiungere il quale sarà a disposizione una navetta gratuita.

Per i più giovani, ma non solo, il Wine Fest si anticipa a sabato pomeriggio, quando nei bar di Borgonovo sarà l'ora dell'Happy Ortrugo, con la preparazione di una serie di aperitivi a base del vino autoctono della Val Tidone.



04 settembre 2015

[Archivio](#)



150.000 nuovi annunci ogni giorno.  
Trovare quello che desideri è semplice.

citynews ▾

MARTEDÌ, 29 SETTEMBRE ☁ 19°C

## ilPIACENZA

CRONACA

EVENTI

ZONE

SEGN

📍 ZONE [Fiorenzuola d'Arda](#) [Centro Storico](#) [Ferriere](#) [Carpaneto Piacentino](#) [Farini](#) [Vigolzone](#) [Pontenure](#)

## Valtidone Wine Fest, a Bilegno il concerto inaugurale con Rinaudo e Scagnelli

L'Appennino festival ha fatto tappa a Bilegno per celebrare l'apertura del Valtidone Wine Fest, che nel prossimo fine settimana sarà protagonista a Borgonovo del primo dei 4 tradizionali appuntamenti che animano il settembre della Val Tidone

Redazione 4 Settembre 2015



Rinaudo Scagnelli

L'Appennino festival ha fatto tappa a Bilegno per celebrare l'apertura del Valtidone Wine Fest, che nel prossimo fine settimana sarà protagonista a Borgonovo del primo dei 4 tradizionali appuntamenti che animano il settembre della Val Tidone.

Ne è scaturita una serata di pura magia, benaugurante antipasto di questa sesta edizione della più grande rassegna del vino piacentino, che si annuncia come quella dei record. Sul palco allestito nel piccolo e suggestivo borgo di Bilegno, le cornamuse di Fabio Rinaudo, fondatore dei "Birkin Tree", uno dei complessi italiani di musica irlandese più longevi e più noti, hanno incontrato le voci dell'Appennino

guidate da Maddalena Scagnelli, leader del gruppo degli Enebia, per uno spettacolo di canti e suoni della tradizione popolare europea che ha conquistato e coinvolto il folto pubblico. Fabio Rinaudo è da più di venti anni un attento studioso e interprete della Uilleann Pipes, la cornamusa irlandese, oltre che della scottish small pipes e della musette bouronnaise e, come sempre, ha saputo alternare il suono a spiegazioni e aneddoti sui suoi strumenti, trovando con gli Enebia quella perfetta armonia che ha saputo dar vita a uno spettacolo unico ed emozionante.

Oltre al Valtidone Wine Fest, che con i suoi vini, ha cullato gli spettatori durante il concerto, a fare da padrona di casa non poteva che essere, a Bilegno, Isa Mazzocchi, lo chef stellato del ristorante La Palta, che ha presentato in degustazione un menu fatto di melodiose costruzioni di gusto e fantasia. Anche in questo caso si è trattato di un antipasto di ciò che accadrà domenica prossima, 6 settembre, dalle 17, quando l'associazione Chef to Chef, di cui Isa Mazzocchi è tra i fondatori, celebrerà Borgonovo città della gastronomia con alcuni showcooking che avranno come protagonisti anche gli altri chef stellati emiliani, Luca Marchini del ristorante Erba del Re di Modena e Andrea Incerti Vezzani, chef del ristorante Locanda Cà Matilde di Reggio Emilia.

Gli showcooking concluderanno la giornata borgonovese del Valtidone Wine Fest, che avrà la sua inaugurazione ufficiale alle 10.45 insieme alla 49esima edizione della festa d'la Chisola, in Piazza Garibaldi, dove sarà allestito il tradizionale tendone sotto il quale troveranno posto le cantine e aziende vitivinicole che metteranno in degustazione l'ortrugo, re della prima tappa del festival del vino. Nel pomeriggio, invece, dalle 15, si terranno, presso il castello medievale di Castelnovo di Borgonovo, le degustazioni guidate con percorso del gusto e visita al castello, per raggiungere il quale sarà a disposizione una navetta gratuita.

Per i più giovani, ma non solo, il Wine Fest si anticipa a sabato pomeriggio, quando nei bar di Borgonovo sarà l'ora dell'Happy Ortrugo, con la preparazione di una serie di aperitivi a base del vino autoctono della Val Tidone.

Annuncio promozionale

✉ Ricevi le notizie di questa zona nella tua mail. Iscriviti gratis ad IlPiacenza !



HOME SCOPRI LAVORA CON NOI CONTATTI         

**I like ITALIAN FOOD**  
FOOD EVENTS LIFE STYLE



LIFESTYLE RICETTE VIAGGI CHEF DEGUSTAZIONI CURIOSITA'  
EVENTI

**EVENTI**

## CANTINE E AZIENDE VITIVINICOLE IN SCENA: VALTIDONE WINE FEST 2015

La rassegna che animerà i borghi della Valtidone (provincia di Piacenza) nel mese di settembre

ROBERTA BARGIGLIA - SETTEMBRE 4, 2015

SHARE ON:    



Il Valtidone Wine Fest 2015 ha avuto come battesimo l'Expo di Milano ed è questo il miglior viatico per rendere questa edizione indimenticabile, sia da un punto di vista qualitativo che quantitativo. Una vetrina, quella dell'Esposizione Universale, che ha permesso di mettere in luce la straordinarietà dell'evento, che vede coinvolte le Amministrazioni comunali di Borgonovo Val Tidone, Ziano Piacentino, Nibbiano e Pianello Val Tidone, oltre alle associazioni di produttori, cantine e aziende vitivinicole, che nei 4 fine settimana del mese di settembre presenteranno al grande pubblico i migliori vini della zona, dal gutturnio alla malvasia, dai passiti agli spumanti, in abbinamento ai prodotti tipici locali.

### SCEGLI LA TUA RICETTA

FINGER FOOD  
**CAPRESE BURRATA E POMODORI CILIEGIA**  
10-MINUTE MOLE

PETTO D'ANATRA  
**CON SALSA DI LAMPONI E SPONGE CAKE**  
30-MINUTE MOLE

MILLEFOGLIE DI MOZZARELLA  
**FIOR DI LATTE, TONNO, POMODORO PACHINO**  
10-MINUTE MOLE

INSALATA DI COSCIA D'ANATRA  
**POMODORI SECCHI, BURRATINA FUMÈ**

## IL PROGRAMMA

L'edizione 2015 inizierà da Borgonovo val Tidone (PC) con la manifestazione Ortugo&Chisola, il prossimo 6 settembre, che abbina la focaccia coi ciccioli al particolare vino bianco dei colli piacentini. L'ortugo è l'unica vigna autoctona del territorio e dà vita a un vino che sta riscuotendo sempre maggior successo nei gusti non solo degli intenditori, ma del grande pubblico: si tratta, infatti, di un vino fresco e leggero che può essere gustato a pasto, ma anche come aperitivo.

La settimana successiva, il 13 settembre, il Valtidone Wine Fest si trasferisce a Ziano Piacentino, il comune più vitato d'Italia, per congiungersi alla 64° edizione della Festa dell'Uva. L'appuntamento di Ziano, denominato "SetteCollinMalvasia" mette sotto i riflettori la Malvasia di Candia, studiata in alcuni seminari di approfondimento e degustata sotto i tendoni del Wine Fest.

A Nibbiano, terza tappa del tour enologico della Val Tidone, saranno i passiti ad accompagnare i prodotti culinari più tradizionali nell'appuntamento "DiTerreDiCibiDiVini", capace di riscoprire i gusti e i sapori più antichi.

L'ultimo brindisi sarà ancora una volta affidato ai vini con le bollicine, che si daranno appuntamento a Pianello in concomitanza con la Sagra di San Maurizio, il 27 settembre. "Pianello Frizzante" riunirà sotto il tendone del Wine Fest le aziende vitivinicole e le cantine del territorio che si confronteranno a colpi di vini bianchi, rossi e spumanti.

I programmi dettagliati dei 4 fine settimana sono consultabili sul rinnovato sito internet [www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it), ma – come sempre – oltre alla tradizionale esposizione dei migliori vini delle cantine e aziende vitivinicole partecipanti, il Wine Fest si contraddistinguerà per una serie di eventi collaterali, che spazieranno dai concorsi alla musica, dalle degustazioni guidate ai seminari di approfondimento sui temi del vino.

Condividi:



TAGS:

20-MINUTE MOLE

## FOLLOW US!

14 Sep 2015

Tweets!

Lo sapevi che...per ottenere 1 kg di stimmi di zafferano servono...  
[read more](#)

10 Sep 2015

Tweets!

#Vipiteno  
#Canederli  
#SagradeiCaneederli  
@altoadige\_info @... [read more](#)

08 Sep 2015

Tweets!

Culatello&jazz  
@Roccabianca #culatello #Zibello #jazz #...  
[read more](#)

04 Sep 2015

Tweets!

The 2015 edition will start!  
#Valtidone #wine #fest @ValtidoneWine

freenevnewspos.com Italiano | English News pos Cerca

Home Focus Sezioni Locali Mondo Europa Classifica Pop

Utilizzo dei cookie nel sito: [Può informazioni](#) [Assenti](#)

> "Valtidone Wine Fest, a..." (Tema) l'ultima totale: 1. si può leggere con pagina flip.

Mostra lista

## Valtidone Wine Fest, a Bilegno il concerto inaugurale con Rinaudo e Scagnelli

di:dfc fest vide

4 Settembre 2015 14:26:36

L'Appennino festival ha fatto tappa a Bilegno per celebrare l'apertura della Valtidone Wine Fest, che nel prossimo fine settimana sarà protagonista a Borgonovo del primo dei 4 tradizionali appuntamenti che animano il settembre della Val Tidone.

Ne è scaturita una serata di pura magia, benaugurante antipasto di questa sesta edizione della più grande rassegna del vino piacentino, che si annuncia come quella dei record. Sul palco allestito nel piccolo e suggestivo borgo di Bilegno, le cornamuse di Fabio Rinaudo, fondatore dei "Birkin Tree", uno dei complessi italiani di musica irlandese più longevi e più noti; hanno incontrato le voci dell'Appennino guidate da Maddalena Scagnelli, leader del gruppo degli Enerbia, per uno spettacolo di canti e suoni della tradizione popolare europea che ha conquistato e coinvolto il folto pubblico. Fabio Rinaudo è da più di venti anni un

strumento, trovando con gli Enerbia quella perfetta armonia che ha saputo dar vita a uno spettacolo unico ed emozionante.

Oltre al Valtidone Wine Fest, che con i suoi vini, ha cullato gli spettatori durante il concerto, a fare da padrona di casa non poteva che essere, a Bilegno, Isa Mazzocchi, la chef stellata del ristorante La Patta, che ha presentato in degustazione un menu fatto di melodiose costruzioni di gusto e fantasia. Anche in questo caso si è trattato di un antipasto di ciò che accadrà domenica prossima, 6 settembre, dalle 17, quando l'associazione Chef to Chef, di cui Isa Mazzocchi è tra i fondatori, celebrerà Borgonovo città della gastronomia con alcuni showcooking che avranno come protagonisti anche gli altri chef stellati emiliani, Luca Marchini del ristorante Erba del Re di Modena e Andrea Incerti Vezzani, chef del ristorante Locanda Cà Matilde di Reggio Emilia.

Gli showcooking concluderanno la giornata borgonovese del Valtidone Wine Fest, che avrà la sua inaugurazione ufficiale alle 10.45 insieme alla 46esima edizione della festa d'la Chisola, in Piazza Garibaldi, dove sarà allestito il tradizionale tendone sotto il quale troveranno posto le cantine e aziende vitivinicole che metteranno in degustazione l'ortugno, re della prima tappa del festival del vino. Nel pomeriggio, invece, dalle 15, si terranno, presso il castello medievale di Castelnuovo di Borgonovo, le degustazioni guidate con percorso del gusto e visita al castello, per raggiungere il quale sarà a disposizione una navetta gratuita.

Per i più giovani, ma non solo, il Wine Fest si anticipa a sabato pomeriggio, quando nei bar di Borgonovo sarà l'ora dell'Happy Ortrugo, con la preparazione di una serie di aperitivi a base del vino autoctono della Val Tidone.

Articolo originale: [ilpiacenza.it](#)

Disclaimer dichiarazione: il punto di questo articolo o di diritti d'autore, appartiene ai rispettivi autori ed editori. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per il contenuto di questo articolo e la legittimità.

Avete domande su questo articolo, si prega di [contattare la fonte di notizie ilpiacenza.it](#).

O contatti

Condividi

Scrivere un articolo pertinente questa tema

0 commenti

Ordina per Principali

Aggiungi un commento

Facebook Comments Plug

"VALTIDONE WINE FEST. A..." IN COMUNITA'

Facebook

Twitter

FOTO

TORRI & TONNARE

Notizie

News home

Lettura quotidiana

Classifica

Locali

Mondo

Europa

Pop

POS Piattaforma

L'editor c'è stato articolo

Distribuzione e gestione

Comunità Usa

Multivariata

Lotta titoli

Wiki assistant

Già sfidarsi enciclopedia

Wikimedia

CC galleria

Personale

Ufficiale

Eventi

Condividi

Citazione di Connessione Primo al Mondo

Un nuovo contenuto dell'articolo aggregazione e di modifica degli articoli con esperienza

Fornire una solida base per la scrittura e la diffusione delle informazioni, l'articolo citato l'azione può essere utilizzato ovunque.

Esperienza Subito

Distribuzione di contenuti

Editor contenuto

Rimani Connesso

RSS

Pubblica la scrittura

Aggregazione

Pluralistica inviato

Cellulare

Freenevnewspos.com ©2015 Copyright P.IVA. 0243300032

Chi siamo | Contatto | Privacy Policy | Termini di Servizio | Rapporto

Ultimo aggiornamento: 30/09/2015 11:59



- Home
- Attualità
- Cronaca
- Politica
- Sport
- Cultura Eventi
- Provincia
- Io giornalista
- Contatti
- Università Cattolica
- Redazionali
- Photogallery
- Cooperazione
- Pc Tunes
- Rotary
- Alpini 2013
- Fiori

ABBONATI ALLE GRAFFETTE E SOSTIENI



**FARMACIA FIORANI PIAZZA BORGIO, 40 - PIA**

HOME

## Ouverture in musica per il Valtidone Wine Fest

04 settembre 2015



L'Appennino Festival ha fatto tappa a Bilegno per celebrare l'apertura del Valtidone Wine Fest, che nel prossimo fine settimana sarà protagonista a Borgonovo del primo dei 4 tradizionali appuntamenti che animano il settembre della Val Tidone. Ne è scaturita una serata di pura magia, benaugurante antipasto di questa sesta edizione della più grande rassegna del vino piacentino, che si annuncia come quella dei record.

Sul palco allestito nel piccolo e suggestivo borgo di Bilegno, le comamuse di Fabio Rinaudo, fondatore dei "Birkin Tree", uno dei complessi italiani di musica irlandese più longevi e più noti, hanno incontrato le voci dell'Appennino guidate da Maddalena Scagnelli, leader del gruppo degli Enebia, per uno

spettacolo di canti e suoni della tradizione popolare europea che ha conquistato e coinvolto il folto pubblico. Fabio Rinaudo è da più di venti anni un attento studioso e interprete della Uilleann Pipes, la comamusa irlandese, oltre che della scottish small pipes e della musette bouronnaise e, come sempre, ha saputo alternare il suono a spiegazioni e aneddoti sui suoi strumenti, trovando con gli Enerbia quella perfetta armonia che ha saputo dar vita a uno spettacolo unico ed emozionante.

Oltre al Valtidone Wine Fest, che con i suoi vini, ha cullato gli spettatori durante il concerto, a fare da padrona di casa non poteva che essere, a Bilegno, Isa Mazzocchi, lo chef stellato del Ristorante La Palta, che ha presentato in degustazione un menu fatto di melodiose costruzioni di gusto e fantasia. Anche in questo caso si è trattato di un antipasto di ciò che accadrà domenica prossima, 6 settembre, dalle 17.00, quando l'associazione Chef to Chef, di cui Isa Mazzocchi è tra i fondatori, celebrerà Borgonovo città della gastronomia con alcuni showcooking che avranno come protagonisti anche gli altri chef stellati emiliani, Luca Marchini del Ristorante Erba del Re di Modena e Andrea Incerti Vezzani, chef del Ristorante Locanda Cà Matilde di Reggio Emilia.

Gli showcooking concluderanno la giornata borgonovese del Valtidone Wine Fest, che avrà la sua inaugurazione ufficiale alle ore 10.45 insieme alla 49esima edizione della Festa d'la Chisola, in Piazza Garibaldi, dove sarà allestito il tradizionale tendone sotto il quale troveranno posto le cantine e aziende vitivinicole che metteranno in degustazione l'ortugo, re della prima tappa del festival del vino.

Nel pomeriggio, invece, dalle ore 15, si terranno, presso il castello medievale di Castelnovo di Borgonovo, le degustazioni guidate con percorso del gusto e visita al castello, per raggiungere il quale sarà a disposizione una navetta gratuita. Per i più giovani, ma non solo, il Wine Fest si anticipa a sabato pomeriggio, quando nei bar di Borgonovo sarà l'ora dell'Happy Ortrugo, con la preparazione di una serie di aperitivi a base del vino autoctono della Valtidone.

**GAZZETTA**  
dell'ADDA

La Gazzetta dell'Adda (ITA)

Paese: it  
Pagina: 38  
Readership: 6000  
Diffusione: 6000

Tipo media: Lokale Presse  
Autore: n.d.



► 05 Settembre 2015

## A ZIANO PIACENTINO DEGUSTAZIONE DI PRODOTTI TIPICI Esordio del Valtidone Wine Fest 2015

(g|c) Presentazione a Milano in Piazza Città di Lombardia con una degustazione di vini e prodotti tipici del territorio Piacentino, del Valtidone Wine Fest 2015. L'appuntamento è fissato nei quattro fine settimana di settembre: ogni domenica un Comune dell'area presenta i suoi vini e le specialità tipiche. Si comincia il 6 settembre a Borgonovo con la manifestazione Ortrugo&Chisola, che abbina focaccia e ciccioli al particolare vino bianco dei colli piacentini. L'ortrugo è l'unica vigna autoctona del territorio con un vino che sta riscuotendo sempre maggior successo. Il 13 settembre, a Ziano Piacentino, 64esima edizione della Festa dell'Uva. L'appuntamento di Ziano, Sette Colli in Malvasia mette sotto i riflettori la Malvasia di Candia. La terza tappa del tour è in programma il 20 settembre a Nibbiano: saranno i passiti ad accompagnare i prodotti culinari più tradizionali nell'appuntamento con la rassegna DiTerreDiCibiDiVini. Il 27 settembre, per l'ultimo brindisi, sarà protagonista Pianello che in quella data ospita la Sagra di San Maurizio. Pianello Frizzante riunirà sotto il tendone del Wine Fest le aziende vitivinicole e le cantine del territorio. All'incontro con la stampa sono intervenuti **Manuel Ghilardelli**, sindaco di Ziano Piacentino **Mattia Biffi** dell'azienda Mossi di Albareto di Ziano, che vanta i natali nel 1558.



**PROMOTORE**  
Manuel Ghilardelli, sindaco di  
Ziano Piacentino

**GIORNALE di ERBA**

EDIZIONE DELLA SPIRITUALITÀ • GIORNALE DI CULTURA • FONDATO NEL 2000 • DI ERBA E DI NARATELLO

Giornale di Erba (ITA)

Paese: it

Pagina: 17

Readership: 6000

Diffusione: 6000

Tipo media: Lokale Presse

Autore: n.d.



► 05 Settembre 2015

## Esordio del Valtidone Wine Fest 2015 A ZIANO PIACENTINO DEGUSTAZIONE DI PRODOTTI TIPICI

(g) Presentazione a Milano in Piazza Città di Lombardia con una degustazione di vini e prodotti tipici del territorio Piacentino, del Valtidone Wine Fest 2015. L'appuntamento è fissato nei quattro fine settimana di settembre: ogni domenica un Comune dell'area presenta i suoi vini e le specialità tipiche. Si comincia il 6 settembre a Borgonovo con la manifestazione Ortrugo&Chisola, che abbina focaccia e ciccioli al particolare vino bianco dei colli piacentini. L'ortrugo è l'unica vigna autoctona del territorio con un vino che sta riscuotendo sempre maggior successo. Il 13 settembre, a Ziano Piacentino, 64esima edizione della Festa dell'Uva. L'appuntamento di Ziano, Sette Colli in Malvasia mette sotto i riflettori la Malvasia di Candia. La terza tappa del tour è in programma il 20 settembre a Nibbiano: saranno i passiti ad accompagnare i prodotti culinari più tradizionali nell'appuntamento con la rassegna DiTerreDiCibiDiVini. Il 27 settembre, per l'ultimo brindisi, sarà protagonista Pianello che in quella data ospita la Sagra di San Maurizio. Pianello Frizzante riunirà sotto il tendone del Wine Fest le aziende vitivinicole e le cantine del territorio. All'incontro con la stampa sono intervenuti **Manuel Ghilardelli**, sindaco di Ziano Piacentino **Mattia Biffi** dell'azienda Mossi di Albareto di Ziano, che vanta i natali nel 1558.

### PROMOTORE

Manuel Ghilardelli, sindaco di  
Ziano Piacentino

Giornale di Cantu (ITA)

Paese: it

Tipo media: Weekly newspaper

Pagina: 53

Autore: n.d.

Readership: 5500

Diffusione: 5500



► 05 Settembre 2015

## A ZIANO PIACENTINO DEGUSTAZIONE DI PRODOTTI TIPICI Esordio del Valtidone Wine Fest 2015

(glc) Presentazione a Milano in Piazza Città di Lombardia con una degustazione di vini e prodotti tipici del territorio Piacentino, del Valtidone Wine Fest 2015. L'appuntamento è fissato nei quattro fine settimana di settembre: ogni domenica un Comune dell'area presenta i suoi vini e le specialità tipiche. Si comincia il 6 settembre a Borgonovo con la manifestazione Ortrugo&Chisola, che abbina focaccia e ciccioli al particolare vino bianco dei colli piacentini. L'ortrugo è l'unica vigna autoctona del territorio con un vino che sta riscuotendo sempre maggior successo. Il 13 settembre, a Ziano Piacentino, 64esima edizione della Festa dell'Uva. L'appuntamento di Ziano, Sette Colli in Malvasia mette sotto i riflettori la Malvasia di Candia. La terza tappa del tour è in programma il 20 settembre a Nibbiano: saranno i passiti ad accompagnare i prodotti culinari più tradizionali nell'appuntamento con la rassegna DiTerreDiCibiDiVini. Il 27 settembre, per l'ultimo brindisi, sarà protagonista Pianello che in quella data ospita la Sagra di San Maurizio. Pianello Frizzante riunirà sotto il tendone del Wine Fest le aziende vitivinicole e le cantine del territorio. All'incontro con la stampa sono intervenuti **Manuel Ghilardelli**, sindaco di Ziano Piacentino **Mattia Biffi** dell'azienda Mossi di Albareto di Ziano, che vanta i natali nel 1558.



**PROMOTORE**  
Manuel Ghilardelli, sindaco di  
Ziano Piacentino

## A ZIANO PIACENTINO DEGUSTAZIONE DI PRODOTTI TIPICI Esordio del Valtidone Wine Fest 2015

(glc) Presentazione a Milano in Piazza Città di Lombardia con una degustazione di vini e prodotti tipici del territorio Piacentino, del Valtidone Wine Fest 2015. L'appuntamento è fissato nei quattro fine settimana di settembre: ogni domenica un Comune dell'area presenta i suoi vini e le specialità tipiche. Si comincia il 6 settembre a Borgonovo con la manifestazione Ortrugo&Chisola, che abbina focaccia e ciccioli al particolare vino bianco dei colli piacentini. L'ortrugo è l'unica vigna autoctona del territorio con un vino che sta riscuotendo sempre maggior successo. Il 13 settembre, a Ziano Piacentino, 64esima edizione della Festa dell'Uva. L'appuntamento di Ziano, Sette Colli in Malvasia mette sotto i riflettori la Malvasia di Candia. La terza tappa del tour è in programma il 20 settembre a Nibbiano: saranno i passiti ad accompagnare i prodotti culinari più tradizionali nell'appuntamento con la rassegna DiTerreDiCibiDiVini. Il 27 settembre, per l'ultimo brindisi, sarà protagonista Pianello che in quella data ospita la Sagra di San Maurizio. Pianello Frizzante riunirà sotto il tendone del Wine Fest le aziende vitivinicole e le cantine del territorio. All'incontro con la stampa sono intervenuti **Manuel Ghilardelli**, sindaco di Ziano Piacentino **Mattia Biffi** dell'azienda Mossi di Albareto di Ziano, che vanta i natali nel 1558.



**PROMOTORE**  
Manuel Ghilardelli, sindaco di  
Ziano Piacentino

**GAZZETTA**  
della **MARTESANA**

Gazzetta della Martesana (ITA)

Paese: it  
Pagina: 59  
Readership: 55000  
Diffusione: 11000

Tipo media: Lokale Presse  
Autore: n.d.



► 05 Settembre 2015

## Esordio del Valtidone Wine Fest 2015 **A ZIANO PIACENTINO DEGUSTAZIONE DI PRODOTTI TIPICI**

(glc) Presentazione a Milano in Piazza Città di Lombardia con una degustazione di vini e prodotti tipici del territorio Piacentino, del Valtidone Wine Fest 2015. L'appuntamento è fissato nei quattro fine settimana di settembre: ogni domenica un Comune dell'area presenta i suoi vini e le specialità tipiche. Si comincia il 6 settembre a Borgonovo con la manifestazione Ortrugo&Chisola, che abbina focaccia e ciccioli al particolare vino bianco dei colli piacentini. L'ortrugo è l'unica vigna autoctona del territorio con un vino che sta riscuotendo sempre maggior successo. Il 13 settembre, a Ziano Piacentino, 64esima edizione della Festa dell'Uva. L'appuntamento di Ziano, Sette Colli in Malvasia mette sotto i riflettori la Malvasia di Candia. La terza tappa del tour è in programma il 20 settembre a Nibbiano: saranno i passiti ad accompagnare i prodotti culinari più tradizionali nell'appuntamento con la rassegna DiTerreDiCibiDiVini. Il 27 settembre, per l'ultimo brindisi, sarà protagonista Pianello che in quella data ospita la Sagra di San Maurizio. Pianello Frizzante riunirà sotto il tendone del Wine Fest le aziende vitivinicole e le cantine del territorio. All'incontro con la stampa sono intervenuti **Manuel Ghilardelli**, sindaco di Ziano Piacentino **Mattia Biffi** dell'azienda Mossi di Albareto di Ziano, che vanta i natali nel 1558.

## A ZIANO PIACENTINO DEGUSTAZIONE DI PRODOTTI TIPICI Esordio del Valtidone Wine Fest 2015

(g.c) Presentazione a Milano in Piazza Città di Lombardia con una degustazione di vini e prodotti tipici del territorio Piacentino, del Valtidone Wine Fest 2015. L'appuntamento è fissato nei quattro fine settimana di settembre: ogni domenica un Comune dell'area presenta i suoi vini e le specialità tipiche. Si comincia il 6 settembre a Borgonovo con la manifestazione Ortrugo&Chisola, che abbina focaccia e ciccioli al particolare vino bianco dei colli piacentini. L'ortrugo è l'unica vigna autoctona del territorio con un vino che sta riscuotendo sempre maggior successo. Il 13 settembre, a Ziano Piacentino, 64esima edizione della Festa dell'Uva. L'appuntamento di Ziano, Sette Colli in Malvasia mette sotto i riflettori la Malvasia di Candia. La terza tappa del tour è in programma il 20 settembre a Nibbiano: saranno i passiti ad accompagnare i prodotti culinari più tradizionali nell'appuntamento con la rassegna DiTerreDiCibiDiVini. Il 27 settembre, per l'ultimo brindisi, sarà protagonista Pianello che in quella data ospita la Sagra di San Maurizio. Pianello Frizzante riunirà sotto il tendone del Wine Fest le aziende vitivinicole e le cantine del territorio. All'incontro con la stampa sono intervenuti **Manuel Ghilardelli**, sindaco di Ziano Piacentino **Mattia Biffi** dell'azienda Mossi di Albareto di Ziano, che vanta i natali nel 1558.



**PROMOTORE**  
Manuel Ghilardelli, sindaco di  
Ziano Piacentino

## Chef stellati al Valtidone Wine fest

» **BORGONOVO** - Il Valtidone Wine fest, rassegna dedicata ai vini piacentini e giunta alla sesta edizione è in programma fino al 6 settembre a Borgonovo, il 13 a Ziano, il 20 a Nibbiano e il 27 a Pianello. In sfilata chef stellati.



NEL PIATTO NEL BICCHIERE GUSTURISMO PROTAGONISTI AZIENDE E PRODOTTI REGIONANDO NEL MONDO

FOOD ECONOMY CULTURA E SOCIETÀ

Gazzetta Normativa Alimentare Web

Ricevi la newsletter del tecnologo alimentare Alfredo Clerici

## Valtidone Wine Fest 2015: La Malvasia amata da Leonardo da Vinci

Insieme ai sapori del Piacentino, per quattro domeniche consecutive – 6-13-20-27 – del mese di settembre, la più grande rassegna del vino, itinerante in quattro paesi



settembre 05, 2015

Inserisci un commento



La valle attraversata dal torrente Tidone, la Valtidone appunto, che si estende prevalentemente in provincia di Piacenza, con sconfinamenti in quella di Pavia, sono certi che il vitigno amato da Leonardo da Vinci sia stato la Malvasia di Candia.

Ed è proprio questa Malvasia in versione aromatica che insieme al rinato Ortrugo, al Gutturino – nelle sue versioni frizzante, superiore, fermo d'annata, e riserva, con



affinamento in rovere o barrique – e la straordinaria Malvasia Rosa, prodotta grazie a una mutazione genetica spontanea che conferisce a questo vino la sua eccezionale unicità, saranno i protagonisti del Valtidone Wine Fest 2015.

**valtidone**  
2015 wine fest  
www.valtidonewinefest.it

GUSTURISMO

settembre 13, 2015  
**Luigi Sartini vince il Festival del Brodetto di Fano 2015**

settembre 11, 2015  
**Asti, Douja D'or: pronti via, partita !**

settembre 06, 2015  
**Oltrepo pavese: fuori EXPO smart, a due passi da Milano**

settembre 06, 2015  
**Dopo Expo: puntare sul Po, sul nuovo turismo fluviale**

settembre 05, 2015  
**"Slow Food" a Fermentazioni 2015 Officine Farneto Roma 11-13 settembre**

CERCA IN NEWSFOOD

Google™ Ricerca personalizzata



EXPO 2015



**CONFEZIONIAMO V  
NEI BAG IN BOX**





Insieme ai sapori del Piacentino, per quattro domeniche consecutive – 6-13-20-27 – del mese di settembre, della più grande rassegna del vino oltretutto itinerante perché ogni appuntamento è

ospitato da un borgo diverso.

E' stato sottolineato nel corso della conferenza stampa organizzata in collaborazione con le associazioni interregionali di giornalisti agroambiente e food Arga Lombardia-Liguria e Arga Emilia-Romagna, per la prima volta impegnate in un'iniziativa congiunta con Manuel Ghilardelli, sindaco di Ziano Piacentino, il comune più vitato d'Italia con l'85% del territorio coltivato a vite e un altro primato, quello di ospitare il primo pancettificio d'Europa, il San Carlo.

“Le nostre terre – ha spiegato Ghilardelli – producono Barbera, Bonarda, Ortrugo e Malvasia che, insieme ai salumi tipici e alle colline che caratterizzano il nostro paesaggio, diventano l'occasione per scoprirne la



Manuel Ghilardelli, sindaco di Ziano Piacentino

genuinità e la passione per le cose buone e sane da bere e da mangiare”. Tant'è vero che nel corso del Valtidone Wine Fest, che inizierà domenica 6 settembre, si avrà la possibilità di visitare l'azienda **Mossi di Albareto di Ziano**, nata nel 1558 e quindi la seconda a conduzione familiare più antica d'Italia e la novantesima nel mondo: un primato cui si aggiungono il lavoro di ricerca per la riproposizione dell'Ortrugo, tipico vitigno autoctono che era stato ingiustamente dimenticato e oggi doc, la collaborazione con la facoltà di Agraria dell'Università Cattolica di Piacenza e con il professor Roberto Fregoni per la produzione della Malvasia Rosa, un vigneto espressamente dedicato alla sperimentazione di ben 27 varietà autoctone “dimenticate” per verificarne l'idoneità a una nuova vinificazione. Mentre la **Cantina Sociale di Vicobarone** è la più importante realtà vinicola della Valtidone: nata nel 1960, oggi conta 250 soci che tra Colli Piacentini e Oltrepò Pavese producono 85.000 quintali d'uva. Questa struttura, inoltre, è impegnata nel programma di sostenibilità per ridurre il proprio impatto ambientale sia nei vigneti che in cantina ottimizzando ad esempio le lavorazioni in campagna e minimizzando le emissioni di CO2 e il consumo di acqua nei processi di vinificazione e affinamento.



**VENITECI A TROVAR**

**SI** PADIGLIONE  
**M** STAND S22  
**EI** **3/6**  
**NOVEME**  
FIERA MILANO (RHC)



VIDEO



Francesco Mazzei Chef al Bellavita Expo 2015 (video)

Guarda i video di Newsfood



agosto 29, 2015

**La Lanterna Pasta Fresca Emiliana:**  
**Claudia Ferri con**

**Cino Tortorella, Mago Zurlì**  
**(Video)**



luglio 30, 2015

**Enzo Ninivaggi,**  
**Chef ristorante**  
**La Veranda del**  
**Color – Bardolino**

**(video)**

NEWSFOOD SOCIAL NETWORK



E, poi, c'è la **Tenuta Ferraia** che presenta la Malvasia, ferma e anche frizzante, orgogliosa di evidenziare che i propri vitigni hanno origini che risalgono alla civiltà ellenica. Ancor oggi è conosciuta con la doppia

denominazione Monemvasia-Malvasia, inizialmente localizzata a Monemvasià nel Peloponneso, mentre oggi viene coltivata principalmente nelle isole Cicladi, in particolare a Paros, e a Creta. L'azienda produce anche la Malvasia di Candia aromatica oltre a Ortrugo, Barbera e Bonarda.

Barbera e Bonarda in purezza si potranno degustare presso l'azienda agricola **Molinelli** che propone con la "Polveriera" un vino storico in quanto la superficie vitata si trova dove un tempo esisteva il deposito delle polveri utilizzate a scopo militare.

#### Le tappe del Valldone Wine Festival.

Si comincia il **6 settembre a Borgonovo** con la manifestazione Ortrugo&Chisola, che abbina la focaccia coi ciccioli al particolare vino bianco dei colli piacentini. L'ortrugo è l'unica vigna autoctona del territorio e dà vita a un vino che sta riscuotendo sempre maggior successo per la sua freschezza e leggerezza tanto da farne adatto ad accompagnare un pasto ma anche come aperitivo.

L'appuntamento del **13 settembre, a Ziano Piacentino**, si congiunge alla 64esima edizione della Festa dell'Uva. Oltre alla Sette Colli in Malvasia che mette sotto i riflettori la Malvasia di Candia, studiata in alcuni seminari di approfondimento e degustata sotto i tendoni del Wine Fest.

La terza tappa del tour è in programma il **20 settembre a Nibbiano**: saranno i passiti ad accompagnare i prodotti culinari più tradizionali nell'appuntamento con la rassegna DiTerreDiCibiDiVini, capace di riscoprire i gusti e i sapori più antichi.

Il **27 settembre**, per l'ultimo brindisi, sarà protagonista **Pianello** che in quella data ospita la Sagra di San Maurizio. Pianello Frizzante riunirà sotto il tendone del Wine Fest tutte le aziende vitivinicole e le cantine del territorio, che si confronteranno a colpi di vini bianchi, rossi e spumanti.

Michele Pizzillo  
Newsfood.com

## I viaggiatori consigliano

Trova offerte e leggi le recensioni di hotel a Milano!



TAGGED [Malvasia](#) [valldone](#) [Valldone Wine Fest 2015](#)



### NEL PIATTO



settembre 13, 2015  
**Utilizzo del sale in cucina: i consigli di Marco Di Lorenzi, Chef Docente**



settembre 13, 2015  
**Norme igieniche per ristoranti by Marco Di Lorenzi**



settembre 07, 2015  
**Identità Golose: Newsletter n. 455 di Paolo Marchi del 4 settembre**

2015

### NEL MONDO



settembre 10, 2015  
**La Grecia paese partner di Anuga 2015**



settembre 07, 2015  
**Giornata nazionale del Bahrain: BMTA ospite a Expo**



settembre 07, 2015  
**La satira può migliorare le abitudini alimentari**

**Vola gratis**  
Volagratis: tutti i voli in un click

**L'ultima esperienza golosa**

Plannify

[Connettiti con Facebook](#)
[Login / Registrati](#)

## Valtidone Wine Fest

📍 Borgonovo Val Tidone, Ziano Piacentino, Nibbi

Successivo >



6ª Edizione Valtidone Wine Fest Dal 06 al 27 Settembre 2015 Borgonovo Val Tidone, Ziano Piacentino, Nibbiano Val Tidone, Pianello Val Tidone (PC) Valtidone Wine Fest, partenza con il botto Numeri da record per la tappa di Borgonovo del festival del vino piacentino Borgonovo, 7 settembre 2015 - "Un successo strepitoso, che va oltre le pi ottimistiche aspettative, segno che questa rassegna diventata un appuntamento atteso e conosciuto ben al ...

[Leggi tutto](#)

### RICERCHE CORRELATE

enogastronomici
motori
apertura
vino

festival
musica
concerto
rassegna

### IN EVIDENZA



Expolaser  
📍 PIACENZA



TT Expo  
📍 PIACENZA



Sorgente del Vino Live8ª Edizi...  
📍 PIACENZA



PantheonEdizione 2016  
📍 PIACENZA



Piacenza SposiEvento per il ma...  
📍 PIACENZA



Oro RossoFestival del Pomodoro  
📍 PIACENZA

### LOCATION

Borgonovo Val Tidone, Ziano Piacentino, Nibbiano Val Tidone, Pianello Val Tidone  
Borgonovo Val Tidone, Ziano Piacentino, Nibbiano Val Tidone, Pianello Val Tidone

📍 Borgonovo Val Tidone, Ziano Piacentino, Nibbi



Map data ©2015 Google  
[Indicazioni stradali](#)

Tweet
 Mi piace
 +

0 commenti Ordina per [Principali](#)



Aggiungi un commento...

Facebook Comments Plugin

Plannify non si assume alcuna responsabilità in ordine a variazioni di orario, di data o di programma, nel caso si verificano dei cambiamenti nella programmazione e/o nell'orario di un evento. L'organizzatore sarà in ogni caso l'unico soggetto responsabile degli eventuali cambiamenti e delle disposizioni rese note in relazione agli stessi.

### VUOI INSERIRE I TUOI EVENTI SU PLANNIFY?

[Pubblica un evento](#)



RISCATTA IL TUO COUPON

[Usa il tuo coupon](#)

### PERSONE CHE POTRESTI CONOSCERE SU PLANNIFY



## E con la Strada dei Vini e dei Sapori spazio ai prodotti delle terre argillose della Valtidone

Si è aperto con una serata tutta dedicata alla Valtidone, alle sue terre argillose e ai vini che da queste terre traggono la loro origine, il primo dei sette appuntamenti che la *Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli Piacentini* organizza a Piazzetta Piacenza. Il primo evento, una degustazione "chiusa" scandita da due momenti durante i quali ai visitatori sono stati spiegati i prodotti e la loro storia, ha avuto come protagonisti l'altra sera due vini, il Gutturnio frizzante e la Malvasia di Candia aromatica prodotti da cantine valtidonesi, e il mosto cotto abbinati ai salumi del salumificio San Carlo di Ziano.

All'interno degli spazi di

Piazzetta Piacenza largo quindi alle degustazioni che la *Strada dei Vini* ha organizzato insieme a Giacomo Pavesi, de "l'Ostria" che a breve aprirà i battenti alla Faggiola di Gariga di Pordenano. A lui, e al sommelier Gianluca Cordani, il compito di spiegare i segreti dei prodotti che sono stati serviti a poco meno di un centinaio di persone che hanno preso parte alle due degustazioni. «L'idea di chiudere ad un massimo di 40 partecipanti per ognuno dei due momenti - spiega la presidente de *La Strada dei Vini* Elisabetta Virtuani che insieme a Pavesi ha guidato le degustazioni - aveva una sua motivazione ben precisa, che era quella di invitare le persone ad



una riflessione. Fermare cioè il visitatore e spiegargli la storia del prodotto e del territorio, in modo che una volta lasciata Expo resti un ricordo preciso di ciò che ha degustato. Anche la

### io done

Assaggi di prodotti tipici e di vino in Piazzetta e i vini della Valtidone che hanno fatto passerella nel nostro stand a Expo



decisione di aprire i sette eventi con quello dedicato alla Valtidone - prosegue Virtuani - non è stata casuale, ma legata al fatto che proprio in queste ore sta prendendo il via il *Valtidone Wine fest*. Il festival itinerante dei vini, lo ricordiamo, proprio oggi a Borgonovo celebra la sua apertura prima di ce-

dere il testimone, i prossimi tre fine settimana di settembre, a Ziano, Nibbiano e Pianello. Nel frattempo quindi l'altra sera a Piazzetta Piacenza si è avuto un primo assaggio di cosa sia la cultura vitivinicola valtidonese grazie alle cantine Lusenti e Torre Fornello che a Expo hanno portato la loro Malvasia

di candia aromatica, Malvasia Emiliana e Donna Luigia, abbinati alla pancetta e alla treccia di pane dei panificatori piacentini (presenti durante tutte e sette gli appuntamenti). Il Gutturnio frizzante dei fratelli Piacentini e Cantina Vicobarone, servito rigorosamente nelle scodelline, è stato invece abbinato a coppa e salame. Da ultimo il mosto cotto dell'agriturismo Racemus è andato invece a nozze con la Bonarda dolce, Angelico, di Civardi. Al termine ai visitatori sono stati distribuiti sacchetti con terra argillosa della Valtidone chiusi con il logo di *Piacenza terra di valori* e accompagnati dai segnalibro a forma di uva de *La Strada dei Vini*. Venerdì prossimo, 11 settembre, protagonista a Piazzetta Piacenza sarà il basso Appennino con i suoi "grass pist", bomba di riso e formaggio di capra con il miele.

Mariangela Milani



Mi piace

Provincia di Piacenza

- Eventi Piacenza Città
- Eventi Bobbio
- Eventi Fiorenzuola
- Eventi Castel San Giovanni
- Eventi Vigolzone
- Eventi Gropparello

## Val Tidone Wine Fest, a Borgonovo Ortrugo & Chisola

<b>Indirizzo</b>	Via Giuseppe Garibaldi
<b>Comune</b>	Borgonovo Val Tidone
<b>Presso</b>	Piazza Garibaldi
<b>Provincia</b>	Piacenza (PC)
<b>Dal</b>	03/09/2015
<b>Al</b>	06/09/2015
<b>Categoria</b>	Eventi



wine

### Ortrugo&Chisola, il programma

#### Giovedì 3 Settembre

Bilegno di Borgonovo V.T. ore 21,00  
 Fabio Rinaudo dei Birkin Tree,  
 con le sue cornamuse italiane ed europee, dialoga con Enerbia  
 Canti e danze dalle tradizioni popolari europee

#### Sabato 5 Settembre

dalle ore 18,00  
 Happy Ortrugo. Aperitivi a base di Ortrugo DOC nei bar di Borgonovo Val Tidone

#### Domenica 6 Settembre

Piazza Garibaldi dalle ore 9,00 alle ore 19,00  
 Degustazioni di Ortrugo DOC in abbinamento alla chisola, famosa focaccia con i riccioli.

Ore 10,45 Inaugurazione ufficiale Ortrugo&Chisola e 49° Festa d'la Chisola.

Ore 15,00 - 16,00 - 17,00 - 18,00 Degustazioni guidate nel Castello medievale di Castelnovo di Borgonovo Val Tidone con percorso del gusto e visita al Castello. Navetta Gratuita per il trasporto.

Ore 17,00 - 17,45 - 18,30

Cortile Rocca Municipale - Piazza Garibaldi.  
 La Val Tidone interpretata da Chef to Chef.  
 3 Chef Stellati proporranno la Val Tidone nei loro piatti.



[Home Page](#) - [Privacy](#) Copyright © 2014 In EventiOggi.net



## Valtidone Wine Fest 2015 - showcooking di alta cucina

### Valtidone Wine Fest 2015 3 chef stellati per uno showcooking di alta cucina

Articolo scritto da **Redazione Oraviaggiando** in data **06/09/2015** - Luogo: **Emilia Romagna**

*Borgonovo 6 settembre 2015* - Il Valtidone Wine Fest scalda i motori per il primo dei quattro appuntamenti in cui si articola la manifestazione, previsto come di consueto a Borgonovo Val Tidone. E lo fa in maniera eccellente, addirittura stellata. Protagonisti nel pomeriggio di domenica 6 settembre saranno, infatti, tre chef di fama internazionale, che nel corso di tre showcooking racconteranno la Val Tidone attraverso i loro piatti da abbinare ai vini del territorio.

Una scelta non casuale quella di Borgonovo, "eletta" città della gastronomia nell'ambito del progetto Chef to Chef, associazione nata per favorire l'evoluzione della gastronomia regionale e la sua affermazione a livello nazionale ed internazionale. Borgonovo, insieme alle altre 11 città della gastronomia, progettano la crescita gastronomica del territorio per partecipare al mondo della culture tutelate dall'Unesco.

Ad aprire le danze ai fornelli, allestiti nel cortile della Rocca Municipale, sarà alle 17.00 Isa Mazzocchi, regina del Ristorante La Palta di Bilegno (Pc) e padrona di casa in terra borgonovese, che forte della sua esperienza sul territorio reinventerà i classici sapori della Val Tidone realizzando piatti tradizionali in chiave contemporanea. Nella serata di sabato 5 settembre, infatti, sarà il turno di un altro chef di fama internazionale, quello di un emiliano nella sua cucina. Nell'elaborazione dei suoi piatti predilige la grazia e l'eleganza, riservando sempre massima attenzione a due componenti per lei irrinunciabili in cucina: il sapore e la vivacità.

Il secondo a "entrare in cucina", alle 17.45, sarà lo chef Luca Marchini del Ristorante Eriba del Re di Modena. Di origini toscane, ma emiliano d'adozione, Marchini mette nei suoi piatti tutta l'esperienza accumulata nei suoi primi anni da chef in giro per l'Italia, in particolar modo sotto l'ala di Massimo Bottura, lo chef modenese dell'Osteria Francescana, e del bolognese Bruno Barbieri. Oggi Marchini lavora paragonando la sua cucina a una "giostra", dove il divertimento e l'ironia, la consapevolezza e la serietà di ogni piatto, portano colui che assaggia a provare emozioni uniche.

Andrea Incerti Vezzani, chef del Ristorante Locanda Cà Matilde di Reggio Emilia, infine, alle ore 18.30, porterà la sua visione della Val Tidone nei suoi piatti che si rifanno alla cultura culinaria contadina giocata su attenti abbinamenti, o su equilibrati contrasti, degli ingredienti. E' una cucina tradizionale la sua, molto attenta alla stagionalità e naturalità delle materie prime così come alle cotture che utilizza: leggere e delicate per preservare la purezza dei profumi e dei sapori.

Tutti e tre gli chef fanno parte dell'Associazione Chef to Chef, nata per favorire l'evoluzione della gastronomia regionale e la sua affermazione a livello nazionale ed internazionale. L'obiettivo dell'Associazione, presieduta da Massimo Spigaroli del Relais Corte Pallavicina, è quello di valorizzare i grandi prodotti di una regione ricca di tradizione e di credibilità nel mondo con un'offerta gastronomica che tenga conto del progresso delle tecniche di elaborazione e di analisi sensoriale in cucina. Riunisce, oltre ad alcuni produttori e Consorzi, una cinquantina di cuochi appartenenti all'élite della ristorazione dell'Emilia-Romagna.

Gli showcooking saranno condotti dal giornalista piacentino Luigi Franchi e gli assaggi dei piatti preparati si possono prenotare presso la segreteria del Valtidone Wine Fest al numero 0523861823 o alla cassa Valtidone Wine Fest direttamente il 6 di settembre.

Quello di Borgonovo Val Tidone è il primo appuntamento con il Valtidone Wine Fest, la rassegna dedicata ai vini piacentini giunta ormai alla sua sesta edizione, il cui programma completo è consultabile al sito [www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it), dove è possibile trovare i riferimenti anche per prenotare il soggiorno o la cena tipica sulle colline piacentine.









Home
programmi
patrimonio
guida città
all'uscita
contatti

## Il quotidiano on-line di Piacenza e Provincia

© radio SOUND 92

POLITICA
CRONACA
SPORT
CALCIO LIVE
ECONOMIA
ATTUALITÀ
EVENTI
Rubriche
Annunci
+ SCRIVICI

Login
Registrazione
Newsletter
Feed Atom/RSS
Piacenza24 sul tuo sito
uReport
Guida Utile
Help

Ascolta Radio Sound Streaming Video  
 GR locale Traffico GR nazionale

cerca tra le Notizie

Segui @Piacenza24 Google+



In breve Più letti Più scaricati

- Sport: La Pavidea si aggiudica il Memorial "Samantha Pini"
- Sport: Il Piacenza Basket dice addio alla Coppa Ferrari
- Sport: Lpr, giovedì test con la Conad Reggio Emilia al Palalancia
- Sport: Sifa, "neerlandese" per i Lyons. A Piacenza arrivano i Te Puna
- Cronaca: Via Genocchi, tassino trovato con 9 grammi di cocaina arrestato
- Cronaca: Stalking, botte e minacce alla ex per denaro. Condannato a un anno e 8 mesi
- Cronaca: Spaccio ai Giardini Margherita, due denunce e 40 grammi di droga sequestrati
- Attualità: Breve sul Po, lo stop si fa divisa definitiva. Quintavalle: "finalmente"
- Attualità: Croce Rossa Polesano, 800 chili di alimenti per alluvionati di Fano
- Economia: Piacenza entra nel cuore del Giappone grazie al Consorzio Alimentare



**BRIAN MAYNE insegna GOAL MAPPING:**  
Sviluppa la tua naturale capacità di fissare e raggiungere obiettivi.  
**TARiffe ESCLUSIVE PER L'ITALIA!**

- Piacenza - 47<sup>a</sup> Settimana Organistica ed Internazionale**

  - Dieci anni di Milestone, si riparte tra artisti di spicco e school of music
  - Monticelli d' Ongina festeggia la 40<sup>a</sup> Festa dell'Aglio
  - 40<sup>a</sup> Festa delle Castagne a Gusano di Gropparello
  - Tutto pronto per la rassegna teatrale "L'altra scena", si parte il 1 ottobre
  - Polentata e Castagnata a Trezzoso in Valtidone
- Piacenza - Artisti piacentini a sostegno degli alluvionati: grande concerto in piazza**

  - Oltre 100 aziende a Piacenza Expo per "Sollevamento e Trasporti Eccezionali"
  - Confedilizia, tutto pronto per la 12esima edizione della Festa del Condominio
  - Montanari a Piacenza, bersaglio Papa Francesco: "Non sapete cosa vi aspetta"

**Tuo evento -** Fal conoscere il tuo evento. Registrati e pubblica gratis testo e foto.

## DOMUS PIACENTINA

CASA FUNERARIA



## Valtidone Wine Fest, partenza con il botto

Piacenza - lunedì 7 settembre 2015 - 17:28



"Un successo strepitoso, che va oltre le più ottimistiche aspettative, segno che questa rassegna è diventata un appuntamento atteso e conosciuto ben al di fuori dei confini provinciali". Numeri alla mano, non poteva che essere un commento entusiastico quello rilanciato, al termine della giornata, dai rappresentanti del comitato organizzatore del Valtidone Wine Fest: ben oltre 1000 calici distribuiti, decine di cantinette vendute, più di 90 degustazioni guidate presso il castello di Castelnuovo, circa 250 iscritti agli showcooking, migliaia di persone che hanno affollato dalla mattina fino alla sera il tendone del festival in Piazza Garibaldi, tra assaggi e brindisi all'ortrugo.

La tappa borgognese del Valtidone Wine Fest si è calata perfettamente nell'atmosfera festosa regalata dalla 49esima edizione della Sagra della Chisola, fomento alla focaccia con i ciccioi, prodotto de.co. locale, il miglior abbinamento tra cibo e vino. L'ortrugo, unica vite e vino autoctono del territorio, ha saputo ormai imporsi sia come vino da pasto, sia per i momenti di aperitivo, come testimoniato dal successo dei cocktail preparati sabato sera nei bar di Borgonovo, conquistandosi il generale apprezzamento dei tanti ospiti, turisti, amanti del vino che ieri hanno affollato il tendone della rassegna, provenienti da quasi tutto il nord Italia e dalla Svizzera.

Dopo l'inaugurazione ufficiale da parte del Sindaco di Borgonovo, Roberto Barbieri, insieme agli amministratori degli altri comuni del Wine Fest e agli sponsor, Roberto Gazzola - a nome della giuria di esperti - ha premiato il miglior ortrugo della vendemmia 2014: la vittoria è andata all'Azienda vitivinicola dei Fratelli Piacentini, di Ziano, a cui è stato assegnato come ormai tradizione il dipinto a tema opera del pittore Francesco Summo.

Sotto il tendone del festival hanno trovato posto prodotti e produttori del territorio tra salumi, oli, pane, formaggi offerti in abbinamento con l'ortrugo della trentina cantine e aziende vitivinicole iscritte al Valtidone Wine Fest, regalando ai visitatori una completa e succulenta offerta enogastronomica. Tanti coloro che hanno voluto approfondire la conoscenza sull'ortrugo, calati nell'atmosfera magica del castello di Castelnuovo e culti dall'esperienza di sommelier professionisti.

Abbinamento tra vino e cibo, infine, anche nell'incontro tra il Valtidone Wine Fest e l'Associazione Chef to Chef, che riunisce i cuochi stellati della regione chiamati a far conoscere la cucina emiliana fuori dal nostro territorio. A celebrare Borgonovo città della gastronomia, si sono quindi dati appuntamento nella Rocca Municipale, Isa Mazzocchi del Ristorante La Palta di Bilegno, che ha proposto i "tortelli di pisarei ripieni di anolini", Luca Marchini del ristorante Erba del Re di Modena, con la sua insalata di fine estate con yogurt a maionese fichi appena salati olio miele pane croccante e mix di insalate affumicate e Andrea Incerti Vezzani, chef del ristorante Locanda Cà Matilde, autore di un panino con verdure marinate in agrodolce (a mo' di giardiniera piacentina), pancetta cotta e mosto cotto.

Mentre sotto il tendone si consumavano gli ultimi brindisi all'ortrugo, il Comitato organizzatore del Wine Fest rilanciava l'appuntamento per la prossima settimana, quando a Ziano, il paese più vitato d'Italia, sarà protagonista la malvasia nell'ambito della 64esima Festa dell'Uva e dell'evento Sette Colli in Malvasia.

Piacenza24  
 © Radio Sound Piacenza - riproduzione vietata

- Attualità:** Accoglienza profughi, già otto le parrocchie piacentine pronte a ospitarli
- Cronaca:** Con un trapano forzano la finestra ma scatta l'allarme, il colpo fallisce
- Cronaca:** Non avevano più notizie del vicino di casa 78enne, era morto da due settimane
- Politica:** Alluvione, i lavori accelerano: a Recesio la strada riparrà a fine ottobre
- Attualità:** Carcere, il garante critica la condivisione degli spazi: "Urge intervento"
- Cronaca:** "L'esempio di Luca resterà vivo nei bimbi che giocheranno in questo giardino"
- Politica:** "Il Governo allarga Patto di stabilità, 14 milioni per Comuni alluvionati"
- Attualità:** L'Osteria del Teatro preoccupa Piacenza: "Riapriremo. Ma serve più coesione"
- Politica:** Piano regionale aria: limitazioni al traffico, dal 1° ottobre in vigore
- Attualità:** Parte il nuovo sportello sociale per gli stranieri di "Mondo Aperto"



**Futura Informatica**

I tuoi esperti Apple a Piacenza.

4 ottobre 2015

Piazza Tricolore a Trezzoso

**Volley -** Abbraccio tra Giuliani e Zlatanov ad Expo. Ed il Palabanca cambia nome



**Calcio Dilettanti -** Cliverghe - Piacenza si giocherà a Castiglione delle Stiviere



**Calcio Dilettanti -** Piacenza, Franzini è soddisfatto: "Abbiamo fatto una grande partita"



## valtidone

2015 wine fest

www.valtidonewinefest.it

## **Chef stellati al Valtidone Wine fest**

» **BORGONOVO** - Il Valtidone Wine fest, rassegna dedicata ai vini piacentini e giunta alla sesta edizione è in programma, dopo la tappa di Borgonovo, il 13 a Ziano, il 20 a Nibbiano e il 27 a Pianello. In sfilata chef stellati.

Homepage | Piacenza | Enogastronomia |

## Enogastronomia



### Piacenza, partito il Valtidone Wine Fest: Ortrugo protagonista e boom di visitatori

PIACENZA - «Un successo strepitoso, che va oltre le più ottimistiche aspettative, segno che questa rassegna è diventata un appuntamento atteso e conosciuto ben al di fuori dei confini provinciali». Numeri alla mano, non poteva che essere un commento entusiastico quello rilanciato, al termine della giornata, dai rappresentanti del comitato organizzatore del Valtidone Wine Fest: ben oltre 1000 calici distribuiti, decine di cianchette vendute, più di 90 degustazioni guidate al castello di Castelnuovo, circa 250 iscritti agli showcooking, migliaia di persone che hanno affollato dalla mattina

fino alla sera il tendone del festival in Piazza Garibaldi, tra assaggi e brindisi all'ortrugo.

**FOCACCIA, CICCOLI E ORTRUGO** La tappa borgonovese del Valtidone Wine Fest si è calata perfettamente nell'atmosfera festosa regalata dalla 49ª edizione della Sagra della Chisola, fornendo alla focaccia con i ciccoli, prodotto de.co. locale, il miglior abbinamento tra cibo e vino. L'ortrugo, unica vite e vino autoctono del territorio, ha saputo ormai imporsi sia come vino da pasto, sia per i momenti di aperitivo, come testimoniato dal successo dei cocktail preparati sabato sera nei bar di Borgonovo, conquistandosi il generale apprezzamento dei tanti ospiti, turisti, amanti del vino che ieri hanno affollato il tendone della rassegna, provenienti da quasi tutto il nord Italia e dalla Svizzera.

Dopo l'inaugurazione ufficiale da parte del sindaco di Borgonovo, **Roberto Barbieri**, insieme agli amministratori degli altri comuni del Wine Fest e agli sponsor, **Roberto Gazzola** - a nome della giuria di esperti - ha premiato il miglior ortrugo della vendemmia 2014: la vittoria è andata all'Azienda vitivinicola dei Fratelli Piacentini, di Ziano, a cui è stato assegnato come ormai tradizione il dipinto a tema opera del pittore **Francesco Summo**.

**ECCELLENZE AGROALIMENTARI** Sotto il tendone del festival hanno trovato posto prodotti e produttori del territorio tra salumi, oli, pane, formaggi offerti in abbinamento con l'ortrugo della trentina cantine e aziende vitivinicole iscritte al Valtidone Wine Fest, regalando ai visitatori una completa e succulenta offerta enogastronomica. Tanti coloro che hanno voluto approfondire la conoscenza sull'ortrugo, calati nell'atmosfera magica del castello di Castelnuovo e cullati dall'esperienza di sommelier professionisti.

**GLI CHEF STELLATI** Abbinamento tra vino e cibo, infine, anche nell'incontro tra il Valtidone Wine Fest e l'Associazione Chef to Chef, che riunisce i cuochi stellati della regione chiamati a far conoscere la cucina emiliana fuori dal nostro territorio. A celebrare Borgonovo città della gastronomia, si sono quindi dati appuntamento nella Rocca Municipale, **Isa Mazzocchi** del Ristorante La Palta di Bilegno, che ha proposto i "tortelli di pisarei ripieni di anolini", **Luca Marchini** del ristorante Erba del Re di Modena, con la sua insalata di fine estate con yogurt a maionese fichi appena salati olio miele pane croccante e mix di insalate affumicate e **Andrea Incerti Vezzani**, chef del ristorante Locanda Ca Matilde, autore di un panino con verdure marinate in agrodolce (a mo' di giardiniera piacentina), pancetta cotta e mosto cotto.

Mentre sotto il tendone si consumavano gli ultimi brindisi all'ortrugo, il Comitato organizzatore del Wine Fest rilanciava l'appuntamento per la prossima settimana, quando a Ziano, il paese più vitato d'Italia, sarà protagonista la malvasia nell'ambito della 64ª Festa dell'Uva e dell'evento Sette Colli in Malvasia.

(alcune immagini della prima giornata del Valtidone Wine Fest)



venerdì 2 ottobre, ore 22 - Joe Croci

# FARMACIE SEMPRE APERTE DAL 25 SETTEMBRE ALL'1 OTTOBRE DALLE 8.30 ALLE 21.00 #

## Valtidone Wine Fest, partenza con il botto. Numeri da record per la tappa di Borgonovo

07 settembre 2015



"Un successo strepitoso, che va oltre le più ottimistiche aspettative, segno che questa rassegna è diventata un appuntamento atteso e conosciuto ben al di fuori dei confini provinciali".

Numeri alla mano, non poteva che essere un commento entusiastico quello rilasciato, al termine della giornata, dai rappresentanti del comitato organizzatore del Valtidone Wine Fest: ben oltre 1000 calici distribuiti, decine di cantinette vendute, più di 90 degustazioni guidate presso il castello di Castelnuovo, circa 250 iscritti agli showcooking, migliaia di persone che hanno affollato dalla mattina fino alla sera il tendone del festival in Piazza Garibaldi, tra assaggi e brindisi all'ortrugo.



La tappa borgonovese del Valtidone Wine Fest si è calata perfettamente nell'atmosfera festosa regalata dalla 49esima edizione della Sagra della Chisola, fornendo alla focaccia con i ciaccioli, prodotto de.co. locale, il miglior abbinamento tra cibo e vino. L'ortrugo, unica vite e vino autoctono del territorio, ha saputo ormai imporsi sia come vino da pasto, sia per i momenti di aperitivo, come testimoniato dal successo dei cocktail preparati sabato sera nei bar di Borgonovo, conquistandosi il generale apprezzamento dei tanti ospiti, turisti, amanti del vino che ieri hanno affollato il tendone della rassegna, provenienti da quasi tutto il nord Italia e dalla Svizzera.



Dopo l'inaugurazione ufficiale da parte del Sindaco di Borgonovo, Roberto Barbieri, insieme agli amministratori degli altri comuni del Wine Fest e agli sponsor, Roberto Gazzola - a nome della giuria di esperti - ha premiato il miglior ortrugo della vendemmia 2014: la vittoria è andata all'Azienda vitivinicola dei Fratelli Piacentini, di Ziano, a cui è stato assegnato come ormai tradizione il dipinto a tema opera del pittore Francesco Summo.



Sotto il tendone del festival hanno trovato posto prodotti e produttori del territorio tra salumi, oli, pane, formaggi offerti in abbinamento con l'ortrugo della trentina cantine e aziende vitivinicole iscritte al Valtidone Wine Fest, regalando ai visitatori una completa e succulenta offerta enogastronomica. Tanti coloro che hanno voluto approfondire la conoscenza sull'ortrugo, calati nell'atmosfera magica del castello di Castelnuovo e cullati dall'esperienza di sommelier professionisti.

Abbinamento tra vino e cibo, infine, anche nell'incontro tra il

Giornate Italiane del Sollevamento e dei Trasporti Eccezionali



Piacenza, 1-3 Ottobre 2015  
www.gisexpo.it

Un'università a mia disposizione.



Un'esperienza autentica



UNIVERSITÀ CATTOLICA del SACRO CUORE

DAL 1962

## COSTANTINI

Tel. 0523.593535

### VENTILAZIONE

www.costantini1962.it

CREDI SIA GIUSTO ANDARE IN PENSIONE A 67 - 69 ANNI?

SI NO

VOTA PUOI VINCERE UNA 500!

ZURICH connect



Abbinamento tra vino e cibo, infine, anche nell'incontro tra il Valtidone Wine Fest e l'Associazione Chef to Chef, che riunisce i cuochi stellati della regione chiamati a far conoscere la cucina emiliana fuori dal nostro territorio. A celebrare Borgonovo città della gastronomia, si sono quindi dati appuntamento nella Rocca Municipale, Isa Mazzocchi del Ristorante La Palta di Bilegno, che ha proposto i "tortelli di pisarei ripieni di anolini", Luca Marchini del ristorante Erba del Re di Modena, con la sua insalata di fine estate con yogurt a maionese fichi appena salati olio miele pane croccante e mix di insalate affumicate e Andrea Incerti Vezzani, chef del ristorante Locanda Cà Matilde, autore di un panino con verdure marinate in agrodolce (a mo' di giardiniera piacentina), pancetta cotta e mosto cotto.



Mentre sotto il tendone si consumavano gli ultimi brindisi all'ortrugo, il Comitato organizzatore del Wine Fest rilanciava l'appuntamento per la prossima settimana, quando a Ziano, il paese più vitato d'Italia, sarà protagonista la malvasia nell'ambito della 64esima Festa dell'Uva e dell'evento Sette Colli in Malvasia.



Twitter  Invia e-mail  Stampa

**ZURICH connect**  
Risparmio senza compromessi

Radio  Road  
**Ascolta**

**ADYDA TI CONNETTE**  
Reti di comunicazione  
Telefonia  
Servizi

  
[www.piacenzasera.it](http://www.piacenzasera.it)  
IL TUO quotidiano ONLINE!  
più VELOCE!  
più CHIARO!  
...e sempre IN TEMPO REALE!

 **GeDInfo**  
Via Colombo, 13 - Piacenza  
»RIVENDITA HARDWARE E SOFTWARE

**Mobili Country**

Promozione Speciale Mobili  
Rustici Country Tavoli Sedia  
Amadie Divani

## Valtidone Wine Fest: «Appuntamento conosciuto anche al di fuori dei confini provinciali»

Sotto il tendone del festival hanno trovato posto prodotti e produttori del territorio tra salumi, oli, pane, formaggi offerti in abbinamento con l'ortrugo della trentina cantine e aziende vitivinicole iscritte al Valtidone Wine Fest, regalando ai visitatori una completa e succulenta offerta enogastronomica

Redazione 7 Settembre 2015



«Un successo strepitoso - commenta il comitato organizzatore del Valtidone Wine Fest - che va oltre le più ottimistiche aspettative, segno che questa rassegna è diventata un appuntamento atteso e conosciuto ben al di fuori dei confini provinciali». Numeri alla mano, non poteva che essere un commento entusiastico quello rilanciato, al termine della giornata, dai rappresentanti del comitato organizzatore del Valtidone Wine Fest: ben oltre mille calici distribuiti, decine di cantinette vendute, più di 90 degustazioni guidate presso il castello di Castelnuovo, circa 250 iscritti agli showcooking, migliaia di persone che hanno

affollato dalla mattina fino alla sera il tendone del festival in Piazza Garibaldi, tra assaggi e brindisi all'ortrugo.

La tappa borgonovese del Valtidone Wine Fest si è calata perfettamente nell'atmosfera festosa regalata dalla 49esima edizione della sagra della Chisola, fornendo alla focaccia con i ciccioli, prodotto de.co. locale, il miglior abbinamento tra cibo e vino. L'ortrugo, unica vite e vino autoctono del territorio, ha saputo ormai imporsi sia come vino da pasto, sia per i momenti di aperitivo, come testimoniato dal successo dei cocktail preparati sabato sera nei bar di Borgonovo, conquistandosi il generale apprezzamento dei tanti ospiti, turisti, amanti del vino che ieri hanno affollato il tendone della rassegna, provenienti da quasi tutto il nord Italia e dalla Svizzera.

Dopo l'inaugurazione ufficiale da parte del sindaco di Borgonovo, Roberto Barbieri, insieme agli amministratori degli altri comuni del Wine Fest e agli sponsor, Roberto Gazzola - a nome della giuria di esperti - ha premiato il miglior ortrugo della vendemmia 2014: la vittoria è andata all'azienda vitivinicola dei Fratelli piacentini, di Ziano, a cui è stato assegnato come ormai tradizione il dipinto a tema opera del pittore Francesco Summo.

Sotto il tendone del festival hanno trovato posto prodotti e produttori del territorio tra salumi, oli, pane, formaggi offerti in abbinamento con l'ortrugo della trentina cantine e aziende vitivinicole iscritte al Valtidone Wine Fest, regalando ai visitatori una completa e succulenta offerta enogastronomica. Tanti coloro che hanno voluto approfondire la conoscenza sull'ortrugo, calati nell'atmosfera magica del castello di Castelnuovo e cullati dall'esperienza di sommelier professionisti.



THE REACH GROUP



STIMOLANTI

Tutti al Miglior Prezzo  
[kondom.it](#)

Gioielli Danza MIKELART - Gioielli che  
Danzano - Orofco Designer Michele  
Sessa  
[www.mikelart.com](#)

THE REACH GROUP



Tutto per i nostri amici a 4 zampe e  
noni: cani, gatti, roditori, uccelli e pesci  
[www.ciamanimati.com](#)



Pneumatici di marca a prezzi  
veramente convenienti!  
[www.123gomme.it](#)

# ILPIACENZA.IT (2) – 7 SETTEMBRE

Abbinamento tra vino e cibo, infine, anche nell'incontro tra il Valtidone Wine Fest e l'associazione Chef to Chef, che riunisce i cuochi stellati della regione chiamati a far conoscere la cucina emiliana fuori dal nostro territorio. A celebrare Borgonovo città della gastronomia, si sono quindi dati appuntamento nella Rocca Municipale, Isa Mazzocchi del Ristorante La Palta di Bilegno, che ha proposto i "tortelli di pisarei ripieni di anolini", Luca Marchini del ristorante Erba del Re di Modena, con la sua insalata di fine estate con yogurt a maionese fichi appena salati olio miele pane croccante e mix di insalate affumicate e Andrea Incerti Vezzani, chef del ristorante Locanda Cà Matilde, autore di un panino con verdure marinate in agrodolce (a mo' di giardiniera piacentina), pancetta cotta e mosto cotto.

Mentre sotto il tendone si consumavano gli ultimi brindisi all'ortugo, il comitato organizzatore del Wine Fest rilanciava l'appuntamento per la prossima settimana, quando a Ziano, il paese più vitato d'Italia, sarà protagonista la malvasia nell'ambito della 64esima festa dell'Uva e dell'evento Sette Colli in Malvasia.



Annuncio promozionale

✉ Ricevi le notizie di questa zona nella tua mail. Iscriviti **gratis** ad **IlPiacenza** !



📍 Borgonovo Val Tidone

🏠 Valtidone Wine Fest

🍷 vino



## Valtidone Wine Fest: dal 6 al 27 Settembre 2015

BY REDAZIONE • 7 SETTEMBRE 2015 • EVENTI • COMMENTS (0) •

La più grande rassegna del vino piacentino è ormai entrata a tutti gli effetti negli appuntamenti clou non solo della Valtidone ma di tutta la Provincia, e come sempre ci aspetta nei weekend del mese di settembre, dal 6 al 27 settembre.

Per gli amanti del buon vino, degustazioni di Ortrugo, Gutturnio, Malvasia e Passito faranno scoprire una varietà di aromi, sapori, gusti e sfumature in grado di accontentare tutti i palati, anche i più esigenti.

Ad ogni luogo il suo vino: si parte da Borgonovo con l'ORTURGO, si prosegue con Ziano e la MALVASIA, sarà poi la volta di Nibbiano con i VINI DOLCI e AUTOCTONI e per finire Pianello con i FRIZZANTI

Tutto accompagnato da prodotti tipici piacentini: chisòla, pancetta, batarò, tortelli con la coda, coppa, salame... in grado, con i loro sapori, di esaltare ancora di più il gusto e l'aroma dei vini.

Valtidone WineFest non è solo degustazione di vino e di prodotti tipici, ma anche tanto altro ancora: concerti, cene, eventi di intrattenimento, anche fuori provincia, pacchetti turistici, visite guidate. Il tutto in località suggestive della Val Tidone, posti incantati che sveleranno vedute e panorami da favola.

Tutto questo accompagnato dall'ospitalità e dall'accoglienza della nostra gente, dalla semplicità e dallo stile di una valle piacentina che, in questo mese, comunica la sua identità attraverso i suoi prodotti e, in particolare, il suo vino.

Non potete perdere la più grande rassegna del vino piacentino.

CONDIVIDI



CALENDAR

<<

L	M
31	1
7	8
14	15
21	22
28	29

C.

POST RECE

slow  
WI






**LIBERTÀ EXPO2015**


Momenti del Wine Fest. Da sinistra: la chef Isa Mazzocchi mentre cucina, le degustazioni dell'Ortrugo e a destra la cantina Fratelli Piacentini, il cui vino è stato scelto fra trenta cantine partecipanti alle degustazioni (foto Bersani)



di MARIANGELA MILANI

Il sole ha baciato la prima tappa del *Valtidone Wine Fest* e della *sagra d'la chisòla* che lo scorso fine settimana a Borgonovo hanno messo a segno un'edizione da record. Sono stati a migliaia i visitatori che hanno affollato le vie del centro paese. Molti provenivano dalla vicina Milano, tanto da far dire agli organizzatori che forse il tam-tam promozionale portato avanti in questi mesi all'interno dell'esposizione universale ha cominciato a dare i suoi primi frutti. A tutti Borgonovo ha regalato il suo lato migliore fatto di profumi, sapori e colori che raccontano una terra dove le tradizioni, come quella che da quasi mezzo secolo porta i volontari della Pro loco a celebrare l'ormai famosa focaccia con i ciccioli, si sposa con il lavo-

## Wine Fest, buona la "prima": a Borgonovo il re è l'Ortrugo

Tappa d'esordio nel segno delle degustazioni e della buona cucina

ro di chi in questa terra produce vini d'eccellenza come l'ortrugo. A questo vino, ricavato da un vitigno semiaromatico riscoperto una trentina di anni fa la cui uva in precedenza era usata come uva da taglio, è stata dedicata la prima tappa del festival itinerante di vini, sesta edizione del Wine Fest, sostenuto anche da Cari-

parma. Tra le circa 30 cantine presenti nello stand per le degustazioni allestito in piazza Garibaldi, la giuria composta da Roberto Gazzola, Giancarlo Grassi e Fausto Borghi ha scelto l'ortrugo 2014 di Fratelli Piacentini. Ai titolari della Cantina è stato consegnato il quadro di Francesco Summo che ogni anno viene do-

nato al vincitore del Wine Fest. All'ortrugo di Piacentini il non facile compito di accompagnare la degustazione, novità di quest'anno, dei "tortelli di pisare ripieni di anolini" che la chef stellata borgonovese Isa Mazzocchi ha preparato in presa diretta nel cortile della Rocca. L'evento, organizzato all'interno del Wine

Fest da *Chefto Chef*, ha visto protagonisti altri due chef stellati: Luca Marchini con un'insalata con yogurt a maionese, fichi appena salati, olio, miele, pane croccante, e mix di insalate affumicate; e Andrea Incerti Vezzani che si è diletto con un panino con verdure marinate in agrodolce (a mo' di giardiniera), pancet-

ta cotta e mosto. Piatti preparati con un occhio rivolto alle tradizioni locali così ben incarnate dalla cucina "emozionale" che Isa Mazzocchi ha raccontato alla piccola folla. Tutt'attorno il palazzo comunale i volontari della Pro loco hanno celebrato l'altra regina della festa, e cioè quella focaccia con i ciccioli anch'essa simbolo delle tradizioni locali. «Stiamo già pensando al prossimo anno» dice il presidente della Pro loco Carlo Cavallari - che sarà il 50° anniversario della sagra della chisòla». Nel frattempo quest'anno la focaccia più amata è stata festeggiata con giocolieri e artisti di strada, esibizioni musicali e un tocco di solidarietà grazie alla vetrina delle associazioni presenti in piazza Garibaldi, tra cui anche i motociclisti di Raid for Aid ad ottobre in tour in Cile, Bolivia e Argentina.

## **Chef stellati al Valtidone Wine fest**

» **BORGONOVO** - Il Valtidone Wine fest, rassegna dedicata ai vini piacentini e giunta alla sesta edizione è in programma, dopo la tappa di Borgonovo, il 13 a Ziano, il 20 a Nibbiano e il 27 a Pianello. In sfilata chef stellati.

[Homepage](#) | [Piacenza](#) | [Enogastronomia](#) |

## Enogastronomia



**Valtidone Wine Fest, a Ziano la seconda tappa con la malvasia e la Vigna di Leonardo**

PIACENZA - Archiviato il primo appuntamento dell'edizione 2015 del Valtidone Wine Fest con numeri da record, tutta l'attenzione è già rivolta al prossimo fine settimana - 12 e 13 settembre - quando a Ziano Piacentino - il comune più vitato d'Italia - andrà in scena Sette Colli in Malvasia che abbinerà anche quest'anno alla Festa dell'Uva, giunta alla sua 64ª edizione.

**SAGRA DELL'UVA** Mentre per quanto riguarda la sagra dedicata all'uva aprirà i battenti già da venerdì con gli stand gastronomici e la serata giovani presso i giardini comunali, per replicare poi il sabato sera tra cibo, musica e la sfilata di abiti da sposa vintage (il più vecchio sarà del 1947), il Wine Fest concentra i suoi appuntamenti nella giornata di domenica, a partire dall'inaugurazione prevista sotto il tradizionale tendone nel cortile del Palazzo comunale alle 10 con la premiazione, a cura di Roberto Gazzola, della miglior malvasia secca frizzante della vendemmia 2014.

**LA VIGNA DI LEONARDO** Il primo momento di approfondimento sul vino è in programma alle 11, sempre nel palazzo municipale, con il seminario-dibattito intitolato "Terre di Malvasia - la vigna di Leonardo", al quale interverranno **Roberto Miravalle**, presidente del Consorzio Vini doc Colli Piacentini, la dottoressa **Imazio**, genetista che si è occupata del recupero della vigna di Leonardo a Milano e **Matteo Marengni**, direttore del Consorzio Vini doc e giornalista esperto di marketing. Il convegno verterà, appunto, sull'importante recupero della vigna di Leonardo da Vinci: secondo gli studi pare che un vigneto di Malvasia di Candia, vigna tipica del territorio, fosse stato donato da Ludovico il Moro al Genio universale come ricompensa per la realizzazione dell'ultima Cena.

**LO CHEF DI MASTERCHEF** Mentre sotto il tendone del festival, le circa 25 cantine e aziende vitivinicole metteranno in degustazione per tutto il giorno le malvasie secche e dolci, nel pomeriggio - dopo l'appuntamento folcloristico del palio delle botti - si terrà il secondo momento di approfondimento. In Piazza De Carli, infatti, nel centro storico di Ziano, alle 15.30 e alle 16.30, saranno organizzati due showcooking nei quali il giovane chef castellano, **Nicolò Prati**, recente finalista di Mastechef proporrà alcune creazioni culinarie abbinate ai vini piacentini. Il menu degustazione, prenotabile presso il tendone del festival, comprende i crostini di paté di melanzane e zucchine, la vellutata di zucca in bicchierino con salsiccia e sfoglia croccante e la torta di carote con zabaglione alla malvasia. Il tutto sarà abbinato alle degustazioni guidate delle varie tipologie di malvasia presentate dal sommelier **Giovanni Derba**.

**PITTURA E FOTOGRAFIA** Tante le iniziative e gli eventi che riempiranno la giornata - dai carri allegorici (15.30) alla mostra dei trattori d'epoca, dalle mostre pittoriche di **Bruno Botta** e **Camillo Ponzini** (da venerdì alle scuole elementari), al banco di beneficenza, agli stand di Made in Ziano, associazione locale di artigianato che proporrà magliette tinte con il vino e portachiavi a forma di tappo, in un'ottica sociale di condivisione di esperienze e culture. La tappa di Ziano del Wine Fest sarà, inoltre, quest'anno il momento di premiazione del concorso fotografico organizzato dall'Associazione LaValtidone sul tema "Sui sentieri della Val Tidone", che fornirà la base per la realizzazione del tradizionale calendario benefico del 2016.

Particolarmente soddisfatto per il ricco calendario di eventi messo in cantiere quest'anno è il sindaco di Ziano, **Manuel Ghilardelli**, che ha voluto ringraziare tutte le associazioni, i volontari, i dipendenti comunali che permettono la realizzazione dell'evento che ha nella Pro Loco guidata da **Marco Dallospedale** per quanto riguarda la festa dell'uva e nel consorzio dei produttori Sette Colli, rappresentata da **Paolo Badenchini**, per quanto riguarda il Wine Fest, i motori organizzativi. «Il Valtidone Wine Fest - ha detto Ghilardelli - è la migliore rappresentazione di come un territorio può unirsi e collaborare per portare all'esterno le proprie eccellenze. Stiamo andando in questa direzione da anni e i risultati sono entusiasmanti. Desidero ringraziare i partner e gli sponsor privati che sostengono l'iniziativa, senza i quali il cammino sarebbe molto più difficile».

**SALUMI ED ENOGASTRONOMIA** Oltre al Salumificio San Carlo, uno dei maggiori pancettifici europei, che fornirà i propri prodotti DOP per le degustazioni della giornata, presenti alla conferenza stampa erano i rappresentanti di Alleanza Assicurazioni, la compagnia assicurativa che da quest'anno segue e sostiene il Wine Fest in un'ottica di sempre maggiore impegno sul territorio, e di Cariparma-Credit Agricole. La tappa di Ziano del Valtidone Wine Fest, così come le successive di Nibbiano e Pianello, sarà infatti sostenuta dall'Istituto di credito, da sempre impegnato nella promozione delle eccellenze agroalimentari dei territori di presenza. Il Gruppo Bancario, sull'esempio di quanto fatto dal Crédit Agricole, ha adottato già dal 2011 un approccio specifico per il settore agri agro, con prodotti e servizi dedicati sulle varie filiere, in primis quella viti vinicola, settore di punta anche nella provincia di Piacenza. La Banca ha affiancato nel corso dell'estate tutte le iniziative promosse dagli enti locali e destinate a valorizzare la promozione dei vini piacentini agli occhi del grande pubblico, da Vento d'Expo a Calli di Stelle. Si tratta di eventi che, nell'anno di EXPO, possono rappresentare opportunità importanti per le aziende locali e, di conseguenza, particolarmente ben visti da Cariparma che intende accompagnare le aziende di valore nei processi di crescita e internazionalizzazione.

(sotto, la presentazione della tappa di Ziano e la locandina con il programma)



DA VENERDÌ A DOMENICA L'APPUNTAMENTO VALTIDONESE LEGATO ANCHE ALLA FESTA DELL'UVA. IN PROGRAMMA DEGUSTAZIONI, SPETTACOLI E SEMINARI

## E' in rampa di lancio il Wine Fest a Ziano: regina la Malvasia, testimonial Nicolò Prati

A Ziano questo fine settimana la seconda tappa del *Validone Wine Fest* si legherà ad una delle feste più longeve di tutta la provincia, la *Festa dell'Uva* che per il 64° anno celebrerà il prodotto principe della vallata: il vino.

Durante la "tre giorni", che da questo venerdì i volontari della Pro loco allestiranno con serate musicali, sfilate di moda vintage e di carri allegorici, mostre ed enogastronomia, domenica si inaugurerà la seconda tappa del *Validone Wine Fest* che, tra le altre cose, avrà come testimonial il giovane chef Nicolò Prati noto per la sua partecipazione a *MasterChef Italia*. Il *Wine Fest*, la cui gestione è affidata a Ziano al

sodalizio Sette Colli in Malvasia, punterà i riflettori sulla malvasia dopo aver celebrato le virtù dell'ortrugo nella prima tappa borghonovese. Si partirà venerdì 11 con l'apertura degli stand gastronomici nei giardini comunali, dove alle 22 si esibirà Antony Baker and Dancefloor. Sabato si prosegue con l'apertura degli stand alle 19 con a seguire, nei giardini del comune, una romantica sfilata di abiti da sposa. «Avremo 40 abiti - hanno spiegato le organizzatrici - raccolti tra le signore del paese». Il più vecchio risale al 1947 realizzato con la stoffa, pregiata, di un paracadute. Dalle 22 musica con Shout band. Domenica 13 settembre sarà il gran giorno della

*Festa dell'Uva* e del *Wine Fest* «resi possibili - ha sottolineato il sindaco Manuel Ghilardelli - grazie al concorso di tante associazioni e poi sponsor privati che ci sostengono». Tra i principali sostenitori ci sono Cariparma e Alleanza Assicurazioni. Domenica alle 10 nel cortile del palazzo comunale aprono le degustazioni a base di malvasia di 23 produttori locali abbinata a pancetta dop del Salumificio San Carlo e prodotti tipici. Le raffinate degustazioni proseguiranno fino alle 19. Tutt'attorno al palazzo comunale la Pro loco organizzerà la *Festa dell'Uva* che, sempre alle 10, inaugurerà insieme a Sette Colli in Malvasia, seconda tappa del *Wine Fest*



Un momento della presentazione del *Validone Wine Fest* di Ziano (foto Bersani)

con anche la premiazione della malvasia giudicata migliore. Alle 11 nel palazzo comunale ci sarà un seminario in tema (*terre di Malvasia, la vigna di Leonardo*) con relatori il presidente del Consorzio vini doc Roberto Miravalle, la genetista Serena Imazio e il direttore del Consorzio

Vin doc Matteo Marengi. Alle 12 aprono gli stand gastronomici e poi via con un fitto programma che vedrà dalle 14.30 il Palio delle Botti e a seguire l'attesa sfilata dei trattori d'epoca e dei caratteristici carri allegorici che fanno della festa dell'Uva un evento sempre molto folcloristi-

co. Domenica a Ziano saranno presenti lo Iat, due mostre di pittura di Botta e Ponzini (nelle scuole), e poi ancora un banco di beneficenza e un mercatino alimentare di qualità. L'associazione LaValidone allestirà in comune la mostra fotografica *I sentieri della Validone* i cui vincitori (premiazioni alle 18) entreranno nel calendario 2016. Ci saranno tante associazioni tra cui "Made in Ziano" con prodotti di "artegianato" in piazzetta de Carli e i volontari de Pé'd fer con oggetti della tradizione contadina. Alle 15.30 e alle 16.30 in piazzetta de Carli il sommelier Giovanni Derba guiderà i visitatori alla scoperta della malvasia abbinata a sorprendenti piatti del giovane Nicolò Prati. In serata ancora cena con la Pro loco e alle 21.30 premiazione dei carri allegorici con musica di I-baio.

mar.mil.

## **Chef stellati al Valtidone Wine fest**

» **BORGONOVO** - Il Valtidone Wine fest, rassegna dedicata ai vini piacentini e giunta alla sesta edizione è in programma, dopo la tappa di Borgonovo, il 13 a Ziano, il 20 a Nibbiano e il 27 a Pianello. In sfilata chef stellati.

Ultimo aggiornamento: 30/09/2015 11:14

**PiacenzaSera.it**  
Le notizie della tua città.

subito

ans

16:53 Tra tecnologia e design, Rayvolution si svela a Pontenure

16:24 L'or volley a Expo Slovacchia, VIDEO intervista a Giuliani

16:19 Allenarsi per il futuro, Daniele Massaro in Cantù

Tutte le notizie di oggi | ieri

Home
Attualità
Cronaca
Politica
Sport
Cultura Eventi
Provincia
Io giornalista
Contatti
Archivio
Imprese

Università Cattolica
Redazionali
Photogallery
Cooperazione
Pc Tunes
Rotary
Alpini 2013
Fiori d'arancio
Festival Diritto

**SOSTIENI LA BUONA INFORMAZIONE A PIACENZA**

**FARMACIE SEMPRE APERTE DAL 25 SETTEMBRE ALL'1 OTTOBRE DALLE 8.30 ALLE 21.00**

**HOME**

## Valtidone Wine Fest, a Ziano sarà festa dell'uva e del Malvasia

09 settembre 2015

Mandato in archivio il **primo appuntamento dell'edizione 2015 del Valtidone Wine Fest con numeri da record**, tutta l'attenzione è già rivolta al prossimo fine settimana quando a Ziano Piacentino (Piacenza) andrà in scena Sette Colli in Malvasia che si abbinerà anche quest'anno alla Festa dell'Uva, giunta alla sua 64esima edizione.

Mentre per quanto riguarda la sagra dedicata all'uva aprirà i battenti già da venerdì con gli stand gastronomici e la serata giovani presso i giardini comunali, per replicare poi il sabato sera tra cibo, musica e la sfilata di abiti da sposa vintage (il più vecchio sarà del 1947), il Wine Fest concentra i suoi appuntamenti nella giornata di domenica, a partire dall'inaugurazione prevista sotto il tradizionale tendone nel cortile del Palazzo comunale alle ore 10 con la premiazione, a cura di Roberto Gazzola, della miglior malvasia secca frizzante della vendemmia 2014.

Il primo momento di approfondimento sul vino è in programma alle ore 11.00, sempre nel palazzo municipale, con il seminario-dibattito intitolato "Terre di Malvasia – la vigna di Leonardo", al quale interverranno il Prof. Roberto Miravalle, Presidente del Consorzio Vini doc Colli Piacentini, la Dott.ssa Imazio, genetista che si è occupata del recupero della vigna di Leonardo a Milano e il Dott. Matteo Marenghi, direttore del Consorzio Vini doc e giornalista esperto di marketing.

Il convegno verterà, appunto, sull'importante recupero della vigna di Leonardo da Vinci: secondo gli studi pare che un vigneto di Malvasia di Candia, vigna tipica del territorio, fosse stato donato da Ludovico il Moro al Genio universale come ricompensa per la realizzazione dell'ultima Cena.

Mentre sotto il tendone del festival, le circa 25 cantine e aziende vitivinicole metteranno in degustazione per tutto il giorno le malvasie secche e dolci, nel pomeriggio – dopo l'appuntamento folcloristico del palio delle botti – si terrà il secondo momento di approfondimento. Presso la Piazza De Carli, infatti, nel centro storico di Ziano, alle ore 15.30 e alle ore 16.30, saranno organizzati due showcooking nei quali il giovane chef castellano, Nicolò Prati, recente finalista di Mastechef proporrà alcune creazioni culinarie abbinate ai vini piacentini.

Il menu degustazione, prenotabile presso il tendone del festival, comprende i crostini di paté di melanzane e zucchine, la vellutata di zucca in bicchierino con salsiccia e sfoglia croccante e la torta di carote con zabaglione alla malvasia. Il tutto sarà abbinato alle degustazioni guidate delle vane tipologie di malvasia presentate dal sommelier Giovanni Derba.

Tante le iniziative e gli eventi che riempiranno la giornata – dai carri allegorici (15.30) alla mostra dei trattori d'epoca, dalle mostre pittoriche di Bruno Botta e Camillo Ponzini (da venerdì presso le scuole elementari), al banco di beneficenza, agli stand di Made in Ziano, associazione locale di artigianato che proporrà magliette tinte con il vino e portachiavi a forma di tappo, in un'ottica sociale di condivisione di esperienze e culture. La tappa di Ziano del Wine Fest sarà, inoltre, quest'anno il momento di premiazione del concorso fotografico organizzato dall'Associazione LaValtidone sul tema "Sui sentieri della Val Tidone", che fornirà la base per la realizzazione del tradizionale calendario benefico del 2016.

Particolarmente soddisfatto per il ricco calendario di eventi messo in cantiere quest'anno è il sindaco di Ziano, Manuel Ghiardelli, che ha voluto ringraziare tutte le associazioni, i volontari, i dipendenti comunali che permettono la realizzazione dell'evento che ha nella Pro Loco guidata da Marco Dallospedale per quanto riguarda la festa dell'uva e nel consorzio dei produttori Sette Colli, rappresentata da Paolo Badenchini, per quanto riguarda il Wine Fest, i motori organizzativi.

"Il Valtidone Wine Fest – ha detto Ghiardelli – è la migliore rappresentazione di come un territorio può unirsi e collaborare per portare all'esterno le proprie eccellenze. Stiamo andando in questa direzione da anni e i risultati sono entusiasmanti. Desidero ringraziare i partner e gli sponsor privati che sostengono l'iniziativa, senza i quali il cammino sarebbe molto più difficile".

Oltre al Salumificio San Carlo, uno dei maggiori pancettifici europei, che fornirà i propri prodotti DOP per le degustazioni della giornata, presenti alla conferenza stampa erano i rappresentanti di Alleanza Assicurazioni, la compagnia assicurativa che da quest'anno segue e sostiene il Wine Fest in un'ottica di sempre maggiore impegno sul territorio, e di Cariparma-Crédit Agricole.

Giornate Italiane del Sollevamento e dei Trasporti Eccezionali

**Piacenza**  
1-3 Ottobre 2015  
[www.gisexpo.it](http://www.gisexpo.it)

**San Martino**  
COOPERATIVA

PULIZIE CIVILI E INDUSTRIALI	CONFEZIONAMENTO INDUSTRIALE	LOGISTICA INTEGRATA
GESTIONE DOCUMENTALE	SERVIZI DI PORTINERIA	PERSONALE PER MANIFESTAZIONI

**FOTO DIGITAL DISCOUNT**  
via Beverora, 49 - Piacenza  
pc.beverora@fotodigitaldiscount.net  
tel. 05231839084 mob. 3382191689  
[www.fotodigitaldiscount.it](http://www.fotodigitaldiscount.it)

**pubblicità su video**

PER INFO: 392.9339201

[www.piacenzasera.it](http://www.piacenzasera.it)  
IL TUO quotidiano ONLINE!

DI VELOCITÀ CHIARI!  
E SEMPRE IN TEMPO REALE!

Twitter  Invia e-mail  Stampa

**Notizie Correlate**

- > Valtidone Wine Fest, Pianello brinda a un'edizione da record
- > A Pianello gran finale per il Valtidone Wine Fest
- > Valtidone Wine Fest, il passo sotto i riflettori a Nibbiano
- > A Nibbiano in scena i nati del Valtidone Wine Fest



NEW THINKING  
HYUNDAI NEW POSSIBILITIES

**Nuova Hyundai Tucson**  
Change is good.

Scopri da >



citynews
MERCOLEDÌ 30 SETTEMBRE ☀️ 16°C
Invia un contributo Accedi

ilPIACENZA

CRONACA **EVENTI** ZONE SEGNALAZIONI SEZIONI

← Tutti gli eventi

## Valtidone Wine Fest, a Ziano Festa dell'uva e del Malvasia

Redazione 9 Settembre 2015



Presso **Cortile della Rocca** Dal 13/09/2015 Al 13/09/2015



**INFORMAZIONI**

**DOVE**  
Cortile della Rocca  
Ziano Piacentino

**QUANDO**  
Dal 13/09/2015 Al 13/09/2015  
dalle 10

**COSTO**

Provincia  
Vai al sito

TI PIACE?  
👍 0

In programma domenica 13 settembre a Ziano Piacentino la manifestazione **Sette Colli in Malvasia**, che si abbinerà anche quest'anno alla **Festa dell'Uva**, giunta alla sua 64esima edizione.

Mentre per quanto riguarda la sagra dedicata all'uva si inizierà già da venerdì con gli stand gastronomici e la serata giovani presso i giardini comunali, per replicare poi il sabato sera tra cibo, musica e la sfilata di abiti da sposa vintage (il più vecchio sarà del 1947), **il Wine Fest concentra i suoi appuntamenti nella giornata di domenica**, a partire dall'inaugurazione prevista sotto il tradizionale tendone nel cortile del Palazzo comunale alle ore 10.00 con la premiazione, a cura di Roberto Gazzola, della miglior Malvasia secca frizzante della vendemmia 2014.

Il primo momento di approfondimento sul vino è in programma alle ore 11.00, sempre nel palazzo municipale, con il seminario-dibattito intitolato **"Terre di Malvasia – la vigna di Leonardo"**, al quale intervengono il **Prof. Roberto Miravalle**, Presidente del Consorzio Vini doc Colli Piacentini, la Dott.ssa Imazio, genetista che si è occupata del recupero della vigna di Leonardo a Milano e il **Dott. Matteo Marengi**, direttore del Consorzio Vini doc e giornalista esperto di marketing.

Il convegno verterà, appunto, sull'importante recupero della vigna di Leonardo da Vinci: secondo gli studi pare che un vigneto di Malvasia di Candia, vigna tipica del territorio, fosse stato donato da Ludovico il Moro al Genio universale come ricompensa per la realizzazione dell'ultima Cena.

Mentre sotto il tendone del festival, le circa 25 cantine e aziende vitivinicole metteranno in degustazione per tutto il giorno le malvasie secche e dolci, nel pomeriggio – dopo l'appuntamento folcloristico del palio delle botti – si terrà il secondo momento di approfondimento.

Presso la Piazza De Carli, infatti, nel centro storico di Ziano, alle ore 15.30 e alle ore 16.30, saranno organizzati due **showcooking** nei quali il giovane chef castellano, **Nicolò Prati**, recente finalista di Mastechef, proporrà alcune creazioni culinarie abbinata ai vini piacentini.

Il menu degustazione, prenotabile presso il tendone del festival, comprende i crostini di paté di melanzane e zucchine, la vellutata di zucca in bicchierino con salsiccia e sfoglia croccante e la torta di carote con zabaglione alla malvasia. Il tutto sarà abbinato alle degustazioni guidate delle varie tipologie di malvasia presentate dai sommelier **Giovanni Derba**.

Tante le iniziative e gli eventi che riempiranno la giornata – dai carri allegorici (15.30) alla mostra dei trattori d'epoca, dalle mostre pittoriche di Bruno Botta e Camillo Ponzini (da venerdì presso le scuole elementari), al banco di beneficenza, agli stand di Made in Ziano, associazione locale di artigianato che proporrà magliette tinte con il vino e portachiavi a forma di tappo, in un'ottica sociale di condivisione di esperienze e culture.

La tappa di Ziano del Wine Fest sarà, inoltre, quest'anno il momento di premiazione del concorso fotografico organizzato dall'Associazione LaValtidone sul tema **"Sui sentieri della Val Tidone"**, che fornirà la base per la realizzazione del tradizionale calendario benefico del 2016.



Federazione Agricola Alimentare Ambientale Industriale Italiana  
Federazione Territoriale di Parma e Piacenza

THE BEACH GROUP

**IZI play** online

REGISTRATI ORA

Scommesse sportive online. Bonus casino, bingo e poker online  
[www.iziplay.it](http://www.iziplay.it)

**EGOMMERCE** online

Sommie auto per tutti  
[www.egommerce.it](http://www.egommerce.it)

CASE A PIACENZA

**CastelSanGiovanni**

Villa >5 locali  
Prezzo su richiesta €  
180 m²

**Rottofreno**

Appartamento 4 locali  
150.000 €  
102 m²



www.valtidonewinefest.it

## Comunicato stampa

# Cantina Valtidone, aperture straordinarie in occasione del Wine Fest

Comunicato - Redazione 9 Settembre 2015



Per tutto il mese di settembre, in occasione della sesta edizione del Valtidone Wine Fest, la più grande rassegna del vino piacentino, che ha aperto i battenti lo scorso fine settimana a Borgonovo e proseguirà a Ziano (13 settembre), Nibbiano (20 settembre) e Pianello (27 settembre), l'enoteca di Cantina Valtidone ha deciso di proseguire le straordinarie aperture domenicali che hanno riscosso tanto successo nel mese di agosto, aderendo così anche all'iniziativa nazionale del movimento Turismo del Vino, Cantine Aperte in Vendemmia.

L'enoteca di via Moretta 59 a Borgonovo Val Tidone accoglierà nei suoi ampi locali tutti coloro che vorranno conoscere e degustare i vini della cantina anche nelle domeniche di settembre, oltre che dalle 8.30 alle 12.30, eccezionalmente anche dalle 14.30 alle 19.00. In enoteca, oltre all'assaggio dei vini, si potranno prenotare le visite in cantina, conoscere le promozioni e acquistare i prodotti dell'azienda.

Mentre è in pieno svolgimento la vendemmia 2015, Cantina Valtidone registra un nuovo riconoscimento con la pubblicazione su Cooperazione, la rivista della Coop svizzera, di un approfondito servizio di 4 pagine sia sui prodotti e sui metodi produttivi adottati in Cantina «Una delle realtà più significative dei colli Piacentini», sia al territorio: «A cavallo fra la pianura alluvionale del Po e i boschi montani dell'Appennino, si trovano splendide colline, con l'armonia tipica del Chianti e delle Langhe. Sono i colli Piacentini, ritmati dalla regolarità dei vigneti e impreziositi da borghi medievali fra i più belli d'Italia e castelli magnificamente conservati».

«E' senza dubbio un onore - ha commentato il direttore commerciale di Cantina Valtidone, Mauro Fontana - avere avuto ospite nei mesi scorsi una delegazione di giornalisti svizzeri, che si sono rivelati anche profondi conoscitori del vino e dei sistemi produttivi. Con grande piacere, quindi, abbiamo notato il loro apprezzamento per la professionalità e la qualità del nostro lavoro, che ci permette di essere presenti con la nostra Bonarda e con diverse altre referenze, nei punti vendita della catena elvetica».

Oltre alle parole di Mauro Fontana, che ha presentato gli impianti e le linee produttive della Cantina, e di Bruno Masarati, che da trent'anni si occupa dei vigneti dell'Azienda Cmati Amelia, una delle aziende storiche che conferiscono il vino alla cooperativa borgonovese, i giornalisti svizzeri riportano il confronto avuto con Marco Francolini, agronomo di Cantina Valtidone, che ha spiegato: «Sosteniamo i viticoltori via sms con un programma differenziato e personalizzato per ubicazione delle vigne. Li aiutiamo nella gestione del vigneto, delle malattie, nelle scelte varietali per i nuovi impianti (in base alla domanda) e via di seguito» esprimendo inoltre grosse aspettative per la vendemmia 2015 attualmente in corso.

«Questo servizio - commenta il presidente Gian Paolo Fornasari - oltre a dare dimostrazione del buon lavoro che svolgiamo e che viene apprezzato anche all'estero, è un ottimo biglietto da visita per il nostro splendido territorio, sempre in quell'ottica, che vogliamo fortemente perseguire, di esportare il brand Valtidone, facendo conoscere le eccellenze paesaggistiche, storico-culturali e, ovviamente, enogastronomiche».

**Nota** - Questo comunicato è stato pubblicato integralmente come contributo esterno. Questo contenuto non è pertanto un articolo prodotto dalla redazione di IIPIACENZA

**Curare l'alluce valgo**

La malformazione da alluce valgo è un problema serio avviabile in maniera seria. Ecco come

**FAI CISL**  
Federazione Agricola  
Alimentare Ambientale  
Industriale Italiana  
Federazione Territoriale di Parma e Piacenza

THE REACH GROUP

Più di un tablet. Meglio di un telefono  
<http://store.hp.com/>

Scopri i migliori film!  
ucinemax.it

**William HILL**

**CASE A PIACENZA**

**Castel San Giovanni**  
Villa >5 locali  
Prezzo su richiesta €  
180 m²

**Rottofreno**  
Appartamento 4 locali  
150.000 €  
102 m²

**la  
Riviera**  
La Riviera (ITA)

Paese: it  
Pagina: 40

Tipo media: Lokale Presse  
Autore: n.d.



► 10 Settembre 2015

## A ZIANO PIACENTINO DEGUSTAZIONE DI PRODOTTI TIPICI Esordio del Valtidone Wine Fest 2015

(glc) Presentazione a Milano in Piazza Città di Lombardia con una degustazione di vini e prodotti tipici del territorio Piacentino, del Valtidone Wine Fest 2015. L'appuntamento è fissato nei quattro fine settimana di settembre: ogni domenica un Comune dell'area presenta i suoi vini e le specialità tipiche. Si comincia il 6 settembre a Borgonovo con la manifestazione Ortrugo&Chisola, che abbina focaccia e ciccioli al particolare vino bianco dei colli piacentini. L'ortrugo è l'unica vigna autoctona del territorio con un vino che sta riscuotendo sempre maggior successo. Il 13 settembre, a Ziano Piacentino, 64esima edizione della Festa dell'Uva. L'appuntamento di Ziano, Sette Colli in Malvasia mette sotto i riflettori la Malvasia di Candia. La terza tappa del tour è in programma il 20 settembre a Nibbiano: saranno i passiti ad accompagnare i prodotti culinari più tradizionali nell'appuntamento con la rassegna DiTerreDiCibiDiVini. Il 27 settembre, per l'ultimo brindisi, sarà protagonista Pianello che in quella data ospita la Sagra di San Maurizio. Pianello Frizzante riunirà sotto il tendone del Wine Fest le aziende vitivinicole e le cantine del territorio. All'incontro con la stampa sono intervenuti **Manuel Ghilardelli**, sindaco di Ziano Piacentino **Mattia Biffi** dell'azienda Mossi di Albareto di Ziano, che vanta i natali nel 1558.



**PROMOTORE**  
Manuel Ghilardelli, sindaco di  
Ziano Piacentino

# TRE BICCHIERI – 10 SETTEMBRE

## ENO MEMORANDUM

- fino al 13 settembre**  
**Expo Chianti Classico**  
Greve in Chianti  
Montefollonico,  
Torrita di Siena
- fino al 27 settembre**  
**Cantine Aperte  
in Vendemmia**  
nelle cantine di tutta  
Italia aderenti  
al Movimento Turismo  
del Vino  
*movimento*  
*turismodelvino.it*
- fino al 27 settembre**  
**Valtidone Wine Fest**  
*valtidonewinefest.it*
- 11 settembre**  
**Aspettando il Festival  
Franciacorta**  
Milano – vari locali  
fino al 18 settembre
- 11 settembre**  
**Centomiglia sulla  
Strada del Prosecco  
Superiore 2015**  
Conegliano e  
Valdobbiadene  
fino al 12 settembre  
*conegliano*  
*valdobbiadene.it*
- 12 settembre**  
**Special Edition  
Milano Expo 2015**  
degustazione  
Tre Bicchieri  
del Gambero Rosso  
dedicata a Lombardia  
e Trentino  
Expo, Sala Symposium  
ore 20.00-21.30  
*gamberorosso.it/  
trebicchierexpo*
- 12 settembre**  
**Bottiglie Aperte**  
Museo della Scienza  
e della Tecnica  
“Leonardo da Vinci”  
Fino al 14 settembre  
Milano  
*bottiglieaperte.it*
- 12 settembre**  
**Grappa day**  
Teatro Bruno Vitolo
- 18 settembre**  
**Enologica 2015**  
Montefalco (Perugia)  
fino al 20 settembre
- 19 settembre**  
**Festival Franciacorta  
in Cantina**  
fino al 20 settembre
- 24 settembre**  
**Festival  
del Vino trentino**  
Trento  
fino al 27 settembre
- 25 settembre**  
**Special Edition  
Milano Expo 2015**  
degustazione  
Tre Bicchieri  
del Gambero Rosso  
dedicata al Piemonte  
Expo, Sala Convivium  
ore 17.30-19.00  
*gamberorosso.it/  
trebicchierexpo*
- 19 ottobre**  
**Autochtona**  
Fiera di Bolzano  
fino al 20 ottobre  
*fierabolzano.it/  
autochtona/*

## A ZIANO PIACENTINO DEGUSTAZIONE DI PRODOTTI TIPICI Esordio del Valtidone Wine Fest 2015

(g/c) Presentazione a Milano in Piazza Città di Lombardia con una degustazione di vini e prodotti tipici del territorio Piacentino, del Valtidone Wine Fest 2015. L'appuntamento è fissato nei quattro fine settimana di settembre: ogni domenica un Comune dell'area presenta i suoi vini e le specialità tipiche. Si comincia il 6 settembre a Borgonovo con la manifestazione Ortrugo&Chisola, che abbina focaccia e ciccioli al particolare vino bianco dei colli piacentini. L'ortrugo è l'unica vigna autoctona del territorio con un vino che sta riscuotendo sempre maggior successo. Il 13 settembre, a Ziano Piacentino, 64esima edizione della Festa dell'Uva. L'appuntamento di Ziano, Sette Colli in Malvasia mette sotto i riflettori la Malvasia di Candia. La terza tappa del tour è in programma il 20 settembre a Nibbiano: saranno i passiti ad accompagnare i prodotti culinari più tradizionali nell'appuntamento con la rassegna DiTerreDiCibiDiVini. Il 27 settembre, per l'ultimo brindisi, sarà protagonista Pianello che in quella data ospita la Sagra di San Maurizio. Pianello Frizzante riunirà sotto il tendone del Wine Fest le aziende vitivinicole e le cantine del territorio. All'incontro con la stampa sono intervenuti **Manuel Ghilardelli**, sindaco di Ziano Piacentino **Mattia Biffi** dell'azienda Mossi di Albareto di Ziano, che vanta i natali nel 1558.



**PROMOTORE**  
Manuel Ghilardelli, sindaco di  
Ziano Piacentino

## A ZIANO PIACENTINO DEGUSTAZIONE DI PRODOTTI TIPICI Esordio del Valtidone Wine Fest 2015

(g) Presentazione a Milano in Piazza Città di Lombardia con una degustazione di vini e prodotti tipici del territorio Piacentino, del Valtidone Wine Fest 2015. L'appuntamento è fissato nei quattro fine settimana di settembre: ogni domenica un Comune dell'area presenta i suoi vini e le specialità tipiche. Si comincia il 6 settembre a Borgonovo con la manifestazione Ortrugo&Chisola, che abbina focaccia e ciccioli al particolare vino bianco dei colli piacentini. L'ortrugo è l'unica vigna autoctona del territorio con un vino che sta riscuotendo sempre maggior successo. Il 13 settembre, a Ziano Piacentino, 64esima edizione della Festa dell'Uva. L'appuntamento di Ziano, Sette Colli in Malvasia mette sotto i riflettori la Malvasia di Candia. La terza tappa del tour è in programma il 20 settembre a Nibbiano: saranno i passiti ad accompagnare i prodotti culinari più tradizionali nell'appuntamento con la rassegna DiTerreDiCibiDiVini. Il 27 settembre, per l'ultimo brindisi, sarà protagonista Pianello che in quella data ospita la Sagra di San Maurizio. Pianello Frizzante riunirà sotto il tendone del Wine Fest le aziende vitivinicole e le cantine del territorio. All'incontro con la stampa sono intervenuti **Manuel Ghilardelli**, sindaco di Ziano Piacentino **Mattia Biffi** dell'azienda Mossi di Albareto di Ziano, che vanta i natali nel 1558.



**PROMOTORE**  
Manuel Ghilardelli, sindaco di  
Ziano Piacentino

## A ZIANO PIACENTINO DEGUSTAZIONE DI PRODOTTI TIPICI Esordio del Valtidone Wine Fest 2015

(g) Presentazione a Milano in Piazza Città di Lombardia con una degustazione di vini e prodotti tipici del territorio Piacentino, del Valtidone Wine Fest 2015. L'appuntamento è fissato nei quattro fine settimana di settembre: ogni domenica un Comune dell'area presenta i suoi vini e le specialità tipiche. Si comincia il 6 settembre a Borgonovo con la manifestazione Ortrugo&Chisola, che abbina focaccia e ciccioli al particolare vino bianco dei colli piacentini. L'ortrugo è l'unica vigna autoctona del territorio con un vino che sta riscuotendo sempre maggior successo. Il 13 settembre, a Ziano Piacentino, 64esima edizione della Festa dell'Uva. L'appuntamento di Ziano, Sette Colli in Malvasia mette sotto i riflettori la Malvasia di Candia. La terza tappa del tour è in programma il 20 settembre a Nibbiano: saranno i passiti ad accompagnare i prodotti culinari più tradizionali nell'appuntamento con la rassegna DiTerreDiCibiDiVini. Il 27 settembre, per l'ultimo brindisi, sarà protagonista Pianello che in quella data ospita la Sagra di San Maurizio. Pianello Frizzante riunirà sotto il tendone del Wine Fest le aziende vitivinicole e le cantine del territorio. All'incontro con la stampa sono intervenuti **Manuel Ghilardelli**, sindaco di Ziano Piacentino **Mattia Biffi** dell'azienda Mossi di Albareto di Ziano, che vanta i natali nel 1558.



**PROMOTORE**  
Manuel Ghilardelli, sindaco di  
Ziano Piacentino


Estate 2015
eventiesagre.it

---

Home | Eventi | Sagre | Fiere | Mercatini | Cerca | Segnala | Ultimi eventi | Pubblicità | RSS
Cerca

---

**Eventi**

Sagre

Folklore

Enogastronomici

Festival

Fiere

Shirazi

Halloween

Riadomi

Culturali

Musicali

Spettacolo

Cinema

Casa Spettacolo

Mostre

San Valentino

8 Marzo

Corse

Mostre Mercato

Sportivi

Religiosi

Benevolenza

Animati

Yeast

Fiere

Teatro

Mercatini

Natale

Presepi

Capodanno

Carnovale

Paesaggio

Stiffate

Concorsi

Itinerari

Da Visitare

Ricette

Articoli

**Primo e Sconto**

Viaggi e Vacanze

Utility

Comuni

RSS

**NEWSLETTER**

**Siti Web**

Eventi Oggi

Elenco Completo

Ultime Esclusi

Gestisci La Verifica

Reservazione

**Passivo**

**Procedimento**

Eventi > Feste > Emilia Romagna > PC > Ziano Piacentino

**Eventi e sagre** | **Eventi vino** | **Feste ed eventi** | **Giorno di festa**



**Esprimi un Desiderio**

A SOLI €19,90

**ATTENZIONE!!!** Evento Passato. Se hai informazioni in merito alla prossima edizione o aggiornamenti, contattaci all'indirizzo mail segnalazione@eventiesagre.it

**Eventi Feste**

Festa Dell'Uva a Ziano P.no

dal 11/09/2015 al 13/09/2015

**Dove:**  
Ziano Piacentino (PC)

Info su Ziano Piacentino e mappa interattiva

**Emilia Romagna - Italia**

**Per maggiori informazioni:**

- Sito Comune di Ziano Piacentino
- FB
- Turismo Provincia di Piacenza

**Fonte:**  
Validation Wine Fest

**Condividi questo evento**

|||

**Scheda Evento**

**Scopri la qualità al miglior prezzo**



**Link sponsorizzati:**

**Il mutuo leggero... che non pesa**

**Tasso 0%**

per i primi 50 mesi per i mutui accessori. Sprezzi max/min 1,00% (con 2,00% Tieg 2,15%)

**64^ FESTA DELL'UVA**

11, 12, 13 Settembre 2015  
Ziano Piacentino (PC)

**Sette Colli in Malvasia, il programma**



**Validone Wine Fest, a Ziano sarà festa dell'uva e del Malvasia**  
**Nel fine settimana la seconda tappa della rassegna del vino piacentino**

Ziano P.no (PC), 8 settembre - Mandato in archivio il primo appuntamento dell'edizione 2015 del Validone Wine Fest con numeri da record, tutta l'attenzione è già rivolta al prossimo fine settimana quando a Ziano Piacentino andrà in scena Sette Colli in Malvasia che si abbinerà anche quest'anno alla Festa dell'Uva, giunta alla sua 64esima edizione.

Mentre per quanto riguarda la sagra dedicata all'uva aprirà i battenti già da venerdì con gli stand gastronomici e la serata giovani presso i giardini comunali, per replicare poi il sabato sera tra cibo, musica e la sfilata di abiti da sposa vintage (il più vecchio sarà del 1947), il Wine Fest concentra i suoi appuntamenti nella giornata di domenica, a partire dall'inaugurazione prevista sotto il tradizionale tendone nel cortile del Palazzo comunale alle ore 10.00 con la premiazione, a cura di Roberto Gazzola, della miglior malvasia secca frizzante della vendemmia 2014.

Il primo momento di approfondimento sul vino è in programma alle ore 11.00, sempre nel palazzo municipale, con il seminario-dibattito intitolato "Terre di Malvasia - la vigna di Leonardo", al quale interverranno il Prof. Roberto Miravalle, Presidente del Consorzio Vini dei Colli Piacentini, la Dott.ssa Inazio, genetista che si è occupata del recupero della vigna di Leonardo a Milano e il Dott. Matteo Marengò, direttore del Consorzio Vini doc e giornalista esperto di marketing. Il convegno verterà, appunto, sull'importante recupero della vigna di Leonardo a Vinci: secondo gli studi pare che un vigneto di Malvasia di Candia, vigna tipica del territorio, fosse stato donato da Ludovico il Moro al Genio universale come ricompensa per la realizzazione dell'ultima Cena.

Mentre sotto il tendone del festival, le circa 25 cantine e aziende vitivinicole metteranno in degustazione per tutto il giorno le malvasie secche e dolci, nel pomeriggio - dopo l'aggiustamento fotografico del palo delle botti - si terrà il secondo momento di approfondimento. Presso la Piazza De' Carli, infatti, nel centro storico di Ziano, alle ore 15.30 e alle ore 16.30, saranno organizzati due showcooking nei quali il giovane chef castellano, Niccolò Prati, recente finalista di Masterchef proporrà alcune creazioni culinarie abbinati ai vini piacentini. Il menu degustazione, prenotabile presso il tendone del festival, comprende i crostini di patate di melanzane e zucchini, la vellutata di zucca in bicchierino con salsa di e sfilag croccante e la torta di carote con zabaglione alla malvasia. Il tutto sarà abbinato alle degustazioni guidate delle varie tipologie di malvasia presentate dai sommelier Giovanni Derba.

Tante le iniziative e gli eventi che riempiranno la giornata - dai carri allegorici (15.30) alla mostra dei tratteni d'epoca, dalle mostre pittoriche di Bruno Botta e Camillo Panzani (da venerdì presso le scuole elementari), al banco di beneficenza, agli stand di Made in Ziano, associazione locale di artigiano che proporrà magliette tinte con il vino e portachiavi a forma di tappo, in un'ottica sociale di condivisione di esperienze e culture. La tappa di Ziano del Wine Fest sarà, inoltre, quest'anno il momento di premiazione del concorso fotografico organizzato dall'Associazione LaValidone sul tema "Su sentieri della Val Tidone", che fornirà la base per la realizzazione del tradizionale calendario benefico del 2016.

Particolarmente soddisfatto per il ricco calendario di eventi messo in cantiere quest'anno è il sindaco di Ziano, Manuel Ghirelli, che ha voluto ringraziare tutte le associazioni, i volontari, i dipendenti comunali che permettono la realizzazione dell'evento che ha nella Pro Loco guidata da Marco Dall'acqua per quanto riguarda la festa dell'uva e nel consorzio dei produttori Sette Colli, rappresentata da Paolo Badenchini, per quanto riguarda il Wine Fest, i metoni organizzativi. "Il Validone Wine Fest - ha detto Ghirelli - è la migliore rappresentazione di come un territorio può unire e collaborare per mettere all'esterno le proprie eccellenze. Stiamo andando in questa direzione da anni e i risultati sono entusiasmanti. Desidero ringraziare i partner e gli sponsor privati che sostengono l'iniziativa, senza i quali il cammino sarebbe molto più difficile".

Oltre al Salumificio San Carlo, uno dei maggiori pancettifici europei, che fornirà i propri prodotti DOP per le degustazioni della giornata, presenti alla conferenza stampa erano i rappresentanti di Alleanza Assicurazioni, la compagnia assicurativa che da quest'anno segue e sostiene il Wine Fest e un'ottica di sempre maggiore impegno sul territorio, e di Cariparma-Credit Agricolo. La tappa di Ziano del Validone Wine Fest, così come le successive di Sabbioneta e Pianello, sarà infatti sostenuta dall'istituto di credito, da sempre impegnato nella promozione delle eccellenze agroalimentari dei territori di presenza. Il Gruppo Bancario, sull'esempio di quanto fatto dal Credit Agricolo, ha adottato già dal 2011 un approccio specifico per il settore agricolo, con prodotti e servizi dedicati sulle varie filiere, in prima quella vite vinicola, settore di punta anche nella provincia di Piacenza. La Banca ha affiancato nel corso dell'estate tutte le iniziative promosse dagli enti locali e destinate a valorizzare la promozione dei vini piacentini agli occhi del grande pubblico, da Veneto d'Epo a Cacci di Stelle. Si tratta di eventi che, nell'anno di EXPO, possono rappresentare opportunità importanti per le aziende locali e, di conseguenza, particolarmente ben visti da Cariparma che intende accompagnare le aziende di valore nei processi di crescita e internazionalizzazione.

**Responsabile Ediz.**  
WEB SP ITALIA SRL

**Sede Legale e Amministrativa:**  
Via Mazzini, 5  
61121 Arezzo (AR)

**C.F./P.IVA:**  
110321105206  
Tel: (+39) 0882 595 2147  
Fax: (+39) 051 2544336

**Redazione:**  
(+39) 0523 3704336

**Provider email:**  
Datacenter  
Mondo Mail

**Site Map XML:**  
LURL LINK TXT

**W3C CSS**

**W3C XHTML 1.0**

**RSS**



**Distributori Automatici Snack**  
Scegli il Migliore per la tua Pasticceria. Report con Quote. Contattaci Ora!

## Il Nuovo Giornale → di Modena

Facebook  
Twitter  
Antirughe naturali. Modi per combattere le rughe in modo naturale. Info e consigli.

Fondato e diretto da Gianni Galeotti - Contatti: Mail redazione (comunicati stampa): redazione@ilnuovogiornaledimodena.it - segreteria: info@ilnuovogiornaledimodena.it

<b>Attualità</b>	<b>Economia</b>	<b>Politica</b>	<b>Cultura</b>	<b>Opinioni</b>	<b>Cronaca</b>	<b>Spesa pubblica</b>	<b>Modena Creativa</b>	<b>Sport</b>	
Modena	Cargi	Sassuolo	Paavolo	Formigine	Mirandola	Appennino	Vignola	Bassa modenese	Regione Emilia Romagna

Sai qui Home » **Attualità** » **Valldone Wine Fest, partenza con il botto. Numeri da record per la tappa di Borgonovo del festival del vino piacentino**

**Centro Alfa**  
Il Più Grande Centro Alfa Offerta  
Viste specialistiche in:  
- Angiologia, Psittacolo, Ginecologia, Neurologia, Ortopedia, Cardiologia, Dermatologia, Urologia, Otorinolaringoiatria, Diagnostica per immagini, Mammografia digitale, Parasitologia e Tisiologia, Diagnostica, Ecografia, Endoscopia, Cataratte, Osteocartilaginee, Parti molli, Eco-Doppler, Semplici Ricca e Radioterapia, Mac, Elettromiografia.

**Centro Alfa**  
Piazzale della Pace, 174  
Modena, Via Benini 174  
Tel. 059 374697  
www.centroalfamodena.it

### Valldone Wine Fest, partenza con il botto. Numeri da record per la tappa di Borgonovo del festival del vino piacentino

Venerdì 11 Settembre 2015 09:49



“Un successo strepitoso, che va oltre le più ottimistiche aspettative, segno che questa rassegna è diventata un appuntamento atteso e consueto ben al di fuori dei confini provinciali”. Numeri alla mano, non poteva che essere un commento entusiastico quello rilanciato, al termine della giornata, dai rappresentanti del comitato organizzatore del Valldone Wine Fest: ben oltre 1000 calici distribuiti, decine di carniere vendute, più di 90 degustazioni guidate presso il castello di Castelnuovo, circa 250 iscritti agli showbooking, migliaia di persone che hanno affollato dalla mattina fino alla sera il tendone del festival in Piazza Garibaldi, tra assaggi e brindisi all’ortugo.

La tappa borgonovese del Valldone Wine Fest si è calata perfettamente nell’atmosfera festosa regalata dalla 49esima edizione della Sagra della Chiocciola, fornendo alla focaccia con i ciccioli, prodotto de co. locale, il miglior abbinamento tra cibo e vino. L’ortugo, unica vite e vino autoctono del territorio, ha saputo ormai imporsi sia come vino da pasto, sia per i momenti di aperitivo, come testimoniato dal successo dei cocktail preparati sabato sera nei bar di Borgonovo, conquistandosi il generale apprezzamento dei tanti ospiti, turisti, amanti del vino che ieri hanno affollato il tendone della rassegna, provenienti da quasi tutto il nord Italia e dalla Svizzera.

Dopo l’inaugurazione ufficiale da parte del Sindaco di Borgonovo, Roberto Barbieri, insieme agli amministratori degli altri comuni del Wine Fest e agli sponsor, Roberto Gazzola – a nome della giuria di esperti - ha premiato il miglior ortugo della vendemmia 2014: la vittoria è andata all’Azienda vitivinicola dei Fratelli Piacentini, di Ziano, a cui è stato assegnato come ormai tradizione il diritto a tema opera del pittore Francesco Summo.

Sotto il tendone del festival hanno trovato posto prodotti e produttori del territorio tra salumi, oli, pane, formaggi offerti in abbinamento con l’ortugo della trentina cantine e aziende vitivinicole iscritte al Valldone Wine Fest, regalando ai visitatori una completa e succulenta offerta enogastronomica. Tutti coloro che hanno voluto approfondire la conoscenza sull’ortugo, calati nell’atmosfera magica del castello di Castelnuovo e culti dall’esperienza di sommelier professionisti.

Abbinamento tra vino e cibo, infine, anche nell’incontro tra il Valldone Wine Fest e l’Associazione Chef to Chef, che riunisce i cuochi stellati della regione chiamati a far conoscere la cucina emiliana fuori dal nostro territorio. A celebrare Borgonovo città della gastronomia, si sono quindi dati appuntamento nella Rocca Municipale, Isa Mazzocchi del Ristorante La Palta di Bilegno, che ha proposto i “tortelli di pisarei ripieni di anolini”, Luca Marchini del ristorante Erba del Re di Modena, con la sua insalatata di fine estate con yogurt a malinesa fochi appena salati olio rivela pane croccante e mi di insalate sfumicate e Andrea Incerri Veczani, chef del ristorante Locanda Cà Matilde, autore di un panino con verdure marinate in agrodolce (a mo’ di giardiniera piacentina), pancetta cotta e mosto cotto.

Mentre sotto il tendone si consumavano gli ultimi brindisi all’ortugo, il Comitato organizzatore del Wine Fest rilanciava l’appuntamento per la prossima settimana, quando a Ziano, il paese più vitato d’Italia, sarà protagonista la malvasia nell’ambito della 46esima Festa dell’Uva e dell’evento Delle Colli in Malvasia.

< Prec.      Succ. >



#### MODENA CREATIVA

La rubrica video de Il Nuovo Giornale dedicata alle realtà aziendali ed imprenditoriali simbolo della creatività e delle eccellenze del territorio modenese.

#### Locanda Abbazia



#### Studio Grafologico Peritale Dr.ssa Zauli Sajani



#### Ferrari&Zagni



#### Anna Marchetti



(C) 2000 - Tutti i diritti riservati - E' vietata la riproduzione  
Testata giornalistica registrata: Tribunale Modena n. 1524 del 14/2/2001



## **Chef stellati al Valtidone Wine fest**

» **BORGONOVO** - Il Valtidone Wine fest, rassegna dedicata ai vini piacentini e giunta alla sesta edizione mette in cantiere le ultime due tappe dopo i successi di Borgonovo e Ziano. Le due giornate sono in programma il 20 a Nibbiano e il 27 a Pianello. Parata di chef stellati.

# E' festa in onore dell'uva

## Stasera stand gastronomici, sfilata vintage e musica

di MARIANGELA MILANI

**ZIANO** - Ziano rende omaggio al suo prodotto principe, il vino, cui questo fine settimana dedica la festa che con i suoi 64 anni di vita rappresenta una delle manifestazioni più longeve e più amate della provincia. L'evento, che si legherà alla seconda tappa del Valtidone Wine fest (vedi articolo a lato), vedrà scendere in campo i volontari della Pro loco impegnati come sempre nell'organizzazione di questa gettonatissima sagra di paese. Stasera l'appuntamento è nei giardini comunali dove alle 19 apriranno gli stand gastronomici e dove alle 20,30 ci sarà una delle novità dell'edizione 2015. Dalle 20,30 alcune modelle del posto sfileranno indossando 40 romantici abiti da sposa che arrivano dagli armadi e dai bauli delle donne di Ziano. Sarà una sfilata vintage, il cui abito più vecchio risale al 1947 ed è stato intessuto con la stoffa di un paracadute. A seguire musica pop rock anni Ottanta con Shout. Domani, domenica, sarà la giornata clou. Alle 10 Festa dell'uva e Wine fest apriranno ufficialmente i battenti con il taglio del nastro. Alle 11 chi lo vorrà potrà partecipare alla messa nella chiesa del paese. Nel frattempo i volontari della Pro loco apriranno gli stand gastronomici per allestire il pran-

zo all'ombra del palazzo comunale a base di prodotti tipici. Terminato il pranzo via libera ad un intero pomeriggio di animazioni. Si partirà alle 14,30 con il palio provinciale delle botti che vedrà scendere in campo concorrenti in costumi tipici intenti a spingere lungo le vie del borgo pesanti barriques di legno. A seguire ci sarà la sfilata dei trattori d'epoca, una quindicina quelli attesi, seguita dal corteo dei caratteristici carri allegorici "vestiti" a tema

con la sagra dell'Uva. Il miglior carro verrà premiato alle 21,30. Alle 18 ci sarà un aperitivo in musica seguito dalla cena a base di prodotti tipici negli stand della Pro loco e musica con Iباتو. In occasione della festa di paese le vie di Ziano ospiteranno un mercatino alimentare di qualità e associazioni che metteranno in mostra i loro "sapori", tra cui Made in Ziano con oggetti di "artigianato", Pè 'd Fer con oggetti della tradizione contadina. Assoc-

iazione La Valtidone allestirà un concorso fotografico nei locali del comune in tema "I sentieri della Valtidone". Le foto migliori, che verranno premiate alle 18, entreranno a far parte del nuovo calendario della Valtidone. Si potranno visitare due mostre di pittura di Botta e Ponzini nei locali della scuola, una mostra di modellismo, un mercatino dei libri come anche un banco di beneficenza e un gazebo dello Iat per la promozione territoriale.

## Valtidone Wine fest: la Malvasia è la protagonista del fine settimana

**ZIANO** - A Ziano il Valtidone Wine fest si trasforma in "Sette Colli in Malvasia" e questo fine settimana, in concomitanza con la 64ª sagra dell'uva, festeggia il suo secondo appuntamento dopo l'avvio lo scorso week end a Borgonovo. Domani, domenica, protagonista sarà la malvasia che, nel cortile del palazzo comunale, verrà declinata in tutte le sue possibili versioni grazie alla presenza di oltre una ventina di produttori locali. Le degustazioni saranno abbinata alla pregiata pancetta dop del Salumificio San

Carlo, il quale contribuirà a rendere ancora più accattivante questo evento. L'inaugurazione del Wine fest, che a Ziano è curato dal sodalizio Sette Colli in Malvasia, sarà alle 10 in concomitanza con la premiazione del miglior vino tra quelli presenti nello stand delle degustazioni. La malvasia ritenuta più meritevole, da una giuria composta da Roberto Gazzola Giancarlo Grassi e Fausto Borghi, verrà premiata con il conferimento di un quadro di Francesco Summo ai suoi produttori. Alle 11 nei locali del

palazzo comunale ci sarà un seminario in tema: "Terre di Malvasia, la vigna di Leonardo". Interverranno il presidente del Consorzio Vini doc Roberto Miravalle insieme alla genetista che ha studiato il recupero della vigna di Leonardo a Milano (oggi museo) Serena Imazio e il direttore del Consorzio Vini doc nonché giornalista Matteo Marenghi. Quest'anno il Wine fest a Ziano avrà come testimonial il volto di un giovane chef, e cioè Nicolò Prati divenuto famoso dopo una partecipazione a Ma-



Un'immagine di una passata edizione della Festa dell'uva che festeggia 64 anni di vita

sterchef Italia. Prati sarà presente insieme al sommelier Giovanni Derba nel pomeriggio di domani, domenica, in piazzetta De Carlì dove alle 15,30 e alle 16,30 verranno allestite degustazioni guidate e uno showcooking. Il giovane chef proporrà per l'occasione crostini di patè di melanzane e pecorino, vellutata di zucca in bicchierino con salsa di carote con zabaione alla, ovviamente, malvasia. Il Wine fest a Ziano è sostenuto da diversi sponsor tra cui anche Cariparma

e Alleanza Assicurazioni che rendono possibile l'evento. Oltre agli sponsor privati partecipano numerosi produttori che grazie a questo evento potranno trovare una prestigiosa "vetrina" all'interno della quale esporre i loro migliori prodotti legati alla produzione vitivinicola locale. Dopo la tappa a Ziano in programma questo fine settimana il Valtidone Wine fest si sposterà a Nibbiano per poi concludere l'ultimo fine settimana di settembre a Pianello.

Mar. Mil.

## Cantina Valtidone nel percorso del turismo del vino L'Enoteca sarà aperta per le prossime tre domeniche

Borgonovo, sull'azienda i riflettori di "Cooperazione" rivista della Coop svizzera

**BORGONOVO.** Fino alla fine di questo mese di settembre, in occasione della sesta edizione del Valtidone Wine Fest che nei prossimi week end toccherà Ziano Nibbiano e Pianello, l'Enoteca della Cantina Valtidone di Borgonovo osserverà tre aperture domenicali straordinarie. Le aperture si inseriscono, tra l'altro, all'interno dell'iniziativa nazionale del Movimento Turismo del Vino, Cantine Aperte in Vendemmia. L'Enoteca di via Moretta sarà quindi aperta durante le prossime domeniche di settembre dalle 8,30 alle 12,30 (come già avviene normalmente) e poi anche in via eccezionale dalle 14,30 alle 19. Oltre all'assaggio dei vini, si po-

tranno prenotare visite in Cantina. Nel frattempo per lo stabilimento di Borgonovo, dove sono in corso le operazioni di vendemmia, è arrivato un altro riconoscimento. Cooperazione, una rivista della Coop svizzera nei cui punti vendita è presente anche la Bonarda della Cantina Valtidone, ha dedicato un approfondito servizio di quattro pagine sia ai prodotti e ai metodi produttivi adottati in Cantina, definita «una delle realtà più significative dei Colli Piacentini», sia al territorio locale. «A cavallo fra la pianura alluvionale del Po e i boschi montani dell'Appennino, si trovano splendide colline, con l'armonia tipica del Chianti e delle Langhe.

Sono i Colli Piacentini, ritmati dalla regolarità dei vigneti e impreziositi da borghi medievali fra i più belli d'Italia e castelli magnificamente conservati» si legge nell'articolo che la rivista svizzera dedicata alla Cantina e alla Valtidone. Nei mesi scorsi una delegazione di giornalisti svizzeri si erano recati in visita nei locali della Cantina. «Poco tempo fa abbiamo avuto ospiti - dice il direttore commerciale Mauro Fontana - alcuni giornalisti svizzeri che si sono rivelati essere anche profondi conoscitori del vino e dei sistemi produttivi». Nell'articolo comparso su Cooperazione si cita anche Marco Francolini, agronomo di Cantina Valtidone,



La cantina Valtidone. All'azienda dedicato un ampio articolo di una rivista svizzera

che si è confrontato con i giornalisti elvetici spiegando i metodi con cui lo stabilimento, tramite ad esempio programmi differenziati e personalizzati che vengono inviati via sms, cerca di sostenere i propri soci nel lavoro quotidiano di mantenimento dei vitigni. «Per noi - commenta il pre-

sidente Gianpaolo Fornasari - questo servizio comparso sulla rivista svizzera è non solo un riconoscimento del buon lavoro svolto, ma anche un ottimo biglietto da visita per il nostro territorio che vogliamo esportare con un unico brand Valtidone».

m.mil

## **Chef stellati al Valtidone Wine fest**

►► **BORGONOVO** - Il Valtidone Wine fest, rassegna dedicata ai vini piacentini e giunta alla sesta edizione è in programma, dopo la tappa di Borgonovo, oggi, 13 settembre a Ziano, il 20 a Nibbiano e il 27 a Pianello. In sfilata chef stellati.

## **Chef stellati al Valtidone Wine fest**

►► **BORGONOVO** - Il Valtidone Wine fest, rassegna dedicata ai vini piacentini e giunta alla sesta edizione è in programma, dopo la tappa di Borgonovo, oggi, 13 settembre a Ziano, il 20 a Nibbiano e il 27 a Pianello. In sfilata chef stellati.

Cos'è Popolis?

La Redazione

Cassa Padana BCC

I nostri progetti

Agenda

**popolis**

Un progetto di  
**CASSA PADANA**

Dove cresce il valore degli interessi comuni

30/09/2015 - Auguri a: Gerolamo

CHE TEMPO FA DA TE - APPROFONDISCI



Oggi  
Sereno



Domani  
Molto nuvoloso



venerdì  
Possibilità di  
pioggia



sabato  
Possibilità  
pioggia



SERVIZI ▾

NO PROFIT ▾

TERRITORIO ▾

SCUOLA

TEMPO LIBERO ▾

ECONOMIA ▾

MONDO ▾

S

Home > Articoli Scaduti

## Settembre, uva in festa in Emilia Romagna

Articoli Scaduti di Redazione di Popolis - 14 settembre 2015



**Tempo di vendemmia. Tempo di nuovi sapori e bevute in compagnia complice** l'aria più fredda e la dolce luce di settembre. Ovunque vai, in Emilia Romagna, le viti di accompagnano, l'uva è pronta per essere colta, il vino profuma di speciale. Qualche suggerimento per il fine settimana.

**Un percorso alla scoperta dei vini della Val Tidone è quello proposto da quattro località della vallata piacentina** – Borgonovo Val Tidone, Ziano, Nibbiano, Pianello – all'insegna della tradizione enogastronomica e con la guida di esperti sommelier. Alla 6ª edizione del **"Valtidone Wine Fest"** sono tanti gli appuntamenti culturali e gli spettacoli che si accompagnano alle degustazioni di ortugo, gutturnio, malvasia e passiti.

**Chef stellati si esibiscono in entusiasmanti showcooking, visite guidate portano i visitatori** a conoscere le tradizioni e la storia della Valtidone, gustose cene presentano i piatti tipici della tradizione piacentina, per una rassegna sugellata da emozionanti fuochi d'artificio che sarà possibile ammirare dalle colline. 12-13, 19-20, 26-27 settembre.

### I NOSTRI SOCIAL



1,869 Fans



6 Seguaci



217 Seguaci



808 Spettatori

### Ultime notizie:



Regione Lombardia  
Real legend

Ap

Mi

23



Qu

24



Gi

pe

25



L'è

36



E'

pr

28

**valtidone**  
2015 wine fest  
[www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it)

☰ Cerca nel sito



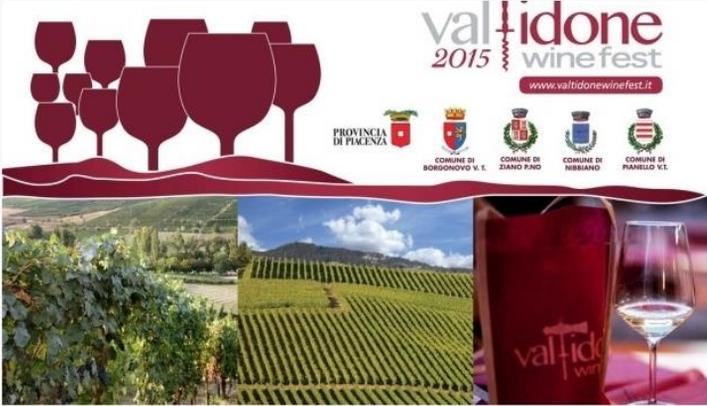
☰ Menu

f t g+ RSS ↻

## Valtidone Wine Fest | Edizione 2015

di **Emilia Romagna** on set 18, 2015 | Nessun commento

Scritto sotto: **Enogastronomia, Eventi, In Evidenza, Sagre & Festival**



valtidone 2015 wine fest  
www.valtidonewinefest.it

PROVINCIA DI PIACENZA  
COMUNE DI BORGONOVO V. E. COMUNE DI ZIANO PANO COMUNE DI NIBBIANO COMUNE DI PIANELLO V. E.

t f g+ p v t

### Trionfa la malvasia a Ziano con il Valtidone Wine Fest

#### Domenica 20 settembre terza tappa a Nibbiano

Il **Valtidone Wine Fest** sconfigge il maltempo e celebra a **Ziano** la sua seconda tappa, dedicata alla **malvasia**, protagonista assoluta della giornata di domenica 13 settembre sia nelle degustazioni sia nei seminari di approfondimento storico e culturale organizzati dall'associazione di produttori locali Sette Colli.

Sotto il tendone del Wine Fest hanno trovato posto una trentina di cantine e aziende vitivinicole della **Val Tidone** chiamate a servire i loro migliori **malvasia**. La commissione di esperti del festival, guidati da Roberto Gazzola, ha selezionato e premiato il miglior malvasia secco frizzante della vendemmia 2014: la vittoria, come ormai da diversi anni a questa parte, è andata alla Tenuta Ferraia di Manara che ha dato conferma dell'eccellenza del suo prodotto. Ma tutti i produttori presenti hanno saputo conquistare il pubblico per la qualità dei malvasia secchi e dolci, fermi e frizzanti, che sono scivolati nei bicchieri per tutta la giornata.

Dopo la benedizione impartita da Monsignor Ponzini, il Sindaco di Ziano Manuel Ghilardelli ha voluto ringraziare tutti i presenti, i volontari che permettono la realizzazione dell'evento e gli sponsor privati, "senza i quali sarebbe difficile proporre manifestazioni di questo tipo": oltre al Salumificio San Carlo – uno dei più grandi pancettifici europei, che ha fornito i prodotti per le degustazioni – Alleanza Assicurazioni, che da quest'anno è vicina al festival e Cariparma-Crédit Agricole, istituto di credito da sempre impegnato nella promozione delle eccellenze agroalimentari dei territori di presenza. "Siamo giunti alla sesta edizione del Wine Fest e possiamo dire di aver dato vita a quella che è la prima rassegna del vino a livello provinciale, che supera ormai abbondantemente i confini provinciali e regionali in termini di notorietà. E' dall'unione del territorio e dal concorso dei partner privati che possiamo sempre più valorizzare la **Val Tidone** e le sue eccellenze". Il concetto è stato ribadito in diverse forme dai rappresentanti delle Istituzioni presenti, dall'on. Paola De Micheli, Sottosegretario di Stato all'Economia, all'Assessore regionale Paola Gazzolo, al consigliere regionale Tommaso Foti, al Vice Presidente della Provincia di Piacenza, Patrizia Calza e a tutti i sindaci della zona presenti al taglio del nastro. *"Avete fatto un bellissimo lavoro, l'unione delle forze nel Valtidone Wine Fest è un'ottima intuizione – ha detto l'on. De Micheli – continuate su questa strada perché si può ancora crescere per il bene di questo territorio"*.

Mentre sotto il tendone proseguivano le degustazioni, la **malvasia** è stata protagonista anche di un importante seminario di approfondimento incentrato sulla vigna di Leonardo, balzata da qualche tempo agli onori della cronaca. A discuterne sono intervenuti il Prof. Roberto Miravalle, Presidente del Consorzio vini doc Colli Piacentini, la Dott.ssa Serena Imazio, che ha curato il recupero della vigna di Leonardo a Milano e il Dott. Matteo Marengi, direttore del Consorzio vini doc. secondo i recenti studi la vigna che Ludovico il Moro, duca di Milano, nel 1498 regalò a Leonardo era di malvasia di candia, tipica del territorio valtidonese. La vigna di Leonardo è stata recuperata e si trova nel giardino della Casa degli Atellani a Milano.

Nella seconda parte della giornata, il vino si è unito al cibo nel più naturale degli abbinamenti. Dopo la felice esperienza di Chef to Chef nella tappa di **Borgonovo**, il **Valtidone Wine Fest** ha ospitato a **Ziano** un altro cuoco di alto livello, il giovane Nicolò Prati, recente finalista alla trasmissione MasterChef. Prati ha deliziato gli ospiti con piatti allo stesso tempo semplici, ma completi: mentre a pranzo, dopo gli immancabili salumi piacentini, gli ospiti hanno potuto degustare un risotto alla **Malvasia** con fichi caramellati, pecorino e sesamo nero una terrina di maiale alla **malvasia** con uvetta e mele golden, nel corso delle affollate degustazioni guidate, tenute dal sommelier Giovanni Derba, i vini sono stati abbinati a crostini di patè di melanzane e pecorino, a una vellutata di zucca in bicchierino con salsiccia e sfoglia croccante e, infine, a una torta di carote con zabaglione alla **malvasia**.

Raggiunto così il giro di boa, il **Valtidone Wine Fest** punta diretto sul terzo appuntamento, in calendario il prossimo fine settimana (20 settembre) a Nibbiano con la manifestazione DiTerreDiCibiDiVini che celebrerà i vini passiti.

**Domenica 20 settembre** nella suggestiva cornice del borgo medievale di **Nibbiano**, sarà inaugurato il tradizionale tendone delle degustazioni, sotto il quale le cantine del **Valtidone Wine Fest** faranno assaggiare i loro passiti (dalle ore 10.00, inaugurazione con le autorità, fino alle ore 19.00). I passiti saranno i protagonisti anche delle degustazioni guidate che si svolgeranno nell'arco della giornata, presentati da sommelier professionisti che ne illustreranno le peculiarità.

I vini in degustazione saranno abbinati ai prodotti tipici del territorio, per riscoprire gli antichi sapori e i prodotti della terra. In collaborazione con le associazioni e le realtà commerciali del territorio saranno così presentati i piatti tipici locali e le deco del comune di Nibbiano, dal Batarò alla Coppa arrosto di Genepreto, dalla treccia di Trevozzo all'olio della Val Tidone.

Per tutte gli aggiornamenti, visita il [sito ufficiale](#) della manifestazione.

**ARTICOLI COMUNI »**

Altro ▾ Blog successivo»
Crea blog Entra

*Le buone iniziative Lombarde*

# Weekendidea

[Home page](#)
[Segnala Iniziative](#)
[A proposito di noi](#)
[Ricerca](#)

[Bergamo](#)
[Brescia](#)
[Como](#)
[Cremona](#)
[Lecco](#)
[Lodi](#)
[Mantova](#)
[Milano](#)
[Monza e Brianza](#)

P  
a  
v  
i  
a

[Varese](#)
[Lago di Garda](#)
[Fuoriporta](#)
[Sondrio](#)

**A SETTEMBRE RIPARTE LA STAGIONE DEI VANTAGGI  
FINO A € 6.500 DI ECOINCENTIVI**



Go Further

**LUNEDÌ 14 SETTEMBRE 2015**

## Trionfa la Malvasia a Ziano con il Valtidone Wine Fest @ValtidoneWine



### Trionfa la malvasia a Ziano con il Valtidone Wine Fest

Degustazioni, seminari e lo chef Nicolò Prati celebrano il vino piacentino

Il Valtidone Wine Fest sconfigge il maltempo e celebra a Ziano la sua seconda tappa, dedicata alla malvasia, protagonista assoluta della giornata sia nelle degustazioni sia nei seminari di approfondimento storico e culturale organizzati dall'associazione di produttori locali Sette Colli.

Sotto il tendone del Wine Fest hanno trovato posto una trentina di cantine e aziende vitivinicole della Val Tidone chiamate a servire i loro migliori malvasia. La commissione di esperti del festival, guidati da Roberto Gazzola, ha selezionato e premiato il miglior malvasia secco frizzante della vendemmia 2014: la vittoria, come ormai da diversi anni a questa parte, è andata alla Tenuta Ferraia di Manara che ha dato conferma dell'eccellenza del suo prodotto. Ma tutti i produttori presenti hanno saputo conquistare il pubblico per la qualità dei malvasia secchi e dolci, fermi e frizzanti, che sono scivolati nei bicchieri per tutta la giornata.

Dopo la benedizione impartita da Monsignor Ponzini, il Sindaco di Ziano Manuel Chilardelli ha voluto ringraziare tutti i presenti, i volontari che permettono la realizzazione dell'evento e gli sponsor privati, "senza i quali sarebbe difficile proporre manifestazioni di questo tipo": oltre al Salumificio San Carlo - uno dei più grandi pancettifici europei, che ha fornito i prodotti per le degustazioni - Alleanza Assicurazioni, che da quest'anno è vicina al festival e Cariparma-Crédit Agricole, istituto di credito da sempre impegnato nella promozione delle eccellenze agroalimentari dei territori di presenza. "Siamo giunti alla sesta edizione del Wine Fest e possiamo dire di aver dato vita a quella che è la prima rassegna del vino a livello provinciale, che supera ormai abbondantemente i confini provinciali e regionali in termini di notorietà. E' dall'unione del territorio e dal concorso dei partner privati che possiamo sempre più valorizzare la Val Tidone e le sue eccellenze". Il concetto è stato ribadito in diverse forme dai rappresentanti delle Istituzioni presenti, dall'on. Paola De Micheli, Sottosegretario di Stato all'Economia, all'Assessore regionale Paola Gazzola, al consigliere regionale Tommaso Foti, al Vice Presidente della Provincia di Piacenza, Patrizia Calza e a tutti i sindaci della zona presenti al taglio del nastro. "Avete fatto un bellissimo lavoro, l'unione delle forze nel Valtidone Wine Fest è un'ottima intuizione - ha detto l'on. De Micheli - continuate su questa strada perché si può ancora crescere per il bene di questo territorio".

**PROVA LA NOSTRA APP GRATIS**



Weekendidea App 4.2



Qual è l'hotel n. 1 a New York City?

Scopri lo

**ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER**

Aggiungi questo blog ai preferiti del tuo browser!

Follow @\_WEEKENDIDEA\_

View on Instagram



www.valtidonewinefest.it

Mentre sotto il tendone proseguivano le degustazioni, la malvasia è stata protagonista anche di un importante seminario di approfondimento incentrato sulla vigna di Leonardo, balzata da qualche tempo agli onori della cronaca. A discuterne sono intervenuti il Prof. Roberto Miravalle, Presidente del Consorzio vini doc Colli Piacentini, la Dott.ssa Serena Imazio, che ha curato il recupero della vigna di Leonardo a Milano e il Dott. Matteo Marengi, direttore del Consorzio vini doc. secondo i recenti studi la vigna che Ludovico il Moro, duca di Milano, nel 1498 regalò a Leonardo era di malvasia di candia, tipica del territorio valtidonese. La vigna di Leonardo è stata recuperata e si trova nel giardino della Casa degli Atellani a Milano.

Nella seconda parte della giornata, il vino si è unito al cibo nel più naturale degli abbinamenti. Dopo la felice esperienza di Chef to Chef nella tappa di Borgonovo, il Valtidone Wine Fest ha ospitato a Ziano un altro cuoco di alto livello, il giovane Nicolò Prati, recente finalista alla trasmissione MasterChef. Prati ha deliziato gli ospiti con piatti allo stesso tempo semplici, ma completi: mentre a pranzo, dopo gli immancabili salumi piacentini, gli ospiti hanno potuto degustare un risotto alla Malvasia con fichi caramellati, pecorino e sesamo nero una terrina di maiale alla malvasia con uvetta e mele golden, nel corso delle affollate degustazioni guidate, tenute dal sommelier Giovanni Derba, i vini sono stati abbinati a crostini di patè di melanzane e pecorino, a una vellutata di zucca in bicchierino con salsiccia e sfoglia croccante e, infine, a una torta di carote con zabaglione alla malvasia.

Raggiunto così il giro di boa, il Valtidone Wine Fest punta diretto sul terzo appuntamento, in calendario il prossimo fine settimana a Nibbiano con la manifestazione DiTerreDiCibiDiVini che celebrerà i vini passiti.

 Mi piace 3

Publicato da **Luigi Pozzi** a 18:27 

     +1 Consigliato su Google

Etichette: piacenza, ziano piacentino

*Nessun commento:*

*Posta un commento:*



Luigi Pozzi  
(Weekendidea)

901

Blogger di Weekendidea

1.307 follower

 +17 Consigliato su Google

## CLASSIFICA ULTIMI 7 GIORNI



Street Food Market dal 25 al 27 Settembre Treviglio (BG)



Sa Derva dal 19 settembre al 5 ottobre Cassano d'Adda (MI)

Utilizziamo i cookie per migliorare la vostra esperienza di navigazione. Continuando a navigare nel sito si accetta la nostra [politica cookie](#).



the wine italia  
il nuovo modo di conoscere il vino



HOME	THE WINE	PER LA TUA PUBBLICITA'	ARCHIVIO	CONTATTACI
NEWS WINE	WINE WORLD	LE CANTINE	ENOLOGO E AGRONOMO	SALUTE E BENESSERE
WINE STYLE	GUIDE	FIERE & EVENTI	RISTORANTI	COMPRI E VENDO
IL RICETTARIO	ARTE WINE	ENOTECHES	VINI ITALIANI	NON SOLO VINO

**VINI IN OFFERTA -50%**  
TANNICO  
GRANDI VINI IN OFFERTA  
www.tannico.it

< > [leone de castris festeggia 350 anni di tradizione e 90 anni dal primo imbottigli](#)

## FIERE & EVENTI

[Stampa](#) | [Indietro](#)

Condividi nei social network [f](#) [p](#) [t](#) [+](#) [m](#)

### TRIONFA LA MALVASIA CON IL VALTIDONE WINE FEST Domenica 20 settembre terza tappa a Nibbiano

Trentino-Alto Adige (Trento) Ziano Di Fiemme  
pubblicato il 18/09/2015 21:53:55 nella sezione "Fiere & eventi"

[richiedi informazioni](#)



Il Valtidone Wine Fest sconfigge il maltempo e celebra a Ziano la sua seconda tappa, dedicata alla malvasia, protagonista assoluta della giornata di domenica 13 settembre sia nelle degustazioni sia nei seminari di approfondimento storico e culturale organizzati dall'associazione di produttori locali Sette Colli.

Sotto il tendone del Wine Fest hanno trovato posto una trentina di cantine e aziende vitivinicole della Val Tidone chiamate a servire i loro migliori malvasia. La commissione di esperti del festival, guidati da Roberto Gazzolo, ha selezionato e premiato il miglior malvasia secco frizzante della vendemmia 2014: la vittoria, come ormai da diversi anni a questa parte, è andata alla Tenuta Ferraria di Manara che ha dato conferma dell'eccellenza del suo prodotto. Ma tutti i produttori presenti hanno saputo conquistare il pubblico per la qualità dei malvasia secchi e dolci, fermi e frizzanti, che sono scivolati nei bicchieri per tutta la giornata.

Dopo la benedizione impartita da Monsignor Ponzini, il Sindaco di Ziano Manuel Ghilardelli ha voluto ringraziare tutti i presenti, i volontari che permettono la realizzazione dell'evento e gli sponsor privati, "senza i quali sarebbe difficile proporre manifestazioni di questo tipo": oltre al Salmificio San Carlo - uno dei più grandi panifici europei, che ha fornito i prodotti per le degustazioni - Alleanza Assicurazioni, che da quest'anno è vicina al festival e Carparma-Credit Agricola, istituto di credito da sempre impegnato nella promozione delle eccellenze agroalimentari dei territori di presenza. "Siamo giunti alla sesta edizione del Wine Fest e possiamo dire di aver dato vita a quella che è la prima rassegna del vino a livello provinciale, che supera ormai abbondantemente i confini provinciali e regionali in termini di notorietà. E' dall'unione del territorio e dal concorso dei partner privati che possiamo sempre più valorizzare la Val Tidone e le sue eccellenze". Il concetto è stato ribadito in diverse forme dai rappresentanti delle Istituzioni presenti, dall'on. Paola De Micheli, Sottosegretario di Stato all'Economia, all'Assessore regionale Paola Gazzolo, al consigliere regionale Tommaso Foti, al Vice Presidente della Provincia di Piacenza, Patrizia Calza e a tutti i sindaci della zona presenti al taglio del nastro. "Avete fatto un bellissimo lavoro, l'unione delle forze nel Valtidone Wine Fest è un'ottima intuizione - ha detto l'on. De Micheli - continuate su questa strada perché si può ancora crescere per il bene di questo territorio".



### Prenota Degustazioni

Seleziona regione   
Seleziona zona



### Cerca il tuo vino per territorio, caratteristiche e prezzo

Seleziona regione   
Seleziona categoria   
Seleziona fascia prezzo

### AZIENDE VINICOLE

Seleziona regione



Oltre 60 etichette di Brunello di Montalcino

www.tannicoonline.com



Dopo la benedizione impartita da Monsignor Ponzini, il Sindaco di Ziano Manuel Ghilardelli ha voluto ringraziare tutti i presenti, i volontari che permettono la realizzazione dell'evento e gli sponsor privati, "senza i quali sarebbe difficile proporre manifestazioni di questo tipo": oltre al Salumificio San Carlo - uno dei più grandi pancettifici europei, che ha fornito i prodotti per le degustazioni - Alleanza Assicurazioni, che da quest'anno è vicina al festival e Cariparma-Crédit Agricole, istituto di credito da sempre impegnato nella promozione delle eccellenze agroalimentari dei territori di presenza. "Siamo giunti alla sesta edizione del Wine Fest e possiamo dire di aver dato vita a quella che è la prima rassegna del vino a livello provinciale, che supera ormai abbondantemente i confini provinciali e regionali in termini di notorietà. E' dall'unione del territorio e dal concorso dei partner privati che possiamo sempre più valorizzare la Val Tidone e le sue eccellenze". Il concetto è stato ribadito in diverse forme dai rappresentanti delle Istituzioni presenti, dall'on. Paola De Micheli, Sottosegretario di Stato all'Economia, all'Assessore regionale Paola Gazzolo, al consigliere regionale Tommaso Foti, al Vice Presidente della Provincia di Piacenza, Patrizia Calza e a tutti i sindaci della zona presenti al taglio del nastro. "Avete fatto un bellissimo lavoro, l'unione delle forze nel Valtidone Wine Fest è un'ottima intuizione - ha detto l'on. De Micheli - continuate su questa strada perché si può ancora crescere per il bene di questo territorio".

Mentre sotto il tendone proseguivano le degustazioni, la malvasia è stata protagonista anche di un importante seminario di approfondimento incentrato sulla vigna di Leonardo, balzata da qualche tempo agli onori della cronaca. A discuterne sono intervenuti il Prof. Roberto Miravalle, Presidente del Consorzio vini doc Colli Piacentini, la Dott.ssa Serena Imazio, che ha curato il recupero della vigna di Leonardo a Milano e il Dott. Matteo Marengi, direttore del Consorzio vini doc. secondo i recenti studi la vigna che Ludovico il Moro, duca di Milano, nel 1498 regalò a Leonardo era di malvasia di candia, tipica del territorio valtidonese. La vigna di Leonardo è stata recuperata e si trova nel giardino della Casa degli Atellani a Milano.

Nella seconda parte della giornata, il vino si è unito al cibo nel più naturale degli abbinamenti. Dopo la felice esperienza di Chef to Chef nella tappa di Borgonovo, il Valtidone Wine Fest ha ospitato a Ziano un altro cuoco di alto livello, il giovane Nicolò Prati, recente finalista alla trasmissione MasterChef. Prati ha deliziato gli ospiti con piatti allo stesso tempo semplici, ma completi: mentre a pranzo, dopo gli immancabili salumi piacentini, gli ospiti hanno potuto degustare un risotto alla Malvasia con fichi caramellati, pecorino e sesamo nero una terrina di maiale alla malvasia con uvetta e mele golden, nel corso delle affollate degustazioni guidate, tenute dal sommelier Giovanni Derba, i vini sono stati abbinati a crostini di patè di melanzane e pecorino, a una vellutata di zucca in bicchierino con salsiccia e sfoglia croccante e, infine, a una torta di carote con zabaglione alla malvasia.

Raggiunto così il giro di boa, il Valtidone Wine Fest punta diretto sul terzo appuntamento, in calendario il prossimo fine settimana (20 settembre) a Nibbiano con la manifestazione DiTerreDiCibiDiVini che celebrerà i vini passiti.

Domenica 20 settembre nella suggestiva cornice del borgo medievale di Nibbiano, sarà inaugurato il tradizionale tendone delle degustazioni, sotto il quale le cantine del Valtidone Wine Fest faranno assaggiare i loro passiti (dalle ore 10.00, inaugurazione con le autorità, fino alle ore 19.00). I passiti saranno i protagonisti anche delle degustazioni guidate che si svolgeranno nell'arco della giornata, presentati da sommelier professionisti che ne illustreranno le peculiarità.

I vini in degustazione saranno abbinati ai prodotti tipici del territorio, per riscoprire gli antichi sapori e i prodotti della terra. In collaborazione con le associazioni e le realtà commerciali del territorio saranno così presentati i piatti tipici locali e le deco del comune di Nibbiano, dal Batarò alla Coppa arrosto di Genepreto, dalla treccia di Trevozzo all'olio della Val Tidone.

Ziano di Fiemme (Trento)  
[Website-valtidonewinefest.it](http://Website-valtidonewinefest.it)

[richiedi informazioni](#)

Indicaci il tuo apprezzamento nei social network

Mi piace  Tweet

0 commenti

Ordina per



Aggiungi un commento...

Cerca

Oltre 60 etichette  
 di Brunello di Montalcino

[www.brunellowineonline.com](http://www.brunellowineonline.com)

**Ristoranti  
 e trattorie**  
 La buona cucina a tavola.

**Sardinia in**  
 ... alla scoperta della Sardegna

VASCHE RUPESTRI DI LEONE DE CASTRIS  
 WINE IN ITALIAN WINE FESTA E  
 BENEFICENZA TOP WINE OFFERTA VINI  
 LA PREGIATA UVA VINI UNICI Bueno I VINI  
 ARGENTINI GRAVNER: BATTUTA LE  
 TANTE ANIME DEL CORONA PER IL BERE VINO  
 BIOLOGICO DEBUTA ANNA'S Passaporto  
 genico In breve: VINO In Roberto Luca Asso  
 UVA, DENTRO E FUORI VINO E VINO  
 & Piante Resistenti a Solo in Ottobre: CANTINE  
 ENOTECHES E VACANZA CONCORSO A  
 SPASSO PER INTERVISTA A LA GUIDA SUL  
 Slow Food presenta: La Puglia e'  
 Annuario dei VERONA WINE TOP TRIONFA LA MALVASIA  
 TORGGELEN La festa ARTE BIANCA

## Enogastronomia



### Piacenza, tappa del Valtidone Wine Fest a Ziano: protagonista la Malvasia

PIACENZA - Il Valtidone Wine Fest sconfigge il maltempo e celebra a Ziano la sua seconda tappa, dedicata alla malvasia, protagonista assoluta della giornata sia nelle degustazioni sia nei seminari di approfondimento storico e culturale organizzati dall'associazione produttori locali Sette Colli. Sotto il tendone del Wine Fest hanno trovato posto una trentina di cantine e aziende vitivinicole della Val Tidone chiamate a servire i loro migliori malvasia. La commissione di esperti del festival, guidati da **Roberto Gazzola**, ha selezionato e premiato il miglior malvasia secco frizzante della vendemmia 2014: la vittoria, come ormai da diversi anni a questa parte, è andata alla Tenuta Ferrala di Manara che ha dato conferma dell'eccellenza del suo prodotto. Ma tutti i produttori

presenti hanno saputo conquistare il pubblico per la qualità dei malvasia secchi e dolci, fermi e frizzanti, che sono scivolati nei bicchieri per tutta la giornata.

Dopo la benedizione impartita da **Monsignor Ponzini**, il Sindaco di Ziano **Manuel Chilardelli** ha voluto ringraziare tutti i presenti, i volontari che permettono la realizzazione dell'evento e gli sponsor privati, «senza i quali sarebbe difficile proporre manifestazioni di questo tipo»; oltre al Salumificio San Carlo - uno dei più grandi panettifici europei, che ha fornito i prodotti per le degustazioni - Alleanza Assicurazioni, che da quest'anno è vicina al festival e Cariparma-Credit Agricole, istituto di credito da sempre impegnato nella promozione delle eccellenze agroalimentari dei territori di presenza. «Siamo giunti alla sesta edizione del Wine Fest e possiamo dire di aver dato vita a quella che è la prima rassegna del vino a livello provinciale, che supera ormai abbondantemente i confini provinciali e regionali in termini di notorietà. E' dall'unione del territorio e dal concorso dei partner privati che possiamo sempre più valorizzare la Val Tidone e le sue eccellenze». Il concetto è stato ribadito in diverse forme dai rappresentanti delle Istituzioni presenti, dall'onorevole **Paola De Micheli**, Sottosegretario di Stato all'Economia, all'Assessore regionale **Paola Calzola**, al consigliere regionale **Tommaso Foti**, al Vice Presidente della Provincia di Piacenza, **Patrizia Calza** e a tutti i sindaci della zona presenti al taglio del nastro. «Avete fatto un bellissimo lavoro, l'unione delle forze nel Valtidone Wine Fest è un'ottima intuizione - ha detto l'onorevole De Micheli - continuate su questa strada perché si può ancora crescere per il bene di questo territorio».

Mentre sotto il tendone proseguivano le degustazioni, la malvasia è stata protagonista anche di un importante seminario di approfondimento incentrato sulla vigna di Leonardo, balzata da qualche tempo agli onori della cronaca. A discuterne sono intervenuti **Roberto Miravalle**, Presidente del Consorzio vini doc Colli Piacentini, **Serena Imazio**, che ha curato il recupero della vigna di Leonardo a Milano e **Matteo Marengli**, direttore del Consorzio vini doc, secondo i recenti studi la vigna che Ludovico il Moro, duca di Milano, nel 1498 regalò a Leonardo era di malvasia di candida, tipica del territorio valtidonese. La vigna di Leonardo è stata recuperata e si trova nel giardino della Casa degli Atellani a Milano.

Nella seconda parte della giornata, il vino si è unito al cibo nel più naturale degli abbinamenti. Dopo la felice esperienza di Chef nella tappa di Borghonovo, il Valtidone Wine Fest ha ospitato a Ziano un altro cuoco di alto livello, il giovane **Nicolò Prati**, recente finalista alla trasmissione MasterChef. Prati ha deliziato gli ospiti con piatti allo stesso tempo semplici, ma completi: mentre a pranzo, dopo gli immancabili salumi piacentini, gli ospiti hanno potuto degustare un risotto alla Malvasia con fichi caramellati, pecorino e sesamo nero una terrina di maiale alla malvasia con uvetta e mele golden, nel corso delle affollate degustazioni guidate, tenute dal sommelier Giovanni Derba, i vini sono stati abbinati a crostini di paté di melanzane e pecorino, a una vellutata di zucca in bicchierino con salsiccia e sfoglia croccante e, infine, a una torta di carote con zabaglione alla malvasia.

Raggiunto così il giro di boa, il Valtidone Wine Fest punta diretto sul terzo appuntamento, in calendario il prossimo fine settimana a Nibbiano con la manifestazione DiTerreDiCibiDiVini che celebrerà i vini pasisti.



agiellenews

agenzia di stampa/impresa/lavoro

### StreamingTV

#### Confagricoltura Cremona in assemblea: tanti i temi caldi



Entra

### Fiere ed Eventi

- Seleziona Regione ▼
- Seleziona la città ▼
- Cerca evento ▼
- Tutte le date ▼

Cerca

### Ultimi eventi

**Reggio Emilia**  
Parmigiano Reggiano, 3-4 ottobre caseifici aperti per scoprire uno dei formaggi più noti al mondo

**Granarolo all'Anuga Food Fair di Colonia dal 10 al 14 ottobre**

**Piacenza**  
Piacenza, a Monticelli dal 2 al 5 ottobre torna la Fiera dell'aglio bianco piacentino

**Milano**  
Milano, 4 ottobre si presentano gli agriturismi della Cia: «Valore alla famiglia, all'ambiente e al cibo»

I cookie ci aiutano ad offrirti un servizio migliore. Utilizzando il nostro sito accetti l'uso dei cookie. [Aprofondisci](#) [OK](#)

**13 e 14 DICEMBRE 2015 ELEZIONI CONSORTILI**  
CONSULTA L'ELENCO PROVVISORIO AVENTI DIRITTO AL VOTO (DISPONIBILE DAL 22 SETTEMBRE AL 21 OTTOBRE 2015)

**ITP**

Ultimo aggiornamento: 30/09/2015 11:23

**PiacenzaSera.it**  
Le notizie della tua città.

**ansp** **93 mirani**

Home Attualità Cronaca Politica Sport Cultura Eventi Provincia Io giornalista Contatti Archivio Imprese  
Università Cattolica Redazionali Photogallery Cooperazione Pc Tunes Rotary Alpi 2013 Fiori d'arancio Festival Diritto

Tutte le notizie di oggi **ieri**

Cerca Ricerca avanzata

**CON 30 EURO ALL'ANNO TI RECAPITIAMO A DOMICILIO TUTTE LE GRAFFETTE**  
**FARMACIA PIACENZA VIA P. CELLA, 56 - PIACENZA**

## Trionfa la malvasia a Ziano con il Valtidone Wine Fest



Il Valtidone Wine Fest celebra a Ziano la sua seconda tappa, dedicata alla malvasia, protagonista assoluta della giornata sia nelle degustazioni sia nei seminari di approfondimento storico e culturale organizzati dall'associazione di produttori locali Sette Colli.

Sotto il tendone del Wine Fest hanno trovato posto una trentina di cantine e aziende vitivinicole della Val Tidone chiamate a servire i loro migliori malvasia. La commissione di esperti del festival, guidati da Roberto Gazzola, ha selezionato e premiato il miglior malvasia secco frizzante della vendemmia 2014: la vittoria, come ormai da diversi anni a questa parte, è andata alla Tenuta Ferraria di Manara che ha dato conferma dell'eccellenza del suo prodotto. Ma tutti i produttori presenti hanno saputo conquistare il pubblico per la qualità dei malvasia secchi e dolci, fermi e frizzanti, che sono serviti nei bicchieri per tutta la giornata.



Dopo la benedizione impartita da Monsignor Ponzini, il Sindaco di Ziano Manuel Ghilardelli ha voluto ringraziare tutti i presenti, i volontari che permettono la realizzazione dell'evento e gli sponsor privati, "senza i quali sarebbe difficile proporre manifestazioni di questo tipo", oltre al Salumificio San Carlo - uno dei più grandi panificatori europei, che ha fornito i prodotti per le degustazioni - Alleanza Assicurazioni, che da quest'anno è vicina al festival e Cariparma-Credit Agricole, istituto di credito da sempre impegnato nella promozione delle eccellenze agroalimentari dei territori di presenza.



"Siamo giunti alla sesta edizione del Wine Fest e possiamo dire di aver dato vita a quella che è la prima rassegna del vino a livello provinciale, che supera ormai abbondantemente i confini provinciali e regionali in termini di notorietà. E' dall'unione del territorio e dal concorso dei partner privati che possiamo sempre più valorizzare la Val Tidone e le sue eccellenze".



Il concetto è stato ribadito in diverse forme dai rappresentanti delle Istituzioni presenti, dall'on. Paola De Micheli, Sottosegretario di Stato all'Economia, all'Assessore regionale Paola Gazzola, al consigliere regionale Tommaso Foti, al Vice Presidente della Provincia di Piacenza, Patrizia Calza e a tutti i sindaci della zona presenti al taglio del nastro.

"Avete fatto un bellissimo lavoro, l'unione delle forze nel Valtidone Wine Fest è un'ottima intuizione - ha detto l'on. De Micheli - continuate su questa strada perché si può ancora crescere per il bene di questo territorio".



Mentre sotto il tendone proseguivano le degustazioni, la malvasia è stata protagonista anche di un importante seminario di approfondimento incentrato sulla vigna di Leonardo, balzata da qualche tempo agli onori della cronaca. A discuterne sono intervenuti il Prof. Roberto Miravalle, Presidente del Consorzio vini doc Colli Piacentini, la Dott.ssa Serena Imazio, che ha curato il recupero della vigna di Leonardo a Milano e il Dott. Matteo Marenghi, direttore del Consorzio vini doc, secondo i recenti studi la vigna che Ludovico il Moro, duca di Milano, nel 1498 regalò a Leonardo era di malvasia di candia, tipica del territorio valtidonese. La vigna di Leonardo è stata recuperata e si trova nel giardino della Casa degli Atellani a Milano.

### CONFEZIONIAMO VINO NEI BAG IN BOX



Nella seconda parte della giornata, il vino si è unito al cibo nel più naturale degli abbinamenti. Dopo la lezione e l'esperienza di Chef to Chef nella tappa di Borgonovo, il Valtidone Wine Fest ha ospitato a Ziano un altro cuoco di alto livello, il giovane Nicolò Prati, recente finalista alla trasmissione MasterChef.

**VENITECI A TROVARE!**  
PADIGLIONE 13 / STAND S22 T21  
**3/6 NOVEMBRE**  
FIERA MILANO (RHO) ITALY

Prati ha deliziato gli ospiti con piatti allo stesso tempo semplici, ma completi: mentre a pranzo, dopo gli immancabili salumi piacentini, gli ospiti hanno potuto degustare un risotto alla Malvasia con fichi caramellati, pecorino e sesamo nero una terrina di maiale alla malvasia con uvetta e mele golden, a

nel corso delle affollate degustazioni guidate, tenute dai sommelier Giovanni Derba, i vini sono stati abbinati a crostini di paté di melanzane e pecorino, a una vellutata di zucca in bicchierino con salsiccia e sfoglia croccante e, infine, a una torta di carote con zabaglione alla malvasia.

Raggiunto così il giro di boa, il Valtidone Wine Fest punta diretto sul terzo appuntamento, in calendario il prossimo fine settimana a Nibbiano con la manifestazione DiTerreDiCibiVini che celebrerà i vini passati.

Giornate Italiane del Sollevamento e dei Trasporti Eccezionali  
**Piacenza**  
1-3 Ottobre 2015  
[www.gisexpo.it](http://www.gisexpo.it)

**RISPARMIA CON NOI**  
**ELETTRICITÀ E GAS**

DAL 1962  
**COSTANTINI** Tel. 0523.593535  
**RISCALDAMENTO**  
[www.costantini1962.it](http://www.costantini1962.it)

Finalmente  
**Funghi**  
**BigHunter.net** Shop

**ZURICH connect**  
Risparmio senza compromessi

**pubblicità su video**  
PER INFO: 392.9339201  
[www.piacenzasera.it](http://www.piacenzasera.it)  
IL TUO spot italiano ONLINE!

**GeDInfo**  
Via Colombo, 16 - Piacenza  
SVILUPPO SOFTWARE

**INFISSI: sono scesi i prezzi**  
Sette mesi di...

**valtidone**  
2015 wine fest  
[www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it)



NEW THINKING.  
HYUNDAI NEW POSSIBILITIES.

**Nuova Hyundai Tucson**  
Change is good.

Scopri da >



citynews v
MERCOLEDÌ, 30 SETTEMBRE ☀️ 16°C
Invia un contributo
Accedi

ilPIACENZA

CRONACA
EVENTI
ZONE
SEGNALAZIONI
SEZIONI

📍 ZONE

[Fiorenzuola d'Arda](#)
[Centro Storico](#)
[Ferriere](#)
[Carpaneto Piacentino](#)
[Farini](#)
[Vigolzone](#)
[Aseno](#)
[Pianello Val Tidone](#)
[Tutte le zone >](#)

## Valtidone Wine Fest: la seconda tappa è dedicata alla malvasia. Il cuoco è Nicolò Prati

Dopo la felice esperienza di Chef to Chef nella tappa di Borgonovo, il Valtidone Wine Fest ha ospitato a Ziano un altro cuoco di alto livello, il giovane Nicolò Prati, recente finalista alla trasmissione MasterChef, che ha deliziato gli ospiti con piatti allo stesso tempo semplici e completi

Redazione 14 Settembre 2015



Il Valtidone Wine Fest sconfigge il maltempo e celebra a Ziano la sua seconda tappa, dedicata alla malvasia, protagonista assoluta della giornata sia nelle degustazioni sia nei seminari di approfondimento storico e culturale organizzati dall'associazione di produttori locali Sette Colli.

Sotto il tendone del Wine Fest hanno trovato posto una trentina di cantine e aziende vitivinicole della Val Tidone chiamate a servire i loro migliori malvasia. La commissione di esperti del festival, guidati da Roberto Gazzola, ha selezionato e premiato il miglior malvasia secco frizzante della vendemmia 2014: la vittoria, come ormai da diversi anni a questa parte, è andata alla Tenuta Ferraia di Manara che ha dato conferma dell'eccellenza del suo prodotto. Ma tutti i produttori presenti hanno saputo conquistare il pubblico per la qualità dei malvasia secchi e dolci, fermi e frizzanti, che sono scivolati nei bicchieri per tutta la giornata.

Dopo la benedizione impartita da monsignor Ponzini, il Sindaco di Ziano Manuel Ghiardelli ha voluto ringraziare tutti i presenti, i volontari che permettono la realizzazione dell'evento e gli sponsor privati: «Senza i quali sarebbe difficile proporre manifestazioni di questo tipo: oltre al Salumificio San Carlo, uno dei più grandi pancettifici europei, che ha fornito i prodotti per le degustazioni, Alleanza Assicurazioni, che da quest'anno è vicina al festival e Cariparma-Credit Agricole, istituto di credito da sempre impegnato nella promozione delle eccellenze agroalimentari dei territori di presenza».

«Siamo giunti alla sesta edizione del Wine Fest e possiamo dire di aver dato vita a quella che è la prima rassegna del vino a livello provinciale, che supera ormai abbondantemente i confini provinciali e regionali in termini di notorietà. E' dall'unione del territorio e dal concorso dei partner privati che possiamo sempre più valorizzare la Val Tidone e le sue eccellenze». Il concetto è stato ribadito in diverse forme dai rappresentanti delle Istituzioni presenti, da Paola De Micheli, sottosegretario di Stato all'Economia, all'assessore regionale Paola Gazzolo, al consigliere regionale Tommaso Foti, al vice presidente della Provincia di Piacenza, Patrizia Calza e a tutti i sindaci della zona presenti al taglio del nastro. «Avete fatto un bellissimo lavoro, l'unione delle forze nel Valtidone Wine Fest è un'ottima intuizione – ha detto De Micheli – continuate su questa strada perché si può ancora crescere per il bene di questo territorio».



Nuova gamma SUV Mercedes-Benz.  
Il massimo. Ovunque.

Mercedes-Benz  
The best or nothing.




Federazione Agricola Alimentare Ambientale Industriale Italiana  
Federazione Territoriale di Parma e Piacenza

CASE A PIACENZA

**CastelSanGiovanni**  
Villa >5 locali  
Prezzo su richiesta €  
180 m²

**Rottofreno**  
Appartamento 4 locali  
150.000 €  
102 m²



www.valtidonewinefest.it

Mentre sotto il tendone proseguivano le degustazioni, la malvasia è stata protagonista anche di un importante seminario di approfondimento incentrato sulla vigna di Leonardo, balzata da qualche tempo agli onori della cronaca. A discuterne sono intervenuti Roberto Miravalle, presidente del Consorzio vini doc Colli Piacentini, Serena Imazio, che ha curato il recupero della vigna di Leonardo a Milano e Matteo Marengi, direttore del Consorzio vini doc. Secondo i recenti studi la vigna che Ludovico il Moro, duca di Milano, nel 1498 regalò a Leonardo era di malvasia di candia, tipica del territorio valtidonese. La vigna di Leonardo è stata recuperata e si trova nel giardino della Casa degli Atellani a Milano.

Nella seconda parte della giornata, il vino si è unito al cibo nel più naturale degli abbinamenti. Dopo la felice esperienza di Chef to Chef nella tappa di Borgonovo, il Valtidone Wine Fest ha ospitato a Ziano un altro cuoco di alto livello, il giovane Nicolò Prati, recente finalista alla trasmissione MasterChef. Prati ha deliziato gli ospiti con piatti allo stesso tempo semplici, ma completi: mentre a pranzo, dopo gli immancabili salumi piacentini, gli ospiti hanno potuto degustare un risotto alla Malvasia con fichi caramellati, pecorino e sesamo nero una terrina di maiale alla malvasia con uvetta e mele golden, nel corso delle affollate degustazioni guidate, tenute dal sommelier Giovanni Derba, i vini sono stati abbinati a crostini di patè di melanzane e pecorino, a una vellutata di zucca in bicchierino con salsiccia e sfoglia croccante e, infine, a una torta di carote con zabaglione alla malvasia.

Raggiunto così il giro di boa, il Valtidone Wine Fest punta diretto sul terzo appuntamento, in calendario il prossimo fine settimana a Nibbiano con la manifestazione DiTerreDiCibiDiVini che celebrerà i vini passiti.

Annuncio promozionale

Ricevi le notizie di questa zona nella tua mail. Iscriviti gratis ad ILPIACENZA!



Home Chi siamo La rivista

## FOOD & BEVERAGE

Eventi Ristoranti Ospitalità Photolive! In agenda

Iniziativa — 14 settembre 2015 14:05

### Torna la festa del vino in Val Tidone

Posted by **Redazione**



Per tutto settembre la sesta edizione del *Valtidone Wine Fest* animerà i borghi della valle in provincia di Piacenza. Associazioni di produttori, cantine e aziende vitivinicole, presenteranno nei fine settimana i migliori vini della zona, dal Gutturnio alla Malvasia, dai passiti agli spumanti, in abbinamento ai prodotti tipici locali. Partito da Borgonovo con *Ortugo&Chisola*, il 6 settembre, che ha abbinato la focaccia coi ciccioli all'Ortugo dei Colli Piacentini, il 13 settembre il *Festival* si trasferisce a Ziano Piacentino, il comune più vitato d'Italia, per l'appuntamento *SetteColliinMalvasia*, che punta i riflettori sulla Malvasia di Candia. Mentre a Nibbiano, terza tappa del *tour* enologico, saranno i passiti ad accompagnare i prodotti culinari più tradizionali nell'appuntamento *DiTerreDiCibiDiVini*, capace di riscoprire i gusti e i sapori più antichi. L'ultimo brindisi sarà ancora una volta affidato alle bollicine, che si daranno appuntamento a Pianello in concomitanza con la Sagra di San Maurizio, il 27 settembre.


**LIBERTÀ EXPO2015**

## A Ziano lo chef Nicolò Prati fra i profumi della Malvasia

Nonostante la pioggia successo a Ziano per la 2<sup>a</sup> tappa del Valtidone Wine Fest. Tra degustazioni e un pensiero alla vigna di Leonardo

di MARIANGELA MILANI

Il maltempo dello scorso fine settimana non ha fermato il secondo appuntamento del Valtidone Wine Fest. Il festival itinerante dei vini, in barba alla pioggia a tratti battente, ha fatto tappa la scorsa domenica a Ziano dove la Malvasia è stata la protagonista dell'evento organizzato dall'associazione Sette Colli in Malvasia. L'evento ha avuto come testimonial il giovane chef Nicolò Prati, reduce dalla recente partecipazione a Masterchef, il quale ha dato un saggio delle proprie abilità cimentandosi in un seguitissimo showcooking lungo le vie del borgo. Prima ancora, sotto il tendone allestito nel cortile interno il palazzo comunale di Ziano, una trentina di cantine e aziende vitivinicole della Valtidone hanno dato vita ad una raffinata de-



Autorità con il produttore di Malvasia vincitore, Manara. In alto lo chef Nicolò Prati

gustazione a base di malvasia la cui migliore, decretata dalla giuria di esperti guidati da Roberto Gazzola, è risultata essere quella prodotta da Tenuta Ferraiola (2014). Al produttore, Manara, è stato consegnato un quadro a

cura di Francesco Summo che ogni anno viene dato in premio al miglior vino di ogni appuntamento del Wine fest.

Il festival è stato inaugurato alla presenza, tra gli altri, del sindaco di Ziano Manuel Ghilardelli



li il quale ha ringraziato i volontari che permettono la realizzazione dell'evento e gli sponsor privati. Tra i sostenitori del festival valtidonese dei vini c'era il salumificio San Carlo di Ziano, Alleanza assicurazioni e Caripar-



ma-Crédit Agricole. «Siamo giunti alla sesta edizione del Wine Fest e possiamo dire di aver dato vita a quella che è la prima rassegna del vino a livello provinciale, che supera ormai abbondantemente i confini provinciali e regionali in termini di notorietà» ha sottolineato Ghilardelli presente insieme ad una folla di autorità, tra cui il sottosegretario all'economia Paola De Micheli. «Aver unito le forze per dare vita al Valtidone Wine Fest - ha detto l'onorevole piacentina De Micheli - è stata un'ottima intuizione. Continua su questa strada perché si può ancora crescere per il bene di questo territorio».

Al vino protagonista della giornata, la Malvasia, è stato dedicato un approfondimento incentrato sulla cosiddetta Vigna di Leonardo, il vigneto di Malvasia di candia (tipica valtidonese)

che Ludovico il Moro, duca di Milano, nel 1498 regalò a Leonardo. La vigna di Leonardo è stata recuperata e si trova nel giardino della Casa degli Atellani, a Milano. A discuterne sono intervenuti Roberto Miravalle, presidente del Consorzio vini Doc Colli Piacentini, Serena Imazio, che ha curato il recupero della vigna a Milano e Matteo Marengi, direttore del Consorzio vini Doc. Terminato l'approfondimento via alle degustazioni con il giovane chef Nicolò Prati, il quale ha deliziato gli ospiti con un risotto alla Malvasia con fichi caramellati, pecorino e sesamo nero e maiale alla malvasia con uvetta e mele golden e poi ancora con crostini di patè di melanzane e pecorino, vellutati di zucca in bicchierino con saliccia e sfoglia croccante e, gran finale, con una torta di carote con zabaglione alla Malvasia.

## **Chef stellati al Valtidone Wine fest**

►► **BORGONOVO** - Il Valtidone Wine fest, rassegna dedicata ai vini piacentini e giunta alla sesta edizione è in programma, dopo la tappa di Borgonovo, oggi, 13 settembre a Ziano, il 20 a Nibbiano e il 27 a Pianello. In sfilata chef stellati.

## **Chef stellati al Valtidone Wine fest**

►► **BORGONOVO** - Il Valtidone Wine fest, rassegna dedicata ai vini piacentini e giunta alla sesta edizione è in programma, dopo la tappa di Borgonovo, oggi, 13 settembre a Ziano, il 20 a Nibbiano e il 27 a Pianello. In sfilata chef stellati.

Homepage | Piacenza | Enogastronomia |

## Enogastronomia



### Valtidone wine fest, a Nibbiano i passiti si accompagnano ai sapori piacentini

PIACENZA - Dopo aver superato il giro di boa sui colli di Ziano, dove nello scorso fine settimana è stato celebrato il malvasia, il Valtidone Wine Fest fa tappa nel fine settimana a Nibbiano per la tradizionale manifestazione DiTerreDiCibiDiVini, che riunisce gli antichi sapori enogastronomici del territorio.

Proprio in quest'ottica di abbinamento tra cibo e vino, il Valtidone Wine Fest inaugura l'appuntamento di Nibbiano con la tradizionale cena degustazione di sabato sera al Mulino del Lentino. L'incontro conviviale Saperi al Mulino è strutturato, quest'anno, in isole di degustazione dove accanto

ai vini del Wine Fest si potranno assaggiare gli antipasti con i salumi dop piacentini, i primi piatti (pasta del contadino e crema di verdure locali con crostini e grana padano), i secondi (guancialino in umido con purea di patate e manzo con maionese al lampone), i formaggi e i dolci dell'aria. Grazie alla collaborazione attivata da diverso tempo con i produttori piemontesi, un'isola sarà dedicata all'antico Piemonte con degustazione di bagna cauda e trippa di Moncalieri. Per informazioni e prenotazioni è possibile rivolgersi all'Associazione Strada dei Mulini (3386486585 - 3494661152). La partecipazione alla cena degustazione comprende la visita al museo dell'arte molitoria e alla mostra Cucina in Val Tidone.

Domenica 20 settembre, invece, nella suggestiva cornice del borgo medievale di Nibbiano, sarà inaugurato il tradizionale tendone delle degustazioni, sotto il quale le cantine del Valtidone Wine Fest faranno assaggiare i loro passiti. (dalle 10, inaugurazione con le autorità, fino alle 19.00). I passiti saranno i protagonisti anche delle degustazioni guidate che si svolgeranno nell'arco della giornata, presentati da sommelier professionisti che ne illustreranno le peculiarità.

I vini in degustazione saranno abbinati ai prodotti tipici del territorio, per riscoprire gli antichi sapori e i prodotti della terra. In collaborazione con le associazioni e le realtà commerciali del territorio saranno così presentati i piatti tipici locali e le deco del comune di Nibbiano, dal Batarò alla Coppa arrosto di Genepretò, dalla treccia di Trevozzo all'olio della Val Tidone.

Anche per l'appuntamento di Nibbiano, il Valtidone Wine Fest, oltre che della collaborazione dei volontari e delle associazioni locali, godrà dell'appoggio di partner privati quali Alleanza Assicurazioni che da quest'anno ha deciso di fornire il proprio supporto al festival del vino in un'ottica di promozione del territorio. Quella stessa vicinanza al territorio che esprime Cariparma-Credit Agricole che sarà partner del Wine Fest sia a Nibbiano sia nell'appuntamento conclusivo di Pianello. Il Gruppo Bancario, sull'esempio di quanto fatto dal Crédit Agricole, ha adottato già dal 2011 un approccio specifico per il settore agri agro, con prodotti e servizi dedicati sulle varie filiere, in primis quella vitivinicola, settore di punta anche nella provincia di Piacenza. La Banca ha affiancato nel corso dell'estate tutte le iniziative promosse dagli enti locali e destinate a valorizzare la promozione dei vini piacentini agli occhi del grande pubblico, da Vento d'Expo a Calici di Stelle. Si tratta di eventi che, nell'anno di EXPO, possono rappresentare opportunità importanti per le aziende locali e, di conseguenza, particolarmente ben visti da Cariparma che intende accompagnare le aziende di valore nei processi di crescita e internazionalizzazione.

### Degustazioni

- Basso del C.O. di Tarnate (DO)
- Malvasia di Br. C.O.
- Cuvée di Br. C.O.
- Malvasia di Br. C.O.
- Cuvée di Br. C.O.

**Assando vitivinicole aderenti a**

- A.C. Basso del C.O.
- A.C. Br. C.O.
- Basso del C.O.
- Cuvée di Br. C.O.

**Espositori e prodotti tipici**

- Basso del C.O.





92° Premio del 1982 e 1983 a Piacenza  
Premio del 1984 e 1985 a Piacenza  
Premio del 1986 e 1987 a Piacenza  
Premio del 1988 e 1989 a Piacenza  
Premio del 1990 e 1991 a Piacenza  
Premio del 1992 e 1993 a Piacenza  
Premio del 1994 e 1995 a Piacenza  
Premio del 1996 e 1997 a Piacenza  
Premio del 1998 e 1999 a Piacenza  
Premio del 2000 e 2001 a Piacenza  
Premio del 2002 e 2003 a Piacenza  
Premio del 2004 e 2005 a Piacenza  
Premio del 2006 e 2007 a Piacenza  
Premio del 2008 e 2009 a Piacenza  
Premio del 2010 e 2011 a Piacenza  
Premio del 2012 e 2013 a Piacenza  
Premio del 2014 e 2015 a Piacenza  
Premio del 2016 e 2017 a Piacenza  
Premio del 2018 e 2019 a Piacenza  
Premio del 2020 e 2021 a Piacenza  
Premio del 2022 e 2023 a Piacenza  
Premio del 2024 e 2025 a Piacenza



home
prossimi
palinsesto
guida utile
altavanti
contatti

## Il quotidiano on-line di Piacenza e Provincia

© radio SOUND-7

POLITICA
CRONACA
SPORT
CALCIO LIVE
ECONOMIA
ATTUALITÀ
EVENTI
Rubriche
Annunci
+ SCRIVI

Login
Registrazione
Newsletter
Feed Atom/RSS
Piacenza24 sul tuo sito
uReport
Guida Utile
Help

Ascolta Radio Sound
Streaming Video

OR locale
Traffico
OR nazionale

cerca tra le Notizie

Segui @Piacenza24 Google+



In breve    Più letti    Più scaricati

- Sport: Piacenza, Franzini è soddisfatto: "Abbiamo fatto una grande partita"
- Sport: La Pavidea si appoggia il Memorial "Samamba Rini"
- Sport: Il Piacenza Basket dice addio alla Coppa Ferrari
- Sport: Lpr, giovedì test con la Conad Reggio Emilia al Palabanca
- Sport: Sfida "Neozelandese" per Lyons: A Piacenza arrivano i Te Pahi
- Cronaca: Via Gianicchi, tassino trovato con 9 grammi di cocaina: arrestato
- Cronaca: Stalking, botte e minacce alla ex per denaro. Condannato a un anno e 8 mesi
- Cronaca: Spaccio ai Giardini Margherita, due denunce e 40 grammi di droga sequestrati
- Attualità: Ponte sul Po, lo stop ai tir diventa definitivo. Quindici "Piacentini"
- Attualità: Croce Rossa Polesano, 800 chili di alimenti per alluvionati di Fano



BRIAN MAYNE insegna GOAL MAPPING: Sviluppa la tua naturale capacità di fissare e raggiungere obiettivi. **TARIFFE ESCLUSIVE PER L'ITALIA!**

## Piacenza 24 > Eventi e Spettacoli >

### Nel fine settimana la tradizionale DiTerraDiCibiDiVini dedicata a cibi e vini

Nibbiano - mercoledì 16 settembre 2015 - 16:28

### Degustazioni

- Batarò D.E.C.O e Pancetta DOP abbinati a Ortrugo
- Coppa arrosto D.E.C.O. abbinata a Gulturmo
- Salume DOP abbinato a Ortrugo
- Ciambelline e cantucci D.E.C.O. abbinati a Passito e Vino dolce

Aziende vitivinicole aderenti a

- Az. Biengo Alessandria

Programma Valdione WINE FEST 2015.jpg

Dopo aver superato il giro di boa sui colli di Ziano, dove nello scorso fine settimana è stato celebrato il malvasia, il Valdione Wine Fest fa tappa nel fine settimana a Nibbiano per la tradizionale manifestazione DiTerraDiCibiDiVini, che riunisce gli antichi sapori enogastronomici del territorio.

Proprio in quest'ottica di abbinamento tra cibo e vino, il Valdione Wine Fest inaugura l'appuntamento di Nibbiano con la tradizionale cena degustazione di sabato sera al Mulino del Lentino. L'incontro conviviale Saponi al Mulino è strutturato, quest'anno, in isole di degustazione dove accanto ai vini del Wine Fest si potranno assaggiare gli antipasti con i salumi dop piacentini, i primi piatti (pasta del contadino e crema di verdure locali con crostini e grana padano), i secondi (guanciale in umido con purea di patate e manzo con maionese al lampone), i formaggi e i dolci dell'aria. Grazie alla collaborazione attivata da diverso tempo con i produttori piemontesi, un'isola sarà dedicata all'antico Piemonte con degustazione di bagna cauda e trippa di Moncalieri. Per informazioni e prenotazioni è possibile rivolgersi all'Associazione Strada dei Mulini (3386486585 - 3494661152). La partecipazione alla cena degustazione comprende la visita al museo dell'arte miltoria e alla mostra Cucina in Val Tidone.

Domenica 20 settembre, invece, nella suggestiva cornice del borgo medievale di Nibbiano, sarà inaugurato il tradizionale tendone delle degustazioni, sotto il quale le cantine del Valdione Wine Fest faranno assaggiare i loro passiti. (dalle ore 10.00, inaugurazione con le autorità, fino alle ore 19.00). I passiti saranno i protagonisti anche delle degustazioni guidate che si svolgeranno nell'arco della giornata, presentati da sommelier professionisti che ne illustreranno le peculiarità.

I vini in degustazione saranno abbinati ai prodotti tipici del territorio, per riscoprire gli antichi sapori e i prodotti della terra. In collaborazione con le associazioni e le realtà commerciali del territorio saranno così presentati i piatti tipici locali e le deco del comune di Nibbiano, dal Batarò alla Coppa arrosto di Genezpreto, dalla treccia di Trevezzo all'olio della Val Tidone.

Anche per l'appuntamento di Nibbiano, il Valdione Wine Fest, oltre che della collaborazione dei volontari e delle associazioni locali, godrà dell'appoggio di partner privati quali Alleanza Assicurazioni che da quest'anno ha deciso di fornire il proprio supporto al festival del vino in un'ottica di promozione del territorio. Quella stessa vicinanza al territorio che esprime Cariparma-Credit Agricole che sarà partner del Wine Fest sia a Nibbiano che nell'appuntamento conclusivo di Pianello. Il Gruppo Bancaio, sull'esempio di quanto fatto dal Crédit Agricole, ha adottato già dal 2011 un approccio specifico per il settore agri agro, con prodotti e servizi declinati sulle varie filiere, in primis quella viti vinicola, settore di punta anche nella provincia di Piacenza. La Banca ha affiancato nel corso dell'estate tutte le iniziative promosse dagli enti locali e destinate a valorizzare la promozione dei vini piacentini agli occhi del grande pubblico, da Vento d'Expo a Calci di Stelle. Si tratta di eventi che, nell'anno di EXPO, possono rappresentare opportunità importanti per le aziende locali e, di conseguenza, particolarmente ben visti da Cariparma che intende accompagnare le aziende di valore nei processi di crescita e internazionalizzazione.



Attualità: Accoglienza profughi, già otto le parrocchie piacentine pronte a ospitarli



Cronaca: Con un trapano forzano la finestra ma scatta l'allarme, il colpo fallisce



Economia: Economia piacentina, frenata dell'export nel primo semestre 2015



Cronaca: Non avevano più notizie del vicino di casa 79enne, era morto da due settimane



Politica: Alluvione, i lavori accelerano: a Recesio la strada riaprirà a fine ottobre



Attualità: Carcere, il garante critica la condivisione degli spazi: "Urge intervento"



Cronaca: L'esempio di Luca resterà vivo nei bimbi che giocheranno in questo giardino"



Politica: Il Governo allarga Pato di stabilità, 14 milioni per Comuni alluvionati"



Attualità: L'osteria del Teatro preoccupa Piacenza: "Rispremo. Ma serve più coesione"



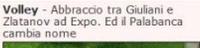
Politica: Piano regionale aria: limitazioni al traffico, dal 1° ottobre in vigore



I tuoi esperti Apple a Piacenza.

4 ottobre 2015

Piazza Tricolore a Trevezzo



Volley - Abbraccio tra Giuliani e Zlatanov ad Expo. Ed il Palabanca cambia nome



Calcio Dilettanti - Gilverge - Piacenza si giocherà a Castiglione delle Stiviere



Calcio Dilettanti - Piacenza, Franzini è soddisfatto: "Abbiamo fatto una grande partita"

## DOMUS PIACENTINA

CASA FUNERARIA

Centro di Servizio



www.valtidonewinefest.it

Ultimo aggiornamento: 02/10/2015 11:54

**PiacenzaSera.it**  
Le notizie della tua città!  
subito

anso

93<sup>o</sup> anno mirani

Ford

f  
t  
RSS  
NEWS

Home | Attualità | Cronaca | Politica | Sport | Cultura Eventi | Provincia | Io giornalista | Contatti  
Università Cattolica | Redazionali | Photogallery | Cooperazione | Pc Tunes | Rotary | Alpini 2013 | Fio

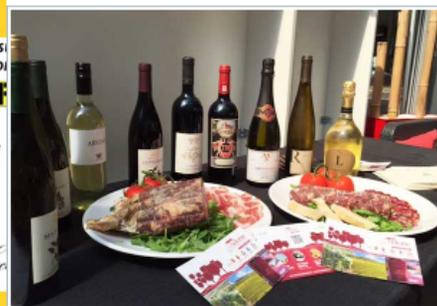


**FARMACIA CABERTI VIA TRIVIOLI, 4 - PIACENZA**

HOME

## A Nibbiano in scena i passiti del Valtidone Wine Fest

16 settembre 2015



Dopo aver superato il giro di boa sui colli di Ziano, dove nello scorso fine settimana è stato celebrato il malvasia, il Valtidone Wine Fest fa tappa nel fine settimana a Nibbiano per la tradizionale manifestazione DiTerreDiCibiDiVini, che riunisce gli antichi sapori enogastronomici del territorio.

Proprio in quest'ottica di abbinamento tra cibo e vino, il Valtidone Wine Fest inaugura l'appuntamento di Nibbiano con la tradizionale cena degustazione di sabato sera al Mulino del Lentino. L'incontro conviviale Sapori al Mulino è strutturato, quest'anno, in isole di degustazione dove accanto ai vini del Wine Fest si potranno assaggiare gli antipasti con i salumi dop piacentini, i primi piatti (pasta del contadino e crema di verdure locali con crostini e grana padano), i secondi

(guancialino in umido con purea di patate e manzo con maionese al lampone), i formaggi e i dolci dell'aia.

Grazie alla collaborazione attivata da diverso tempo con i produttori piemontesi, un'isola sarà dedicata all'antico Piemonte con degustazione di bagna cauda e trippa di Moncalieri. Per informazioni e prenotazioni è possibile rivolgersi all'Associazione Strada dei Mulini (3386486585 – 3494661152). La partecipazione alla cena degustazione comprende la visita al museo dell'arte molitoria e alla mostra Cucina in Val Tidone.

Domenica 20 settembre, invece, nella suggestiva cornice del borgo medievale di Nibbiano, sarà inaugurato il tradizionale tendone delle degustazioni, sotto il quale le cantine del Valtidone Wine Fest faranno assaggiare i loro passiti. (dalle ore 10.00, inaugurazione con le autorità, fino alle ore 19.00). I passiti saranno i protagonisti anche delle degustazioni guidate che si svolgeranno nell'arco della giornata, presentati da sommelier professionisti che ne illustreranno le peculiarità.

I vini in degustazione saranno abbinati ai prodotti tipici del territorio, per riscoprire gli antichi sapori e i prodotti della terra. In collaborazione con le associazioni e le realtà commerciali del territorio saranno così presentati i piatti tipici locali e le deco del comune di Nibbiano, dal Batarò alla Coppa arrosto di Genepreto, dalla treccia di Trevozzo all'olio della Val Tidone.

Anche per l'appuntamento di Nibbiano, il Valtidone Wine Fest, oltre che della collaborazione dei volontari e delle associazioni locali, godrà dell'appoggio di partner privati quali Alleanza Assicurazioni che da quest'anno ha deciso di fornire il proprio supporto al festival del vino in un'ottica di promozione del territorio. Quella stessa vicinanza al territorio che esprime Cariparma-Credit Agricole che sarà partner del Wine Fest sia a Nibbiano che nell'appuntamento conclusivo di Pianello.

# Nibbiano incorona il passito

## Sabato e domenica terza tappa del Valtidone Wine Fest

di MARIANGELA MILANI

**L** Valtidone Wine fest fa tappa in alta Valtidone. Dopo l'apertura a Borgonovo e il successivo appuntamento a Ziano, questo fine settimana il festival itinerante dei vini approderà a Nibbiano. Il caratteristico borgo ospiterà domenica 20 settembre *Di Terre e Cibi e Vini*, con la presenza di una decina di produttori vitivinicoli i quali porteranno il meglio delle loro produzioni di vino passito.

L'evento di domenica sarà anticipato da un raffinato prologo nella serata di sabato, quando borgo Mulino Lentino aprirà le sue porte per ospitare una cena-degustazione.

L'incontro conviviale, *Sapori al Mulino*, vedrà la presenza lungo le vie del piccolo borgo, un tempo sede di un mulino ancora visitabile, di isole di degustazione dove accanto ai vini del Wine Fest si potranno assaggiare antipasti con salumi dop piacentini, primi piatti (pasta del contadino e crema di verdure locali con crostini e grana padano), secondi (guanciale in umido con purea di patate e manzo con maionese al lampone), formaggi e i dolci dell'aria.

Grazie alla collaborazione attivata da diverso tempo con alcuni produttori piemontesi, un'isola sarà interamente dedicata all'antico Piemonte con degustazione di bagna cauda e trippa di Moncalieri. Per informazioni e prenotazioni è possibile rivolgersi all'Associazione Strada dei Mulini (3386486585 - 3494661152). La partecipazione alla cena degustazione di sabato sera darà modo di visitare il museo dell'arte molitoria e la mostra in tema *Cucina in Valtidone*.

Domenica 20 settembre, il Valtidone Wine fest si sposta invece a Nibbiano, nella suggestiva cornice del borgo medievale, dove alle 10 sarà inaugurato, alla presenza delle autorità, il tradizionale



Momenti dell'edizione dell'anno scorso del Wine Fest a Nibbiano



stand delle degustazioni. Al suo interno saranno presenti dieci cantine con i loro pregiatissimi vini passiti che potranno essere degustati durante tutto l'arco della giornata insieme a sommelier professionisti che ne illustreranno le peculiarità. I vini saranno abbinati ai prodotti

che raccontano le tradizioni di questa terra, la Valtidone, così ricca di storia. Grazie alla collaborazione con le associazioni e le realtà del territorio prodotti De.Co quali Batarò, Coppa arrosto di Genepreto, treccia di Trevozzo e olio della Valtidone si sposteranno con i profumi dei vi-

ni (anche ortugno e gutturnio) in degustazione. Anche per l'appuntamento di questo fine settimana a Nibbiano il Valtidone Wine Fest, oltre alla collaborazione dei volontari e delle associazioni locali, godrà dell'appoggio di partner privati quali Alleanza Assicurazioni e Cariparma-

Credit Agricole. Quest'ultima nel corso dell'estate ha appoggiato anche diverse altre manifestazioni, quali Vento d'Expo e Calici di Stelle. Con quello di Nibbiano il Wine fest si avvicina al suo ultimo appuntamento, in programma tra il 26 e il 27 settembre a Pianello.

## BRUNO BARBIERI

C H E F

[CHI SONO](#)

[RICETTE](#)

[IL MIO MONDO](#)

[LE MIE PASSIONI](#)

[DA NON PERDERE](#)

[PRIVACY & POLICY](#)

[CONTATTI](#)

## TORNA A SETTEMBRE

17 settembre 2015



Non è solo il titolo della famosa commedia romantica degli anni '60 con Rock Hudson e Gina Lollobrigida, ma lo start del rientro dalle ferie, il mese con appuntamenti culturali, gastronomici, d'architettura, sulla scia di quello che resta di quest'estate.

I classici appuntamenti di inizio Settembre sono con i festival della Letteratura di Mantova e Pordenone.

### Ricette



**Fagottini con pesce spatola e broccoli**  
2 settembre 2015



**Albicocche ripiene**  
9 luglio 2015



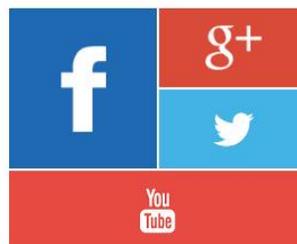
**Frullato di melone al Porto**  
5 giugno 2015



**Gnocchi di patate e bottarga**  
8 maggio 2015



**Fichi caramellati con zabaione amaro**  
3 marzo 2015



A **Pordenonelegge dal 16 al 20**, irrompe l'attualità: succede quando la letteratura diventa sguardo sul mondo, specchio degli eventi che viviamo e che, mentre ci attraversano, "fanno" e diventano la storia. Leggendo il programma del festival ci si sofferma su due parole chiave che quest'anno si è letto nei libri, "crisi" e "futuro". La prima abbinata a tutto quello che ci circonda, dall'economia alla famiglia, compresa la crisi nell'editoria, e il cambiamento che inevitabilmente stiamo vivendo. Ma non solo "crisi" anche "futuro" ricorre nei libri. Parola che mette ottimismo, che dà speranza che ci ricorda che il futuro è già qui, che se non è oggi, quando?

Daniel Pennac, Corrado Augias, Davide Rondoni, Mauro Corona, Tiziano Scarpa, Mario Calabresi, Roberto Vecchioni, Stefano Benni solo per citarne alcuni dei protagonisti [www.pordenonelegge.it](http://www.pordenonelegge.it)

La **sesta edizione del Valtidone Wine Fest dal 6 al 27**, per intrattenerci con qualcosa di più ludico. Tre chef stellati "live" e showcooking, abbinamenti dei vini del territorio. Inoltre l'associazione CheftoChef emiliaromagnacuochi parte dalla Romagna per raggiungere Milano a fine settembre all'apertura della settimana della Regione Emilia-Romagna, Expo 2015.

Per restare in **Romagna il 18 e 19 Settembre si terrà Imola Città Aperta**, progetto della rivista **Casabella**, per focalizzare l'attenzione sulle città italiane, in particolare sulle città-periferia. Imola Città Aperta si rivolge ad architetti, a professionisti del settore e a tutti i cittadini: a chi costruisce la città e a chi la vive. Ciclo di conferenze e visite, 8 studi d'architettura di Imola e Faenza. Si inaugura il 18 alle ore 17.30 c/o **Museo Checco Costa dell'Autodromo Enzo e Dino Ferrari** con Incontro «**ESERCITARE IN PROVINCIA**» con A2 Studio Gaspari e Ricci Bitti & Angelo Micheli Studio aMDL di Michele De Lucchi. Un'apertura con le parole di chi sul territorio ha progettato e una chiusura con l'incontro, per sedimentare e ragionare su quanto visto, con i giovani architetti del gruppo di lavoro **G124**, nato dalla volontà del Senatore Renzo Piano, per progettare la riqualificazione delle città urbane, per lavorare sulle periferie e sulla città che sarà».

[www.casabellaformazione.it/events/series/imola-citta-aperta/](http://www.casabellaformazione.it/events/series/imola-citta-aperta/)

Settembre è tornato, "e che ci porti una strana felicità", per citare la canzone più suonata di questi mesi, L'estate addosso.

## Rinaudo e gli Enerbia insieme a Bilegno

### Applausi all'evento che ha unito l'Appennino Festival al Valtidone Wine Fest

**BILEGNO** - Hanno portato una "bela nova", una bella notizia: quella raccontata di generazione in generazione lungo i secoli dalla Valtidone all'Irlanda. Il talentuoso polistrumentista Fabio Rinaudo e la brava Maddalena Scagnelli con i suoi Enerbia hanno raccontato di un passato mitologico perso nella notte dei tempi, sopravvissuto fra gli Appennini delle Quattro Province e arrivato fino all'isola di smeraldo. Lo hanno fatto a Bilegno, in una serata nella quale l'Appennino festival ha incontrato il Valtidone wine fest: nel comune di Borgonovo infatti il Valtidone wine fest si è aperto proprio con uno degli appuntamenti dell'Appennino festival, che ha visto esibirsi Rinaudo, fondatore del gruppo Birkin Tree nel quale suona uilleann pipes, scottish small pipes e musette bouronnaise, e gli Enerbia di Scagnelli. Dopo la cena nel borgo con le degustazioni della chef Isa Mazzocchi della Palta di Bilegno, i musicisti hanno proposto un



A sinistra gli Enerbia in concerto a Bilegno per Appennino Festival. A destra Fabio Rinaudo e Maddalena Scagnelli (foto Bersani)



viaggio lungo le tradizioni della musica irlandese, scozzese e francese ripercorsa seguendo il filo conduttore del suono della cornamusa.

La serata si è aperta con l'esibi-

bizione di Scagnelli accompagnata da Franco Guglielmetti, Gabriele Dametti e Massimo Visalli che hanno reso omaggio alla ritualità legata alla vendemmia: dal *Valzer in Fa* a una Polka suonata con il piffero e la fisarmonica

fino al canto popolare *La vien dal ciel*, è stato questo il repertorio proposto dal gruppo prima di cedere il palco a Rinaudo e alle sue cornamuse. Insieme ai pia-

centini il polistrumentista ha suonato una monferrina in Do con una cornamusa del centro della Francia, in un ideale quanto realistico omaggio a uno strumento presente sia in Irlanda ma

anche sull'Appennino seppure con il nome di "musa". La serata ha proposto anche una full immersion nella storia di questo strumento attraverso i racconti dello stesso Rinaudo: dalla cornamusa senza mantice, una vera e propria musette nella sua foggia cinquecentesca con cui il polistrumentista ha suonato tre danze bourré a due tempi, a una cornamusa Uilleann Pipes di ultima generazione con cui sono stati eseguiti due reef e una danza. A seguire il brano popolare *A mezzanotte in punto*, il *Valzer degli sposi*, una Polka eseguita con un flauto in Sol e un altro brano particolarmente suggestivo, *Ti ricordi quelle sere*. Con i tin whistles poi i musicisti hanno fatto riecheggiare a Bilegno la *Bela nova* dell'Appennino, le Alessandrine, i *Valzer dei desertori* e le Mazurche prima di chiudere definitivamente il concerto con la piva del nostro Appennino suonata dal bravo Carlo Gandolfi.

**Betty Paraboschi**

## Valtidone Wine Fest: la terza tappa a Nibbiano con DiTerreDiCibiDiVini

piacenza24 | 18 settembre 2014 | 13:01 | Notizie da: Provincia di Piacenza



Fonte immagine: [piacenza24](#) - link

Dopo lersquo;ortrugo di Borgonovo e la malvasia di Ziano, il Valtidone Wine Fest viaggia in direzione di Nibbiano per il suo terzo appuntamento, Di Terre Di Cibi Di Vini, il cui protagonista sarà il vino passito. Una quindicina di cantine

Leggi la notizia integrale su: [piacenza24](#)

Il post dal titolo: «Valtidone Wine Fest: la terza tappa a Nibbiano con DiTerreDiCibiDiVini» è apparso il giorno 18 settembre 2014 alle ore 13:01 sul quotidiano online [piacenza24](#) dove ogni giorno puoi trovare le ultime notizie dell'area geografica relativa a Piacenza.



### ARTICOLO PRECEDENTE

La vicepresidente della Regione in visita al Centro di Meccanizzazione Postale di...

### ARTICOLO SUCCESSIVO

Si apre Libertà dello Spi Cgil, venerdì arriva Mina Welby

### Approfondisci questo argomento con le altre notizie



25/09/2015 09:09  
Gran finale frizzante a Pianello per il Valtidone Wine Fest



28/09/2015 16:04  
Valtidone Wine Fest, Pianello brinda a un'edizione da record



19 ore fa  
Incetta di riconoscimenti per il Caesar Augustus della Cantina Valtidone



4 minuti fa  
Caesar Augustus, l'imperatore del Gutturino è di Cantina Valtidone



30/09/2015 20:08  
Dilettanti - Campionato e Coppe, i risultati



29/09/2015 08:08  
Dilettanti - Mercoledì in campo Promozione e Coppe

Dove vuoi andare

#### Mappa Provincia di Piacenza

#### Meteo Piacenza

# 21°C

SAB	DOM	LUN
24°C	25°C	23°C

Provincia di Piacenza

Regione Emilia-Romagna

**GRATIS**

## GEOS NEWS

La migliore APP per la cronaca locale

### MENU

Home page GeosNews  
Cos'è GeosNews  
Come funziona  
Contattaci  
Suggestisci un sito

### DISCLAIMER

Il servizio di organizzazione delle news di GeosNews.com si occupa di posizionare geograficamente le notizie e le fonti d'informazione (ufficiali o indipendenti). Il nostro obiettivo è aiutare i lettori a capire con chiarezza e facilità dove "accadono le cose". Aiutiamo e supportiamo i giornali locali online, blog, pagine e gruppi dei social network e grandi e piccole comunità di cittadini nello scambio delle informazioni, tra loro e con il resto del Mondo. Tutto gratuitamente. ...leggi tutto

### SEGUICI



Consigliato su Google

# Valtidone Wine Fest oggi a Nibbiano

I produttori proporranno vini passiti. Prossimo (e ultimo) passaggio a Pianello

**E'** il turno di Nibbiano. Il Valtidone Wine fest fa tappa oggi nel caratteristico borgo dell'alta Valtidone dove per tutto il giorno DiTerreDiCibiDiVini, questo il nome dato all'evento nibbianese del festival itinerante dei vini, mette sotto i riflettori i vini passiti.

Alle 10 nella piazza del paese sarà inaugurato lo stand all'inter-  
no del quale per tutta la giornata una decina di produttori locali proporranno i

loro pregiatissimi vini passiti. Al migliore verrà consegnato un quadro, opera del pittore Francesco Summo.

A spiegare le peculiarità dei vini e tutti i possibili accostamenti saranno alcuni sommelier professionisti che si presteranno a guidare i visitatori durante le degustazioni guidate. I vini saranno abbinati ai prodotti che raccontano le tradizioni di questa terra, la Valtidone,

così ricca di storia.

Protagonisti insieme ai passiti saranno i prodotti De.Co di Nibbiano quali Batarò, Coppa arrosto di Genepreto, treccia di pane di Trevozzo e olio extravergine della Valtidone che si spose-  
ranno con i profumi dei vini (anche ortrugo e gutturnio) in degustazione. Anche per l'appuntamento di questo fine settimana a Nibbiano il Valtidone Wine Fest, oltre alla collaborazione dei volontari e delle associazioni locali, godrà dell'appoggio di partner privati quali Al-

leanza Assicurazioni e Cariparma-Credit Agricole.

Quest'ultima nel corso dell'estate ha appoggiato anche diverse altre manifestazioni, quali Vento d'Expo e Calici di Stelle.

Con quello in programma oggi a Nibbiano il Wine fest si avvicina al suo ultimo appuntamento. La data conclusiva del festival dei vini è in programma tra sabato 26 e domenica 27 settembre a Pianello. In quell'occasione protagonisti saranno i vini frizzanti.

**Mariangela Milani**



Degustazioni all'Expo

## UNDICESIMA EDIZIONE

### Sentieri della Valtidone: premiare le foto più belle in concorso

ZIANO - (mm) Una foto di Mario Biagini intitolata *I colori della Valtidone*, un'altra di Davide Lorusso che ha per titolo *Uva malvasia in cornicia Montalbo* e una di Lorenzo Achille con la denominazione *Vecchio Mulino* sono le immagini



Alcune persone in visita alla mostra

vincitrici della tredicesima edizione del concorso organizzato dall'associazione LaValtidone che quest'anno aveva come tema "Sui Sentieri della Valtidone".

I 38 scatti in gara sono stati tutti esposti durante l'ultima tappa del Valtidone Wine fest, che nello scorso fine settimana è stato ospitato a Ziano. Alla fine della giornata la foto più votata è stata quella di Biagini, che ritraeva un suggestivo scorcio in grado di raccontare i romantici colori della Valtidone: dal giallo del fieno al verde dei campi, fino all'azzurro del cielo. Il suo scatto, insieme agli altri due risultati vincitori e alle successive nove segnalate, entreranno a far parte dell'edizione 2016 del calendario della Valtidone che venerdì 4 dicembre verrà presentato a Borgonovo in occasione del programma di eventi natalizi. Il ricavato della distribuzione del calendario verrà come sempre destinato a scopi benefici. L'ultima edizione, il calendario 2015, è servita a sostenere la lotta contro il cancro. Lo scatto di Lorusso, arrivato secondo, ritraeva un grappolo di uva con sullo sfondo una veduta della Valtidone mentre *Vecchio Mulino* di Achille, che si è aggiudicato il terzo posto, era un omaggio all'arte motoria un tempo tra i motori trainanti dell'economia valtidonese.

Le foto in gara, esposte all'interno del palazzo comunale di Ziano, hanno offerto una suggestiva carrellata di scorci dei luoghi, delle atmosfere e dei colori della Valtidone, ritratta durante tutte le stagioni dell'anno. Le altre nove fotografie segnalate sono: *Ecco, noi siamo in posa* (Paolo Cai), *La raccolta delle zucche* (Antonio Galli), *Piccolo Niagara a Pecorara* (Paolo Cai), *Colori d'autunno a Santa Maria del Monte* (Mao di Mola), *A spasso tra le vigne*, (Mario Biagini), *La bellezza mozzafiato del sole all'orizzonte* (Francesco Passerini), *Tramonto a Cesura* (Lorenzo di Mola), *Sguardo dal sentiero* (Rita Ercole), *Nevicata sul sentiero* (Rosa Bigini).



## Valtidone Wine Fest | Edizione 2015

di Emilia Romagna on set 18, 2015 | Nessun commento

Scritto sotto: [Enogastronomia](#), [Eventi](#), [In Evidenza](#), [Sagre & Festival](#)



### Trionfa la malvasia a Ziano con il Valtidone Wine Fest

#### Domenica 20 settembre terza tappa a Nibbiano

Il **Valtidone Wine Fest** sconfigge il maltempo e celebra a **Ziano** la sua seconda tappa, dedicata alla **malvasia**, protagonista assoluta della giornata di domenica 13 settembre sia nelle degustazioni sia nei seminari di approfondimento storico e culturale organizzati dall'associazione di produttori locali Sette Colli.

Sotto il tendone del Wine Fest hanno trovato posto una trentina di cantine e aziende vitivinicole della **Val Tidone** chiamate a servire i loro migliori **malvasia**. La commissione di esperti del festival, guidati da Roberto Gazzola, ha selezionato e premiato il miglior malvasia secco frizzante della vendemmia 2014: la vittoria, come ormai da diversi anni a questa parte, è andata alla Tenuta Ferraia di Manara che ha dato conferma dell'eccellenza del suo prodotto. Ma tutti i produttori presenti hanno saputo conquistare il pubblico per la qualità dei malvasia secchi e dolci, fermi e frizzanti, che sono scivolati nei bicchieri per tutta la giornata.



Dopo la benedizione impartita da Monsignor Ponzini, il Sindaco di Ziano Manuel Ghilardelli ha voluto ringraziare tutti i presenti, i volontari che permettono la realizzazione dell'evento e gli sponsor privati, "senza i quali sarebbe difficile proporre manifestazioni di questo tipo": oltre al Salumificio San Carlo – uno dei più grandi pancettifici europei, che ha fornito i prodotti per le degustazioni – Alleanza Assicurazioni, che da quest'anno è vicina al festival e Cariparma-Crédit Agricole, istituto di credito da sempre impegnato nella promozione delle eccellenze agroalimentari dei territori di presenza. "Siamo giunti alla sesta edizione del Wine Fest e possiamo dire di aver dato vita a quella che è la prima rassegna del vino a livello provinciale, che supera ormai abbondantemente i confini provinciali e regionali in termini di notorietà. E' dall'unione del territorio e dal concorso dei partner privati che possiamo sempre più valorizzare la **Val Tidone** e le sue eccellenze". Il concetto è stato ribadito in diverse forme dai rappresentanti delle Istituzioni presenti, dall'on. Paola De Micheli, Sottosegretario di Stato all'Economia, all'Assessore regionale Paola Gazzolo, al consigliere regionale Tommaso Foti, al Vice Presidente della Provincia di Piacenza, Patrizia Calza e a tutti i sindaci della zona presenti al taglio del nastro. "*Avete fatto un bellissimo lavoro, l'unione delle forze nel Valtidone Wine Fest è un'ottima intuizione – ha detto l'on. De Micheli – continuate su questa strada perché si può ancora crescere per il bene di questo territorio*".

Mentre sotto il tendone proseguivano le degustazioni, la **malvasia** è stata protagonista anche di un importante seminario di approfondimento incentrato sulla vigna di Leonardo, balzata da qualche tempo agli onori della cronaca. A discuterne sono intervenuti il Prof. Roberto Miravalle, Presidente del Consorzio vini doc Colli Piacentini, la Dott.ssa Serena Imazio, che ha curato il recupero della vigna di Leonardo a Milano e il Dott. Matteo Marengi, direttore del Consorzio vini doc. secondo i recenti studi la vigna che Ludovico il Moro, duca di Milano, nel 1498 regalò a Leonardo era di malvasia di candia, tipica del territorio valtidonese. La vigna di Leonardo è stata recuperata e si trova nel giardino della Casa degli Atellani a Milano.

Nella seconda parte della giornata, il vino si è unito al cibo nel più naturale degli abbinamenti. Dopo la felice esperienza di Chef to Chef nella tappa di **Borgonovo**, il **Valtidone Wine Fest** ha ospitato a **Ziano** un altro cuoco di alto livello, il giovane Nicolò Prati, recente finalista alla trasmissione MasterChef. Prati ha deliziato gli ospiti con piatti allo stesso tempo semplici, ma completi: mentre a pranzo, dopo gli immancabili salumi piacentini, gli ospiti hanno potuto degustare un risotto alla **Malvasia** con fichi caramellati, pecorino e sesamo nero una terrina di maiale alla **malvasia** con uvetta e mele golden, nel corso delle affollate degustazioni guidate, tenute dal sommelier Giovanni Derba, i vini sono stati abbinati a crostini di patè di melanzane e pecorino, a una vellutata di zucca in bicchierino con salsiccia e sfoglia croccante e, infine, a una torta di carote con zabaglione alla **malvasia**.

Raggiunto così il giro di boa, il **Valtidone Wine Fest** punta diretto sul terzo appuntamento, in calendario il prossimo fine settimana (20 settembre) a Nibbiano con la manifestazione DiTerreDiCibiDiVini che celebrerà i vini passiti.

**Domenica 20 settembre** nella suggestiva cornice del borgo medievale di **Nibbiano**, sarà inaugurato il tradizionale tendone delle degustazioni, sotto il quale le cantine del **Valtidone Wine Fest** faranno assaggiare i loro passiti (dalle ore 10.00, inaugurazione con le autorità, fino alle ore 19.00). I passiti saranno i protagonisti anche delle degustazioni guidate che si svolgeranno nell'arco della giornata, presentati da sommelier professionisti che ne illustreranno le peculiarità.

I vini in degustazione saranno abbinati ai prodotti tipici del territorio, per riscoprire gli antichi sapori e i prodotti della terra. In collaborazione con le associazioni e le realtà commerciali del territorio saranno così presentati i piatti tipici locali e le deco del comune di Nibbiano, dal Batarò alla Coppa arrosto di Genepreto, dalla treccia di Trezzo all'olio della Val Tidone.

Per tutte gli aggiornamenti, visita il [sito ufficiale](#) della manifestazione.

**ARTICOLI COMUNI »**

## **A PIACENZA E IN PROVINCIA** **Chef stellati al Valtidone Wine fest**

►► **PIANELLO** - Il Valtidone wine fest, rassegna dedicata ai vini piacentini, mette in cantiere l'ultima tappa oggi e domani, domenica. Parata di chef stellati.

I cookie ci aiutano ad offrirti un servizio migliore. Utilizzando il nostro sito accetti l'uso dei cookie. [Approfondisci](#)  OK

**13 e 14 DICEMBRE 2015 ELEZIONI CONSORTILI**  
CONSULTA L'ELENCO PROVVISORIO AVENTI DIRITTO AL VOTO (DISPONIBILE DAL 22 SETTEMBRE AL 21 OTTOBRE 2015)

**EUREKA** Nidi d'infanzia Eureka LE ISCRIZIONI SONO APERTE!

Ultimo aggiornamento: 30/09/2015 11:35

**PiacenzaSera.it** Le notizie della tua città! subito

ans **93** **Ford** **mirani**

Flash news: 11:26 Export, nel primo semestre 2015 Piacenza frena (-0,7%)  
11:13 Piatto, tentano il furto in ville con il trapano mentre il proprietario dorme  
10:53 Tra tecnologia e design, Rayvolution si svela a Osteria...  
Tutte le notizie di oggi  ieri

Cerca  Ricerca avanzata

Home Attualità Cronaca Politica Sport Cultura Eventi Provincia Io giornalista Contatti Archivio Imprese

Università Cattolica Redazionali Photogallery Cooperazione Pc Tunes Rotary Alpini 2013 Fiori d'arancio Festival Diritto

**Melville** CAFFÈ LETTERARIO

**FARMACIE SEMPRE APERTE DAL 25 SETTEMBRE ALL'1 OTTOBRE DALLE 8.30 ALLE 21.00**

## Valtidone Wine Fest, il passito sotto i riflettori a Nibbiano

21 settembre 2015



Di TerraDiCibiD'Vini è il titolo del terzo appuntamento del Valtidone Wine Fest che, come da tradizione, è approdato nel caratteristico borgo di Nibbiano dove si sono incontrati gli antichi sapori enogastronomici del territorio con i vini della Val Tidone, in particolare i passiti a cui era dedicata la giornata.



Suggestivo prologo dell'evento è stata la consueta cena degustazione di sabato sera al Mulino del Lentino, che ha visto la partecipazione di oltre 100 persone giunte in Val Tidone per assaporare le prelibatezze tipiche della zona. La novità di quest'anno è stata la suddivisione in isole di degustazione, dove accanto ai vini del Wine Fest gli ospiti hanno potuto assaggiare gli antipasti con i salumi dop piacentini, i primi piatti classici come la pasta del contadino e una crema di verdure locali con crostini e grana padano, i secondi di carne come il guanciale in umido con purea di patate e manzo con maionesse al lampone, concludendo poi con i formaggi e i dolci dell'aria.

Spazio anche per l'ormai consolidata partnership con i produttori piemontesi, che hanno presentato i propri piatti tipici, bagna cauda e trippa di Moncalieri, su un'isola a loro dedicata.



La seleggiata giornata di domenica, iniziata con l'ufficiale taglio del nastro che ha dato il via alle degustazioni di passiti e prodotti tipici, ha visto la partecipazione di tantissime persone provenienti non solo dalla nostra provincia ma anche da Lombardia, Liguria e Piemonte.



"Il Valtidone Wine Fest si conferma essere un grande veicolo promozionale per i nostri prodotti - ha sottolineato Gianpaolo Fassoli, assessore al turismo e cultura del comune di Nibbiano - La grande coesione che da anni riusciamo a realizzare tra comuni e produttori ha portato il nostro vino a farsi conoscere non solo in tutta l'Italia, ma anche al di fuori dei confini del nostro bel paese".

Protagonisti della giornata di ieri, sia alla mattina sia nel pomeriggio con le degustazioni guidate, sono stati i passiti abbinati ai prodotti tipici del territorio, per riscoprire gli antichi sapori e i prodotti della terra. In collaborazione con le associazioni e le realtà commerciali del territorio sono stati offerti assaggi di piatti tipici locali e delle deco del comune di Nibbiano, dal Batarò alla Coppa arrosto di Genepreto, dalla treccia di Trevozzo all'olio della Val Tidone.

Come ogni anno è stato premiato il miglior passito selezionato da una giuria di esperti sommelier guidati da Roberto Gazzola: anche per il 2015 si conferma rappresentante dell'eccellenza del passito della Val Tidone la Tenuta Pernice di Maria Poggi Azzali, a cui è andato in riconoscimento l'opera pittorica di Francesco Summo.

Anche per l'appuntamento di Nibbiano, il Valtidone Wine Fest, oltre che della collaborazione dei volontari e delle associazioni locali, ha goduto dell'appoggio di partner privati quali Alleanza Assicurazioni che da quest'anno ha deciso di fornire il proprio supporto al festival del vino in un'ottica di promozione del territorio. Quella stessa vicinanza al territorio che esprime Carparma-Credit Agricole che ha scelto di essere partner del Wine Fest.

**I Tuoi Arredamenti Rustici**

+ Di 500 Modelli Di Mobili Rustici Tutto Per La Casa Country Chic

Il Valtidone Wine Fest si avvia intanto verso il suo ultimo appuntamento stagionale, Pianello Frizzante, dedicato a tutti i vini frizzanti del territorio, che andrà in scena nel prossimo fine settimana a Pianello in occasione della Festa di San Maurizio. Oltre alle degustazioni e agli eventi della domenica, si terrà sabato sera la tradizionale cena di gala, quest'anno presso l'azienda Santa Giustina.

Giornate Italiane del Sollevamento e dei Trasporti Eccezionali  
**Piacenza, 1-3 Ottobre 2015**  
[www.gisexpo.it](http://www.gisexpo.it)

Un'università a mia disposizione.

Un'esperienza autentica

UNIVERSITÀ CATTOLICA del Sacro Cuore

**San Martino** COOPERATIVA

Fotovoltaico per Te

**Prima di mettere il fotovoltaico a casa, leggi queste 3 novità che stanno cambiando il mercato**

(nella foto: esempio di aggancio per i pannelli)

**ZURICH connect**  
Risparmio senza compromessi

**Radio Road**  
Ascolta

**ADYDA TI PROTEGGE**  
Servizi per la sicurezza

**PiacenzaSera.it** Le notizie della tua città! subito

...ora è anche sul tuo smartphone!

**valtidone**  
2015 wine fest  
[www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it)

## **A PIACENZA E IN PROVINCIA** **Chef stellati al Valtidone Wine fest**

►► **PIANELLO** - Il Valtidone wine fest, rassegna dedicata ai vini piacentini, mette in cantiere l'ultima tappa oggi e domani, domenica. Parata di chef stellati.

## Arga Emilia Romagna

Classica Flipcard Rivista Mosaico Sidebar Istantanea Timeslide



SEP  
22

### Domenica l'ultimo brindisi al Valtidone Wine Fest, che chiude con successo

Il 27 settembre 2015, per l'ultimo brindisi del Valtidone Wine Fest, sarà protagonista Pianello (Piacenza) con le bollicine, che in quella data ospita la Sagra di San Maurizio. Pianello Frizzante riunirà sotto il tendone del Wine Fest le aziende vitivinicole e le cantine del territorio che si confronteranno a colpi di vini bianchi, rossi e spumanti.

## Valtidone Wine Fest: gran finale frizzante a Pianello

Il Valtidone Wine Fest si avvia a marce forzate verso il gran finale, come ogni anno costituito dall'atteso appuntamento di Pianello, dove sabato 26 e domenica 27 settembre i vini frizzanti saranno i protagonisti della kermesse enogastronomica

Redazione 22 Settembre 2015



Il Valtidone Wine Fest si avvia a marce forzate verso il gran finale, come ogni anno costituito dall'atteso appuntamento di Pianello, dove sabato 26 e domenica 27 settembre i vini frizzanti saranno i protagonisti della kermesse enogastronomica, in concomitanza con la festa di San Maurizio e alla settima edizione del Pianello Frizzante.

Da anni l'amministrazione comunale di Pianello, in collaborazione con la Pro Loco e l'associazione Pianello Frizzante, ha puntato sulla concentrazione in un solo weekend di questi tre importanti eventi, come ha sottolineato Simone Castellini, assessore al commercio del comune di

Pianello, nel corso della conferenza stampa di presentazione, che rappresentano anche un importante momento di promozione territoriale: «La coesione è importante e l'unione delle forze permette la realizzazione di appuntamenti di grosso impatto come è il Valtidone Wine Fest, organizzato in accordo con altre tre amministrazioni comunali della vallata, e come sarà il week end di Pianello. Siamo da anni impegnati nell'unico scopo di valorizzare in toto il nostro splendido territorio e i nostri prodotti, portando il marchio Valtidone in tutta Italia e fuori dai confini del Paese».

La sesta edizione del Valtidone Wine Fest sta vivendo forse la sua stagione più prestigiosa, coronata da numeri record e dall'affluenza in ognuno dei suoi appuntamenti di visitatori dai luoghi più disparati del nord Italia. Senza dimenticare l'attenzione mediatica della manifestazione che quest'anno, dopo il battesimo nella prestigiosa cornice dell'Expo di Milano, ha saputo coinvolgere e affascinare la stampa di settore, che sarà presente anche nell'appuntamento di domenica per seguire da vicino lo svolgersi dell'evento e conoscere vini, prodotti e territorio.

Mentre la festa patronale e la fiera di San Maurizio, organizzate dalla locale Pro Loco, vedranno il paese della Val Tidone animarsi già nella giornata di sabato con mercatini, giochi e intrattenimento, oltre all'apertura degli stand gastronomici e la serata danzante, la suggestiva cornice della Tenuta Santa Giustina ospiterà, quest'anno, l'aperitivo e cena di gala del sabato sera, nel corso della quale si potranno degustare piatti tipici della tradizione piacentina accompagnati dai vini delle cantine partecipanti al Wine Fest e del consorzio Pianello Frizzante che ne cura l'organizzazione. Tutti i ristoratori di Pianello Val Tidone hanno raccolto l'invito a partecipare alla serata, in cui proporranno ognuno una portata magistralmente abbinata ad un vino locale. Nel corso del conviviale incontro, inoltre, verrà fornita da esperti e sommelier una spiegazione enogastronomica dettagliata. Il prezzo per la partecipazione alla cena, comprensivo del calice per le degustazioni, è di euro 35: per informazioni e prenotazioni è possibile telefonare al numero 0523.994105. Al termine della cena, gli ospiti potranno ammirare dalle colline lo spettacolo pirotecnico organizzato grazie al sostegno dell'Associazione Pianello Frizzante e della Pro Loco di Pianello. Gaia Bocciairelli, della tenuta Santa Giustina, ha commentato: "Pianello è forte perché è capace di aggregare; sabato sera alla cena parteciperanno ristoratori e cantine senza competizione, ma lavorando insieme per il successo dell'evento. Solo con questa unione si possono portare prodotti e territorio alla ribalta nazionale". Concetto ribadito anche da Gianni Gualdana, in rappresentanza del consorzio di produttori Pianello Frizzante.

Nuova gamma SUV Mercedes-Benz.  
Il massimo. Ovunque.

Mercedes-Benz  
The best or nothing.

**FAI CISL**  
Federazione Agricola  
Alimentare Ambientale  
Industriale Italiana  
Federazione Territoriale di Parma e Piacenza

**CASE A PIACENZA**

**Case San Guarni**  
Villa >5 locali  
Prezzo su richiesta €  
180 m²

**Rottofreno**  
Appartamento 4 locali  
150.000 €  
102 m²

Mentre la festa patronale e la fiera di San Maurizio, organizzate dalla locale Pro Loco, vedranno il paese della Val Tidone animarsi già nella giornata di sabato con mercatini, giochi e intrattenimento, oltre all'apertura degli stand gastronomici e la serata danzante, la suggestiva cornice della Tenuta Santa Giustina ospiterà, quest'anno, l'aperitivo e cena di gala del sabato sera, nel corso della quale di potranno degustare piatti tipici della tradizione piacentina accompagnati dai vini delle cantine partecipanti al Wine Fest e del consorzio Pianello Frizzante che ne cura l'organizzazione. Tutti i ristoratori di Pianello Val Tidone hanno raccolto l'invito a partecipare alla serata, in cui proporranno ognuno una portata magistralmente abbinata ad un vino locale. Nel corso del conviviale incontro, inoltre, verrà fornita da esperti e sommelier una spiegazione enogastronomica dettagliata. Il prezzo per la partecipazione alla cena, comprensivo del calice per le degustazioni, è di euro 35: per informazioni e prenotazioni è possibile telefonare al numero 0523.994105. Al termine della cena, gli ospiti potranno ammirare dalle colline lo spettacolo pirotecnico organizzato grazie al sostegno dell'Associazione Pianello Frizzante e della Pro Loco di Pianello. Gaia Bocciarelli, della tenuta Santa Giustina, ha commentato: "Pianello è forte perché è capace di aggregare; sabato sera alla cena parteciperanno ristoratori e cantine senza competizione, ma lavorando insieme per il successo dell'evento. Solo con questa unione si possono portare prodotti e territorio alla ribalta nazionale". Concetto ribadito anche da Gianni Galdana, in rappresentanza del consorzio di produttori Pianello Frizzante.

La giornata di domenica 27 settembre sarà dominata dal grande tendone del Valtidone Wine Fest, sotto il quale, dalle 9 alle 19, una trentina di cantine e aziende vitivinicole locali e una quindicina di produttori agroalimentari esporranno le proprie eccellenze. L'inaugurazione delle manifestazioni si terrà alle ore 10.00, preceduta come di consueto dal corteo per le vie del paese con lo spettacolo degli sbandieratori di Cerreto Guidi, il paese toscano gemellato con Pianello. Per tutta la giornata di domenica sarà possibile assaggiare i migliori piatti della cucina tipica piacentina presso gli stand gastronomici della Pro Loco di Pianello e curiosare tra le bancarelle dell'antiquariato e della creatività. Non mancheranno, inoltre, i momenti di divertimento per i più piccoli con uno spettacolo di intrattenimento, ma anche i grandi potranno giocare cimentandosi nella gara di imbottigliamento: chi imbottiglierà il maggior numero di bottiglie in un tempo stabilito vincerà un weekend in Toscana, dove potrà degustare vini e prodotti tipici del territorio.

Anche l'appuntamento di Pianello del Valtidone Wine Fest godrà dell'appoggio di partner privati quali Alleanza Assicurazioni che da quest'anno ha deciso di fornire il proprio supporto al festival del vino in un'ottica di promozione del territorio. Quella stessa vicinanza al territorio espressa anche da Cariparma-Crédit Agricole, che ha scelto di ricambiare la fiducia dei pianellesi nell'Istituto di Credito sostenendo il Valtidone Wine Fest e premiando l'entusiasmo che tutti gli attori coinvolti mettono nella sua organizzazione e nella promozione del territorio e dei prodotti.

Annuncio promozionale

 Ricevi le notizie di questa zona nella tua mail. Iscriviti gratis ad [ilpiacenza.it](http://ilpiacenza.it) !

Particolarmente soddisfatto del ricco calendario di eventi preparato per il fine settimana è il sindaco di Pianello Val Tidone, Gianpaolo Fornasari, che ha voluto sottolineare «L'importanza della collaborazione di partner privati che hanno deciso di sostenere la manifestazione, riconoscono l'importanza e il grande potenziale promozionale che esso ha. Eventi come il Valtidone Wine Fest non potrebbero avere vita molto lunga senza l'appoggio di queste realtà private. L'obiettivo è quello di far crescere il nostro territorio ed esportare il brand Valtidone».

## Rottofreno

Appartamento 4 locali  
150.000 €  
102 m<sup>2</sup>



## **A PIACENZA E IN PROVINCIA** **Chef stellati al Valtidone Wine fest**

►► **PIANELLO** - Il Valtidone wine fest, rassegna dedicata ai vini piacentini, mette in cantiere l'ultima tappa oggi e domani, domenica. Parata di chef stellati.

I cookie ci aiutano ad offrirti un servizio migliore. Utilizzando il nostro sito accetti l'uso dei cookie.
Approfondisci



**consorzio di bonifica di Piacenza**



**Mido d'Isafesada**  
**Lucia Bongiorno**  
**PULCINI BALLERINI**  
**AGAZZANO**



Ultimo aggiornamento: 30/09/2015 11:30

**PiacenzaSera.it**  
Le notizie della tua città.  
subito



**93 mirani**

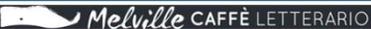


11:26 Export, nel primo semestre 2015 Piacenza frena (-2,7%)  
11:13 Pittolo, tentano il furto in villa con il trapano mentre il proprietario dorme  
10:53 Tra tecnologia e design, Rayvolution si svela a Dronestore.  
Tutte le notizie di oggi | ieri

Cerca  Ricerca avanzata

Home
Attualità
Cronaca
Politica
Sport
Cultura Eventi
Provincia
Io giornalista
Contatti
Archivio
Imprese

Università Cattolica
Redazionali
Photogallery
Cooperazione
Pc Tunes
Rotary
Alpini 2013
Fiori d'arancio
Festival Diritto



**Melville CAFFÈ LETTERARIO**

**FARMACIA PIACENZA VIA P. CELLA, 56 - PIACENZA**

## A Pianello nel week end la Festa e la Fiera di San Maurizio

23 settembre 2015



La Festa Patronale di San Maurizio torna a Pianello sabato 26 e domenica 27 Settembre. Il tradizionale spettacolo pirotecnico (offerta dall'associazione Pianello Frizzante e dalla Pro Loco), che si tiene da oltre 60 anni è in programma sabato alle ore 23.

In entrambe le serate saranno attivi gli stand gastronomici con i prodotti tipici e le specialità pianellesi; domenica tutta la giornata dalle 9 fino a mezzanotte sarà possibile pranzare e cenare al coperto. Le Serate danzanti vedranno sul palco quest'anno l'orchestra spettacolo Beppe e Dany (sab 26) e Marco & Alice (dom 27).

**corsi di doppiaggio**

**Roberto Chevalier insegna. Lezioni per principianti ed attori**

Domenica 27 Settembre per tutta la giornata i Mercatini dell'Antiquariato e della Creatività e la Fiera per le vie centrali, il parco divertimenti, il mercato tradizionale in piazza Mercato, possibilità di visita alla vallata in elicottero e numerose iniziative. Come da numerosi anni a questa parte, domenica si terrà lo spettacolo degli sbandieratori di Cerreto Guidi, località toscana con cui Pianello è gemellata da tanti anni.

Sempre domenica, all'interno del VALTIDONE WINE FEST 2015, è in programma la rassegna eno-gastronomica "Pianello Frizzante" in p.zza Madonna dalle 9 alle 19 con degustazione dei prodotti tipici e vini DOC frizzanti dei Colli Piacentini. Sarà possibile acquistare a prezzi promozionali i Vini DOC delle Cantine che parteciperanno.



**Giornate Italiane del Sollevamento e dei Trasporti Eccezionali**  
**Piacenza, 1-3 Ottobre 2015**  
[www.gisexpo.it](http://www.gisexpo.it)

**PIACENZA**

- ECONOMIA E GIURISPRUDENZA
- SCIENZE AGRARIE, ALIMENTARI E AMBIENTALI
- SCIENZE DELLA FORMAZIONE



UNIVERSITÀ CATTOLICA DEL SACRO CUORE

**IL programma della manifestazione:**

- **Sabato 26 Settembre** - Parco Divertimenti, Cena con prodotti Tipici, Spettacolo Pirotecnico Fiera e Mercatini dell'Antiquariato e della Creatività. Dalle 17.30 in piazza Umberto I Giochi e Intrattenimento per tutti...
- **Dalle 19.00 - CENA** sotto il Tendone con Prodotti tipici e Specialità pianellesi... Seguirà lo spettacolo e la serata danzante con l'orchestra Beppe e Dany alle 23.00 circa - Tradizionale Spettacolo Pirotecnico 2015.
- **Domenica 28 Settembre** - FIERA di San Maurizio, MERCATINI dell'ANTIQUARIATO e STAND GASTRONOMICI per tutta la giornata, parco divertimenti, mercatini e mostre, Valtidone Wine Fest, Sbandieratori, Fisarmoniche in Festa...
- **ore 9.00** - Apertura degli Stand Gastronomici con prodotti tipici e Panini con il Cotechino per tutta la giornata fino alle 24.
- **ore 10.00** - Inaugurazione e Sfilata SBANDIERATORI di Cerreto Guidi e CORTEO
- **ore 11.15** - Solenne Santa Messa nella Chiesa Parrocchiale
- **dalle 12.30** - PRANZO sotto il Tendone con Prodotti tipici e Specialità pianellesi...
- **dalle ore 15.30 circa** - SPETTACOLO degli SBANDIERATORI di Cerreto Guidi in Piazza...
- **ore 17.30** - Spettacolo de "Le Fisarmoniche" con Marco & Alice, Giorgio Villani e Claudia, Valentina Valenti, Beppe Maccagni, Monica Riboli (esposizione fisarmonicisti) in piazza Mercato presso gli Stand Pro Loco
- **dalle 19.00** - CENA sotto il Tendone con Prodotti tipici e Specialità pianellesi...
- **ore 20.30** - PRESENTAZIONE delle SQUADRE dell'ASD VALTIDONE per la stagione 15/16
- **proseguirà lo spettacolo e la serata danzante con l'orchestra Marco & Alice dalle 9 alle 19 in piazza Madonna VALTIDONE WINE FEST - PIANELLO FRIZZANTE** - rassegna enogastronomica e vendita promozionale dei vini e dei sapori piacentini dei produttori locali...
- **Si balla su pista in acciaio e l'ingresso è gratuito** è gradita la consumazione presso gli Stand Gastronomici. Stand Gastronomici con Piatti Tipici pianellesi e specialità piacentine. Vini DOC dei colli piacentini e Salumi Tipici...

Ecco il menù previsto per la manifestazione:  
Il pranzo e la cena sono al Coperto in piazza Umberto I.  
Affettato misto con salame DOP piacentino (salame, coppa, pancetta DOP piacentini).  
Pisarei e Fasò  
Polenta con vari condimenti  
Zuppa di Ceci della Val Tidone  
Cotechini (della Val Tidone) in umido  
Patatine Fritte.  
Cotechini e Panini con il Cotechino.  
Panini con il Salame.  
Salamelle e spiedini alla piastra  
Bevande, Birra, Vini DOC sfusi o in Bottiglia.



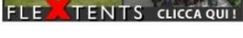
**COSTANTINI** Tel. 0523.599353

**VENTILAZIONE**

[www.costantini1962.it](http://www.costantini1962.it)



**GAZEBI RAPIDI**



**FLEXTENTS** CLICCA QUI!



**ZURICH connect**  
Risparmio senza compromessi



**ADYDA TI CONNETTE**  
Reti di comunicazione  
Telefonia  
Servizi

**PiacenzaSera.it**  
Le notizie della tua città.  
subito

...ora è anche sul tuo smartphone!



**valtidone**  
2015 wine fest  
[www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it)

260

EVENTI / SLIDESHOW / VITICOLTURA

## Gran finale frizzante a Pianello per il Valtidone Wine Fest

Redazione | [agricoltura, agroalimentare, vitivinicoltura](#) | 0 Comments | set 23, 2015



Tweet

0



Like



Share

0



G+

0



Share



Nel fine settimana l'ultimo appuntamento della più grande rassegna del vino piacentino

Reggio Emilia, 15 settembre 2015 – Nel fine settimana l'ultimo appuntamento della più grande rassegna del vino piacentino

Il Valtidone Wine Fest si avvia a marce forzate verso il gran finale, come ogni anno costituito

dall'atteso appuntamento di Pianello, dove sabato 26 e domenica 27 settembre i vini frizzanti saranno i protagonisti della kermesse enogastronomica, in concomitanza con la Festa di San

Da anni l'amministrazione comunale di Pianello, in collaborazione con la Pro Loco e l'Associazione Pianello Frizzante, ha puntato sulla concentrazione in un solo weekend di questi tre importanti eventi, come ha sottolineato Simone Castellini, assessore al commercio del comune di Pianello, nel corso della conferenza stampa di presentazione, che rappresentano anche un importante momento di promozione territoriale: "La coesione è importante e l'unione delle forze permette la realizzazione di appuntamenti di grosso impatto come è il Valtidone Wine Fest – organizzato in accordo con altre tre amministrazioni comunali della vallata – e come sarà il week end di Pianello. Siamo da anni impegnati nell'unico scopo di valorizzare in toto il nostro splendido territorio e i nostri prodotti, portando il marchio Valtidone in tutta Italia e fuori dai confini del Paese".

La sesta edizione del Valtidone Wine Fest sta vivendo forse la sua stagione più prestigiosa, coronata da numeri record e dall'affluenza in ognuno dei suoi appuntamenti di visitatori dai luoghi più disparati del nord Italia. Senza dimenticare l'attenzione mediatica della manifestazione che quest'anno, dopo il battesimo nella prestigiosa cornice dell'Expo di Milano, ha saputo coinvolgere e affascinare la stampa di settore, che sarà presente anche nell'appuntamento di domenica per seguire da vicino lo svolgersi dell'evento e conoscere vini, prodotti e territorio.

Mentre la festa patronale e la Fiera di San Maurizio, organizzate dalla locale Pro Loco, vedranno il paese della Val Tidone animarsi già nella giornata di sabato con mercatini, giochi e intrattenimento, oltre all'apertura degli stand gastronomici e la serata danzante, la suggestiva cornice della Tenuta Santa Giustina ospiterà, quest'anno, l'aperitivo e cena di gala del sabato sera, nel corso della quale di potranno degustare piatti tipici della tradizione piacentina accompagnati dai vini delle cantine partecipanti al Wine Fest e del consorzio Pianello Frizzante che ne cura l'organizzazione. Tutti i ristoratori di Pianello Val Tidone hanno raccolto l'invito a partecipare alla serata, in cui proporranno ognuno una portata magistralmente abbinata ad un vino locale. Nel corso del conviviale incontro, inoltre, verrà partecipata alla cena, comprensivo del calice per le degustazioni, è di euro 35: per informazioni e prenotazioni è possibile telefonare al numero 0523994105. Al termine della cena, gli ospiti potranno ammirare dalle colline lo spettacolo pirotecnico organizzato grazie al sostegno dell'Associazione Pianello Frizzante e della Pro Loco di Pianello. Gaia Bocciarelli, della tenuta Santa Giustina, ha commentato: "Pianello è forte perché è capace di aggregare; sabato sera alla cena parteciperanno ristoratori e cantine senza competizione, ma lavorando insieme per il successo dell'evento. Solo con questa unione si possono portare prodotti e territorio alla ribalta nazionale". Concetto ribadito anche da Gianni Guldana, in rappresentanza del consorzio di produttori Pianello Frizzante.

La giornata di domenica 27 settembre sarà dominata dal grande tendone del Valtidone Wine Fest, sotto il quale, dalle ore 9.00 alle ore 19.00, una trentina di cantine e aziende vitivinicole locali e una quindicina di produttori agroalimentari esporranno le proprie eccellenze. L'inaugurazione delle manifestazioni si terrà alle ore 10.00, preceduta come di consueto dal corteo per le vie del paese con lo spettacolo degli sbandieratori di Cerreto Guidi, il paese toscano gemellato con Pianello. Per tutta la giornata di domenica sarà possibile assaggiare i migliori piatti della cucina tipica piacentina presso gli stand gastronomici della Pro Loco di Pianello e curiosare tra le bancarelle dell'antiquariato e della creatività. Non mancheranno, inoltre, i momenti di divertimento per i più piccoli con uno spettacolo di intrattenimento, ma anche i grandi potranno giocare cimentandosi nella gara di imbottigliamento: chi imbottiglierà il maggior numero di bottiglie in un tempo stabilito vincerà un weekend in Toscana, dove potrà degustare vini e prodotti tipici del territorio.

Anche l'appuntamento di Pianello del Valtidone Wine Fest godrà dell'appoggio di partner privati quali Alleanza Assicurazioni che da quest'anno ha deciso di fornire il proprio supporto al festival del vino in un'ottica di promozione del territorio. Quella stessa vicinanza al territorio espressa anche da Cariparma-Credit Agricole, che ha scelto di ricambiare la fiducia dei pianellesi nell'Istituto di Credito sostenendo il Valtidone Wine Fest e premiando l'entusiasmo che tutti gli attori coinvolti mettono nella sua organizzazione e nella promozione del territorio e dei prodotti.

Particolarmente soddisfatto del ricco calendario di eventi preparato per il fine settimana è il Sindaco di Pianello Val Tidone, Gianpaolo Fornasari, che ha voluto sottolineare "l'importanza della collaborazione di partner privati che hanno deciso di sostenere la manifestazione, riconoscendone l'importanza e il grande potenziale promozionale che esso ha. Eventi come il Valtidone Wine Fest non potrebbero avere vita molto lunga senza l'appoggio di queste realtà private. L'obiettivo è quello di far crescere il nostro territorio ed esportare il brand Valtidone".

## Valtidone Wine Fest, il passito sotto i riflettori a Nibbiano



oraviaggiando 23 settembre 2015 OraMangiando

DiTerraDiCibiDiVini è il titolo del terzo appuntamento del Valtidone Wine Fest che, come da tradizione, è approdato nel caratteristico borgo di Nibbiano dove si sono incontrati gli antichi sapori enogastronomici del territorio con i vini della Val Tidone, in particolare i passiti a cui era dedicata la giornata.

Suggestivo prologo dell'evento è stata la consueta cena degustazione di sabato sera al Mulino del Lentino, che ha visto la partecipazione di oltre 100 persone giunte in Val Tidone per assaporare le prelibatezze tipiche della zona. La novità di quest'anno è stata la suddivisione in isole di degustazione, dove accanto ai vini del Wine Fest gli ospiti hanno potuto assaggiare gli antipasti con i salumi dop piacentini, i primi piatti classici come la pasta del contadino e una crema di verdure locali con crostini e grana padano, i secondi di carne come il guanciale in umido con purea di patate e manzo con maionese al lampone, concludendo poi con i formaggi e i dolci dell'area. Spazio anche per l'ormai consolidata partnership con i produttori piemontesi, che hanno presentato i propri piatti tipici, bagnacauda e trippa di Moncalieri, su un'isola a loro dedicata.

La soleggiata giornata di domenica, iniziata con l'ufficiale taglio del nastro che ha dato il via alle degustazioni di passiti e prodotti tipici, ha visto la partecipazione di tantissime persone provenienti non solo dalla nostra provincia ma anche da Lombardia, Liguria e Piemonte. "Il Valtidone Wine Fest si conferma essere un grande veicolo promozionale per i nostri prodotti – ha sottolineato Gianpaolo Fassoli, assessore al turismo e cultura del comune di Nibbiano – La grande coesione che da anni riusciamo a realizzare tra comuni e produttori ha portato il nostro vino a farsi conoscere non solo in tutta l'Italia, ma anche al di fuori dei confini del nostro bel paese".

Protagonisti della giornata di ieri, sia alla mattina sia nel pomeriggio con le degustazioni guidate, sono stati i passiti abbinati ai prodotti tipici del territorio, per riscoprire gli antichi sapori e i prodotti della terra. In collaborazione con le associazioni e le realtà commerciali del territorio sono stati offerti assaggi di piatti tipici locali e delle deco del comune di Nibbiano, dal Batarò alla Coppa arrosto di Genepreto, dalla treccia di Trevozzo all'olio della Val Tidone. Come ogni anno è stato premiato il miglior passito selezionato da una giuria di esperti sommelier guidati da Roberto Gazzola: anche per il 2015 si conferma rappresentante dell'eccellenza del passito della Val Tidone la Tenuta Pernice di Maria Poggi Azzali, a cui è andato in riconoscimento l'opera pittorica di Francesco Summo.

Anche per l'appuntamento di Nibbiano, il Valtidone Wine Fest, oltre che della collaborazione dei volontari e delle associazioni locali, ha goduto dell'appoggio di partner privati quali Alleanza Assicurazioni che da quest'anno ha deciso di fornire il proprio supporto al festival del vino in un'ottica di promozione del territorio. Quella stessa vicinanza al territorio che esprime Cariparma-Credit Agricole che ha scelto di essere partner del Wine Fest, come già fatto in molte manifestazioni analoghe nel corso dell'anno, attenta ad accompagnare le aziende di valore nei processi di crescita e internazionalizzazione.

Il Valtidone Wine Fest si avvia intanto verso il suo ultimo appuntamento stagionale, Pianello Frizzante, dedicato a tutti i vini frizzanti del territorio, che andrà in scena nel prossimo fine settimana a Pianello in occasione della Festa di San Maurizio. Oltre alle degustazioni e agli eventi della domenica, si terrà sabato sera la tradizionale cena di gala, quest'anno presso l'azienda Santa Giustina.

Ultimo aggiornamento: 02/10/2015 16:07

**PiacenzaSera.it**  
Le notizie della tua città subito

anso mirani

laboratorio INLab  
15:35 Patto di stabilità, la Regione sblocca 737mila euro per i comuni piacentini  
13:31 A Marina, De Micheli e Schiavi la Coppa d'Oro 2015

Tutte le notizie di oggi ieri

Cerca Ricerca avanzata

Home Attualità Cronaca Politica Sport Cultura Eventi Provincia Io giornalista Contatti Archivio Imprese  
Università Cattolica Redazionali Photogallery Cooperazione Pc Tunes Rotary Alpini 2013 Fiori d'arancio Festival Diritto

sabato 3 ottobre, ore 22 – Festival dei Tributi – Green for a day

## FARMACIA CROCI PIAZZA CAVALLI, 29 - PIACENZA

### A Pianello gran finale per il Valtidone Wine Fest

23 settembre 2015



Il Valtidone Wine Fest si avvia a marce forzate verso il gran finale, come ogni anno costituito dall'atteso appuntamento di Pianello, dove sabato 26 e domenica 27 settembre i vini frizzanti saranno i protagonisti della kermesse enogastronomica, in concomitanza con la Festa di San Maurizio e alla settima edizione del Pianello Frizzante.

Da anni l'amministrazione comunale di Pianello, in collaborazione con la Pro Loco e l'Associazione Pianello Frizzante, ha puntato sulla concentrazione in un solo weekend di questi tre importanti eventi, come ha sottolineato Simone Castellini, assessore al commercio del comune di Pianello, nel corso della conferenza stampa di presentazione, che rappresentano anche un importante momento di promozione territoriale.

"La coesione è importante e l'unione delle forze permette la realizzazione di appuntamenti di grosso impatto come è il Valtidone Wine Fest – organizzato in accordo con altre tre amministrazioni comunali della vallata – e come sarà il week end di Pianello. Siamo da anni impegnati nell'unico scopo di valorizzare in toto il nostro splendido territorio e i nostri prodotti, portando il marchio Valtidone in tutta Italia e fuori dai confini del Paese".

La sesta edizione del Valtidone Wine Fest sta vivendo forse la sua stagione più prestigiosa, coronata da numeri record e dall'affluenza in ognuno dei suoi appuntamenti di visitatori dai

luoghi più disparati del nord Italia. Senza dimenticare l'attenzione mediatica della manifestazione che quest'anno, dopo il battesimo nella prestigiosa cornice dell'Expo di Milano, ha saputo coinvolgere e affascinare la stampa di settore, che sarà presente anche nell'appuntamento di domenica per seguire da vicino lo svolgersi dell'evento e conoscere vini, prodotti e territorio.

Mentre la festa patronale e la Fiera di San Maurizio, organizzate dalla locale Pro Loco, vedranno il paese della Val Tidone animarsi già nella giornata di sabato con mercatini, giochi e intrattenimento, oltre all'apertura degli stand gastronomici e la serata danzante, la suggestiva cornice della Tenuta Santa Giustina ospiterà, quest'anno, l'aperitivo e cena di gala del sabato sera, nel corso della quale di potranno degustare piatti tipici della tradizione piacentina accompagnati dai vini delle cantine partecipanti al Wine Fest e del consorzio Pianello Frizzante che ne cura l'organizzazione.

Tutti i ristoratori di Pianello Val Tidone hanno raccolto l'invito a partecipare alla serata, in cui proporranno ognuno una portata magistralmente abbinata ad un vino locale. Nel corso del conviviale incontro, inoltre, verrà fornita da esperti e sommelier una spiegazione enogastronomica dettagliata. Il prezzo per la partecipazione alla cena, comprensivo del calice per le degustazioni, è di euro 35: per informazioni e prenotazioni è possibile telefonare al numero 0523994105.

Al termine della cena, gli ospiti potranno ammirare dalle colline lo spettacolo pirotecnico organizzato grazie al sostegno dell'Associazione Pianello Frizzante e della Pro Loco di Pianello. Gaia Boccia, della tenuta Santa Giustina, ha commentato: "Pianello è forte perché è capace di aggregare; sabato sera alla cena parteciperanno ristoratori e cantine senza competizione, ma lavorando insieme per il successo dell'evento. Solo con questa unione si possono portare prodotti e territorio alla ribalta nazionale".

Concetto ribadito anche da Gianni Gualdana, in rappresentanza del consorzio di produttori Pianello Frizzante. La giornata di domenica 27 settembre sarà dominata dal grande tendone del Valtidone Wine Fest, sotto il quale, dalle ore 9 alle ore 19, una trentina di cantine e aziende vitivinicole locali e una quindicina di produttori agroalimentari esporranno le proprie eccellenze.

L'inaugurazione delle manifestazioni si terrà alle ore 10, preceduta come di consueto dal corteo per le vie del paese con lo spettacolo degli sbandieratori di Cerreto Guidi, il paese toscano gemellato con Pianello. Per tutta la giornata di domenica sarà possibile assaggiare i migliori piatti della cucina tipica piacentina presso gli stand gastronomici della Pro Loco di Pianello e curiosare tra le bancarelle dell'antiquariato e della creatività.

Non mancheranno, inoltre, i momenti di divertimento per i più piccoli con uno spettacolo di intrattenimento, ma anche i grandi potranno giocare cimentandosi nella gara di imbottigliamento: chi imbottiglierà il maggior numero di bottiglie in un tempo stabilito vincerà un weekend in Toscana, dove potrà degustare vini e prodotti tipici del territorio.

Anche l'appuntamento di Pianello del Valtidone Wine Fest godrà dell'appoggio di partner privati quali Alleanza Assicurazioni che da quest'anno ha deciso di fornire il proprio supporto al festival del vino in un'ottica di promozione del territorio. Quella stessa vicinanza al territorio espressa anche da Cariparma-Crédit Agricole, che ha scelto di ricambiare la fiducia dei pianellesi nell'Istituto di Credito sostenendo il Valtidone Wine Fest e premiando l'entusiasmo che tutti gli attori coinvolti mettono nella sua organizzazione e nella promozione del territorio e dei prodotti.

Particolarmente soddisfatto del ricco calendario di eventi preparato per il fine settimana è il Sindaco di Pianello Val Tidone, Gianpaolo Fornasari, che ha voluto sottolineare "l'importanza della collaborazione di partner privati che hanno deciso di sostenere la manifestazione, riconoscendone l'importanza e il grande potenziale promozionale che esso ha. Eventi come il Valtidone Wine Fest non potrebbero avere vita molto lunga senza l'appoggio di queste realtà private. L'obiettivo è quello di far crescere il nostro territorio ed esportare il brand Valtidone".

Twitter  Invia e-mail  Stampa

#### Notizie Correlate

> Valtidone Wine Fest, Pianello brinda a un'edizione da record

Giornate Italiane del Sollevamento e dei Trasporti Eccezionali  
**GIS**  
Piacenza,  
1-3 Ottobre 2015  
www.gisexpo.it

Venerdì 9 ottobre, ore 21.00  
Auditorium della Fondazione di Piacenza e Vigevano  
**LA TERRA DEI SANTI**  
film di Fernando Muraco  
DOPO IL FILM INCONTRO CON  
**VALERIA SOLARINO**

DAL 1962  
**COSTANTINI** Tel. 0523.593535  
**ANTINCENDIO**  
www.costantini1962.it

**Pizza Regina Aita**  
Pizze di gusto  
**GIOCA E VINCI**  
Con Pizza Regina Aita  
**GIOCA SUBITO**

**ZURICH connect**  
Risparmio senza compromessi

**FOTO DIGITAL DISCOUNT**  
PIACENZA  
GRATIS 50 stampi  
PAGHI LE PRIME 100 STAMPE SOLO €4,50

**comunicazione Futura**  
PUBBLICITÀ SUI VIDEO  
GRAFICA E STAMPA  
PER INFO: 392.9339201

**PiacenzaSera.it**  
Le notizie della tua città subito  
...ora è anche sul tuo smartphone!

**GeDInfo**  
Via Colombo, 16 - Piacenza  
>>> ASSISTENZA SISTEMISTICA



**valtidone**  
2015 wine fest  
www.valtidonewinefest.it

## **A PIACENZA E IN PROVINCIA** **Chef stellati al Valtidone Wine fest**

►► **PIANELLO** - Il Valtidone wine fest, rassegna dedicata ai vini piacentini, mette in cantiere l'ultima tappa oggi e domani, domenica. Parata di chef stellati.

**A** Nibbiano la terza tappa del *Valtidone Wine Fest* ha coniugato la peculiarità e la bellezza offerti dallo scenario del caratteristico borgo dell'alta Valtidone ai profumi e ai sentori che il vino passito, in tutte le sue possibili declinazioni, può offrire. Il festival itinerante dei vini ha infatti avuto come protagonisti lo scorso fine settimana a Nibbiano i vini passiti, protagonisti delle degustazioni allestite nella piazza del paese. Complice la bella giornata di sole l'evento, penultima tappa del *Wine Fest* dopo le prime due dedicate a ortrugo e malvasia, ha fatto il pieno di presenze con decine di turisti in arrivo non solo dal Piacentino, ma anche da Lombardia, Liguria e Piemonte. «Un'affluenza mai così alta, rispetto ai precedenti anni» ha commentato il sindaco Giovanni Cavallini.

## A Nibbiano tutte le declinazioni del Passito

### Successo per la terza tappa del Valtidone Wine Fest nella piazza del paese

«Il *Valtidone Wine Fest* si conferma essere un grande veicolo promozionale per i nostri prodotti - ha sottolineato Gianpaolo Fassoli, assessore al turismo - la grande coesione che riusciamo a realizzare tra comuni e produttori ha portato il nostro vino a farsi conoscere non solo in Italia, ma anche al di fuori dei confini del nostro Paese». Negli spazi allestiti nella piazza dell'antico e caratteristico borgo dell'alta Valtidone via quindi agli abbinamenti tra i vini passiti e i prodotti tipici del territorio.

Grazie alla presenza di numerose associazioni locali e sponsor del territorio *DiTerreDiCibiDivini*, questo il no-



La premiazione a Nibbiano della Tenuta Pernice per il miglior passito

me della tappa nibbiana del *Wine Fest*, ha sposato i sapori delle De.Co locali, quali

il batarò o la coppa arrosto di Genepreto, la treccia di pane di Trevozzo e l'olio della Val-

tidone. La commissione di esperti presieduta da Roberto Gazzola ha assegnato quest'anno il premio, un quadro di Francesco Summo, al passito de la Tenuta Pernice di Maria Poggi Azzali. Le degustazioni in piazza a Nibbiano sono state precedute la sera precedente da una cena organizzata in un'altrettanto suggestiva cornice: Borgo Mulino Lentino che per l'occasione ha ospitato oltre 100 invitati. La particolarità è stata la suddivisione in isole di degustazione, dove accanto ai vini del *Wine Fest* gli ospiti hanno potuto assaggiare antipasti con salumi dop piacentini, primi piatti classici come la pasta del contadino

e una crema di verdure locali con crostini e grana padano, guancialino in umido con purea di patate e manzo con maionese al lampono, formaggi e dolci dell'aia. Spazio anche all'ormai consolidata partnership con i produttori piemontesi, che hanno presentato i propri piatti tipici: bagnacauda e trippa di Moncalieri. Anche per l'appuntamento di Nibbiano il *Valtidone Wine Fest* ha potuto contare sull'appoggio di Alleanza Assicuratrici e Cariparma-Credit Agricole. Ora il festival itinerante dei vini si avvia verso l'ultimo appuntamento, Pianello Frizzante, che questo fine settimana terrà banco a Pianello durante la festa di San Maurizio. Le degustazioni e gli eventi di domenica saranno anticipati da una cena di gala, sabato, nell'azienda Santa Giustina.

Mariangela Milani



## ENO MEMORANDUM

**fino al 27 settembre**  
**Cantine Aperte**  
**in Vendemmia**  
nella cantine  
di tutta Italia aderenti  
al Movimento Turismo  
del Vino  
*movimento*  
*turismodelvino.it*

**fino al 27 settembre**  
**Valtidone Wine Fest**  
*valtidonewinefest.it*

**fino al 27 settembre**  
**Festival**  
**del Vino trentino**  
Trento  
*tastetrentino.it*

**25 settembre**  
**Special Edition**  
**Milano Expo 2015**  
degustazione  
Tre Bicchieri  
del Gambero Rosso  
dedicata al Piemonte  
Expo, Sala Convivium  
ore 17.30-19  
*gamberorosso.it/*  
*trebicchieriexpo*

**25 settembre**  
**Festa dell'anniversario**  
**Unesco**  
Langhe-Roero  
e Monferrato  
fino al 27 settembre  
*paesaggivitivinicoli.it*

**26 settembre**  
**Lugana**  
**Armonie senza tempo**  
Caserma Artiglieria  
di Porta Verona  
Peschiera del Garda  
ore 18-22  
*consorziolugana.it*

**27 settembre**  
**Fiorano for Kids,**  
**Bio\*Sagra**  
Fattoria di Fiorano  
Roma  
dalle 11 al tramonto  
Per info e prevendita  
tel. 3476538503  
*fioranoforkids.it*

**1 ottobre**  
**Sagra dell'uva**  
**di Cupramontana**  
Cupramontana (AN)  
fino al 4 ottobre  
*sagradelluva.com*

**9 ottobre 2015**  
**presentazione della**  
**guida Bar d'Italia 2016**  
Triennale di Milano  
ore 11,30

**10 ottobre**  
**Wine in Sanremo**  
fino al 12 ottobre  
*wineinsanremo.it*

**12 ottobre**  
**presentazione**  
**della guida**  
**Ristoranti d'Italia 2016**  
Hotel Sheraton  
via del Pattinaggio, 100  
Roma  
ore 11,30

**17 ottobre**  
**presentazione**  
**della guida**  
**Vini d'Italia 2016**  
Auditorium del Massimo,  
Roma ore 10,30  
- - -  
dalle 16,00 degustazione  
all'Hotel Sheraton  
via del Pattinaggio, 100  
Roma  
ore 16

This article is intended for personal and internal information only. Reproduction or distribution is prohibited.

Pharm Events

## **A PIACENZA E IN PROVINCIA** **Chef stellati al Valtidone Wine fest**

►► **PIANELLO** - Il Valtidone wine fest, rassegna dedicata ai vini piacentini, mette in cantiere l'ultima tappa oggi e domani, domenica. Parata di chef stellati.

Altro > Diug successivo >
Crea blog Entra

*Le buone iniziative Lombarde*

# Weekendidea

[Home page](#)
[Segnala Iniziative](#)
[A proposito di noi](#)
[Ricerca](#)

[Bergamo](#)
[Brescia](#)
[Como](#)
[Cremona](#)
[Lecco](#)
[Lodi](#)
[Mantova](#)
[Milano](#)
[Monza e Brianza](#)

P  
a  
v  
i  
a

[Varese](#)
[Lago di Garda](#)
[Fuoriporta](#)
[Sondrio](#)

## Mobili Country

Promozione Speciale Mobili Rustici Country Tavoli Sedia Amadie Divar Divani

>

▶ ✕

**DOMENICA 27 SETTEMBRE 2015**

## Gran finale frizzante a Pianello per il Valtidone Wine Fest 26 e 27 Settembre Pianello V.T. (PC)



### GRAN FINALE FRIZZANTE A PIANELLO PER IL VALTIDONE WINE FEST

Nel fine settimana l'ultimo appuntamento della più grande rassegna del vino piacentino

Il Valtidone Wine Fest si avvia a marce forzate verso il gran finale, come ogni anno costituito dall'atteso appuntamento di Pianello, dove sabato 26 e domenica 27 settembre i vini frizzanti saranno i protagonisti della kermesse enogastronomica, in concomitanza con la Festa di San Maurizio e alla settima edizione del Pianello Frizzante.

Da anni l'amministrazione comunale di Pianello, in collaborazione con la Pro Loco e l'Associazione Pianello Frizzante, ha puntato sulla concentrazione in un solo weekend di questi tre importanti eventi, come ha sottolineato Simone Castellini, assessore al commercio del comune di Pianello, nel corso della conferenza stampa di presentazione, che rappresentano anche un importante momento di promozione territoriale: "La coesione è importante e l'unione delle forze permette la realizzazione di appuntamenti di grosso impatto come è il Valtidone Wine Fest – organizzato in accordo con altre tre amministrazioni comunali della vallata – e come sarà il week end di Pianello. Siamo da anni impegnati nell'unico scopo di valorizzare in toto il nostro splendido territorio e i nostri prodotti, portando il marchio Valtidone in tutta Italia e fuori dai confini del Paese".

La sesta edizione del Valtidone Wine Fest sta vivendo forse la sua stagione più prestigiosa, coronata da numeri record e dall'affluenza in ognuno dei suoi appuntamenti di visitatori dai luoghi più disparati del nord Italia. Senza dimenticare l'attenzione mediatica della manifestazione che quest'anno, dopo il battesimo nella prestigiosa cornice dell'Expo di Milano, ha saputo coinvolgere e affascinare la stampa di settore, che sarà presente anche nell'appuntamento di domenica per seguire da vicino lo svolgersi dell'evento e conoscere vini, prodotti e territorio.

PROVA LA NOSTRA APP GRATIS



Weekendidea App 4.2

Volare da Verona a Barcellona e parcheggia comodamente in Aeroporto




SCOPRI LE OFFERTE SUL PARCHEGGIO >

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Submit

*Aggiungi questo blog ai preferiti del tuo browser!*

Follow @ [\\_WEEKENDIDEA\\_](#)





www.valtidonewinefest.it

269





## Documenti sulle Società

Report, Visure, Bilanci, Protesti. I Documenti sull'Azienda che Cerchi



EVENTI PER REGIONE ▼ EVENTI PER TIPOLOGIA ▼ Q CERCA ➔ SEGNA LA GRATIS UN EVENTO

Home > Emilia Romagna > Piacenza > Pianello Val Tidone

## Festa patronale e Fiera di San Maurizio, Pianello Val Tidone (Piacenza)

📅 fino al 27 settembre 🍷 Feste

### 📍 INFO EVENTO

#### 📍 DOVE

piazza Umberto I  
Pianello Val Tidone (Piacenza) ➔



#### 📞 CONTATTI

Pro Loco di Pianello Val Tidone  
telefono: 377/1697128

🌐 Sito web

#### 📍 COORDINATE GPS

lat. 44.9482093  
(44° 56' 53.55")  
long. 9.4048587  
(9° 24' 17.49")

📌 Condividi evento

#### ☁ METEO

Verifica il meteo di oggi a Pianello Val Tidone

©2015 ilMeteo.it  
Pianello Val Tidone  
Onni

### ⚠ Attenzione!

La manifestazione che stai visualizzando si è concluso il 27 settembre 2015

Segnala gratuitamente un altro evento.



🔍 clicca sull'immagine per ingrandire

La Festa Patronale di San Maurizio 2015 si terrà **Sabato 26 e Domenica 27 Settembre**. Il tradizionale **spettacolo pirotecnico** (offerta dall'associazione Pianello Frizzante e dalla Pro Loco), che si tiene da oltre 50 anni si terrà **sabato 26 settembre** alle ore

23. Per entrambe le serate saranno attivi gli **stand gastronomici** con i prodotti tipici e le specialità pianellesi; domenica tutta la giornata dalle 9.00 fino a mezzanotte. Sarà possibile pranzare e cenare al coperto. Le Serate danzanti vedranno sul palco quest'anno l'orchestra spettacolo Beppe e Dany (sab 26) e Marco & Alice (dom 27).

**Domenica 27 Settembre** per tutta la giornata i **Mercatini dell'Antiquariato e della Creatività** e la **Fiera** per le vie centrali, il parco divertimenti, il **mercato tradizionale** in piazza Mercato, possibilità di visita alla vallata in elicottero e numerose iniziative.

Come da numerosi anni a questa parte durante la giornata di Domenica 27 si terrà lo spettacolo degli sbandieratori di Cerreto Guidi, località toscana con cui Pianello è gemellata da tanti anni.

All'interno del **Valtidone Wine Fest 2015**, importantissima manifestazione organizzata dalla Provincia di Piacenza, dai Comuni della Val Tidone e dai produttori locali si terrà la **rassegna enogastronomica Pianello Frizzante** in p.zza Madonna dalle 9 alle 19 di **DOMENICA 27** Settembre con degustazione dei prodotti tipici e vini DOC frizzanti dei Colli Piacentini Sarà possibile acquistare a prezzi promozionali i Vini DOC delle Cantine che parteciperanno.





←Tutti gli eventi

## Val Tidone Wine Fest 2015, Pianello Frizzante

Redazione 25 Settembre 2015



Presso **Piazza Madonna** Dal 26/09/2015 Al 27/09/2015



Ultimo appuntamento del Val Tidone Wine Fest:  
**PIANELLO FRIZZANTE - 26/27 SETTEMBRE**

**PIANELLO FRIZZANTE  
DOMENICA 27 SETTEMBRE  
PIAZZA MADONNA  
PIANELLO VAL TIDONE VAL TIDONE**

**SABATO 26 SETTEMBRE  
19,00 – 23,00 SAPORI E TRADIZIONE**

Presso la fantastica cornice della Tenuta Santa Giustina aperitivo e cena con piatti tipici della tradizione piacentina, con degustazione dei vini delle cantine partecipanti. Tutti i ristoranti di Pianello V.T. parteciperanno all'evento presentando una portata accompagnata da un vino. Durante la serata verrà fornita una spiegazione enogastronomica dettagliata illustrata da esperti. Alla fine della serata a Pianello V.T. spettacolo pirotecnico che sarà possibile osservare dalle colline.

**DOMENICA 27 SETTEMBRE**

**9-00 – 19,00** Produttori locali presenteranno i vini frizzanti, accompagnati da prodotti tipici (coppa, salame, pancetta, formaggi, pane, miele e carni). Ogni ora degustazione guidata in zona separata.

Intervento della compagnia teatrale I Povar Lucc di Pianello  
Esibizione dell'Associazione Una Scuola da Favola

### INFORMAZIONI

DOVE

**Piazza Madonna**

Piazza  
Madonna, Pianello  
Val Tidone



QUANDO

Dal 26/09/2015 Al 27/09/2015

sabato dalle 19; domenica  
dalle 9 alle 19

COSTO

Provincia

Vai al sito

TI PIACE?



### Foto gallery



In questo sito utilizziamo i cookie, solo per statistiche sulle visite, **NESSUN** dato personale o di profilo viene memorizzato!  
Se continui la navigazione noi assumiamo che tu ne autorizzi l'uso. [OK](#) [Leggi tutto](#)

## la GAZZETTA della Emilia & dintorni...

LOGIN REGISTER

GAZZETTA DELL'EMILIA • REDAZIONE • CONTATTI • PUBBLICITÀ • INSERZIONI ED ANNUNCI • LAVORA CON NOI

CERCA...

Home Cronaca Politica Economia Lavoro Cultura Comunicati Agenda Sport Motori Trucks

EMILIA • PIACENZA • PARMA • REGGIO EMILIA • MODENA

AMICI ANIMALI • SALUTE E BENESSERE • NUOVE TECNOLOGIE • CIBUS ON LINE • DOVE ANDIAMO?

Home - Dove andiamo? - Dove andiamo? Piacenza - Gran finale frizzante a Pianello per il Valtidone Wine Fest

### GRAN FINALE FRIZZANTE A PIANELLO PER IL VALTIDONE WINE FEST

IN EVIDENZA

Scritto da Redazione | Venerdì, 25 Settembre 2015 09:29 | Stampa | Email

Tweet



Gran finale frizzante a Pianello per il Valtidone Wine Fest Nel fine settimana l'ultimo appuntamento della più grande rassegna del vino piacentino -

Piacenza, 25 settembre 2015 -

Il **Valtidone Wine Fest** si avvia a marce forzate verso il **gran finale**, come ogni anno costituito dall'atteso appuntamento di **Pianello**, dove **sabato 26 e domenica 27 settembre** i vini frizzanti saranno i protagonisti della **kermesse enogastronomica**, in concomitanza con la **Festa di San Maurizio** e alla settima edizione del **Pianello Frizzante**.

Da anni l'amministrazione comunale di Pianello, in collaborazione con la Pro Loco e l'Associazione Pianello Frizzante, ha puntato sulla concentrazione in un solo weekend di questi tre importanti eventi, come ha sottolineato **Simone Castellini**, assessore al commercio del comune di Pianello, nel corso della conferenza stampa di presentazione, che rappresentano anche un importante momento di promozione territoriale: "La coesione è importante e l'unione delle forze permette la realizzazione di appuntamenti di grosso impatto come è il Valtidone Wine Fest – organizzato in accordo con altre tre amministrazioni comunali della vallata – e come sarà il week end di Pianello. Siamo da anni impegnati nell'unico scopo di valorizzare in toto il nostro splendido territorio e i nostri prodotti, portando il marchio Valtidone in tutta Italia e fuori dai confini del Paese".





La sesta edizione del Valtidone Wine Fest sta vivendo forse la sua **stagione più prestigiosa**, coronata da numeri record e dall'affluenza in ognuno dei suoi appuntamenti di visitatori dai luoghi più disparati del nord Italia. Senza dimenticare l'attenzione mediatica della manifestazione che quest'anno, dopo il battesimo nella prestigiosa cornice dell'Expo di Milano, ha saputo coinvolgere e affascinare la stampa di settore, che sarà presente anche nell'appuntamento di domenica per seguire da vicino lo svolgersi dell'evento e conoscere vini, prodotti e territorio. Mentre la **fiesta patronale e la Fiera di San Maurizio**, organizzate dalla locale Pro Loco, vedranno il paese della **Val Tidone animarsi già nella giornata di domani con mercatini, giochi e intrattenimento**, oltre all'apertura degli **stand gastronomici e la serata danzante**, la **suggestiva cornice della Tenuta Santa Giustina** ospiterà, quest'anno, l'aperitivo e **cena di gala del sabato sera**, nel corso della quale di potranno degustare **piatti tipici della tradizione piacentina accompagnati dai vini delle cantine partecipanti al Wine Fest e del consorzio Pianello Frizzante** che ne cura l'organizzazione. Tutti i ristoratori di Pianello Val Tidone hanno raccolto l'invito a partecipare alla serata, in cui proporranno ognuno una portata magistralmente abbinata ad un vino locale. Nel corso del conviviale incontro, inoltre, verrà fornita da esperti e sommelier una spiegazione enogastronomica dettagliata. **Il prezzo per la partecipazione alla cena, comprensivo del calice per le degustazioni, è di euro 35** per informazioni e prenotazioni è possibile telefonare al numero **0523994105**. Al termine della cena, gli ospiti potranno ammirare dalle colline lo **spettacolo pirotecnico** organizzato grazie al sostegno dell'Associazione Pianello Frizzante e della Pro Loco di Pianello. **Gaia Bocciairelli**, della tenuta Santa Giustina, ha commentato: "Pianello è forte perché è capace di aggregare; sabato sera alla cena parteciperanno ristoratori e cantine senza competizione, ma lavorando insieme per il successo dell'evento. Solo con questa unione si possono portare prodotti e territorio alla ribalta nazionale". Concetto ribadito anche da **Gianni Gualdana**, in rappresentanza del consorzio di produttori Pianello Frizzante.

La giornata di **domenica 27 settembre** sarà dominata dal **grande tendone del Valtidone Wine Fest**, sotto il quale, **dalle ore 9.00 alle ore 19.00**, una **trentina di cantine e aziende vitivinicole locali e una quindicina di produttori agroalimentari esporranno le proprie eccellenze**. L'inaugurazione delle manifestazioni si terrà alle ore 10.00, preceduta come di consueto dal **corteo** per le vie del paese con lo spettacolo degli **sbandieratori di Cerreto Guidi**, il paese toscano gemellato con Pianello. Per tutta la giornata di domenica sarà possibile assaggiare i migliori piatti della **cucina tipica piacentina presso gli stand gastronomici della Pro Loco di Pianello** e curiosare tra le **bancarelle dell'antiquariato e della creatività**. Non mancheranno, inoltre, i momenti di **divertimento per i più piccoli** con uno spettacolo di intrattenimento, ma anche i grandi potranno giocare cimentandosi nella **gara di imbottigliamento**: chi imbottiglierà il maggior numero di bottiglie in un tempo stabilito vincerà un weekend in Toscana, dove potrà degustare vini e prodotti tipici del territorio.

Anche l'appuntamento di Pianello del Valtidone Wine Fest godrà dell'appoggio di **partner privati quali Alleanza Assicurazioni** che da quest'anno ha deciso di fornire il proprio supporto al festival del vino in un'ottica di promozione del territorio. Quella stessa vicinanza al territorio espressa anche da **Cariparma-Crédit Agricole**, che ha scelto di ricambiare la fiducia dei pianellesi nell'Istituto di Credito sostenendo il Valtidone Wine Fest e premiando l'entusiasmo che tutti gli attori coinvolti mettono nella sua organizzazione e nella promozione del territorio e dei prodotti.

Particolarmente soddisfatto del ricco calendario di eventi preparato per il fine settimana è il **Sindaco di Pianello Val Tidone, Gianpaolo Fornasari**, che ha voluto sottolineare "l'importanza della collaborazione di partner privati che hanno deciso di sostenere la manifestazione, riconoscendone l'importanza e il grande potenziale promozionale che esso ha. Eventi come il Valtidone Wine Fest non potrebbero avere vita molto lunga senza l'appoggio di queste realtà private. L'obiettivo è quello di far crescere il nostro territorio ed esportare il brand Valtidone".

Publicato in [Dove andiamo? Piacenza](#)

Tag: [Territorio Piacenza](#) [eventi](#) [vino](#) [Territorio Emilia Romagna](#) [Territorio di Pianello](#) [Prima Pagina](#)

**0 Commenti** [Gazzetta dell'Emilia & Dintorni](#)

**1** [Entra](#)

[Consiglia](#) [Condividi](#)

Ordina dal meno recente



Inizia la discussione...

Commenta per primo.

## NUMERI UTILI

Soccorso  
Enti  
Organizzazioni

## SEGUICI SU GOOGLE PLUS



## SEGUICI SU TWITTER

Tweets di @GazzettaEmilia

## SEGUICI SU FACEBOOK





## Pianello Val Tidone: LE VIRTU' DELL'APE & PIANELLO FRIZZANTE

PARTY, WINE

Facebook

Twitter

Google+

Pinterest

LinkedIn

E-mail

### 27 settembre 2015 presso Pianello Val Tidone a Pianello Val Tidone.

Domenica 27 Settembre saremo presenti a **"Pianello Frizzante"**, terza tappa del Valtidone Wine Fest! L'**evento** si svolge in Piazza Madonna a **Pianello V.T.** (PC) dalle 9.00 alle 19.00 e ospita produttori locali di vini e di prodotti alimentari.

Il programma è vario ed interessante, e come resistere alla tentazione di passare una giornata all'aria aperta, in buona compagnia, degustando ottimi vini e assaggiando deliziosi prodotti apistici 🐝 ?

Noi vi aspettiamo, e vi diamo anche un suggerimento su come rendere la giornata ancora più ricca: un bel giro sui colli! Ci trovate anche a Piozzano, non troppo distante 😊 Visitate la pagina dell'**evento**, e venite a trovarci!!!  
<https://www.facebook.com/events/906744596067516/>

Visualizza LE VIRTU' DELL'APE & PIANELLO FRIZZANTE su Evensi





## FESTA PATRONALE DI SAN MAURIZIO - Pianello Val Tidone

### FESTA PATRONALE DI SAN MAURIZIO



#### Quando e dove

Da Sabato 26 a Domenica 27

Settembre 2015

Pianello Val Tidone (PC)

#### Riferimenti e contatti

3771697128

<http://www.pianellovalidone.net>

#### Ricerca eventi in Festivali

Categoria	
Periodo	
Regione/Provincia/Co	
Data iniziale eventi	
Data finale eventi	
Trova	

La Festa Patronale di San Maurizio 2015 si terrà Sabato 26 e Domenica 27 Settembre. Il tradizionale SPETTACOLO PIROTECNICO (offerta dall'associazione Pianello Frizzante e dalla Pro Loco), che si tiene da oltre 50 anni si terrà SABATO 26 SETTEMBRE alle ore 23. Per entrambe le serate saranno attivi gli STAND GASTRONOMICI con i prodotti tipici e le specialità pianellesi; domenica tutta la giornata dalle 9.00 fino a mezzanotte. Sarà possibile pranzare e cenare al coperto. Le Serate danzanti vedranno sul palco



Come da numerosi anni a questa parte durante la giornata di Domenica 27 si terrà lo spettacolo degli sbandieratori di Cerreto Guidi, località toscana con cui Pianello è gemellata da tanti anni.

All'interno del VALTIDONE WINE FEST 2015, importantissima manifestazione organizzata dalla Provincia di Piacenza, dai Comuni della Val Tidone e dai produttori locali si terrà la rassegna eno-gastronomica PIANELLO FRIZZANTE in p.zza Madonna dalle 9 alle 19 di DOMENICA 27 Settembre con degustazione dei prodotti tipici e vini DOC frizzanti dei Colli Piacentini Sarà possibile acquistare a prezzi promozionali i Vini DOC delle Cantine che parteciperanno.

#### Il programma della manifestazione:

##### Sabato 26 Settembre

- Parco Divertimenti, Cena con prodotti Tipici, Spettacolo Pirotecnico, Fiera e Mercatini dell'Antiquariato e della Creatività
- dalle 17.30 in piazza Umberto I Giochi e Intrattenimento per tutti...
- dalle 19.00 - CENA sotto il Tendone con Prodotti tipici e Specialità pianellesi...
- Seguirà lo spettacolo e la serata danzante con l'orchestra Beppe e Dany
- alle 23.00 circa - Tradizionale Spettacolo Pirotecnico 2015 !!!

##### Domenica 27 Settembre

FIERA di San Maurizio, MERCATINI dell'ANTIQUARIATO e STAND GASTRONOMICI per tutta la giornata, parco divertimenti, mercatini e mostre, Valtidone Wine Fest, Sbandieratori, Fisarmoniche in Festa...

- ore 9.00 - Apertura degli Stand Gastronomici con prodotti tipici e Panini con il Cotechino per tutta la giornata fino alle 24...
- ore 10.00 - Inaugurazione e Sfilata SBANDIERATORI di Cerreto Guidi e CORTEO
- ore 11.15 - Solenne Santa Messa nella Chiesa Parrocchiale
- dalle 12.30 - PRANZO sotto il Tendone con Prodotti tipici e Specialità pianellesi...
- dalle ore 15.30 circa - SPETTACOLO degli SBANDIERATORI di Cerreto Guidi in Piazza...
- ore 17.30 - Spettacolo de "Le Fisarmoniche" con: Marco & Alice, Giorgio Villani e Claudia, Valentina Valenti, Beppe Maccagni, Monica Riboli (esibizione fisarmonicisti) in piazza Mercato presso gli Stand Pro Loco
- dalle 19.00 - CENA sotto il Tendone con Prodotti tipici e Specialità pianellesi...
- ore 20.30 - PRESENTAZIONE delle SQUADRE dell'ASD VALTIDONE per la stagione 15/16
- proseguirà lo spettacolo e la serata danzante con l'orchestra Marco & Alice
- dalle 9 alle 19 in piazza Madonna VALTIDONE WINE FEST - PIANELLO FRIZZANTE - rassegna enogastronomica e vendita promozionale dei vini e dei sapori piacentini dei produttori locali...

Si balla su pista in acciaio e l'ingresso è gratuito è gradita la cosumazione presso gli Stand Gastronomici. Stand Gastronomici con Piatti Tipici pianellesi e specialità piacentine. Vini DOC dei colli piacentini e Salumi Tipici...

Eventi nel mondo / Eventi europei / Eventi italiani / Pianello Val Tidone



Festa Patronale e Fiera di San Maurizio - Pianello Val Tidone - 26 e 27 Settembre 2015

86 SHARES

Share on Facebook

Share on Twitter

Share on Google+

sabato, 26. settembre 2015, Pianello Val Tidone, Festa Patronale e Fiera di San Maurizio - Pianello Val Tidone - 26 e 27 Settembre 2015

Cersaie 2015 - ProfilPas

Tante Novità sui Profili Pavimenti. Settore 44 Stand 53. Ti Aspettiamo!



Da 26. settembre 2015 - 8:00

Fino 27. settembre 2015 - 23:30

Italy, Pianello Val Tidone

Visualizza mappa >

270 Partecipanti

Contattare ospite della manifestazione

Descrizione evento

Tutti i dettagli su: [www.pianellovaltidone.net](http://www.pianellovaltidone.net)

Il programma si San Maurizio 2015 a Pianello:

- Sabato 26 Settembre - Parco Divertimenti, Cena con prodotti Tipici, Spettacolo Pirotecnico

Fiera e Mercatini dell'Antiquariato e della Creatività  
dalle 17.30 in piazza Umberto I Giochi e Intrattenimento per tutti...

- dalle 19.00 - CENA sotto il Tendone con Prodotti tipici e Specialità pianellesi...

- Seguirà lo spettacolo e la serata danzante con l'orchestra Beppe e Dany

alle 23.00 circa - Tradizionale Spettacolo Pirotecnico 2015 !!!

- Domenica 27 Settembre - FIERA di San Maurizio, MERCATINI dell'ANTIQUARIATO e STAND GASTRONOMICI per tutta la giornata, parco divertimenti, mercatini e mostre, Valtidone Wine Fest, Sbandieratori, Fisarmoniche in Festa...

- ore 9.00 - Apertura degli Stand Gastronomici con prodotti tipici e Panini con il Cotechino per tutta la giornata fino alle 24...

## Gran finale frizzante a Pianello per il Valtidone Wine Fest

Gazzetta dell'Emilia 25 settembre 2015 09:09 Notizie da: Provincia di Piacenza



Fonte immagine: Gazzetta dell'Emilia - [link](#)

Gran finale frizzante a Pianello per il Valtidone Wine FestNel fine settimana l'ultimo appuntamento della più grande rassegna del vino piacentino - Piacenza, 25 settembre 2015 - Il Valtidone Wine Fest si avvia a marce forzate verso il gran...

Leggi la notizia integrale su: [Gazzetta dell'Emilia](#)

Il post dal titolo: «Gran finale frizzante a Pianello per il Valtidone Wine Fest» è apparso il giorno 25 settembre 2015 alle ore 09:09 sul quotidiano online *Gazzetta dell'Emilia* dove ogni giorno puoi trovare le ultime notizie dell'area geografica relativa a Piacenza.

Dove vuoi andare

### Mappa Provincia di Piacenza

Pro...  
Scrivi qui...  
Not usin...

FACEBOOK TWITTER GOOGLE+ TUMBLR PINTEREST

**ARTICOLO PRECEDENTE**  
Camion in fiamme sul raccordo tra A1 e A21: autista in salvo, nessun ferito

**ARTICOLO SUCCESSIVO**  
Tir in fiamme sull'autostrada A1, pompieri in azione e traffico in tilt

Provincia di Piacenza  
Regione Emilia-Romagna

Approfondisci questo argomento con le altre notizie



GRATIS

GEOS

Testata giornalistica no profit fondata a Piacenza nel 1999

[Mi piace](#)
[10mila](#)
[RSS](#)
[Seguici su Facebook](#)
[Seguici su Twitter](#)

**Piacenza NIGHT.COM**

Home Notizie Piacenza Cinema **Eventi** Foto Modelle Ristoranti Libri Meteo Login

L'agenda | Questa settimana | Questo mese | Segnala Evento |

---

HOME > EVENTI > Festa Patronale Di S.maurizio

## Festa Patronale Di S.maurizio



**SCONTI**  
tutto l'anno  
dal **20%**  
al **70%**  
il nuovo  
**OUTLET**  
a Piacenza  
via Colombo 120



**SABATO 24 SETTEMBRE 2011**  
**Pianello**  
*Pianello Val Tidone (PC)*

[Tweet](#)
[Condividi](#)

**Descrizione:**  
Tradizionale festa patronale di San Maurizio Martire, a cui è dedicata la Chiesa Parrocchiale e del quale rimangono le esequie presso la chiesa stessa.  
La festa si svolge con solenni celebrazioni religiose e manifestazioni; tradizionale è lo spettacolo pirotecnico, che si svolge da oltre 50 anni e a cui i pianellesi tengono molto e che richiama numerose persone anche dalle zone limitrofe.  
Per il secondo anno consecutivo si lega alla manifestazione Pianello Frizzante e si inserisce all'interno del Val Tidone Wine Fest.

**Ottobre 2015**

L	M	M	G	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

< [Indietro](#) [Avanti](#) >

**POTREBBERO INTERESSARTI ANCHE**

### Ultimi ristoranti inseriti

**ULTIMISSIMI**

- ★★★★ Della Pesa - Bar Trattoria Pizzeria
- ★★★★ Albergo Ristorante Bar Giardino - Cucina tipica piacentina e bobbiese



Associazione Stampa Agroalimentare Italiana

HOME CHI SIAMO RUBRICHE AGENDA PARLIAMO DI... SERVIZI INIZIATIVE NEWSLETTER CONTATTI RISERVATO ASA

SOCIAL NETWORK: ATTENZIONE AGLI EFFETTI COLLATERALI GARANTE PER LA PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

APPUNTAMENTI CON L'AGROALIMENTARE

## Settembre 2015

**1 maggio – 31 ottobre. EXPO MILANO 2015.** Nutrire il pianeta. Energia per la vita. L'Italia ospita l'Esposizione Universale che sarà il più grande evento mai realizzato sull'alimentazione e la nutrizione. Per sei mesi Milano diventerà una vetrina mondiale in cui i Paesi mostreranno il meglio delle proprie tecnologie per dare una risposta concreta a un'esigenza vitale: riuscire a garantire cibo sano, sicuro e sufficiente per tutti i popoli, nel rispetto del Pianeta e dei suoi equilibri. Expo Milano 2015 sarà la piattaforma di un confronto di idee e soluzioni condivise sul tema dell'alimentazione, stimolerà la creatività dei Paesi e promuoverà le innovazioni per un futuro sostenibile. Ma non solo. Expo Milano 2015 offrirà a tutti la possibilità di conoscere e assaggiare i migliori piatti del mondo e scoprire le eccellenze della tradizione agroalimentare e gastronomica di ogni Paese. Per la durata della manifestazione, la città di Milano e il Sito Espositivo saranno animati da eventi artistici e musicali, coreografi, spettacoli, laboratori creativi e mostre. Tutte le info sul sito di EXPO: [www.expo2015.org](http://www.expo2015.org)

### 29 agosto – 13 settembre. Sagra del Tartufo.

A Sant'Agostino (FC), nello stanziale coperto di Viale Europa, sulla strada provinciale tra Ferrara e Modena, menu di qualità a base di tartufo. Sotto il grande ristorante-tenda con 600 posti a sedere prelibatezze cucinate con il prezioso fungo, protagonista anche di diverse iniziative che vedranno all'opera chef e studenti di scuole alberghiere. L'obiettivo della Sagra - sostenuta da Appennino Food [www.appenninofit.it](http://www.appenninofit.it) - è la valorizzazione del territorio. Per conoscerlo meglio, il sabato pomeriggio e la domenica mattina i visitatori possono prenotare tour guidati nel Bosco della Panfilia, dove il tubero cresce sotto pioppi, salici, querce, noccioli e betulle. I fondi raccolti con la sessantesima Sagra del Tartufo vengono destinati ad iniziative di solidarietà e per la ricostruzione dal terremoto del 2012. Per informazioni Associazione Amici del Territorio della Comunità di Sant'Agostino - Tel: 0532 845271 - Email: [infosagratarufo@gmail.com](mailto:infosagratarufo@gmail.com) - Sito Web: [www.sagratarufo.com](http://www.sagratarufo.com) Ufficio stampa -> <http://www.ellastudio.it> Ufficio Stampa: Ella Studio, tel 0521 336376 - 335 838895 - [info@ella.it](mailto:info@ella.it)

### 2-6 settembre. Festa della Cipolla di Cannara

Torna in Umbria con la 35ª edizione la tradizionale Festa della Cipolla di Cannara (Perugia): evento dedicato ad una delle eccellenze gastronomiche regionali e non solo. Saranno 5 le tavole a disposizione per degustare soprattutto specialità alla cipolla. Oltre all'offerta gastronomica, numerosi gli eventi collaterali e le novità: i cooking show degli chef Giorgio "Giorgione" Barchiesi (ambasciatore della cipolla di Cannara) e Jennifer McIvaine (chef e blogger "Life Italian Style") anche sulla cipolla di Walla Walla, città americana dello stato di Washington gemellata con Cannara; il menu gluten free in collaborazione con AIC Umbria; la "CipollaAPP" da scaricare con le informazioni, il programma e le tavole della Festa. Realizzato anche un pacchetto turistico "La cipolla si svela" per conoscere i tesori del territorio. Info: [www.festadellacipolla.com](http://www.festadellacipolla.com) - [www.facebook.com/festadellacipolladicannara](https://www.facebook.com/festadellacipolladicannara) - Organizzazione e Comunicazione: Anna7Poste Eventi&Comunicazione, m. +39 392 5398191 email. [info@anna7poste.it](mailto:info@anna7poste.it) - Ufficio Stampa: Danilo Nardoni - m. +39 349 1441173 email. [daniilonardoni74@gmail.com](mailto:daniilonardoni74@gmail.com)

### 5-13 settembre. Fiera Millenaria di Gonzaga

Tra le più longeve e antiche manifestazioni del settore agricolo - le prime testimonianze risalgono al 1490 - la Millenaria, promuove e valorizza la cultura rurale e dei prodotti della terra mantovana e lombarda. Il cuore della manifestazione ruota attorno ai settori leader della produzione, agricoltura, zootecnia e agro-alimentare, ma ampi spazi sono dedicati anche alla macchina agricola-industriale, all'artigianato, al commercio, alla cultura. L'edizione 2015 della "Millenaria" vuole coniugare tradizione e innovazione riproponendosi come luogo privilegiato di rappresentazione del versatile mondo che ruota intorno all'agricoltura mantovana, cercando di mettere in contatto tecnologia, folklore, ricerca, tradizione e svago, offrendo spunti di contaminazione continua. Tra i grandi appuntamenti dell'edizione 2015 ci sarà il salone enogastronomico di Mantova Golosa, con numerose presentazioni, degustazioni e preparazioni della tradizione mantovana, il Salone del Mobile con riflessione intorno alla cucina, numerose manifestazioni zootecniche, ed una ricca rassegna di veicoli ed attrezzature agricole. Info: [www.feramillenaria.it](http://www.feramillenaria.it)

### 5-6 settembre. Rural Festival

A Rivalta di Lesignano De' Bagni (Parma) due giornate dedicate alla varietà di produzioni artigianali locali di agricoltori e allevatori: un invito alla scoperta e all'assaggio di prodotti di antiche razze animali e varietà vegetali. Per raggiungere comodamente il Rural Festival, lasciando l'auto a casa, sono a disposizione due navette gratuite che partiranno dal Podere Stuard (Strada Madonna dell'Alto 7/A a San Pancrazio, Parma) sabato alle 10 con rientro alle ore 14 e la domenica con partenza alle 15 e rientro alle 19. La prenotazione è obbligatoria telefonando allo 0521. 671569 o inviando una mail a [emporio@gopedestuard.it](mailto:emporio@gopedestuard.it). Tel: 342.9128266 e 337.1185789 - Web: [www.rural.it](http://www.rural.it) - Mail: [info@rural.it](mailto:info@rural.it)

### 6, 13, 20 e 27 settembre. Valtidone Wine Festival

la sesta edizione della più grande rassegna del vino piacentino, che animerà i borghi della Val Tidone (in provincia di Piacenza), iniziando da Borgonovo con la manifestazione Ortugò&Chisola, il prossimo 6 settembre, che abbinerà la focaccia coi ciccioli al particolare vino bianco dei colli piacentini. 13 settembre, a Ziano Piacentino, il comune più vitato d'Italia, per congiungersi alla 64ª edizione della Festa dell'Uva, SetteColliniMalvasia mette sotto i riflettori la Malvasia di Candia, studiata in alcuni seminari di approfondimento e degustata sotto i tendoni del Wine Fest. A Nibbiano, terza tappa del tour enologico della Val Tidone, saranno i passiti ad accompagnare i prodotti culinari più tradizionali nell'appuntamento DiTenne&DiCivini. L'ultimo brindisi sarà ancora una volta affidato ai vini con le bollicine a Pianello in concomitanza con la Sagra di San Maurizio, il 27 settembre. Pianello Frizzante fruendo le aziende vitivinicole e le cantine del territorio. Ufficio stampa Valtidone Wine Fest: Filippo Ghiatalberti 347 5339022 - Marco Civardi 335 8377180 - [www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it) - facebook e twitter dell'Valtidone Wine Fest.

### Le nostre rubriche



#### IL FALSO ITALIANO

### Crimine alimentare vale 15,4 miliardi

2 Settembre / A cura di R. Rabachino



#### LA BORSA DELLA SPESA

### Il calamaro

4 Settembre / A cura di Enza Bettelli



#### IL BENESSERE A TAVOLA

### Pane integrale, il vero e il finto

28 Settembre / A cura di G. Dalla Via



#### DAL MONDO DEL VINO E DELLA VITE

### Vendemmia 2015: la più precoce da 20 anni

2 Settembre / A cura di R. Rabachino



#### LA VITA DELLA VITE

### Il clima emancipato

31 Luglio / A cura di Marco Tonni



#### L'ITALIA DEI SAPORI

### A Leonessa si celebra la patata

2 Ottobre / A cura di Marina Cioccoloni



#### IL VIAGGIO GASTRONOMICO

### Viaggio nel Salisburghese, il cuore verde dell'Austria

6 Luglio / A cura di ASA



MILANO 2015



### EXPO 2015

La qualità del gusto Italiano  
A cura di [asa.web@asa-press.com](http://asa.web@asa-press.com)  
Con il patrocinio di Regione Lombardia



### Dentro e fuori EXPO 2015

Notizie, eventi, curiosità  
A cura di [asa.web@asa-press.com](mailto:asa.web@asa-press.com)



### Appuntamenti con l'agroalimentare

Calendario degli eventi più tipici in Italia e dintorni  
A cura di ASA

Links

Cerca nel sito

ASA Uffici Stampa

Photogallery





## **A PIACENZA E IN PROVINCIA** **Chef stellati al Valtidone Wine fest**

►► **PIANELLO** - Il Valtidone wine fest, rassegna dedicata ai vini piacentini, mette in cantiere l'ultima tappa oggi e domani, domenica. Parata di chef stellati.

**NIBBIANO** - E contestano: prodotti da fuori

## «Per Wine Fest un fiasco: fuori centro pochi turisti»

Uniti per la Valle contro il sindaco

**NIBBIANO** - (*mm*) Quella che doveva essere una vetrina per i prodotti locali si è rivelata una delusione. E' quanto affermano i consiglieri del gruppo di minoranza di Nibbiano, Uniti per la Valle, che criticano l'organizzazione del Valtidone Wine Fest tenutosi nello scorso fine settimana a Nibbiano. La minoranza se la prende con l'amministrazione guidata dal sindaco Giovanni Cavallini, e contesta l'affermazione secondo cui vi sarebbe stata quest'anno una presenza di turisti superiore ai precedenti anni. «Per quelli che non sono del posto – affermano – sono affermazioni comiche, che diventano tragiche per gli abitanti di Nibbiano. Il Wine Fest è un'occasione durante la quale i turisti possono degustare ottimo vino ammirando il centro storico del paese. Quest'anno però la festa è stata spostata in un piazzale fuori dal centro storico sotto ad un tendone chiuso nonostante il bel tempo. Forse gli organizzatori volevano valorizzare il centro storico di Nibbiano lasciandolo libero da ogni sovra-

struttura: peccato che si siano dimenticati di togliere le auto». A detta di Uniti per la Valle «quella che doveva essere una vetrina per il nostro territorio con i suoi prodotti ha visto in queste due ultime edizioni un forte calo di partecipazioni. Nelle scorse edizioni, inoltre - proseguono - erano presenti solo produttori gastronomici valtidonesi, in primis quelli di Nibbiano, mentre domenica c'erano olio e formaggi pugliesi. Si dava lustro e spazio ai prodotti Deco tra cui il batarò che però durante le ultime due edizioni è stato fatto da una pizzeria non di Nibbiano e che non può fregiarsi in alcun modo della denominazione. Ci aspettiamo il prossimo anno vini californiani e argentini, oltre a prodotti etnici africani». I consiglieri auspicano il ritorno ad una collaborazione con Curte Neblani e con le associazioni locali e chiedono conto al vicesindaco Albino Cassi. «Dovrebbe dare delle risposte in merito, visto che ha l'assessorato all'agricoltura fin dalla nascita della manifestazione».

# Wine fest, gran finale a Pianello

## Oggi e domani è in programma la rassegna dei vini frizzanti

Il *Valtidone Wine Fest* arriva alla sua tappa finale. Questo fine settimana, oggi e domani Pianello ospita la rassegna dei vini frizzanti, *Pianello frizzante*, che segnerà la conclusione del festival itinerante dei vini. L'evento si sposterà con la sagra patronale di San Maurizio, che impegnerà i volontari della Pro loco nell'ultimo evento con cui chiuderanno la lunga serie di appuntamenti estivi. Il *Wine Fest* aprirà i battenti già stasera con un'elegante cena nella raffinata cornice di Tenuta Santa Giustina. Alla cena, per cui occorre prenotarsi, partecipano tutti i ristoratori di Pianello i quali prepareranno ognuno un piatto tradizionale abbinato a un vino, le cui caratteristiche saranno illustrate da esperti sommelier. Alla cena di apertura

del *Wine Fest* farà da accompagnamento la cena organizzata in paese dai volontari della Pro loco, con tanto di serata danzante con Beppe & Dany. Prima ancora, da questa mattina, in paese ci saranno un mercatino, luna park e alle 16 animazioni con "Ciccio Pasticcia" e dalle 18 intrattenimento live con The Blue Jackets. Alle 23,30 via allo spettacolo di fuochi d'artificio offerto dalla Pro loco e da *Pianello frizzante*, promotrice del festival.

Domani sarà la giornata clou. Da un lato la Pro loco annuncerà il paese in occasione della sagra patronale, mentre in piazza Madonna il festival dei vini entrerà nel vivo. Ci saranno una trentina di cantine insieme a 13 produttori locali che daranno vita ad una degustazione sotto l'elegante tendo-

ne allestito per l'occasione. «Tra le novità di quest'anno - ha spiegato il vicesindaco Simone Castellini durante la presentazione - avremo alcuni divertenti momenti dedicati alla gara dell'imbottigliamento con premio un week end in Toscana». La Pro loco organizzerà invece pranzo e cena in piazza Mercato e una serie di animazioni tra cui il passaggio degli sbandieratori di Cerreto Guidi in costume al mattino e al pomeriggio, l'esibizione di fisarmoniche alle 17,30 e la presentazione, alle 20,30, delle squadre dell'Asd Valtidone calcio. Sempre in serata la Pro loco consegnerà il contributo di quanto raccolto in occasione della fiera delle Arti e dei Mestieri al medico Angelo Benedetti, primario della rianimazione di Castelsangiovanni e

Un momento del Wine fest dell'anno scorso



raccolgerà fondi da destinare alle comunità colpite dall'alluvione. In serata si esibiranno Marco e Alice e numerosi ospiti tra cui: Giorgio Villani e Claudia, Valentina Valenti, Monica Riboli e Beppe Maccagni. Quest'anno la due giorni dedicata al *Wine Fest* e alla sagra di San Maurizio è stata anticipata dal Palio delle Contrade a cura dell'oratorio parrocchiale che si concluderà lunedì, 28 settembre, con i giochi popolari organizzati lungo le vie del paese da *Una scuola da favola*. Un "gra-

zie" agli organizzatori e agli sponsor, tra cui Alleanza Assicurazioni e Credit Agricol, è stato espresso l'altro giorno dal sindaco Gianpaolo Fornasari e dal vice Castellini. «Il sostegno di nomi così prestigiosi - ha sottolineato Fornasari - contribuisce a portare valore aggiunto ad una manifestazione, il *Wine Fest*, che nel corso degli anni va via via crescendo». All'evento danno una mano anche associazioni locali, tra cui I Giovani.

Mariangela Milani

### Enogastronomia



#### Valtidone Wine Fest: «Ora creare un brand per esportare tutti i prodotti della Valtidone»

PIACENZA - «L'obiettivo è quello di creare un brand Valtidone per far conoscere tutto quello che buono c'è in questa vallata. Il campanilismo non paga. O meglio, le eccellenze locali vanno inserite in un progetto globale di valorizzazione del territorio che comprenda enogastronomia, cultura, bellezze naturali». **Simone Castellini**, vice sindaco di Pianello, è uno degli organizzatori della kermesse, indica la rotta a margine dell'ultimo appuntamento del Valtidone Wine Fest, che si è concluso, oggi 27 settembre, proprio nel suo Comune, con "Pianello Frizzante".

Una linea spoiata in toto dal presidente di Pianello Frizzante, **Dionisio Genesi**: «Il successo è indiscusso e ogni anno registriamo visitatori e appassionati da un numero sempre maggiore di regioni. Oggi, ci sono 28 artigiani, panetterie e pasticcerie, salumerie».

cantine. Il nostro consorzio è un esempio di coinvolgimento globale: oltre alle 22 cantine, sono presenti

Secondo **Umberto Pilla**, vice presidente della Cantina Valtidone «questo territorio non ha nulla da invidiare ai vini toscani o di certe valli della Lombardia». Ieri sera, a Santa Giustina, un piccolo borgo, si è tenuta una cena di gala con tutti i ristoranti di Pianello. Ognuno ha presentato una portata, alla quale era abbinato uno dei nostri vini: «Abbiamo visto persone nuove, provenienti da diverse parti d'Italia, segno che il Valtidone Wine Fest si sta facendo conoscere e apprezzare».

E il concetto di un marchio unico sotto il quale proporre le tante bontà della Valtidone era stato espresso all'inaugurazione dal sindaco di Pianello, **Cian Paolo Fornasari** (è anche presidente della Cantina Valtidone). Con ValtidoneExpo, la vallata si è presentata a Milano - ha uno spazio a Porta Venezia agli ex caselli daziari - mettendo sul vassoio vino, pomodoro, formaggi e pasta. Non solo, ValtidoneExpo ha, nei mesi scorsi organizzato un seminario sulle potenzialità dei prodotti della Valtidone che devono essere porposti oltre i confini provinciali. Naturalmente, con un unico brand.

All'appuntamento di Pianello non poteva mancare l'Associazione La Valtidone (lavaltidone.it), che promuove la vallata piacentina. «Vogliamo far conoscere ciò che di bello abbiamo» afferma **Luisa Fasano** - e per farlo sempre meglio abbiamo creato una App, che è stata presentata anche a Expo, in Piazzetta Piacenza».

(sotto, da sinistra Marco Profumo della Cantina Mossi, Umberto Pilla, Simone Castellini e Dionisio Genesi; l'inaugurazione con il sindaco Fornasari, e Luisa Fasano - foto giornage)



27 settembre 2015 [Archivio](#)

### Articoli correlati



**Pianeta Nutrizione, gli integratori multivitaminici prevengono le patologie croniche**

"Pianeta Nutrizione & Integrazione", in programma alle Fiere...

[Leggi tutto](#)



**Apri a Parma "Pianeta nutrizione & integrazione", tanti convegni scientifici**

Giovedì 16 maggio prende il via la quarta edizione di "Pianeta Nutrizione &..."

[formazione](#) [Leggi tutto](#)



**Cavour, la carne piemontese, e la filiera bovina, in vetrina con due giorni di festa**

La vetrina in un week-end, la rassegna tutto l'anno. Perché Carne Piemontese va oltre la...

[formazione](#) [Leggi tutto](#)



**Fino a domenica "Varese orchidee", rassegna internazionale della bellezza**

Prima giornata e subito grande interesse da parte di visitatori ed esperti per "Varese..."

[formazione](#) [Leggi tutto](#)

### Ultima ora

**19:14:01 agricoltura**  
PIACENZA - È tempo della 40ª Fiera dell'Aglio di Monticelli...

**19:01:55 agriturismo**  
MILANO - Domenica 4 di ottobre 2015 Turismo Verde, l'associazione...

**18:30:58 latte**  
MILANO - Anche Assolatte plaude al riconoscimento della Dop, da parte della Ue...

**17:38:48 aziende**  
MILANO - La Fiper (Federazione italiana produttori di energia da fossi)...

**16:56:26 agroalimentare**  
REGGIO EMILIA - Gli assessori all'Agricoltura della Lombardia, Gianni...

**16:21:06 agroalimentare**  
PIACENZA - Non potevano mancare Colivretti Piacenza, Consorzio...

[Tutte le news](#)

**agiellenews**  
agenzia di stampa - impresa - lavoro

### StreamingTV

Confagricoltura Cremona in assemblea: tanti i temi caldi



[Entra](#)

### Fiere ed Eventi

Selezione Regione

Selezione la città

Cerca evento

Tutte le date

[Cerca](#)

### Ultimi eventi

**Reggio Emilia**  
Parmigiano Reggiano, 3-4 ottobre caseifici aperti per scoprire uno dei formaggi più noti al mondo

**Granarolo all'Anuga Food Fair di Colonia** dal 10 al 14 ottobre

**Piacenza**  
Piacenza, a Monticelli dal 2 al 5 ottobre torna la Fiera dell'aglio bianco piacentino

**Milano**  
Milano, 4 ottobre si presentano gli agriturismi della Cia: «Valore alla famiglia, all'ambiente e al cibo»

### Seguici su Facebook



[Mi piace questa Pagina](#) [Condividi](#)

D'è che ti piace prima di tutti i tuoi amici

# NEWS AGE AGRO

AGENZIA DI STAMPA QUOTIDIANA

[HOMEPAGE](#)
[LATTE](#)
[ENOGASTRONOMIA](#)
[AGRICOLTURA](#)
[EXPO](#)
[ZOOTECNIA](#)
[AGROALIMENTARE](#)

Homepage | Piacenza | Enogastronomia |

## Enogastronomia



**Valtidone Wine Fest, sul podio il Gutturino 'Roberto Manara' seguito da Augustus e Podere casale**

Al Valtidone Wine Fest hanno partecipato anche le Arga di Emilia Romagna e Lombardia che, alla fine di agosto, avevano presentato insieme il Festival a Milano con il delegato di Piacenza, Gianfranco Salvatori e imprevedibile Lombardo Fabio Benati. Un impegno comune che ha contribuito a far conoscere l'enogastronomia e la viticoltura di un'area collinare a cavallo tra le due regioni. A Pianello, inoltre, erano presenti giornalisti di testate nazionali provenienti da Roma. PIACENZA – Si è chiuso con un buon successo di pubblico il Valtidone Wine Fest, la cui ultima tappa è andata in scena sulle colline di Pianello: protagonisti i vini frizzanti e le bollicine. Tanti i visitatori, soprattutto dalle vicina Lombardia,

ma anche dalla Toscana e con un comitiva dalla Francia, che hanno potuto degustare i vini e i tanti altri prodotti gastronomici tipici del piacentino, a partire dai salumi Dop (coppa, pancetta e salame) ai formaggi, al tipico "batarò" (un piccolo calzone riempito poi con i salumi) al pane e alla pasticceria, al miele.

Tre le bottiglie ritenute le più rappresentative per il Gutturino frizzante la prima piazza se l'è aggiudicata il Gutturino frizzante "Roberto Manara" (uno dei proprietari dell'azienda La Ferraia, insieme con **Simone Manara**). Gli altri due vini, scelti da una giuria di esperti tra le 28 cantine che hanno partecipato alla kermesse di Pianello Frizzante, sono stati la Cantina Valtidone, con Augustus, e il Podere Casale (di Vicobarone). I vini, tutti Doc, sono giovani, fruttati e freschi al palato. Morbidi con sentore di spezie. Non di gradazioni alte, sono di pronta beva e soddisfano il gusto se abbinati, per lo più, ai piatti di carni rosse, alla pasta al forno ma anche a cacio e pepe oppure ad aglio e olio. Immane, infine, l'accostamento ai salumi, anche se di recente viene riscoperta la Malvasia secca di Candia aromatica da bere con coppa, salame e pancetta.

**Mario Zilioli**, responsabile Horeca di Cantina Valtidone spiega che il vino è stato scelto «per la grande qualità dei vini della cantina, mai in discussione. L'uvaggio del disciplinare Doc, barbera e bonarda, garantisce fragranza e freschezza». Cantina Valtidone il principale produttore della provincia di Piacenza, con 5,5 milioni di bottiglie, il 10% delle quali va in Usa, Germania e Gran Bretagna.

Aromi di fiori, frutta fresca rossa e un sentore leggero di spezie caratterizza, invece, il Gutturino della Ferraia, che produce circa 200mila bottiglie, quasi interamente vocate al mercato domestico.

«L'ottima qualità delle uve - afferma Chiesa - ha garantito una buona vendemmia. Ora attendiamo la fermentazione, ma siamo certi che ci saranno vini di qualità quest'anno».

Al Valtidone Wine Fest hanno partecipato anche le Arga di Emilia Romagna e Lombardia che, alla fine di agosto, avevano presentato insieme il Festival a Milano con il delegato di Piacenza, **Gianfranco Salvatori** e il presidente Lombardo **Fabio Benati**. Un impegno comune che ha contribuito a far conoscere l'enogastronomia e la viticoltura di un'area collinare a cavallo tra le due regioni. A Pianello, inoltre, erano presenti giornalisti di testate nazionali provenienti da Roma.

(sopra, il Gutturino vincitore; sotto, da sinistra il Gutturino Augustus della Cantina Valtidone, la Cantina di Vicobarone, Marco Zilioli e Simone Manara - foto gisimage)



**valtidone**  
 2015 wine fest  
[www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it)

Scegli Tu! >> Prezzo vino >> Vendita vino >> Vino Wine >> Cantine vino

**Bla Bla Car**  
Condividi un posto in auto

OFFRI UN PASSAGGIO  
I PASSEGGERI TI PAGANO LA BENZINA!  
Iscriviti gratis

ROSSO BIANCO ROSATO FRIZZANTE BUONO ANNATA COPPE PREMIAZIONE SHOWROOM DEGUSTAZIONE

Valizia - Lavaggio Internazionale e Custodia Tappeti  
www.puliziatappeti.it

**YuTu**  
Il Pulsante Sociale  
Youtube button Video Video Dappertutto Sempre

Sat, 26 Sep 2015 10:57:50 GMT  
Best cafes in Grand Central Birmingham - Birmingham Mail

**Best cafes in Grand Central Birmingham**  
Birmingham Mail  
And because fizz is its raison d'être, we tested Frizzente Rosato. Both were served with a fresh strawberry in and it felt wonderfully indulgent to be drinking in the middle of the shopping centre. There were some corner ...

[altro »](#)

Mon, 28 Sep 2015 16:30:35 GMT  
Valtidone Wine Fest: Il buon vino fa conoscere il territorio - NEWSFOOD.com

**Valtidone Wine Fest: Il buon vino fa conoscere il territorio**  
NEWSFOOD.com  
Il Valtidone Wine Fest si avvia a marce forzate verso il gran finale, come ogni anno costituito dall'evento appuntamento di Pianello, dove sabato 26 e domenica 27 settembre...

Cerca vino... [Cerca] [Menu]

FALANGHINA PINO DI CALABRIA BAROLO FRASCATI ROSSO DI CALABRIA PINO DI CALABRIA SONA FRASCATI GRECO PINO DI CALABRIA MERLOT NEWSFOOD

Contatti

**newsfood.com**  
Nutrimento e Nutri-Mente

**nutrimente**  
News, Food & Wellness



NEL PIATTO NEL BICCHIERE GUSTURISMO PROTAGONISTI AZIENDE E PRODOTTI REGIONANDO NEL MONDO

FOOD ECONOMY CULTURA E SOCIETÀ

Gazzetta Normativa Alimentare Web

Ricevi la newsletter del tecnologo alimentare Alfredo Clerici

## Valtidone Wine Fest: Il buon vino fa conoscere il territorio

Il Valtidone Wine Fest si avvia a marce forzate verso il gran finale, come ogni anno costituito dall'atteso appuntamento di Pianello, dove sabato 26 e domenica 27 settembre i vini



settembre 28, 2015 Inscriviti un commento



Share 13 Tweet 0 Pinterest 0 Email 0

Il Valtidone Wine Fest si avvia a marce forzate verso il gran finale, come ogni anno costituito dall'atteso appuntamento di Pianello, dove sabato 26 e domenica 27 settembre i vini frizzanti saranno i protagonisti della kermesse enogastronomica, in concomitanza con la Festa di San Maurizio e la settima edizione del Pianello Frizzante.

La sesta edizione del Valtidone Wine Fest sta vivendo forse la sua stagione più prestigiosa, coronata da numeri record e dall'affluenza in ognuno dei suoi quattro appuntamenti di visitatori dai luoghi più disparati del nord Italia. Senza dimenticare l'attenzione mediatica della manifestazione che quest'anno, dopo il battesimo nella prestigiosa cornice dell'Expo di Milano, ha saputo coinvolgere e affascinare la stampa di settore, che sarà presente anche nell'appuntamento di domenica per seguire da vicino lo svolgersi dell'evento e conoscere vini, prodotti e territorio.

Mentre la festa patronale e la Fiera di San Maurizio, organizzate dalla locale Pro Loco, vedranno il paese della Val Tidone animarsi già nella giornata di sabato con mercatini, giochi e intrattenimento, oltre all'apertura degli stand gastronomici e la serata danzante, la suggestiva cornice della Tenuta Santa Giustina ospiterà, quest'anno, l'aperitivo e cena di gala del sabato sera, nel corso della quale di potranno degustare piatti tipici della tradizione piacentina accompagnati dai vini delle cantine partecipanti al Wine Fest e del consorzio Pianello Frizzante che ne cura l'organizzazione.



### GUSTURISMO

settembre 29, 2015  
**UnPOxExPO2015: vendemmia #fuorisalone**

settembre 28, 2015  
**Villa Lario tra i protagonisti della 5ª edizione dei Best To Brianza Awards**

settembre 27, 2015  
**Apecchio: festa del Tartufo Bianco – Magnatum Pico, 2 – 4 ottobre**

settembre 26, 2015  
**Foligno: "I Primi d'Italia"**

settembre 25, 2015  
**ESTATE 2015: di cosa si lamentano i turisti? ... i disservizi classifica UNC**

### CERCA IN NEWSFOOD

Google™ Ricerca personalizzata



### EXPO 2015



Tutti i ristoranti di Pianello Val Tidone hanno raccolto l'invito a partecipare alla serata, in cui proporranno ognuno una portata magistralmente abbinata ad un vino locale. Nel corso del conviviale incontro, inoltre, verrà fornita da esperti e sommelier una spiegazione enogastronomica dettagliata. Il prezzo per la partecipazione alla cena, comprensivo del calice per le degustazioni, è di euro 35; per informazioni e prenotazioni è possibile telefonare al numero 0523994105. Al termine della cena, gli ospiti potranno ammirare dalle colline lo spettacolo pirotecnico organizzato grazie al sostegno dell'Associazione Pianello Frizzante e della Pro Loco di Pianello.

Gaia Bocciarelli, della tenuta Santa Giustina, ha commentato: "Pianello è forte perché è capace di aggregare; sabato sera alla cena parteciperanno ristoranti e cantine senza competizione, ma lavorando insieme per il successo dell'evento. Solo con questa unione si possono portare prodotti e territorio alla ribalta nazionale". Concetto ribadito anche da Gianni Gualdana, in rappresentanza del consorzio di produttori Pianello Frizzante.

La giornata di domenica 27 settembre sarà dominata dal grande tendone del Valtidone Wine Fest, sotto il quale, dalle ore 9.00 alle ore 19.00, una trentina di cantine e aziende vitivinicole locali e una quindicina di produttori agroalimentari esporranno le proprie eccellenze. L'inaugurazione delle manifestazioni si terrà alle ore 10.00, preceduta come di consueto dal corteo per le vie del paese con lo spettacolo degli sbandieratori di Cerreto Guidi, il paese toscano gemellato con Pianello.

Anche l'appuntamento di Pianello del Valtidone Wine Fest godrà dell'appoggio di partner privati quali Alleanza Assicurazioni che da quest'anno ha deciso di fornire il proprio supporto al festival del vino in un'ottica di promozione del territorio. Quella stessa vicinanza al territorio espressa anche da Cariparma-Crédit Agricole, che ha scelto di ricambiare la fiducia dei pianellesi nell'Istituto di Credito sostenendo il Valtidone Wine Fest e premiando l'entusiasmo che tutti gli attori coinvolti mettono nella sua organizzazione e nella promozione del territorio e dei prodotti.

Particolarmente soddisfatto del ricco calendario di eventi preparato per il fine settimana è il Sindaco di Pianello Val Tidone, Gianpaolo Fornasari, che ha voluto sottolineare "l'importanza della collaborazione di partner privati che hanno deciso di sostenere la manifestazione, riconoscendone l'importanza e il grande potenziale promozionale che esso ha. Eventi come il Valtidone Wine Fest non potrebbero avere vita molto lunga senza l'appoggio di queste realtà private. L'obiettivo è quello di far crescere il nostro territorio ed esportare il brand Valtidone".

La presentazione delle manifestazioni dedicate al vino del fine settimana pianellese sono l'occasione per fare il punto della situazione sulla produzione vitivinicola della Val Tidone e sulle prospettive future con i rappresentanti del consorzio Pianello Frizzante.

"La Val Tidone – ricordano – detiene il 70% del totale delle viti di tutto il territorio provinciale, può per questo essere definita la madre del vino piacentino. Le due cantine sociali presenti sono le più grandi di tutta la Provincia con centinaia di soci e una quantità di vino prodotto che copre la gran parte della produzione di tutto il piacentino. I vini più famosi del nostro territorio sono il gutturno per quanto riguarda i rossi e l'ortugo, che è l'unica vigna autoctona".

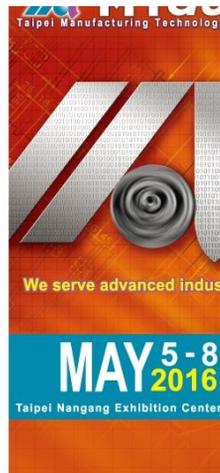
Ai rappresentanti del consorzio chiediamo un giudizio sulla vendemmia 2015 che, iniziata con largo anticipo, si sta avviando alla conclusione: "La vendemmia è eccellente; le condizioni climatiche di quest'anno, con tanta pioggia in primavera e tanto sole in estate, hanno permesso alla pianta di mantenere le radici in un terreno ricco d'acqua, prendendo allo stesso tempo tutto il sole possibile. Quello che uscirà sarà il vino migliore degli ultimi 10 anni, anche se ne sarà prodotto un pochino meno. I vini più buoni saranno sicuramente i rossi, ma anche i bianchi godranno di ottimi profumi".

Torniamo a concentrarci sull'ortugo, che tipo di vino è? "Come ricordato l'ortugo è l'unico vitigno autoctono, da cui si produce un vino che sta avendo una grande espansione nonostante la produzione non sia elevatissima. Ciò è dovuto al fatto che si tratta di un vino fresco, beverino, che si abbina a tutto, dagli antipasti al pesce ai primi piatti e risponde pienamente alle moderne tendenze di consumo".

Il Valtidone Wine Fest sta permettendo ai vini della Val Tidone di farsi conoscere fuori dai confini provinciali, portando sul territorio ospiti, amanti del buon bere e stampa specializzata da molte parti d'Italia. Per superare ancora di più il gap di notorietà dei vini piacentini, però, i rappresentanti del consorzio Pianello Frizzante hanno un'idea chiara: "Bisogna puntare all'estero, è su questo che devono lavorare le cantine sociali e anche sul meridione. Siamo gli unici a produrre vino frizzante. Dobbiamo definire al meglio un'identità e farla conoscere esportando il brand Valtidone".

Tutte le informazioni sul programma del fine settimana a Pianello si possono trovare sul sito ufficiale del festival [www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it)

Chiara Danielli  
Redazione Newsfood.com



VIDEO



settembre 27, 2015  
**Francesco Zonin  
al BIWA 2015  
(Video)**



settembre 27, 2015  
**Il Brunello di  
Alessandro Mori  
- Il Maroneto:  
BIWA 2015 (Video)**

NEWSFOOD SOCIAL NETWORK



NEL PIATTO

IMPOSTA LA TUA CITTÀ Bologna Firenze Genova Milano Napoli Palermo Roma Torino Bari Tutte le città

**Binasco** Cerca in città **CERCA** METEO OGGI 14° MAIL

IN EVIDENZA Palestre Tutto per la scuola Manutenzione caldaie Fabbri Volantini promozionali

**NOTIZIE** AZIENDE EVENTI CINEMA UTILITÀ METEO INFOGRAFICHE PRODOTTI TIPICI MAPPA **12 54**

ULTIMA ORA CRONACA POLITICA ECONOMIA **SPETTACOLO** SPORT TECNOLOGIA RASSEGNA STAMPA

## Valtidone Wine Fest, Pianello brinda a un'edizione da record

Si è conclusa con il consueto appuntamento di Pianello la sesta edizione del Valtidone Wine Fest, la più grande rassegna del vino piacentino che va in archivio con numeri da record. Ma...

[Leggi tutta la notizia](#)

Il Piacenza | 28-09-2015 17:35

Categoria: [Spettacolo](#)

[f](#) [t](#) [g+](#)

[Pubblica un commento](#)

### Notizie più lette

- 1** Quell'ultima sera al bar per la partita dell'Inter  
La provincia pavese | 02-10-2015 10:07
- 2** Magnani, pentito per agguati Barbini-Savi  
ANSA | 02-10-2015 11:04
- 3** Nel vivo settimana tartufo molisano  
ANSA | 02-10-2015 11:36
- 4** Inchiesta Corte Conti su tangenti Milano  
ANSA | 02-10-2015 12:53
- 5** Magnani, Martina disse 'Pietro lo merita'  
ANSA | 02-10-2015 12:32

### Cosa ti serve?

Info e numeri utili in città

**Binasco**

- 22 COMMISSARIATI DI PS
- 62 MUSEI
- 115 MERCATI RIONALI
- 4 GUARDIA MEDICA
- 70 POLIZIA MUNICIPALE
- 16 PRONTO SOCCORSO
- 170 PEDIATRI

**FARMACIE DI TURNO**  
oggi 2 Ottobre

Inserisci l'indirizzo

I cookie ci aiutano ad offrirti un servizio migliore. Utilizzando il nostro sito accetti l'uso dei cookie. [Approfondisci](#) [OK](#)

**COSTANTINI** dal 1962 **VENTILAZIONE**

**EUREKA** Nidi d'infanzia Eureka **LE ISCRIZIONI SONO APERTE!**

Ultimo aggiornamento: 02/10/2015 13:01

**PiacenzaSera.it**  
Le notizie della tua città. subito

**Ford** **93 mirani**

12:21 Aggressione all'arbitro. Daspo di due anni per Salvatore Rizzo  
11:51 A Martina. De Micheli e Schiavi la Coppa d'Oro 2015  
11:40 Sicurezza e servizi. Morfasso in diretta su "Dunque, l'edizione"

Tutte le notizie di oggi **ieri**

Cerca Ricerca avanzata

Home Attualità Cronaca Politica Sport Cultura Eventi Provincia Io giornalista Contatti Archivio Imprese  
Università Cattolica Redazionali Photogallery Cooperazione Pc Tunes Rotary Alpi 2013 Fiori d'arancio Festival Diritto

**ABBONATI ALLE GRAFFETTE E SOSTIENI PiacenzaSera.it**

**FARMACIA CROCI PIAZZA CAVALLI, 29 - PIACENZA**

## Valtidone Wine Fest, Pianello brinda a un'edizione da record

28 settembre 2015



Si è conclusa con il consueto appuntamento di Pianello la sesta edizione del Valtidone Wine Fest, la più grande rassegna del vino piacentino che va in archivio con numeri da record.

Ma prima di tracciare un bilancio definitivo del tradizionale evento che unisce 4 amministrazioni comunali della Val Tidone oltre ad associazioni, produttori e aziende vitivinicole locali, occorre celebrare il fine settimana di Pianello, dove il Wine Fest si è unito alla tradizionale sagra di San Maurizio organizzata dalla Pro Loco.



Il festival del vino, curato dall'associazione Pianello Frizzante, ha aperto il week end di festeggiamenti con la cena di degustazione tenutasi quest'anno presso la splendida location della Tenuta Santa Giustina. Gli ospiti, oltre un centinaio, si sono lasciati cullare non solo dalla cornice unica, dal romantico paesaggio, dalla musica dal vivo e dalla meravigliosa luna che illuminava il cielo, ma soprattutto dai piatti preparati dai ristoratori di Pianello abbinati ai vini del Wine Fest.

Sotto la regia di Simone Castellini, Assessore del Comune di Pianello e del gran cerimoniere, il sommelier Giovanni Derba, la serata si è aperta con l'assaggio di salumi e torte salate dell'Antica Trattoria, per proseguire con i tortelli al burro fuso e salvia e al sugo di funghi della Trattoria Chiarone e con i tortelli di carne al sugo della Trattoria All'Ostacello.



Il Ristorante Case Gazzoli ha proposto il roast beef con rucola e grana, mentre l'Agriturismo La Colombaia il magatello in salsa verde. E per finire la varietà di dolci dell'Osteria il Giusto Gusto.

"È stata una splendida serata, per la cui perfetta riuscita occorre ringraziare la Tenuta Santa Giustina e tutti coloro che l'hanno resa possibile - ha dichiarato l'Assessore Castellini - Lavoriamo come Amministrazione comunale da sempre per cercare di unire le forze ed esportare così il nostro territorio, che non ha nulla da invidiare alle colline toscane, lombarde o piemontesi. Questa cena, con la collaborazione tra i ristoratori della zona, le aziende vitivinicole e le associazioni, ne è la migliore espressione".



Dopo lo spettacolo dei fuochi d'artificio che ha illuminato l'intera vallata, l'appuntamento è stato rilanciato per la domenica mattina, quando dopo il corteo aperto dagli sbandieratori del comune toscano di Cerreto Guidi, si sono aperte le danze degli assaggi presso il tendone del Wine Fest in Piazza Madonna.

"Il Valtidone Wine Fest - ha detto il Sindaco di Pianello, Gianpaolo Fornasari - è cresciuto molto in questi anni, unendo quattro amministrazioni comunali e tante associazioni locali con l'unico scopo di promuovere il nostro vino, i nostri prodotti e questa fantastica vallata. Occorre puntare con sempre maggior convinzione sull'unione delle forze al fine di poter esportare un brand Valtidone sull'esempio di altri territori".

E la promozione sembra dare i suoi importanti frutti, se è vero come è vero che oltre al solito imponente afflusso di persone, sotto il tendone del festival si sono dati appuntamento durante la giornata addetti ai lavori, esperti, giornalisti di settore e

turisti provenienti da diverse parti d'Italia e dalla Francia.

La commissione di esperti, guidata come sempre da Roberto Gazzola, ha premiato il miglior Gutturino frizzante della vendemmia 2014. La vittoria è andata alla Tenuta Ferraria di Roberto Manara, a cui è stato attribuito il premio dell'eccellenza del gutturino della Val Tidone e il dipinto del pittore Francesco Summo. Menzioni per i migliori vini frizzanti anche per la Cantina Valtidone e per Podere Casale.

L'incessante via vai di persone per tutta la giornata, gli oltre 1500 calici di degustazione distribuiti, le tante cantinette vendute, i giochi e il divertimento con la gara di imbottigliamento che ha regalato ai vincitori un week end in Toscana, hanno sancito il pieno successo della manifestazione.

"Siamo molto soddisfatti - ha commentato il Sindaco Fornasari - Bisogna proseguire su questa strada lavorando tutti insieme e nella stessa direzione. Il ringraziamento è a tutti coloro che hanno permesso e permettono l'organizzazione di eventi di questo genere, a partire dai nostri partner privati, come Alleanza Assicurazioni e Cariparma-Credit Agricole, senza i quali sarebbe impossibile confezionare appuntamenti di questo livello".

Giornate Italiane del Sollevamento e dei Trasporti Eccezionali  
**GIS**  
Piacenza  
1-3 Ottobre 2015  
[www.gisexpo.it](http://www.gisexpo.it)

Venerdì 9 ottobre, ore 21.00  
Auditorium della Fondazione di Piacenza e Vigevano  
**LA TERRA DEI SANTI**  
film di Ferruccio Marica  
DOPO IL FILM INCONTRO CON  
**VALERIA SOLARINO**

DAL 1962  
**COSTANTINI** Tel. 0523.593535  
**ANTINCENDIO**  
[www.costantini1962.it](http://www.costantini1962.it)

**1° Regola della Mente Quantica**  
La tua mente può "curare" te stesso (e la tua vita). Grazie a questo "strano" esercizio. Guarda il video!

**PIU CHE PIU**  
1.162 commenti

**ZURICH connect**  
Risparmio senza compromessi

**FOTO DIGITAL DISCOUNT**  
PIACENZA  
GRATIS 50 stampa  
PAGHE LE PRIME 100 STAMPE SOLO €4,50

**ADYDA TI CONNETTE**  
Reti di comunicazione  
Telefonia  
Servizi

[www.piacenzasera.it](http://www.piacenzasera.it)  
IL TUO quotidiano ONLINE!

**GeDInfo**  
Via Solimido, 18 - Piacenza  
Sviluppo Software

**LEROI MERLIN**

**valtidone**  
2015 wine fest  
[www.valtidonewinefest.it](http://www.valtidonewinefest.it)

citynews ▾
VENERDÌ, 02 OTTOBRE ☁ 14°C
Invia un contributo Accedi

II PIACENZA

CRONACA
EVENTI
ZONE
SEGNALAZIONI

📍 ZONE
Centro Storico
Fiorenzuola d'Arda
Vigolzone
Farini
Pianello Val Tidone
Ferriere
Pontenure
Monticelli d'Ongina
Tutte le zone »

## Valtidone Wine Fest, Pianello brinda a un'edizione da record

L'incessante viavai di persone per tutta la giornata, gli oltre 1500 calici di degustazione distribuiti, le tante cantinette vendute, i giochi e il divertimento con la gara di imbottigliamento che ha regalato ai vincitori un week end in Toscana, hanno sancito il pieno successo della manifestazione

ilP Redazione 28 Settembre 2015



Si è conclusa con il consueto appuntamento di Pianello la sesta edizione del Valtidone Wine Fest, la più grande rassegna del vino piacentino che va in archivio con numeri da record. Ma prima di tracciare un bilancio definitivo del tradizionale evento che unisce 4 amministrazioni comunali della Val Tidone oltre ad associazioni, produttori e aziende vitivinicole locali, occorre celebrare il fine settimana di Pianello, dove il Wine Fest si è unito alla tradizionale sagra di San Maurizio organizzata dalla Pro Loco.

Il festival del vino, curato dall'associazione Pianello Frizzante, ha aperto il week end di festeggiamenti con la cena di degustazione tenutasi quest'anno presso la splendida location della Tenuta Santa Giustina. Gli ospiti, oltre un centinaio, si sono lasciati cullare non solo dalla cornice unica, dal romantico paesaggio, dalla musica dal vivo e dalla meravigliosa luna che illuminava il cielo, ma soprattutto dai piatti preparati dai ristoratori di Pianello abbinati ai vini del Wine Fest. Sotto la regia di Simone Castellini, Assessore del Comune di Pianello e del gran cerimoniere, il sommelier Giovanni Derba, la serata si è aperta con l'assaggio di salumi e torte salate dell'Antica Trattoria, per proseguire con i tortelli al burro fuso e salsa e al sugo di funghi della Trattoria Chiarone e con i tortelli di carne al sugo della Trattoria All'Ostarcello. Il Ristorante Case Gazzoli ha proposto il roast beef con rucola e grana, mentre l'Agriturismo La Colombaia il magatello in salsa verde. E per finire la varietà di dolci dell'Osteria Il Giusto Gusto. "E' stata una splendida serata, per la cui perfetta riuscita occorre ringraziare la Tenuta Santa Giustina e tutti coloro che l'hanno resa possibile – ha dichiarato l'Assessore Castellini – Lavoriamo come Amministrazione comunale da sempre per cercare di unire le forze ed esportare così il nostro territorio, che non ha nulla da invidiare alle colline toscane, lombarde o piemontesi. Questa cena, con la collaborazione tra i ristoranti della zona, le aziende vitivinicole e le associazioni, ne è la migliore espressione".

Curare l'alluce valgo



La malformazione da alluce valgo è un problema serio evolvibile in maniera seria. Ecco come

FAI CISL

Federazione Agricola  
Alimentare Ambientale  
Industriale Italiana

Federazione Territoriale di Parma e Piacenza

THE REACH GROUP

Informarsi sulle probabilità di vincita e sul regolamento di gioco sui siti [www.aams.gov.it](http://www.aams.gov.it) e [www.loftomatica.it](http://www.loftomatica.it) e presso i punti vendita

A PARTIRE DA  
**€ 19,90**

**EMOZIONE**  
Contiene falci.

**William HILL**  
[williamhill.it](http://williamhill.it)

**GLADIATOR**  
© 2010 DW Studios LLC  
All Rights Reserved

THE REACH GROUP

**LOTTOMATICA**

Scopri il nostro portale di Giochi Online: Casino, Poker, Scommesse...  
[Lottomatica.it](http://Lottomatica.it)

**INFOSTRADA**  
Special Edition

**ABSOLUTE ADSL**

**TARIFE SPECIALI  
CON BAGAGLIO  
INCLUSO**

Risparmia acquistando online! Clicca qui!  
[www.meridiana.it](http://www.meridiana.it)



www.valtidonewinefest.it

Una migliore espressione...

Dopo lo spettacolo dei fuochi d'artificio che ha illuminato l'intera vallata, l'appuntamento è stato rilanciato per la domenica mattina, quando dopo il corteo aperto dagli sbandieratori del comune toscano di Cerreto Guidi, si sono aperte le danze degli assaggi presso il tendone del Wine Fest in Piazza Madonna. «Il Valtidone Wine Fest – ha detto il sindaco di Pianello, Gianpaolo Fornasari - è cresciuto molto in questi anni, unendo quattro amministrazioni comunali e tante associazioni locali con l'unico scopo di promuovere il nostro vino, i nostri prodotti e questa fantastica vallata. Occorre puntare con sempre maggior convinzione sull'unione delle forze al fine di poter esportare un brand Valtidone sull'esempio di altri territori».

E la promozione sembra dare i suoi importanti frutti, se è vero come è vero che oltre al solito imponente afflusso di persone, sotto il tendone del festival si sono dati appuntamento durante la giornata addetti ai lavori, esperti, giornalisti di settore e turisti provenienti da diverse parti d'Italia e dalla Francia.

La commissione di esperti, guidata come sempre da Roberto Gazzola, ha premiato il miglior Gutturino frizzante della vendemmia 2014. La vittoria è andata alla Tenuta Ferraia di Roberto Manara, a cui è stato attribuito il premio dell'eccellenza del gutturino della Val Tidone e il dipinto del pittore Francesco Summo. Menzioni per i migliori vini frizzanti anche per la Cantina Valtidone e per Podere Casale.

L'incessante via vai di persone per tutta la giornata, gli oltre 1500 calici di degustazione distribuiti, le tante cantinette vendute, i giochi e il divertimento con la gara di imbottigliamento che ha regalato ai vincitori un week end in Toscana, hanno sancito il pieno successo della manifestazione. «Siamo molto soddisfatti – ha commentato il Sindaco Fornasari – Bisogna proseguire su questa strada lavorando tutti insieme e nella stessa direzione. Il ringraziamento è a tutti coloro che hanno permesso e permettono l'organizzazione di eventi di questo genere, a partire dai nostri partner privati, come Alleanza Assicurazioni e Cariparma-Crédit Agricole, senza i quali sarebbe impossibile confezionare appuntamenti di questo livello».

Avvicinatevi promozionale

📧 Ricevi le notizie di questa zona nella tua mail. Iscriviti gratis ad ILPIACENZA.IT



1 Gianpaolo Fornasari

Le buone iniziative Lombarde

# Weekendidea

Home page Segnala iniziative Il proposito di noi Ricerca

Bergamo Brescia Como Cremona Iccco Igli Mantova Milano Monza e Brianza P a a a

Varese Lago di Garda Fuoriporta Sondrio

## Fabbrica Marmi e Graniti

FMG si Aspetta a Cersaie - Bologna 28/09-02/10, PAD 26 STAND A188-B198

**LUNEDÌ 28 SETTEMBRE 2015**

### Valtidone Wine Fest, Pianello brinda a un'edizione da record



**Valtidone Wine Fest, Pianello brinda a un'edizione da record**  
Conclusa con Pianello Frizzante la sesta edizione della rassegna del vino piacentino

Si è conclusa con il consueto appuntamento di Pianello la sesta edizione del Valtidone Wine Fest, la più grande rassegna del vino piacentino che va in archivio con numeri da record. Ma prima di tracciare un bilancio definitivo del tradizionale evento che unisce 4 amministrazioni comunali della Val Tidone oltre ad associazioni, produttori e aziende vitivinicole locali, occorre celebrare il fine settimana di Pianello, dove il Wine Fest si è unito alla tradizionale sagra di San Maurizio organizzata dalla Pro Loco.

Il festival del vino, curato dall'associazione Pianello Frizzante, ha aperto il week end di festeggiamenti con la cena di degustazione tenutasi quest'anno presso la splendida location della Tenuta Santa Giustina. Gli ospiti, oltre un centinaio, si sono lasciati cullare non solo dalla cornice unica, dal romantico paesaggio, dalla musica dal vivo e dalla meravigliosa luna che illuminava il cielo, ma soprattutto dai piatti preparati dai ristoratori di Pianello abbinati ai vini del Wine Fest. Sotto la regia di Simone Castellini, Assessore del Comune di Pianello e del gran cerimoniere, il sommelier Giovanni Derba, la serata si è aperta con l'assaggio di salumi e torte salate dell'Antica Trattoria, per proseguire con i tortelli al burro fuso e salsa e al sugo di funghi della Trattoria Chiavone e con i tortelli di carne al sugo della Trattoria all'Ortole. Il Ristorante Casa Gazzoli ha proposto il roast beef con rucola e grana, mentre l'Agriturismo La Colomba il magtello in salsa verde. E per finire la varietà di dolci dell'Osteria Il Giusto Gusto. 'E' stata una splendida serata, per la cui perfetta riuscita occorre ringraziare la Tenuta Santa Giustina e tutti coloro che l'hanno resa possibile - ha dichiarato l'Assessore Castellini - Lavoriamo come Amministrazione comunale da sempre per cercare di unire le forze ed esportare così il nostro territorio, che non ha nulla da invidiare alle colline toscane, lombarde o piemontesi. Questa cena, con la collaborazione tra i ristoranti della zona, le aziende vitivinicole e le associazioni, ne è la migliore espressione'.



Dopo lo spettacolo dei fuochi d'artificio che ha illuminato l'intera vallata, l'appuntamento è stato rilanciato per la domenica mattina, quando dopo il corteo aperto dagli sbandieratori del comune toscano di Cerreto Guidi, si sono aperte le danze degli assaggi presso il tendone del Wine Fest in Piazza Madonna. "Il Valtidone Wine Fest - ha detto il Sindaco di Pianello, Gianpaolo Fornasari - è cresciuto molto in questi anni, usando quattro amministrazioni comunali e tante associazioni locali con l'unico scopo di promuovere il nostro vino, i nostri prodotti e questa fantastica vallata. Occorre puntare con sempre maggior convinzione sull'unione delle forze al fine di poter esportare un brand Valtidone sull'esempio di altri territori".

E la promozione sembra dare i suoi importanti frutti, se è vero come è vero che oltre al solito imponente afflusso di persone, sotto il tendone del festival si sono dati appuntamento durante la giornata addetti ai lavori, esperti, giornalisti di settore e turisti provenienti da diverse parti d'Italia e dalla Francia.

La commissione di esperti, guidata come sempre da Roberto Gazzola, ha premiato il miglior Gutturino frizzante della vendemmia 2014. La vittoria è andata alla Tenuta Ferrasi di Roberto Manara, a cui è stato attribuito il premio dell'eccellenza del gutturino della Val Tidone e il dipinto del pittore Francesco Summo. Menzioni per i migliori vini frizzanti anche per la Cantina Valtidone e per Podere Casale.

L'inesistente via di persone per tutta la giornata, gli oltre 1500 calici di degustazione distribuiti, le tante cantinette vendute, i giochi e il divertimento con la gara di imbottigliamento che ha regalato ai vincitori un week end in Toscana, hanno sancito il pieno successo della manifestazione. "Siamo molto soddisfatti - ha commentato il Sindaco Fornasari - Bisogna proseguire su questa strada lavorando tutti insieme e nella stessa direzione. Il ringraziamento è a tutti coloro che hanno permesso e permettono l'organizzazione di eventi di questo genere, a partire dai nostri partner privati, come Alleanza Assicurazioni e Cariparma-Credit Agricole, senza i quali sarebbe impossibile organizzare appuntamenti di questo livello".

14

Publicato da Luigi Pozzi a 13:34

Etichette: 2015, piacentino, Pianello, settembre, valtidone, vino, wine fest

**PROVA LA NOSTRA APP GRATIS**

Available on the Android  
**Weekendidea App**

Weekendidea App 4.12

**Volò da Verona a Catania e parcheggio comodamente in Aeroporto**

SCOPRI LE OFFERTE SUL PARCHEGGIO

**ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER**

*Aggiungi questo blog ai preferiti del tuo browser?*

Follow @\_WEEKENDIDEA\_

**Weekendidea**  
Luigi Pozzi (Weekendidea)

Blogger di Weekendidea

1.367 follower

+17 Consigliato su Google

**CLASSIFICA ULTIMI 7 GIORNI**

-  Street Food Market dal 25 al 27 Settembre Treviglio (BG)
-  Sa Derva dal 19 settembre al 5 ottobre Cassano d'Adda (MI)
-  Gli Ambulanti di Forte dei Marmi 27 settembre Garbagiate (MI)
-  Morbegno in Cantina dal 26 settembre al 18 Ottobre Morbegno (SO)
-  Oro Rosso Festival del Pomodoro del Nord dal 2 al 4 Ottobre Piacenza
-  Festa del Tartufo dal 2 al 19 Ottobre Borgofranco

SEI UN PRODUTTORE ?  
DIVENTA PARTNER



 LE STRADE DEL VINO

HOME    PRODUTTORI    ARTICOLI    DAL MONDO    NON SOLO VINO    EVENTI    DEGUSTAZIONI



● 29 Settembre 2015

0 Comments

CONCLUSA CON PIANELLO FRIZZANTE LA SESTA EDIZIONE DELLA RASSEGNA DEL VINO PIACENTINO

## Valtidone Wine Fest, Pianello brinda a un'edizione da record

Si è conclusa con il consueto appuntamento di Pianello la sesta edizione del Valtidone Wine Fest, la più grande rassegna del vino piacentino che va in archivio con numeri da record. Ma prima di tracciare un bilancio definitivo del tradizionale evento che unisce 4 amministrazioni comunali della Val Tidone oltre ad associazioni, produttori e aziende vitivinicole locali, occorre celebrare il fine settimana di Pianello, dove il Wine Fest si è unito alla tradizionale sagra di San Maurizio organizzata dalla Pro Loco.

Il festival del vino, curato dall'associazione Pianello Frizzante, ha aperto il week end di festeggiamenti con la cena di degustazione tenutasi quest'anno presso la splendida location della Tenuta Santa Giustina. Gli ospiti, oltre un centinaio, si sono lasciati cullare non solo dalla cornice unica, dal romantico paesaggio, dalla musica dal vivo e dalla meravigliosa luna che illuminava il cielo, ma soprattutto dai piatti preparati dai ristoratori di Pianello abbinati ai vini del Wine Fest. Sotto la regia di Simone Castellini, Assessore del Comune di Pianello e del gran cerimoniere, il sommelier Giovanni Derba, la serata si è aperta con l'assaggio di salumi e torte salate dell'Antica Trattoria, per proseguire con i tortelli al burro fuso e salvia e al sugo di funghi della Trattoria Chiarone e con i tortelli di carne al sugo della Trattoria All'Ostarcello. Il Ristorante Case Gazzoli ha proposto il roast beef con rucola e grana, mentre l'Agriturismo La Colombaia il magatello in salsa verde. E per finire la varietà di dolci dell'Osteria Il Giusto Gusto. "E' stata una splendida serata, per la cui perfetta riuscita occorre ringraziare la Tenuta Santa Giustina e tutti coloro che l'hanno resa possibile - ha dichiarato l'Assessore Castellini - Lavoriamo come Amministrazione comunale da sempre per cercare di unire le forze ed esportare così il nostro territorio, che non ha nulla da invidiare alle colline toscane, lombarde o piemontesi. Questa cena, con la collaborazione tra i ristoranti della zona, le aziende vitivinicole e le associazioni, ne è la migliore espressione".

  
www.valtidonewinefest.it

# LE STRADE DEL VINO.COM (2) – 29 SETTEMBRE

Dopo lo spettacolo dei fuochi d'artificio che ha illuminato l'intera vallata, l'appuntamento è stato rilanciato per la domenica mattina, quando dopo il corteo aperto dagli sbandieratori del comune toscano di Cerreto Guidi, si sono aperte le danze degli assaggi presso il tendone del Wine Fest in Piazza Madonna. "Il Valtidone Wine Fest - ha detto il Sindaco di Pianello, Gianpaolo Fornasari - è cresciuto molto in questi anni, unendo quattro amministrazioni comunali e tante associazioni locali con l'unico scopo di promuovere il nostro vino, i nostri prodotti e questa fantastica vallata. Occorre puntare con sempre maggior convinzione sull'unione delle forze al fine di poter esportare un brand Valtidone sull'esempio di altri territori".

E la promozione sembra dare i suoi importanti frutti, se è vero come è vero che oltre al solito imponente afflusso di persone, sotto il tendone del festival si sono dati appuntamento durante la giornata addetti ai lavori, esperti, giornalisti di settore e turisti provenienti da diverse parti d'Italia e dalla Francia.

La commissione di esperti, guidata come sempre da Roberto Gazzola, ha premiato il miglior Gutturnio frizzante della vendemmia 2014. La vittoria è andata alla Tenuta Ferraia di Roberto Manara, a cui è stato attribuito il premio dell'eccellenza del gutturnio della Val Tidone e il dipinto del pittore Francesco Summo. Menzioni per i migliori vini frizzanti anche per la Cantina Valtidone e per Podere Casale.

L'incessante viavai di persone per tutta la giornata, gli oltre 1500 calici di degustazione distribuiti, le tante cantinette vendute, i giochi e il divertimento con la gara di imbottigliamento che ha regalato ai vincitori un week end in Toscana, hanno sancito il pieno successo della manifestazione. "Siamo molto soddisfatti - ha commentato il Sindaco Fornasari - Bisogna proseguire su questa strada lavorando tutti insieme e nella stessa direzione. Il ringraziamento è a tutti coloro che hanno permesso e permettono l'organizzazione di eventi di questo genere, a partire dai nostri partner privati, come Alleanza Assicurazioni e Cariparma-Crédit Agricole, senza i quali sarebbe impossibile confezionare appuntamenti di questo livello".



## Wine Fest, a Pianello un finale...frizzante

Degustazioni di vini di trenta cantine per l'ultimo atto della rassegna

**L** Valtidone Wine Fest ha chiuso i battenti lo scorso fine settimana a Pianello con un'evento record, che ha fatto calare il sipario sull'edizione 2015 del festival itinerante dei vini. Dopo i precedenti tre appuntamenti a Borgonovo, Ziano e Nibbiano, che hanno acceso i riflettori sui vini ortruogo passito e malvasia, a Pianello protagonisti sono stati i vini frizzanti di cui sotto l'elegante tendone in piazza Madonna sono stati degustati circa 1500 calici. Nella location allestita da *Pianello frizzante*, organizzatrice dell'omonima tappa pianellese del Wine Fest, erano presenti ben 30 cantine che hanno dato vita ad un'esposizione dove il meglio della produzione vitivinicola validonese ha sposato salumi dop, formaggi, funghi, miele, sfarinati e gettonatissimi batarò

di ben 13 produttori locali. Durante l'appuntamento pianellese, tenutosi all'interno della sagra patronale di San Maurizio organizzata dalla Pro loco, il titolo di miglior vino è andato al gutturnio frizzante 2014 di Tenuta Ferraia di Roberto Manara, a cui è stato attribuito un dipinto del pittore Francesco Summo. Menzioni anche per Cantina Valtidone e Podere Casale.

Prima ancora, la sera precedente, *Pianello frizzante* ha vissuto un prologo a Tenuta Santa Giustina, dove oltre un centinaio di ospiti hanno assaporato un menù preparato dai ristoratori locali abbinati ai vini del Wine



Premiazione della Cantina Tenuta Ferraia per il suo gutturnio frizzante (foto Bersani)

Fest di cui il sommelier Giovanni Derba ha svelato i segreti. A farla da padrone so-

no stati salumi e torte salate dell'Antica Trattoria, tortelli al burro fuso e salvia e al sugo di funghi della Trattoria Chiarone e tortelli di carne al sugo della Trattoria All'Ostarcello. Il Ristorante Case Gazzoli ha proposto roast beef con rucola e grana, mentre Agriturismo La Colombaia magatello in salsa verde. Gran chiusura con i dolci dell'Osteria Il Giusto Gusto.

«E' stata una splendida serata, per la cui perfetta riuscita occorre ringraziare la Tenuta Santa Giustina e tutti coloro che l'hanno resa possibile - ha detto il vice sindaco Simone Castellini - lavoriamo come amministrazione per cercare di unire le forze ed esportare così il nostro territorio». La cena si è con-

clusa con spettacolari fuochi di artificio che hanno illuminato la notte. La giornata di domenica ha visto invece spostare il baricentro del Wine Fest in centro a Pianello dove, attorno al tendone di piazza Madonna, sono state organizzate una miriade di manifestazioni che hanno fatto da corollario alle degustazioni. «Il Wine Fest - ha detto il sindaco Gianpaolo Fornasari - è cresciuto molto in questi anni, unendo quattro amministrazioni comunali e tante associazioni locali allo scopo di promuovere questa vallata. Occorre puntare con sempre maggior convinzione sull'unione delle forze al fine di esportare un brand Valtidone». Anche l'evento di Pianello ha visto tra gli sponsor principali Alleanza Assicurazioni e Cariparma-Credit Agricole.

Mariangela Milani

## Valtidone Wine Fest, numeri da record per la sesta edizione

Il comitato organizzatore del Wine Fest: «Questo festival è il tentativo di aprirsi all'esterno in modo più convinto e pensiamo che l'esposizione mediatica avuta quest'anno, oltre ai numeri registrati, siano un buon passo in questa direzione»

Redazione - 7 Ottobre 2015



Valtidone Wine Fest

**S**e l'obiettivo era quello di far crescere la manifestazione oltre i confini provinciali e imporsi nel panorama dei grandi festival del vino del nord Italia, l'edizione 2015 del Valtidone Wine Fest sancisce nei numeri la sua definitiva consacrazione. La scommessa, lanciata sei anni fa per volere delle amministrazioni comunali di Borgonovo, Ziano, Nibbiano e Pianello – con il patrocinio della Provincia di Piacenza – è definitivamente vinta e oggi la più grande rassegna del vino piacentino pare avviata verso palcoscenici ben più ambiziosi.

La spinta ricevuta quest'anno da Expo, oltre all'ormai tradizionale anteprima al Bobino Club di Milano lo scorso luglio e la presentazione alla stampa specializzata presso il palazzo della Regione Lombardia ad agosto, hanno permesso alla manifestazione di registrare numeri da record: oltre 20mila presenze nei 4 appuntamenti settembrini, più di 5mila calici degustazione distribuiti, centinaia di cantinette vendute, affollatissime degustazioni guidate da sommelier professionisti, showcooking di altissimo livello, seguitissimi seminari di approfondimento, cons-degustazione, la presenza della stampa specializzata e di buyer internazionali, hanno reso l'edizione 2015 un punto di arrivo, ma anche di partenza. Il tutto è reso possibile dal lavoro delle amministrazioni comunali coinvolte, dalle pro loco e associazioni locali, dai tanti volontari, dai produttori vitivinicoli e, non in ultimo, dal sostegno di partner e sponsor privati, come Carparma-Crédit Agricole, Alleanza Assicurazioni e Banca Centro Padana.

Le oltre 30 cantine e aziende vitivinicole della Val Tidone che hanno preso parte a uno o più appuntamenti del Wine Fest 2015 hanno messo in mostra le proprie eccellenze, a partire dall'ortugo, l'unica vite e vino autoctoni, per proseguire con la malvasia – oggi più che mai battezzata agli onori della cronaca nazionale per la vigna di Leonardo da Vinci, una malvasia aromatica di Candia specifica del nostro territorio, che oggi è conservata alla Casa degli Atelliani a Milano – per proseguire con i passiti, fino ai brindisi finali con i tutti i vini frizzanti della zona, a partire dal tradizionale gutturnio. A completare l'offerta enogastronomica hanno pensato gli abbinamenti con i piatti della proposta culinaria locale, a partire dalle 3 dop piacentine – coppa, salame e pancetta – per proseguire con i tortelli con la coda, i pisarei e fasò, oltre alla chisola, il balatò, la coppa arrostò e i dolci.

L'eccellente qualità dei vini dei Colli Piacentini, unita alla proposta culinaria e all'indubbio appeal esercitato dalle bellezze paesaggistiche e dalle rilevanze storiche e culturali della Val Tidone, hanno permesso di confezionare un'offerta turistica capace di attirare turisti e appassionati da diverse zone del nord Italia e da fuori confine. «L'obiettivo – commentano dal comitato organizzatore del Wine Fest – era ed è quello di creare un brand Valtidone da esportare. Unire quattro amministrazioni comunali, pro loco, manifestazioni preesistenti, tante feste ed esigenze, visioni diverse, non era senza dubbio un compito facile, ma siamo convinti che solo mettendo in comune esperienze, capacità e qualità dei singoli si possa creare un progetto di assoluto livello. Occorre che si pensi un po' più in grande, senza peccare di supponenza, ma con la convinzione che abbiamo un'offerta, sia enogastronomica sia culturale e paesaggistica, che non ha nulla da invidiare ad altri territori italiani, che hanno saputo però "venderlo" in modo migliore il loro prodotto. Questo festival è il tentativo di aprirsi all'esterno in modo più convinto e pensiamo che l'esposizione mediatica avuta quest'anno, oltre ai numeri registrati, siano un buon passo in questa direzione. Ci teniamo, in conclusione di rassegna, a ringraziare i nostri partner privati, oltre alle amministrazioni comunali, senza i quali confezionare una manifestazione di questo tipo, ai nostri giorni, non sarebbe affatto possibile».

Archiviata l'edizione 2015, il Valtidone Wine Fest avrà ora il tempo per pensare all'anno prossimo, partendo da un patrimonio di esperienza e notorietà da non disperdere, ma anche dai buoni auspici che la vendemmia di quest'anno – che preannuncia una produzione vitivinicola di assoluta qualità – fornisce.



Borgonovo Val Tidone - Valtidone Wine Fest

---

home
prossimi
palinsesto
guida
all'anno
cont

## Il quotidiano on-line di Piacenza

---

POLITICA
CRONACA
SPORT
CALCIO LIVE
ECONOMIA
ATTUALITÀ
EVENTI
Rubriche
Annunci

LogIn
Registrazione
Newsletter
Feed Atom/RSS
Piacenza24 sul tuo sito
uReport
Guida Utile
Help

---

**Ascolta** Radio Sound **Streaming Video**

**di** locale **Traffico** **di** nazionale

cerca tra le Notizie

**Piacenza24.com**

Mi piace questa Pagina 23mila <sup>75</sup>

Segui

**FONDAZIONE TEATRI di PIACENZA**

STAGIONE 2015/2016

In breve **più letti** **più scaricati**

- **Eventi e Spettacoli**: Il boss della Magliana Antonio Mancini in carcere e La Fabbrica 54 di Luzzano
- **Ladri nella Rete**: Un'incursione di Casaleggio, colpo avertito da vigilanti
- **Cronaca**: Mortale, colpo in villa: armata cacciatrice para di grani e auto sparata
- **Economia**: Carcinoidi, seminario sul lato sci. Olivaiva fra i piacentini
- **Cronaca**: Lugliano, disperso da 36 ore: attivata la ricerca per un 75enne
- **Terminazioni**: "I Taci Contato" inizia con un successo
- **Politica**: Ritiro di giunta, dopo le polemiche il sindaco annuncia "dal 2016 a Feni"
- **Sport**: L'ari, firma il nuovo record, Giulini e Kibut fuori dall'Europa
- **Politica**: Consiglio provinciale, di sala variazione per Piacenza fuori dall'Europa
- **Sport**: 82 femminile, la Pavesio prepara la nuova stagione: debutto al Palomaggi

### Successo per il Valtidone Wine Fest, oltre 20mila presenze in quattro eventi - FOTO

Piacenza - mercoledì 7 ottobre 2015 - 14:15



Valtidone Wine Fest

Se l'obiettivo era quello di far crescere la manifestazione oltre i confini provinciali e imporsi nel panorama dei grandi festival del vino del nord Italia, l'edizione 2015 del **Valtidone Wine Fest** sancisce nei numeri la sua definitiva consacrazione. La scommessa, lanciata sei anni fa per volere delle amministrazioni comunali di Borgonovo, Ziano, Nibbiano e Pianello – con il patrocinio della Provincia di Piacenza – è definitivamente vinta e oggi la più grande rassegna del vino piacentino pare avviata verso piacentinesci ben più ambiziosi. La spinta ricevuta quest'anno da Expo, oltre all'ormai tradizionale anteprima al Bobino Club di Milano lo scorso luglio e la presentazione alla stampa specializzata presso il Palazzo della Regione Lombardia ad agosto, hanno permesso alla manifestazione di registrare numeri da record: **oltre 20.000 presenze nei 4 appuntamenti settembrini, più di 5.000 calici degustazione distribuiti, centinaia di cantinette vendute, affollatissime degustazioni guidate da sommelier professionisti, showcooking di altissimo livello, seguitissimi seminari di approfondimento, cene-degustazione, la presenza della stampa specializzata e di buyer internazionali**, hanno reso l'edizione 2015 un punto di arrivo, ma anche di partenza. Il tutto è reso possibile dal lavoro delle amministrazioni comunali coinvolte, dalle pro loco e associazioni locali, dai tanti volontari, dai produttori vitivinicoli e, non in ultimo, dal sostegno di partner e sponsor privati, come Cariparma-Credit Agricole, Alleanza Assicurazioni e Banca Centro Padana.

**Le oltre 30 cantine e aziende vitivinicole della Val Tidone** che hanno preso parte a uno o più appuntamenti del Wine Fest 2015 hanno messo in mostra le proprie eccellenze, a partire dall'ortofrutto, l'unica vite e vino autoctoni, per proseguire con la malvasia – oggi più che mai balzata agli onori della cronaca nazionale per la vigna di Leonardo da Vinci, una malvasia aromatica di Candia specifica del nostro territorio, che oggi è conservata alla Casa degli Atelliani a Milano – per proseguire con i passiti, fino ai brindisi finali con i tutti i vini frizzanti della zona, a partire dal tradizionale gutturno. A completare l'offerta enogastronomica hanno pensato gli abbinamenti con i piatti della proposta culinaria locale, a partire dalle 3 dop piacentine – coppa, salame e pancetta – per proseguire con i tortelli con la coda, i pisarei e fasò, oltre alla chisola, il butarò, la coppa arrosto e i dolci.

L'eccellente qualità dei vini dei Colli Piacentini, unita alla proposta culinaria e all'indubbio appeal esercitato dalle bellezze paesaggistiche e dalle rilevanze storiche e culturali della Val Tidone, hanno permesso di confezionare un'offerta turistica capace di attirare turisti e appassionati da diverse zone del nord Italia e da fuori confine. "L'obiettivo – commentano dal comitato organizzatore del Wine Fest – era ed è quello di creare un brand Valtidone da esportare. Unire quattro amministrazioni comunali, pro loco, manifestazioni preesistenti, tante teste ed esigenze, visioni diverse, non era senza dubbio un compito facile, ma siamo convinti che solo mettendo in comune esperienze, capacità e qualità dei singoli si possa creare un progetto di assoluto livello. Occorre che si pensi un po' più in grande, senza peccare di supponenza, ma con la convinzione che abbiamo un'offerta, sia enogastronomica sia culturale e paesaggistica, che non ha nulla da invidiare ad altri territori italiani, che hanno saputo però "vendere" in modo migliore il loro prodotto. Questo festival è il tentativo di aprirsi all'esterno in modo più convinto e pensiamo che l'esposizione mediatica avuta quest'anno, oltre ai numeri registrati, siano un buon passo in questa direzione. Ci teniamo, in conclusione di rassegna, a ringraziare i nostri partner privati, oltre alle amministrazioni comunali, senza i quali confezionare una manifestazione di questo tipo, ai nostri giorni, non sarebbe affatto possibile".

Archiviata l'edizione 2015, il Valtidone Wine Fest avrà ora il tempo per pensare all'anno prossimo, partendo da un patrimonio di esperienza e notorietà da non disperdere, ma anche dai buoni auspici che la vendemmia di quest'anno – che preannuncia una produzione vitivinicola di assoluta qualità – fornisce.

Piacenza24  
© Radio Sound Piacenza - riproduzione vietata

**SVEP** Centro di Servizio per il Volontariato di Piacenza

Via Capra 14/c - Piacenza

## DOMUS PIACENTINA

CASA FUNERARIA

---

### Eventi e Spettacoli

- Terra Ubriaca, Ronda canta la sua Piacenza ferita. Concerto in piazza Cavalli**
- Ecco i biglietti vincenti della Lotteria di Progetto Vita 2015**
- Provincia - Area in concerto, le musiche band venerdì a La Fabbrica di Luzzano di Risorgio**
- Piacenza - Pella Festival, numeri da capogiro e 30.000 mq a Piacenza Expo il 17 e 18 ottobre**
- Provincia - Il boss della Magliana Antonio Mancini si racconta a La Fabbrica 54 di Luzzano**
- Provincia - Domenica a Rottafreno Castagnata e il sempre. Chiusura con i Fauché d'artificio.**
- "L'Italia al tempo della peste", l'occhio di Felvio Grimaldi sul Paese violato**
- Piacenza - 47° Settimana Organistica ed Internazionale**
- Appennine Festival, il programma.**
- Provincia - L'on. Cristiana Massiddini presenta il suo libro "Politici e assassini"**
- Tuo evento - Fal conoscere il tuo evento. Registrate e pubblica gratis testo e foto.**

**VIDEO IN EVIDENZA**

1177 Auto nel Nu...

Ultimo aggiornamento: 14/10/2015 10:58

**PiacenzaSera.it**  
Le notizie della tua città. subito

anso

93° anno mirani

f t

Home | Attualità | Cronaca | Politica | Sport | Cultura Eventi | Provincia | Io giornalista | Archivio  
 Università Cattolica | Redazionali | Photogallery | Cooperazione | Pc Tunes | Rotary | Alpin 2013 | Fio

Melville CAFFÈ LETTERA

**FARMACIE SEMPRE APERTE DAL 9 AL 15 OTTOBRE DA**

## Numeri record per il Valtidone Wine Fest 2015: 20mila presenze

07 ottobre 2015



Se l'obiettivo era quello di far crescere la manifestazione oltre i confini provinciali e imporsi nel panorama dei grandi festival del vino del nord Italia, l'edizione 2015 del Valtidone Wine Fest sancisce nei numeri la sua definitiva consacrazione.

La scommessa, lanciata sei anni fa per volere delle amministrazioni comunali di Borgonovo, Ziano, Nibbiano e Pianello – con il patrocinio della Provincia di Piacenza – è definitivamente vinta e oggi la più grande rassegna del vino piacentino pare avviata verso palcoscenici ben più ambiziosi.

La spinta ricevuta quest'anno da Expo, oltre all'ormai tradizionale anteprima al Bobino Club di Milano lo scorso luglio e la presentazione alla stampa specializzata presso il Palazzo della Regione Lombardia ad agosto, hanno permesso alla manifestazione di registrare numeri da record: oltre 20.000 presenze nei 4 appuntamenti settembrini, più di 5.000 calici degustazione distribuiti, centinaia di cantinette vendute, affollatissime degustazioni guidate da sommelier professionisti, showcooking di altissimo livello, seguitissimi seminari di approfondimento, cene-degustazione, la presenza della stampa specializzata e di buyer internazionali, hanno reso l'edizione 2015 un punto di arrivo, ma anche di partenza. Il tutto è reso possibile dal lavoro delle amministrazioni comunali coinvolte, dalle pro loco e associazioni locali, dai tanti volontari, dai produttori vitivinicoli e, non in ultimo, dal sostegno di partner e sponsor privati, come Canparma-Credit Agricole, Alleanza Assicurazioni e Banca Centro Padana.

Le oltre 30 cantine e aziende vitivinicole della Val Tidone che hanno preso parte a uno o più appuntamenti del Wine Fest 2015 hanno messo in mostra le proprie eccellenze, a partire dall'ortugo, l'unica vite e vino autoctoni, per proseguire con la malvasia – oggi più che mai balzata agli onori della cronaca nazionale per la vigna di Leonardo da Vinci, una malvasia aromatica di Candia specifica del nostro territorio, che oggi è conservata alla Casa degli Atelliani a Milano – per proseguire con i passiti, fino ai brindisi finali con i tutti i vini frizzanti della zona, a partire dal tradizionale guttume.

A completare l'offerta enogastronomica hanno pensato gli abbinamenti con i piatti della proposta culinaria locale, a partire dalle 3 dop piacentine – coppa, salame e pancetta – per proseguire con i tortelli con la coda, i pisarei e fasò, oltre alla chisola, il batarò, la coppa arrosto e i dolci.

L'eccellente qualità dei vini dei Colli Piacentini, unita alla proposta culinaria e all'indubbio appeal esercitato dalle bellezze paesaggistiche e dalle rilevanze storiche e culturali della Val Tidone, hanno permesso di confezionare un'offerta turistica capace di attirare turisti e appassionati da diverse zone del nord Italia e da fuori confine.

"L'obiettivo – commentano dal comitato organizzatore del Wine Fest – era ed è quello di creare un brand Valtidone da esportare. Unire quattro amministrazioni comunali, pro loco, manifestazioni preesistenti, tante teste ed esigenze, visioni diverse, non era senza dubbio un compito facile, ma siamo convinti che solo mettendo in comune esperienze, capacità e qualità dei singoli si possa creare un progetto di assoluto livello. Occorre che si pensi un po' più in grande, senza peccare di supponenza, ma con la convinzione che abbiamo un'offerta, sia enogastronomica sia culturale e paesaggistica, che non ha nulla da invidiare ad altri territori italiani, che hanno saputo però "vendere" in modo migliore il loro prodotto. Questo festival è il tentativo di aprirsi all'esterno in modo più convinto e pensiamo che l'esposizione mediatica avuta quest'anno, oltre ai numeri registrati, siano un buon passo in questa direzione. Ci teniamo, in conclusione di rassegna, a ringraziare i nostri partner privati, oltre alle amministrazioni comunali, senza i quali confezionare una manifestazione di questo tipo, ai nostri giorni, non sarebbe affatto possibile".

Archiviata l'edizione 2015, il Valtidone Wine Fest avrà ora il tempo per pensare all'anno prossimo, partendo da un patrimonio di esperienza e notorietà da non disperdere, ma anche dai buoni auspici che la vendemmia di quest'anno – che preannuncia una produzione vitivinicola di assoluta qualità – fornisce.

Tweet Condividi 6 Invia e-mail Stampa

### Notizie Correlate

- > Valtidone Wine Fest, Pianello brinda a un'edizione da record
- > A Pianello gran finale per il Valtidone Wine Fest
- > Valtidone Wine Fest, il passito sotto i riflettori a Nibbiano
- > A Nibbiano in scena i passiti del Valtidone Wine Fest
- > Trionfa la malvasia a Ziano con il Valtidone Wine Fest



*Le buone iniziative Lombarde*

# Weekendidea

Home page   Segnata Iniziative   A proposito di noi   Ricerca

---

Bergamo   Brescia   Como   Cremona   Lecco   Lodi   Mantova   Milano   Monza e Brianza   Pavia

Varese   Lago di Garda   Fuoriporta   Sondrio

MERCOLEDÌ 7 OTTOBRE 2015

## Il Valtidone Wine Fest è diventato grande, agli archivi la sesta edizione con numeri record



### IL VALTIDONE WINE FEST È DIVENTATO GRANDE

**Agli archivi la sesta edizione con numeri record**

Se l'obiettivo era quello di far crescere la manifestazione oltre i confini provinciali e imporsi nel panorama dei grandi festival del vino del nord Italia, l'edizione 2015 del Valtidone Wine Fest sancisce nei numeri la sua definitiva consacrazione. La scommessa, lanciata sei anni fa per volere delle amministrazioni comunali di Borgonovo, Ziano, Nibbiano e Pianello – con il patrocinio

della Provincia di Piacenza – è definitivamente vinta e oggi la più grande rassegna del vino piacentino pare avviata verso palcoscenici ben più ambiziosi. La spinta ricevuta quest'anno da Expo, oltre all'ormai tradizionale anteprima al Bobino Club di Milano lo scorso luglio e la presentazione alla stampa specializzata presso il Palazzo della Regione Lombardia ad agosto, hanno permesso alla manifestazione di registrare numeri da record: oltre 20.000 presenze nei 4 appuntamenti settembrini, più di 5.000 calici degustazione distribuiti, centinaia di cantinette vendute, affollatissime degustazioni guidate da sommelier professionisti, showcooking di altissimo livello, seguitissimi seminari di approfondimento, cene-degustazione, la presenza della stampa specializzata e di buyer internazionali, hanno reso l'edizione 2015 un punto di arrivo, ma anche di partenza. Il tutto è reso possibile dal lavoro delle amministrazioni comunali coinvolte, dalle pro loco e associazioni locali, dai tanti volontari, dai produttori vitivinicoli e, non in ultimo, dal sostegno di partner e sponsor privati, come Cariparma-Credit Agricole, Alleanza Assicurazioni e Banca Centro Padana.

Le oltre 30 cantine e aziende vitivinicole della Val Tidone che hanno preso parte a uno o più appuntamenti del Wine Fest 2015 hanno messo in mostra le proprie eccellenze, a partire dall'ortugo, l'unica vite e vino autoctoni, per proseguire con la malvasia – oggi più che mai balzata agli onori della cronaca nazionale per la vigna di Leonardo da Vinci, una malvasia aromatica di Candia specifica del nostro territorio, che oggi è conservata alla Casa degli Atelliani a Milano – per proseguire con i passiti, fino ai brindisi finali con i tutti i vini frizzanti della zona, a partire dal tradizionale gutturno. A completare l'offerta enogastronomica hanno pensato gli abbinamenti con i piatti della proposta culinaria locale, a partire dalle 3 dop piacentine – coppa, salame e pancetta – per proseguire con i tortelli con la coda, i pisarei e fasò, oltre alla chisola, il batarò, la coppa arrosto e i dolci.

L'eccellente qualità dei vini dei Colli Piacentini, unita alla proposta culinaria e all'indubbio appeal esercitato dalle bellezze paesaggistiche e dalle rilevanze storiche e culturali della Val Tidone, hanno permesso di confezionare un'offerta turistica capace di attirare turisti e appassionati da diverse zone del nord Italia e da fuori confine. "L'obiettivo – commentano dal comitato organizzatore del Wine Fest – era ed è quello di creare un brand Valtidone da esportare. Unire quattro amministrazioni comunali, pro loco, manifestazioni preesistenti, tante teste ed esigenze, visioni diverse, non era senza dubbio un compito facile, ma siamo convinti che solo mettendo in comune esperienze, capacità e qualità dei singoli si possa creare un progetto di assoluto livello. Occorre che si pensi un po' più in grande, senza peccare di supponenza, ma con la convinzione che abbiamo un'offerta, sia enogastronomica sia culturale e paesaggistica, che non ha nulla da invidiare ad altri territori italiani, che hanno saputo però "vendere" in modo migliore il loro prodotto. Questo festival è il tentativo di aprirsi all'esterno in modo più convinto e pensiamo che l'esposizione mediatica avuta quest'anno, oltre ai numeri registrati, siano un buon passo in questa direzione. Ci teniamo, in conclusione di rassegna, a ringraziare i nostri partner privati, oltre alle amministrazioni comunali, senza i quali confezionare una manifestazione di questo tipo, ai nostri giorni, non sarebbe affatto possibile".

Archiviata l'edizione 2015, il Valtidone Wine Fest avrà ora il tempo per pensare all'anno prossimo, partendo da un patrimonio di esperienza e notorietà da non disperdere, ma anche dai buoni auspici che la vendemmia di quest'anno – che preannuncia una produzione vitivinicola di assoluta qualità – fornisce. MI piace 0

Publicato da Luigi Pozzi a 13:15

MI + 1 Consigliato su Google

Eτικette: 2015, cantine, piacenza, valtidone, vino, wine fest

PROVA LA NOSTRA APP GRATIS



Weekendidea App 4.2

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Email address



Aggiungi questo blog ai preferiti del tuo browser!

Follow @WEEKENDIDEA

View on Instagram

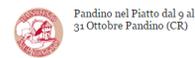
Luigi Pozzi  
(Weekendidea)  
google.com/+/LuigiPozzi-weekendide...  
Blogger di Weekendidea

+ Segui

1.317 follower

+17 Consigliato su Google

CLASSIFICA ULTIMI 7 GIORNI





## WINE FEST MADE IN VAL TIDONE

ottobre 12, 2015 | Redazione | turismo e tradizioni

Planello – settembre 2015. Qualcosa sì, ma la ricetta completa nemmeno a parlarne. Ma allora tanto vale: a far delle palline di pasta di pane son capaci tutti, ma a trasformarle in croccanti “batarò” ci vogliono un’arte plurigenerazionale e una manualità illusionistica come quelle esibite (con malcelato orgoglio) da Anna, 82enne che il suo segreto di certo non lo svela. L’Anna, con le figlie, le amiche e le nipoti è stata una delle attrazioni dell’ultimo ‘round’ del Val Tidone Wine Fest 2015, excursus enologico itinerante tenutosi nella collinare vallata piacentina nel mese di settembre.

Ortrugo a Borgonovo, Malvasia a Ziano, passiti a Nibbiano e bollidine a Planello, ultima tappa di un inno a Bacco rinforzato dall’immancabile generosa ospitalità emiliana, fatta di coppe, pancette, tortelli con la coda, chisola e chi più ne ha, ne metta.

A Planello si scende in piazza quando ancora le colline fumano di rugiada: troppo presto per iniziare col vino, che la sera prima è finita in goleada. Borgo Santa Giustina, chiesetta e fenille immersi nei vigneti, aveva accolto in gran pompa sindaci, vicesindaci e autorità varie: almeno per una sera grandi strette di mano dal momento che il gutturnio generoso ha messo d’accordo tutti sul colore giusto da seguire.

Ma scherzi a parte avevano ben ragione, assieme ai produttori, ad essere soddisfatti: il Val Tidone Wine Fest è stato possibile organizzarlo grazie alla cooperazione ma soprattutto alle eccellenze di un territorio che alcuni non si stancavano di ripetere “per nulla inferiore alla Toscana”. Her Majesty Tuscany non si tocca, per carità, ma anche la Val Tidone è un bel locus amoenus. Ne san qualcosa i due milanesi doc espatriati sui colli piacentini a produrre prestigiosi spumanti ma anche i francesi estasiati da un piccolo mondo antico che preme per emergere.

Torniamo a Planello e ai frizzanti, con una ventina di cantine in ordinata schiera a offrire malvasia e ortrugo alla folla: né festa di paese né seriosa degustazione ma riuscito connubio tra le due. C’è chi vuole saperne di più ed è accontentato dai sommelier, chi vuole passare una domenica diversa e ne approfitta per qualche assaggio portando a casa il famoso “promemoria”. Nel pomeriggio è la volta dei giovani: per molti è l’occasione ideale per scoprire che il vino dei nonni è meglio di un gin-tonic.

A sentire l’entusiasmo degli organizzatori per l’affluenza c’è da credere che questa edizione del Val Tidone Wine Fest sia stata un successo assolutamente da ripetere e rimaniamo così in paziente attesa di poter tornare l’anno prossimo per partecipare alle altre piazze.

di Stefania Brunetti



Wine Fest Valtidone



Wine Fest Valtidone



Wine Fest Valtidone



Wine Fest Valtidone



Wine Fest Valtidone



Wine Fest Valtidone

Per maggiori informazioni sull’evento potete andare al [sito](http://sito) o rivolgervi a [info@valtidonewinefest.it](mailto:info@valtidonewinefest.it). Disponibili anche i canali facebook e twitter.

cultura food territorio turismo



## Enogastronomia



### Valtidone Wine Fest fa boom, oltre 20mila presenze e gli organizzatori puntano al brand Valtidone

PIACENZA - Se l'obiettivo era quello di far crescere la manifestazione oltre i confini provinciali e imporsi nel panorama dei grandi festival del vino del nord Italia, l'edizione 2015 del Valtidone Wine Fest sancisce nei numeri la sua definitiva consacrazione. La scommessa, lanciata sei anni fa per volere delle amministrazioni comunali di Borgonovo, Ziano, Nibbiano e Pianello - con il patrocinio della Provincia di Piacenza - è definitivamente vinta e oggi la più grande rassegna del vino piacentino pare avviata verso palcoscenici ben più ambiziosi.

**OLTRE 20MILA VISITATORI** La spinta ricevuta quest'anno da Expo, oltre all'ormai tradizionale anteprima al Bobino Club di Milano lo scorso luglio e la presentazione alla stampa specializzata, con le

associazioni Arga di Lombardia ed Emilia Romagna, al Palazzo di Regione Lombardia ad agosto, hanno permesso alla manifestazione di registrare numeri da record: oltre 20.000 presenze nei 4 appuntamenti settembrini, più di 5.000 calici degustazione distribuiti, centinaia di cantinette vendute, affollatissime degustazioni guidate da sommelier professionisti, showcooking di altissimo livello, seguitissimi seminari di approfondimento, cene-degustazione, la presenza della stampa specializzata e di buyer internazionali, hanno reso l'edizione 2015 un punto di arrivo, ma anche di partenza. Il tutto è reso possibile dal lavoro delle amministrazioni comunali coinvolte, dalle pro loco e associazioni locali, dai tanti volontari, dai produttori vitivinicoli e, non in ultimo, dal sostegno di partner e sponsor privati, come Cariparma-Credit Agricole, Alleanza Assicurazioni e Banca Centro Padana.

**VITIGNI AUTOCTONI E LA MALVASIA DI LEONARDO** Le oltre 30 cantine e aziende vitivinicole della Val Tidone che hanno preso parte a uno o più appuntamenti del Wine Fest 2015 hanno messo in mostra le loro eccellenze, a partire dall'ortugo, l'unica vite e vino autoctoni, per proseguire con la malvasia - oggi più che mai balzata agli onori della cronaca nazionale per la vigna di Leonardo da Vinci, una malvasia aromatica di Candia specifica del territorio, che oggi è conservata alla Casa degli Atelliani a Milano - per proseguire con i passiti, fino ai brindisi finali con i tutti i vini frizzanti della zona, a partire dal tradizionale Gutturmo. A completare l'offerta enogastronomica hanno pensato gli abbinamenti con i piatti della proposta culinaria locale, a partire dalle 3 dop piacentine - coppa, salame e pancetta - per proseguire con i tortelli con la coda, i pisarei e fasò, oltre alla chisola, il batarò, la coppa arrosto e i dolci.

**PUNTARE A UN BRAND VALTIDONE** L'eccellente qualità dei vini dei Colli Piacentini, unita alla proposta culinaria e all'indubbio appeal esercitato dalle bellezze paesaggistiche e dalle rilevanze storiche e culturali della Val Tidone, hanno permesso di confezionare un'offerta turistica capace di attirare turisti e appassionati da diverse zone del nord Italia e da fuori confine. «L'obiettivo - commenta il comitato organizzatore del Wine Fest - era ed è quello di creare un brand Valtidone da esportare. Unire quattro amministrazioni comunali, pro loco, manifestazioni preesistenti, tante teste ed esigenze, visioni diverse, non era senza dubbio un compito facile, ma siamo convinti che solo mettendo in comune esperienze, capacità e qualità dei singoli si possa creare un progetto di assoluto livello. Occorre che si pensi un po' più in grande, senza peccare di supponenza, ma con la convinzione che abbiamo un'offerta, sia enogastronomica sia culturale e paesaggistica, che non ha nulla da invidiare ad altri territori italiani, che hanno saputo però "vendere" in modo migliore il loro prodotto. Questo festival è il tentativo di aprirsi all'esterno in modo più convinto e pensiamo che l'esposizione mediatica avuta quest'anno, oltre ai numeri registrati, siano un buon passo in questa direzione. Ci teniamo, in conclusione di rassegna, a ringraziare i nostri partner privati, oltre alle amministrazioni comunali, senza i quali confezionare una manifestazione di questo tipo, ai nostri giorni, non sarebbe affatto possibile».

(alcune immagini del Valtidone Wine Fest - foto ufficio stampa del Festival)



>> **ItaIPress**  
 Agenzia di Stampa

**agiellenews**  
 agenzia di stampa/impresa/lavoro

### StreamingTV

#### Confagricoltura Cremona in assemblea: tanti i temi caldi



Entra

### Fiere ed Eventi

Seleziona Regione ▼

Seleziona la città ▼

Cerca evento ▼

Tutte le date ▼

Cerca

### Ultimi eventi



**Trento**  
 Trento, a 'Fà la cosa giusta' 23 ottobre seminario Ecobnb su turismo eco friendly

In occasione dell'edizione 2015 del Valtidone Wine Fest, Omnia Eventi ha strutturato una campagna di promozione attraverso la pagina Facebook dedicata all'evento. L'obiettivo era quello di attirare il più possibile l'attenzione su quest'evento divenuto ormai di rilevanza nazionale.

I post pubblicati hanno riguardato le seguenti tematiche:

- Presentazione e lancio dell'evento
- Aggiornamento live dell'evento
- Immagini dei singoli eventi e del pubblico partecipante
- Follow up dell'evento con condivisione di articoli dedicati pubblicati su testate giornalistiche on line e off line.

Da Giugno ad Ottobre, la pagina Valtidone Wine Fest ha incrementato il numero dei like passando da 2.393 a **2.494**.

## Copertura totale

La copertura totale indica il numero di persone a cui sono state mostrate attività relative alla tua Pagina, compresi post, post sulla Pagina di altre persone, inserzioni con funzionalità "Mi piace" per la Pagina, menzioni e registrazioni.

Dal mese di Giugno fino al mese di Ottobre le persone raggiunte sono state circa **21.500**.

Accanto alla pagina Facebook è stato attivato anche un profilo Twitter, mentre diverse immagini sono state pubblicate anche sul profilo Instagram Valtidone\_Valluretta.

Nelle pagine seguenti è possibile vedere una slide sulla composizione del pubblico della pagina facebook di Valtidone Wine Fest e nelle successive alcune dei post che hanno ottenuto un maggiore ritorno e interazione.

# SOCIAL VALTIDONE WINE FEST

Panoramica "Mi piace" Copertura Visite Post Video **Persone**

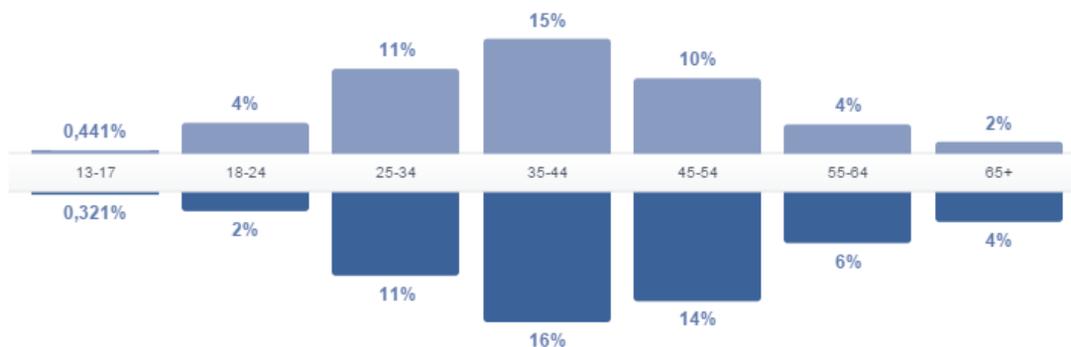
## Le persone a cui piace la tua Pagina

Donne

45%  
I tuoi fan

Uomini

54%  
I tuoi fan



Paese	I tuoi fan
Italia	2428
Stati Uniti d'America	13
Regno Unito	7
Svizzera	4
Francia	4
Spagna	3
Australia	3

Città	I tuoi fan
Piacenza, Emilia-Romagna	1108
Castel San Giovanni, Emi...	137
Borgonovo Val Tidone, E...	131
Ziano Piacentino	51
Pianello Val Tidone, Emili...	51
Podenzano	34
Fiorenzuola d'Arda, Emili...	30

Lingua	I tuoi fan
Italiano	2429
Inglese (USA)	32
Inglese (Regno Unito)	16
Spagnolo	6
Francese (Francia)	4
Portoghese (Brasile)	2
Tedesco	1

# SOCIAL VALTIDONE WINE FEST



**Valtidone WineFest** ha condiviso un link.

Publicato da Marco Civardi [?] - 23 settembre alle ore 13:04 ·



**Domenica l'ultimo brindisi al Valtidone Wine Fest, che chiude con successo | Arga Emilia Romagna**

[ARGAEMILIAROMAGNA.BLOGSPOT.COM](http://ARGAEMILIAROMAGNA.BLOGSPOT.COM)

1646 persone raggiunte

**Metti in evidenza il post**

Piace a 3 persone 1 condivisione

**Mi piace** **Commenta** **Condividi**

**1646** persone raggiunte

**13** "Mi piace", commenti e condivisioni

<b>8</b> "Mi piace"	<b>3</b> Sul post	<b>5</b> Sulle condivisioni
------------------------	----------------------	--------------------------------

<b>2</b> Commenti	<b>0</b> Sul post	<b>2</b> Sulle condivisioni
----------------------	----------------------	--------------------------------

<b>3</b> Condivisioni	<b>1</b> Sul post	<b>2</b> Sulle condivisioni
--------------------------	----------------------	--------------------------------

**22** Clic sul post

<b>0</b> Visualizzazioni foto	<b>12</b> Clic sul link	<b>10</b> Altri clic
----------------------------------	----------------------------	-------------------------

**COMMENTI NEGATIVI**

**0** Nascondi post **0** Nascondi tutti i post

**0** Segnala come spam **0** Non mi piace più

# SOCIAL VALTIDONE WINE FEST



**Valtidone WineFest**

Publicato da Marco Civaridi [?] · 9 settembre alle ore 9:33 ·

dopo lo spettacolo di #cheftochef domenica scorsa a Borgonovo, a Ziano ci verrà a trovare Nicolò Prati, recente finalista a Masterchef con un menu degustazione da leccarsi i baffi e da abbinare alla nostra malvasia! Vi aspettiamo



**Showcooking con lo chef Nicolò Prati**  
Finalista di Masterchef

**Festa dell'Uva**  
Domenica 13 settembre  
Alle 15.30 e 16.30 - Piazzetta De Carli - Ziano Piacentino

Il menù degustazioni è composto da:

- Crostini di patè di melanzane e pecorino;
- Vellutata di zucca in bicchierino con saliccia e sfoglia croccante;
- Torta di carote con zabaglione alla malvasia.

Naturalmente il tutto verrà abbinato alle degustazioni guidate delle varie tipologie di malvasia (secco frizzante, secco fermo, dolce) e spiegato dal sommelier Giovanni Derba.

ISCRIZIONI PRESSO IL TENDONE DEL VALTIDONE WINE FEST

828 persone raggiunte

Metti in evidenza il post

Piace a 3 persone · 4 condivisioni

👍 Mi piace
💬 Commenta
➦ Condividi

828 persone raggiunte

23 "Mi piace", commenti e condivisioni

15 "Mi piace"	3 Sul post	12 Sulle condivisioni
------------------	---------------	--------------------------

0 Commenti	0 Sul post	0 Sulle condivisioni
---------------	---------------	-------------------------

8 Condivisioni	4 Sul post	4 Sulle condivisioni
-------------------	---------------	-------------------------

66 Clic sul post

41 Visualizzazioni foto	0 Clic sul link	25 Altri clic
----------------------------	--------------------	------------------

**COMMENTI NEGATIVI**

0 Nascondi post	0 Nascondi tutti i post
0 Segnala come spam	0 Non mi piace più

# SOCIAL VALTIDONE WINE FEST



**Valtidone WineFest**

Publicato da Marco Civardi [?] · 7 settembre alle ore 12:59 · 🌐

senza tregua, ecco il programma della seconda tappa del Wine Fest.  
Domenica 13 a Ziano!

**Sette Colli in Malvasia, il programma**

**Domenica 13 Settembre**

Cortile Municipale dalle 10 alle 19  
Degustazioni di Malvasia Doc nelle diverse tipologie, in abbinamento alla Panacea Dop di Ziano Piacentino. Rotazione di prodotti del territorio.

Ore 10.00 Inaugurazione ufficiale di "Sette Colli in Malvasia" e della 64° Festa dell'Uva

Ore 11.00 Seminario - dibattito intitolato "Terre di Malvasia - la vigna di Leonardo" a cui interverranno:

Prof. Roberto Minervale - presidente del Consorzio Vini doc Colli Piacentini  
Dot.ssa Serena Imazio - genetica che si è occupata del recupero della vigna di Leonardo a Milano  
Dot. Matteo Marengli - direttore del Consorzio Vini doc e giornalista esperto in marketing

Ore 14.30 Palla provinciale delle botti

Ore 15.30 - 16.30 Degustazioni guidate di Malvasia presso la piazzetta De Colli nel centro storico di Ziano.

In abbinamento alle degustazioni da parte di un sommelier ci sarà uno show cooking proposto dal giovane chef Nicola Prati, fresco finalista di Masterchef Italia.



Per tutte le info  
Segreteria organizzativa  
Valtidone Wine Fest  
Tel. 0523-861923  
info@valtidonewinefest.it  
www.valtidonewinefest.it

Associazione Sette Colli

www.valtidonewinefest.it

PIACENZA PER EXPO REGIONALE

CARIPARMA CREDIT AGRICOLE

ALLEANZA ASSICURAZIONI

**Ziano Piacentino**

Valtidone Wine Fest

VALTIDONEWINEFEST.IT

1117 persone raggiunte

Mettilo in evidenza il post

Piace a 8 persone

3 condivisioni

👍 Mi piace

💬 Commenta

➦ Condividi

1117 persone raggiunte

38 "Mi piace", commenti e condivisioni

28 "Mi piace"	8 Sul post	20 Sulle condivisioni
2 Commenti	0 Sul post	2 Sulle condivisioni
8 Condivisioni	3 Sul post	5 Sulle condivisioni

60 Clic sul post

0 Visualizzazioni foto	40 Clic sul link	20 Altri clic
---------------------------	---------------------	------------------

COMMENTI NEGATIVI

0 Nascondi post	0 Nascondi tutti i post
0 Segnala come spam	0 Non mi piace più

# SOCIAL VALTIDONE WINE FEST



**Valtidone WineFest** ha condiviso un link.

Pubblicato da Marco Civardi [?] · 29 agosto · 🌐



## Valtidone Wine Fest 2015: il festival sui vini piacentini in 4 tappe

Una festa in 4 borghi della Val Tidone che inizierà il 6 settembre. Scopri il programma! E' ormai a...

[IGRANDIVINI.COM](http://IGRANDIVINI.COM)

1384 persone raggiunte

[Metti in evidenza il post](#)

Piace a 13 persone 16 condivisioni

[Mi piace](#) [Commenta](#) [Condividi](#)

**1384** persone raggiunte

**65** "Mi piace", commenti e condivisioni

<b>49</b> "Mi piace"	<b>13</b> Sul post	<b>36</b> Sulle condivisioni
<b>0</b> Commenti	<b>0</b> Sul post	<b>0</b> Sulle condivisioni
<b>16</b> Condivisioni	<b>16</b> Sul post	<b>0</b> Sulle condivisioni

**50** Clic sul post

<b>0</b> Visualizzazioni foto	<b>39</b> Clic sul link	<b>11</b> Altri clic ⓘ
----------------------------------	----------------------------	---------------------------

COMMENTI NEGATIVI

<b>0</b> Nascondi post	<b>0</b> Nascondi tutti i post
<b>0</b> Segnala come spam	<b>0</b> Non mi piace più

# SOCIAL VALTIDONE WINE FEST

**Valtidone WineFest**  
 Pubblicato da Marco Civardi [?] · 12 agosto · 🌐

Tre chef stellati "Ive" al Valtidone Wine Fest

**6 SETTEMBRE**  
**Borgonovo V.T.**  
 D'Innocenti/DeSola

**13 SETTEMBRE**  
**Ziano P.no**  
 Sette Colli in Malvasia

**20 SETTEMBRE**  
**Nibbiano**  
 D'Innocenti/DeSola

**27 SETTEMBRE**  
**Pianello V.T.**  
 Pianello Frizzante

**News - Il 6 settembre a Borgonovo showcooking di alta cucina**

Borgonovo V.T. 6 agosto - Il Valtidone Wine Fest scalda i motori per il primo dei quattro appuntamenti in cui si articola la manifestazione, previsto come di...

VALTIDONEWINEFEST.IT

2609 persone raggiunte

62 "Mi piace", commenti e condivisioni

41 "Mi piace"      16 Sul post      25 Sulle condivisioni

0 Commenti      0 Sul post      0 Sulle condivisioni

21 Condivisioni      19 Sul post      2 Sulle condivisioni

84 Clic sul post

0 Visualizzazioni foto      60 Clic sul link      24 Altri clic ⓘ

**COMMENTI NEGATIVI**

0 Nascondi post      0 Nascondi tutti i post

0 Segnala come spam      0 Non mi piace più

2609 persone raggiunte

Metti in evidenza il post

Piace a 16 persone 19 condivisioni

👍 Mi piace    💬 Commenta    ➦ Condividi



# SOCIAL VALTIDONE WINE FEST



## Valtidone WineFest

Pubblicato da Filippo Ghialamberti [?] · 18 agosto ·

Il Valtidone Wine Fest si prepara per il primo dei quattro appuntamenti in cui si articola la manifestazione, previsto come di consueto a Borgonovo Val Tidone. E lo fa in maniera eccellente, addirittura stellata. Protagonisti nel pomeriggio di domenica 6 settembre saranno, infatti, tre chef di fama internazionale, che nel corso di tre showcooking racconteranno la Val Tidone attraverso i loro piatti da abbinare ai vini del territorio.

<http://www.newsageagro.it/.../Al-Valtidone-wine-fest-3-chef-s...>



### Al Valtidone wine fest 3 chef stellati rivisitano la cucina piacentina: Mazzocchi, Marchini e...

PIACENZA - Il Valtidone Wine Fest si prepara per il primo dei quattro appuntamenti in cui si articola la manifestazione, previsto come di consueto a...

1314 persone raggiunte

34 "Mi piace", commenti e condivisioni

26 "Mi piace"	5 Sul post	21 Sulle condivisioni
------------------	---------------	--------------------------

0 Commenti	0 Sul post	0 Sulle condivisioni
---------------	---------------	-------------------------

8 Condivisioni	7 Sul post	1 Sulle condivisioni
-------------------	---------------	-------------------------

61 Clic sul post

0 Visualizzazioni foto	30 Clic sul link	31 Altri clic
---------------------------	---------------------	------------------

#### COMMENTI NEGATIVI

1 Nascondi post	0 Nascondi tutti i post
0 Segnala come spam	0 Non mi piace più

# SOCIAL VALTIDONE WINE FEST



## Valtidone WineFest

Pubblicato da Marco Civardi [?] · 27 agosto · 🌐

presentata questa mattina in conferenza stampa l'edizione 2015 del Valtidone Wine Fest! Noi siamo pronti, il vino è pronto per essere versato. In alto i calici, vi aspettiamo!



1626 persone raggiunte

[Mettilo in evidenza](#)

Piace a 15 persone 2 condivisioni

[Mi piace](#) [Commenta](#) [Condividi](#)

1626 persone raggiunte

40 "Mi piace", commenti e condivisioni

36 "Mi piace"	15 Sul post	21 Sulle condivisioni
------------------	----------------	--------------------------

0 Commenti	0 Sul post	0 Sulle condivisioni
---------------	---------------	-------------------------

4 Condivisioni	2 Sul post	2 Sulle condivisioni
-------------------	---------------	-------------------------

220 Clic sul post

145 Visualizzazioni foto	0 Clic sul link	75 Altri clic ⓘ
-----------------------------	--------------------	--------------------

### COMMENTI NEGATIVI

0 Nascondi post	0 Nascondi tutti i post
0 Segnala come spam	0 Non mi piace più

# UFFICIO STAMPA 2015



Powered by

Ufficio Stampa Valtidone Wine Fest

[press@valtidonewinefest.it](mailto:press@valtidonewinefest.it)

Marco 3358377180

Filippo 3475339022

