



Sala Baganza festeggia la Malvasia, un vino antico e tutto da scoprire

Il Festival della Malvasia 2017 a Sala Baganza, si svolge dal 19 al 21 maggio nell'incantevole scenario della campagna parmense. Degustazioni di vini e prodotti tipici locali, cena itinerante e l'assegnazione del premio per la miglior Malvasia renderanno la tre giorni emiliana densa di emozioni.



Festival della Malvasia, Sala Baganza 19-21 maggio 2017.

La **Malvasia di Candia Aromatica** è un vitigno aromatico coltivato prevalentemente nella zona dei colli piacentini e parmensi. Originario delle isole greche, venne importato in Italia dalle navi della Repubblica Marinara di Venezia intorno al 1250 e nella nostra penisola conobbe il successo diventando un vino apprezzato e consumato dalla popolazione.

Da allora, la Malvasia è diventata sinonimo di quest'area emiliana, un vino abbinato alle ricchezze gastronomiche conosciute in tutto il mondo e celebrato da produttori ed enti istituzionali che riconoscono la sua importanza.

Sarà proprio questo vitigno il protagonista del "[Festival della Malvasia](#)", evento organizzato nel comune di Sala Baganza, in provincia di Parma, nelle giornate di **venerdì 19, sabato 20 e domenica 21 maggio**.

Come nasce il festival

Il Festival della Malvasia, giunto oramai alla ventiduesima edizione, nasce da un avvenimento storico. Nel 1926 alla "Fiera Campioni di Roma", il vino dell'azienda Longhi Luigi conquistò la "Massima premiazione ed il più alto elogio per la qualità di Malvasia e Moscato nostrano prodotto in loco". Settant'anni dopo la Pro Loco del Comune, decise di istituire il premio "*La Cosèta d'Or per il miglior vino Malvasia dei Colli di Parma*" dando vita ad una manifestazione tuttora attiva e conosciuta.

Programma Festival della Malvasia



Le tradizionali tasche portabicchiere per le degustazioni.

Il programma delle tre giornate sarà ricco e articolato. Saranno presenti numerosi stand in cui i produttori vinicoli faranno assaggiare le loro Malvasie che sarà poi possibile votare per l'assegnazione del premio della giuria popolare "**Coséta di legno**"; non mancheranno degustazioni di prodotti gastronomici dell'Emilia Romagna, convegni, cooking show e spettacoli artistici.

La serata di sabato, sarà dedicata alla Magnarocca, cena itinerante per le vie del borgo in cui sarà possibile scoprire l'abbinamento di pietanze parmigiane con i vini dei Colli di Parma. L'ambito premio "Coséta d'or" per la migliore Malvasia dell'anno sarà, invece, descretato da una giuria formata da esperti e consegnato al vincitore nella serata di domenica.

Gli appassionati dell'enologia emiliana potranno viverci questo festival e anche conoscere questo il borgo parmense che, da tempo, ricopre un ruolo importante nel settore vitivinicolo. Infatti, oltre alla manifestazione annuale, cura anche la "**Cantina dei Musei del Cibo**" presente nella Rocca Sanvitale, un allestimento permanente dedicato all'enologia dell'area di Parma.

Come riconoscimento dell'impegno nella promozione dei vini locali, la Pro Loco di Sala Baganza, è stata anche premiata nell'ambito dell'iniziativa **Carta Canta** organizzata da Enoteca Regionale Emilia Romagna con la collaborazione della Federazione Italiana Pubblici Esercenti ricevendo il diploma di "**Ambasciatore dei vini dell'Emilia Romagna nel mondo**".

FESTIVAL DELLA MALVASIA 2017

Dove: Sala Baganza (PR), c/o Rocca Sanvitale – Piazza Gramsci

Quando: dal 19 al 21 maggio 2017

Informazioni: tel. 0521 331342

Sito web: www.festivaldellamalvasia.it

[mappress mapid="241?]

Data di creazione

29/04/2017

Autore

francesca-badiali