



Valtidone Wine Fest, un settembre diVino

Quattro fine settimana in Valtidone, con altrettanti appuntamenti golosi tra vino e cibo tipico. Ecco il programma dell'edizione 2022 della grande rassegna del vino piacentino



Valtidone Wine Fest 2022: 4 appuntamenti dal 4 al 25 settembre.

Quattro appuntamenti uniti come quattro moschettieri per difendere e promuovere un territorio: la Val Tidone. È questo il significato del **Valtidone Wine Fest 2022**, la più grande [rassegna del vino piacentino](#) che torna nei 4 fine settimana di settembre.

Valtidone Wine Fest 2022: un impegno Comune

Da tredici anni quattro comuni della Val Tidone (Borgonovo Val Tidone, Ziano Piacentino, Alta Val Tidone e Pianello Val Tidone) sono uniti per promuovere il festival che si caratterizza per un **tuffo nei vini e nei prodotti di questo angolo dell'Emilia-Romagna**.

Si parte il 4 settembre a Borgonovo Val Tidone con focus sull'**Ortrugo**, il vino bianco autoctono del piacentino per poi passare – una settimana dopo – a Ziano Piacentino (**11 settembre**) con il **Malvasia**, a Trezzo di Alta Val Tidone (**18 settembre**) con i **passiti** e a Pianello (25 settembre) con i **frizzanti e il rosso Gutturnio**.

Oltre alla promozione dei Comuni, il Valtidone Wine Fest ha il patrocinio della Regione Emilia-Romagna e della Provincia di Piacenza nonché il sostegno di sponsor privati.



Non solo vino ma anche prodotti Dop del territorio

Il viaggio del **Valtidone Wine Fest 2022** è nei frutti della vite e del lavoro di agricoltori e vignaioli che uniscono la sapienza della tradizione a quella delle nuove tecniche. La cura maniacale del terreno, il prezioso lavoro in cantina, l'affinamento e l'invecchiamento producono **vini unici che regalano emozioni e convivialità**, accompagnando con garbo e sapienza i prodotti e i cibi tipici del territorio.

Ad ogni appuntamento, quindi, il Valtidone Wine Fest unisce ai vini un cibo tipico, esaltandolo nei giorni del festival. L'**Ortrugo di Borgonovo** trova il suo accompagnamento nella **chisöla**, focaccia con i ciccioli di denominazione comunale, prodotto simbolo del paese. Espressione della tradizione contadina, la **chisöla** si prepara con farina bianca, ciccioli, lievito di birra, strutto, acqua e sale.

Salendo a **Ziano per la seconda tappa del viaggio**, l'11 settembre, il **Malvasia di Candia Aromatico** trova il suo completamento nei **salumi Dop**, [coppa](#), salame e pancetta in particolare.



Pagnotte di batarò, il tipico pane locale.

Due prodotti davvero particolari accompagnano i vini passiti e autoctoni del **terzo appuntamento** della rassegna, **in Alta Val Tidone il 18 settembre**. Trevozzo, in particolare, è una delle culle del **batarò**, un pane basso, preparato così per consentire una breve cottura che una volta veniva effettuata sulla piastra del forno a legna o sulla stufa di casa. Il batarò può essere farcito salato, con salumi e formaggi, o dolce, con nutella o marmellata. E parlando di dolci, sempre in alta valle si incontra il **buslàn**, una torta tipica della tradizione povera, una sorta di ciambellone declinabile in tante varianti.

Pianello, dove la **rassegna del vino chiude i battenti il 25 settembre**, accompagna quest'anno i vini frizzanti e il Gutturnio piacentino, con i tipici **tortelli con la coda** dalla tipica forma a caramella (pasta fresca ripiena di spinaci e ricotta e condita con burro e salvia), con i **pisarei e fasò**, gnocchetti di pane con sugo di fagioli e ancora i salumi, gli arrostiti e l'immane batarò.



Tortelli con la coda, ripieni di spinaci e ricotta e conditi con burro e salvia.

Turismo da gustare

Il **Valtidone Wine Fest 2022**, che mette in primo piano i prodotti del territorio, è un'ottima vetrina per tutte le eccellenze della Calle che, a soli 60 chilometri da Milano, al confine tra Emilia, Lombardia e Piemonte, è una meta turistica sempre più appetibile per una gita fuori porta e qualche momento di autentica serenità.

Per maggiori informazioni e consultare il programma: www.valtidonewinefest.it

Data di creazione

25/08/2022

Autore

redazione