

Festival della Malvasia di Sala Baganza: 30 anni di storia, territorio e cultura del vino

14 Maggio 2026

di **Redazione**



PARMA – Il Festival della Malvasia di Sala Baganza si prepara a vivere una delle sue edizioni più significative. Nel 2026 la manifestazione raggiunge la sua 30esima edizione, confermandosi come uno degli appuntamenti più prestigiosi e riconoscibili per la promozione della Malvasia dei Colli di Parma.

Saranno due giornate di grande partecipazione e coinvolgimento del pubblico, con iniziative enogastronomiche, degustazioni, momenti di approfondimento e premiazioni. Al centro resteranno i riconoscimenti più sentiti del Festival: la Cosèta d'Or, premio storico dedicato alla migliore Malvasia del territorio, e la Perlén'na d'Or, dedicata alla migliore Malvasia

spumante.

In questo contesto, il Consorzio Vini Doc Colli di Parma propone il seminario “La Doc Colli di Parma Malvasia incontra i giovani: tra identità del territorio e una nuova consapevolezza di prodotto”, ospitato nel consueto convegno inaugurale del Festival, in programma sabato prossimo, 16 maggio alle ore 11,00, subito dopo il taglio del nastro che darà ufficialmente il via alla manifestazione.

Il convegno sarà guidato dall’assessore al Turismo **Giulia Alfieri** e vedrà la presenza dei principali attori del Festival, quali la Pro Loco di Sala Baganza e di importanti istituzioni al tavolo di apertura di un momento di grande contenuto, dedicato alla promozione e all’identità della Malvasia, regina delle Valli di Parma, con particolare attenzione al rapporto con le giovani generazioni.

Il seminario approfondirà la valorizzazione della Doc Colli di Parma, con la Malvasia come prodotto rappresentativo della denominazione e come espressione concreta di territorio, qualità e cultura del vino.

Il seminario sarà introdotto da **Tommaso Moroni Zucchi**, presidente del Consorzio Vini Doc Colli di Parma, che inquadrerà il valore della Doc Colli di Parma e della Malvasia, richiamando il ruolo delle nuove generazioni nella costruzione del futuro della denominazione.

Seguiranno gli interventi di **Paolo Tegoni**, gastronomo professionista, sommelier, consulente per il comparto Ho.Re.Ca. e presidente dell’Associazione Gastronomi Professionisti, che affronterà il tema di come la Malvasia viene percepita e vissuta dalle giovani generazioni tra consumo, linguaggi e nuove occasioni di utilizzo; e di **Maurizio Dante Filippi**, Miglior Sommelier d’Italia 2016, docente, consulente e divulgatore del vino, che approfondirà la percezione della Malvasia al di fuori del territorio, tra identità, reputazione e prospettive di promozione.

“La valorizzazione della Doc Colli di Parma richiede un lavoro condiviso, capace di unire qualità produttiva, identità territoriale e capacità di racconto”, dice Moroni Zucchi. “La Malvasia rappresenta uno dei vini più riconoscibili della nostra denominazione e occasioni come questo seminario sono importanti per rafforzarne il posizionamento, favorendo il confronto tra produttori, operatori, professionisti e nuove generazioni”.

Il seminario sarà anche occasione per dare spazio ai giovani protagonisti del comparto vino, ristorazione e divulgazione, con la presentazione dei vincitori del Premio Cosèta Malvagiovani, riconoscimento nato nell’ambito del trentennale per valorizzare esperienze e

progetti capaci di contribuire alla crescita della cultura della Malvasia e del territorio.

Un ruolo prezioso nel percorso di valorizzazione della Malvasia e dei vini della Doc Colli di Parma è svolto anche da Ais Parma e Ais Emilia, che affiancano il Consorzio con competenza tecnica, capacità divulgativa e attenzione al territorio. Il contributo dei sommelier è fondamentale per accompagnare il pubblico nella conoscenza del vino, rafforzando la consapevolezza delle sue caratteristiche, delle potenzialità di abbinamento e del suo valore identitario.

A conclusione dell'incontro è previsto un momento di animazione di prodotto con degustazione di anolini in brodo e assaggio di Malvasia, a cura di Fipe e del Consorzio Vini Doc Colli di Parma: un'occasione concreta per dimostrare la versatilità della Malvasia e la sua capacità di accompagnare la cucina del territorio.

Le attività rientrano nel progetto di promozione presentato a valere sul Programma di Sviluppo Rurale e Piano Strategico Nazionale della PAC P.S.P. 2023-2029 – REG. UE N. 2115/2021 – Secondo Avviso Pubblico per l'Intervento SRG 10 "Promozione dei Prodotti di Qualità".