

“Malvamici”, viticoltori e ristoratori insieme per promuovere la Malvasia dei Colli di Parma

28 Marzo 2025



PARMA - C'è un'Emilia che non si racconta soltanto con le parole, ma si sente, si respira, si vive. È questa l'Emilia che il Consorzio Vini Colli di Parma porterà a Verona, dal 6 al 9 aprile, in occasione di Vinitaly 2025, con un progetto che ha il profumo intenso della Malvasia e la forza di una visione condivisa, capace di valorizzare il vino come autentica espressione del territorio.

La partecipazione si articolerà all'interno di uno stand condiviso con il Consorzio Vini Doc Colli Piacentini e il Gal del Ducato, in un'ottica di promozione integrata tra consorzi, territori e istituzioni locali.

Malvamici è il cuore identitario di questa presenza: un progetto corale che coinvolge il Consorzio Vini Colli di Parma, i ristoratori di Parma Quality Restaurants, Fipe, i migliori

bartender del territorio, docenti di Alma, giornalisti e sommelier. Un'alleanza concreta tra il mondo del vino, della ristorazione, della mixology, della comunicazione e della formazione, nata da un'intuizione di **Ugo Bertolotti**, presidente Fipe Parma e consigliere del Consorzio Parma Quality Restaurants.

Malvamici accompagnerà tutte le giornate della manifestazione, con una presenza costante fatta di animazioni in stand con chef, esperti di mixology, degustatori professionisti e operatori dell'enogastronomia parmense, veri ambasciatori del territorio.

Domenica 6 aprile il racconto prenderà forma con la masterclass "Malvamici: un legame d'eccellenza tra Malvasia di Candia Aromatica e la gastronomia parmense", in programma alle ore 16,30 (Pad. 1 Emilia Romagna - Sala Masterclass). Guidata da Ais Parma, vedrà protagonisti gli chef **Luca Bagnoli** (Gustincanto, Fidenza - Parma Quality Restaurants) e **Pietro Leoni** (Bistrò Il Cerchio, Collecchio - Fipe), che proporranno due piatti ideati per esaltare le diverse interpretazioni della Malvasia. Insieme a loro, il presidente del Consorzio **Tommaso Moroni Zucchi** e Ugo Bertolotti accompagneranno il pubblico in un'esperienza che unisce gusto, narrazione e identità territoriale. Durante la stessa giornata, lo stand sarà animato da degustazioni aperte con i prodotti della Strada del Prosciutto e dei Vini dei Colli di Parma, che affiancherà il Consorzio lungo tutto il percorso espositivo.

Lunedì 7 aprile sono in programma due degustazioni tematiche in stand, dedicate all'incontro tra i vini del Consorzio e le eccellenze gastronomiche della Strada del Prosciutto e dei Vini dei Colli di Parma: alle ore 11,30 protagonista sarà il Parmigiano Reggiano in tre diverse stagionature, in abbinamento ai Vini dei Colli di Parma; alle ore 12,30 sarà la volta del Prosciutto di Parma Dop e del Culatello, sempre accompagnati da una selezione di etichette del territorio. Ad arricchire l'esperienza, la presenza del barman **Andrea Boschi** (Gustincanto, Fidenza), con una proposta di cocktail a base Malvasia, che interpreta il vitigno con spirito contemporaneo.

Alle ore 16,30 si terrà la masterclass "L'Emilia dei 5 sensi. Viaggio lungo le Strade Vini e Sapori di Emilia", organizzata dal Gal del Ducato. In collaborazione con le Strade Vini e Sapori di Emilia - tra cui la Strada del Prosciutto e dei Vini dei Colli di Parma, la Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli Piacentini, la Strada del Fungo Porcino di Borgotaro, la Strada del Culatello e la Strada del Po e dei Sapori della Bassa Piacentina - l'incontro offrirà un viaggio sensoriale tra vigneti, prodotti e paesaggi, con le Malvasie di Parma e Piacenza abbinate a salumi e formaggi d'eccellenza.

Martedì 8 aprile, il focus sarà nuovamente sull'enogastronomia, con la partecipazione dello chef Simone Ollari, che proporrà la sua interpretazione del territorio in abbinamento alla

Malvasia dei Colli di Parma. Con lui, il bartender Stefano Narlè (Bar La Fata e la Strega - San Secondo Parmense) presenterà una proposta di cocktail ispirati alla Malvasia, per raccontarne la versatilità anche nella mixology.

Durante tutta la manifestazione, lo stand sarà un luogo di incontro e scoperta, animato da degustazioni, racconti, confronti con i produttori e percorsi sensoriali capaci di valorizzare il legame tra vino e territorio. Tra le iniziative anche la presentazione del libro dedicato alla Malvasia a cura di **Paolo Tegoni**, gastronomo, docente e sommelier, che ne racconta la storia, le espressioni e il valore culturale.

“Malvamici è la dimostrazione concreta di come un vitigno, un territorio e chi lo abita possano costruire insieme un racconto che parla di identità, gusto e visione. Un progetto che il Consorzio Vini Colli di Parma porterà a Vinitaly 2025 come sintesi di un lavoro corale, autentico e profondamente legato alla sua terra”, dichiara il presidente Tommaso Moroni Zucchi.

“Sarà un’occasione preziosa - aggiunge il presidente - per incontrare al nostro banco di degustazione le etichette di Azienda Agricola Lamoretti, Cantine Moroni Zucchi, Cantine Palazzo, Azienda Agricola Amadei Federico, Oinoe, Cantina Il Poggio e Antica Cantina Parmigiana: sette realtà vitivinicole animate da una visione comune e da un impegno costante nel valorizzare il territorio attraverso la qualità e la cultura del vino.