La Fiera dei Vini torna a Piacenza Expo con oltre 200 aziende e focus su tartufo e Malvasia

scritto da Redazione Wine Meridian | 4 Novembre 2024



La Fiera dei Vini a Piacenza Expo (16-18 novembre) celebra vino, territorio e tartufo con degustazioni, masterclass e progetti innovativi come "Il Mito della Malvasia". Un ricco programma esplora la filiera enogastronomica e oleicola con esperti e aziende italiane e internazionali.

Sempre più **vino e territorio** al centro della ***Fiera dei Vini***, che si terrà **da sabato 16 a lunedì 18 novembre**negli spazi di **Piacenza Expo**, dove **il tartufo**, il re dei sapori autunnali, sarà protagonista in un'area esclusiva gestita dal **GAL del Ducato – Gruppo di Azione Locale**.

Costituito nel 2015 per realizzare iniziative di sviluppo delle aree rurali e appenniniche tra le province di Parma e Piacenza, il **GAL del Ducato**parteciperà alla mostra mercato con un **programma dedicato** principalmente **al tartufo locale**, in un'ottica di valorizzazione del territorio.

Durante i tre giorni l'organizzazione in collaborazione con la Consulta del tartufo e delle Strade enogastronomiche di Parma e Piacenza presenterà le **proprie azioni** relative alla programmazione 2023-2027, con **degustazioni** in abbinamento ai vini locali e **incontri** sulla coltivazione e trasformazione di questo pregiato fungo.

Negli stessi spazi si parlerà anche de ***Il Mito della Malvasia***, progetto di cooperazione internazionale ideato per narrare la storia della Malvasia, per raccontare un prodotto – la malvasia di Candia aromatica – che vede le province di Parma e Piacenza principali produttori mondiali, descrivendone la versatilità e celebrando il lavoro dei vignaioli che lo producono.

Alla *Fiera dei Vini*, che vedrà la partecipazione di **oltre 200 aziende** provenienti da tutta Italia ma anche dall'estero, si potranno **degustare e acquistare** vini, ma anche olio e altri prodotti frutto del lavoro della terra. Il ricco programma di **masterclass**, ora disponibili per la **prenotazione online**, offrirà l'opportunità di approfondire la conoscenza dei vini italiani ma non solo: i tasting permetteranno di esplorare territori di produzione, processi di vinificazione e la filiera olearia arricchendo l'esperienza grazie alla guida di esperti del settore enologico e gastronomico.

Il primo appuntamento sarà **sabato 16 novembre** alle ore 11.30 con ***Dolci segreti: un viaggio tra i vini passiti***, a cura del Presidente di ONAV (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino) Vito Intini. Sarà un'occasione per scoprire la ricca varietà dei passiti italiani, ciascuno caratterizzato da tecniche produttive e peculiarità legate al territorio

d’origine. Alle ore 16.00 il Presidente di FISAR (Federazione Italiana Sommelier Albergatori e Ristoratori) Roberto Donadini condurrà ***Rossi che raccontano il territorio: i vitigni autoctoni dell’Italia meno conosciuta***, incentrata su uve minori ma capaci di dare vita a vini di grande personalità e carattere.

Domenica 17 novembre sarà la volta di due appuntamenti con Antonello Maietta, Former President di AIS (Associazione Italiana Sommelier), giornalista e divulgatore enogastronomico. Alle ore 11.30 si terrà ***White and Gold: bianchi tra PIWI, autoctoni e internazionali***, un approfondimento con un assaggio di cinque selezionate etichette dall’Alto Adige alla Sicilia e una slovena. Nel pomeriggio alle ore 16.00 seguirà ***Sfumature effervescenti*:*un viaggio nell’Italia degli spumanti***, tasting per esplorare l’Italia delle bollicine nelle sue diverse sfaccettature.

Il ciclo di incontri si concluderà alle ore 11.30 di **lunedì18 novembre** – giornata come da tradizione pensata per sommelier, operatori e addetti ai lavori – con l’appuntamento dedicato all’olio extravergine d’oliva e condotto da Luigi Caricato, scrittore, giornalista e direttore del magazine *Olio Officina*. Diverse interpretazioni dell’oro giallo tra le proposte provenienti da differenti territori del Belpaese.

Punti chiave

1. **Fiera dei Vini 2023**: Più di 200 aziende italiane ed estere con degustazioni di vino, olio e prodotti locali.
2. **Focus sul tartufo**: Eventi e degustazioni a cura del GAL del Ducato, valorizzando il territorio di Parma e Piacenza.
3. **Masterclass esclusive**: Degustazioni guidate da esperti su vini passiti, autoctoni, PIWI, spumanti e olio

extravergine.

4. **Il Mito della Malvasia**: Progetto che racconta la Malvasia di Candia aromatica e il lavoro dei vignaioli locali.
5. **Giornata per operatori**: Lunedì 18 novembre, appuntamento dedicato a sommelier e professionisti con focus sull’olio italiano.