

Opplà

VALLI di PARMA

In Festa

Degustare, Preparare, Imparare

UNA PIAZZA DI SAPORI

Collecchio, piazza Repubblica, 22 e 23 aprile 2023

DEGUSTAZIONI - COOKING SHOW - LABORATORI

Tutti gli eventi sono gratuiti, prenotazione da effettuarsi in loco

PROGRAMMA



Valli di Parma
Vivi il bello, gusta il buono



Comune di Collecchio

PROGRAMMA

SABATO 22 APRILE 2023 _ 11:30 - 19:45

11:30 - 12:15

La Primavera nel bicchiere

Degustazione di estratti e frullati con frutta e verdure di stagione a cura di **Azienda Agricola Bergamina**.

Il nostro modo di alimentarci e di idratarci può aiutare il corpo a rimanere in salute e ad affrontare i cambi di stagione. In questo incontro scopriremo e degusteremo frullati, estratti e acque aromatizzate, create dall'insolito abbinamento di frutta e verdure di stagione.

Libro di ricette in omaggio ai presenti.

12:30 - 13:30

Zafferano, la spezia preziosa

Storytelling goloso e degustazione di risotto allo zafferano a cura di **Az. Agricola Annalisa Vescovi**.

Lo zafferano è una spezia preziosa molto usata in cucina per insaporire cibi, dolci e bevande, ma anche in medicina per le sue tante proprietà benefiche e curative. E' ottenuta dai pistilli del fiore Crocus e, nei tempi antichi, il suo utilizzo per il cibo, i profumi e la tintura delle stoffe era prerogativa di Re, Principi e Alti Sacerdoti.

14:00 - 15:00

Andiamo a prendere un caffè?

Degustazione guidata di svariate tipologie di caffè estratti con diverse metodologie a cura di Mary, sommelier del caffè di **Coffee Orafi**.

Infusione o percolazione? Macchina espresso, V60, Siphon o Moka? Caffè di montagna o di pianura? Caffeina o Deca? Durante la degustazione impareremo tutti i segreti di un buon caffè e di come degustarlo per valutarne la qualità.

15:15 - 16:15

Merenda bendata

Fare merenda può essere anche divertente: indovinare gli ingredienti con gli occhi bendati utilizzando olfatto, tatto e gusto.

Laboratorio sensoriale riservato a bambini/e dai 5 anni in su.

A tutti i partecipanti verranno offerte una merenda e una giocosa sorpresa.

Si ringraziano: Forno Alinovi, Az. Agricola Cosimo la Rovere, Vema Informatica, Cartoleria Il Quadrifoglio.

16:30 - 17:15

Parmigiano Reggiano, Re dei Formaggi

Degustazione verticale di diverse stagionature di Parmigiano a cura di **Caseificio Montecoppe**.

Faremo un viaggio gustativo in un crescendo di profumi e sapori, dal giovane 12 mesi da pasto la cui dolcezza rimanda al sapore del latte, al 24 mesi perfetto da usare in cucina e da degustare al naturale, fino al 36 mesi quando il formaggio arriva alla sua massima espressione: corposo, profumato e ricco di sfaccettature.

17:30 - 18:30

Vittorio Capanna si racconta

La storia di una famiglia e di un prodotto straordinario.

Storytelling goloso con degustazione di Prosciutto crudo di Parma

Dalle 18:30

Aperitivo in musica

Con il duo Roots Blues - Oscar Abelli & Mr. Zambini

Un fantastico sound retró dal Duo stabile al Brunch pluristellato dello Chef Massimo Bottura.

Evento con consumazione obbligatoria organizzato a cura di **Coffee Orafi**.

Gradita prenotazione: 0521 956850

18:45 - 19:45

I vini dei colli di Parma

Degustazione guidata di vini dei colli di Parma a cura del **Consorzio di tutela dei Vini Colli di Parma**

I vini verranno serviti in abbinamento a due protagonisti della gastronomia parmense: Parmigiano Reggiano DOP e Prosciutto crudo di Parma DOP.

PROGRAMMA

DOMENICA 23 APRILE 2023 _ 11:00 - 19:30

11:00 - 12:00

Malvasia, un diario mediterraneo

Presentazione del libro di **Paolo Tegoni**, edito da Terrae Opificio Culturale Enogastronomico - DazebaoNews

Alla scoperta di un vino leggendario e immaginifico di otto territori diversi, che nel corso dei secoli ne hanno tracciato la storia e costruito un'aura mitica.

Al termine della presentazione seguirà una degustazione guidata di Malvasia di Candia aromatica Callas della **Cantina Monte delle Vigne**.

12:30 - 13:00

Peperoncino, una nota piccante e salutare

Degustazione di salsa Jalapeno dell'**Az. Agricola Ca' D'Alfieri La Bottega**.

Il peperoncino aggiunge una nota gustosa piccante ai nostri piatti ma possiede anche innumerevoli proprietà antinfiammatorie e cardioprotettive. Lo Jalapeno è un peperoncino di origine messicana con un gusto piacevole e aromatico, un piccante che si sente in bocca e nello stomaco. Questa salsa è adatta a chi ama una sensazione di piccante che non prevarichi gli altri gusti ma aggiunga il proprio aroma a quello degli altri ingredienti.

13:15 - 14:00

Sapori&Dintorni

Degustazione guidata di prodotti tipici italiani di qualità selezionati da Conad a cura dello **Store Conad di Collecchio**.

Un percorso di sapori lungo tutto lo stivale di prodotti tipici della tradizione italiana con accostamenti tutti da scoprire.

14:15 - 14:45

L'Oltrepò Pavese nel bicchiere

Degustazione guidata di vini a cura di **Az. Agricola Barbara Avellino**.

Un territorio, l'Oltrepò Pavese, e un sogno realizzato, la vigna e il vino. Un sogno nato dall'amore per il nettare degli Dei quello che Barbara Avellino ha perseguito con tenacia e che l'ha portata a creare un'azienda gioiello, di grande qualità, coltivata nel rispetto dell'ambiente e con metodologia di vitivinicoltura sostenibile.

15:00 - 16:00

Mani in pasta

Impariamo a fare i gnocchetti

*Laboratorio per bambine/i dai 5 anni in su. Merenda offerta dallo **Store Conad di Collecchio** a tutti i partecipanti.*

16:15 - 17:00

Miele, alchimia di profumi e sapori per il palato

Degustazione di mieli del territorio presentati da **Az. Agricola Ambrosia.**

Ambrosia è un sogno che ha gentilmente donato il nome ad una piccola azienda artigianale che produce con amore e passione mieli e confetture biologiche.

17:15 - 18:15

Coppa di Parma, salume ducale

Degustazione guidata di Coppa di Parma a cura del **Consorzio di Tutela della Coppa di Parma IGP.**

Questo rinomato prodotto dal sapore deciso ha un'origine antichissima. Si consumava già nel Medio Evo e divenne famoso e apprezzato alla corte del Duca Ferdinando Borbone. Oggi la Coppa di Parma è prodotta secondo un disciplinare che unisce metodi antichi a tecnologie moderne per garantire una fetta morbida, non unta, con un sapore unico e un profumo delicato e raffinato.

17:45 - 19:00

La domenica delle Gemme

Il magico mondo delle Gemme di colore a cura di **Coffee Orafi**

Un giro a 360 dentro il mondo delle Gemme di colore.*

Evento con consumazione obbligatoria. Gradita la prenotazione 0521 956850

18:30 - 19:30

Salame di Felino, capolavoro di gusto

Degustazione guidata di uno dei più gustosi insaccati italiani a cura del **Consorzio di Tutela del Salame di Felino IGP.**

Questa specialità, tramandataci da un'antichissima tradizione contadina, è il frutto della unione sapiente delle migliori carni suine con le particolari condizioni microclimatiche del luogo, che favoriscono naturalmente il processo di maturazione del salame, fornendo una temperatura ideale ed un adeguato grado di umidità e di ventilazione. Il connubio di questi elementi essenziali ha permesso al Salame di Felino di affermarsi come un autentico capolavoro dell'arte salumiera italiana, dalle caratteristiche organolettiche e gastronomiche inimitabili.

NEL CORSO DELLE DUE GIORNATE DELL'EVENTO SARÀ POSSIBILE

DEGUSTARE presso gli stand degli **sponsors**

- **Coppa di Parma IGP**
- **Salame di Felino IGP**
- **Vini dei Colli di Parma**
- **Vini Az. Vinicola Monte delle Vigne**
- **Parmigiano Reggiano Az. Agricola Casearia Montecoppe**

VISITARE il **mercato di specialità alimentari**
sabato 22 e domenica 23 aprile dalle 9:00 alle 20:00

ADI&LIZ Service, Prodotti tipici dell'Alto Adige

AMATRICE e DINTORNI, Formaggi e Salumi di Amatrice

AZ. AGR. ANNALISA VESCOVI, Zafferano e piccoli Frutti Rossi

AZ. AGR. AMBROSIA, Miele e Confetture biologiche

AZ. AGR. CA' D'ALFIERI, Peperoncino e molto altro

AZ. AGR. LA BERGAMINA, Frutta, Verdura, Birra Artigianale

AZ. AGR. LABIOPORK, Caramelle, Zucchero filato

AZ. AGR. STEFANO NERVI, Tisane, Sciroppi, Tintura madre, Liquori, Prodotti a base di artemisia

AZ. VINICOLA BARBARA AVELLINO, Vini biologici e naturali dell'Oltrepò Pavese

BIRRIFICIO ARTICIOC, Cooperativa Sociale Birrifico Artigianale

CASEIFICIO MONTECOPPE, Parmigiano Reggiano

LA PRIMIZIA, Funghi porcini e prugnoli del territorio, Conserve e Confetture

LUCIANO VITOLINI, Aglio e prodotti a base di aglio

MAIN SPONSORS & SPONSORS



SPONSORS TECNICI: Az. Agricola Cosimo La Rovere, Coffee Orafi, Cartoleria Il Quadrifoglio, Melli Luciano Elettrodomestici, Panificio Alinovi, Vema Informatica



Valli di Parma
Vivi il bello, gusta il buono

