



Comunicato Stampa

Monterosso Val d'Arda Festival 2024: 11^a festa enogastronomica sui colli piacentini con il vino bianco della tradizione, oggi apprezzato da donne e giovani

Castell'Arquato (PC), marzo 2024 – L'affascinante borgo medievale di Castell'Arquato, eletto tra i "Borghi più belli d'Italia" e Bandiera Arancione del Touring Club Italiano, si prepara ad ospitare nel weekend **27-28 aprile 2024 l'11^a edizione del Monterosso Val d'Arda Festival (www.monterossofestival.it)**, un evento imperdibile per gli amanti della compagnia e della leggerezza, del buon vino genuino e della buona tavola.

Un weekend di degustazioni, incontri, musica e cultura

Nella suggestiva cornice del centro storico, tra vicoli acciottolati, torri merlate e palazzi signorili, il Festival offrirà l'occasione di degustare il **Monterosso Val d'Arda DOC**, un vino bianco autoctono prodotto in Val d'Arda, che non solo è diverso da cantina a cantina, ma è caratterizzato da tre diverse tipologie:

- **Monterosso Val d'Arda DOC**: il classico, fresco e leggero
- **Monterosso Val d'Arda DOC Frizzante**: una versione vivace
- **Monterosso Val d'Arda DOC Spumante**: il bollicine locale

Il vino è ottenuto da uve locali Ortrugo, Malvasia di Candia Aromatica, Moscato Bianco e Trebbiano Romagnolo.

Si presenta con un colore giallo paglierino, un profumo floreale e fruttato e un gusto fresco e armonico.

Un vino importante per il territorio, con una antica tradizione. Era infatti il "vino buono, quello delle Feste", che per tradizione le "rasdore" (le massiae) offrivano agli ospiti, magari abbinato ad una fetta di "boslano" (la ciambella tipica).

Un legame forte quello tra Castell'Arquato ed il vino, si narra che il cantiniere di Papa Paolo III Farnese Sante Lanciero, accompagnando il pontefice durante una visita al borgo avesse scritto : *"Castell'Arquato fa vini perfettissimi e in gran pregio, et è un gran peccato che questa collina non sia tutta vigna"*

Per due giorni circa 30 cantine locali presenteranno e faranno degustare le loro migliori produzioni, che sarà anche possibile acquistare, lungo l'antica e suggestiva via in pietra della "barricaia", che sarà animata inoltre da mostre d'arte, esibizioni musicali e dalle degustazioni della gastronomia locale.

“L'entusiasmo e l'amore per il nostro bellissimo paese e territorio ci spinge ogni anno a imbarcarci in un progetto faticoso, ma emozionante quando alla fine si sentono i commenti dei visitatori e degli operatori. Siamo felici di poter far conoscere le nostre bellezze, bontà ed eccellenze e dare occasione di svago e leggerezza in gioia, ritrovo e compagnia a tanti giovani, donne e famiglie. È un percorso all'interno delle nostre tradizioni che si rinnovano. Far vivere così ogni anno il borgo medioevale con allegria e rispetto ci riempie di orgoglio” commenta Franco Ticchi, Responsabile dell'organizzazione del Festival e Presidente dell'associazione di volontari La Goccia APS.

Il territorio

La Val d'Arda è un territorio collinare situato in provincia di Piacenza.

Il territorio è caratterizzato da un clima temperato e da un terreno fertile, ideale per la coltivazione della vite.

Un viaggio alla scoperta del territorio piacentino

Il Festival non sarà solo un'occasione per degustare il vino, ma anche per scoprire le bellezze del territorio piacentino.

I turisti enogastronomici potranno cogliere l'occasione del viaggio - previo verifiche e prenotazioni - per partecipare a visite guidate al borgo di Castell'Arquato, con la sua Rocca Viscontea del XIV secolo, la Collegiata di Santa Maria Assunta e il Palazzo del Podestà, ai castelli della Val d'Arda e alle aziende agricole locali, immersi nella natura incontaminata.

Inoltre da quest'anno si instaura una collaborazione con l'istituto professionale per l'agricoltura “Marcora” di Cortemaggiore e l'istituto professionale alberghiero “Marcora” di Piacenza

Un programma ricco di eventi

L'edizione 2024 del Festival sarà ricca di eventi, tra cui:

- Degustazioni guidate di vini, con focus sulle diverse tipologie di Monterosso Val d'Arda DOC e abbinamenti con i prodotti tipici locali
- Incontri con esperti di enologia e gastronomia, per approfondire la conoscenza del vino e del territorio
- Master Class dedicate alle eccellenze enologiche del territorio
- Show cooking con chef locali, che proporranno ricette tradizionali e innovative con il Monterosso Val d'Arda DOC
- Concerti e spettacoli musicali, per allietar il Festival
- Mostre d'arte e artigianato, per scoprire le eccellenze artistiche del territorio
- Un focus sulla sostenibilità ambientale, con iniziative per ridurre l'impatto dell'evento, come l'utilizzo di bicchieri riutilizzabili e la raccolta differenziata
- Passeggiate naturalistiche
- Un programma di eventi per bambini, per coinvolgere tutta la famiglia

Prodotti gastronomici tipici locali piacentini

Il territorio piacentino è ricco di prodotti gastronomici tipici, che si potranno degustare ai banchi o nei ristoranti, tra cui:

- Salumi piacentini DOP
- Coppa piacentina DOP
- Pancetta piacentina DOP
- Formaggio Grana Padano DOP
- Tortelli piacentini
- Anolini in brodo
- Pisarei e fasò

Non solo Monterosso Val d'Arda

L'obiettivo è quello di fare conoscere tutti i vini del territorio, per cui le cantine selezionate porteranno anche altre eccellenze locali, con un occhio di riguardo alla Malvasia di Candia Aromatica, che è alla base dell'uvaggio del Monterosso Val d'Arda. La Domenica il Festival ospiterà il Malvasia Day dedicato appunto al Malvasia di Candia. Nelle due giornate sarà inoltre presente un banco per la degustazione delle migliori bollicine della Val d'Arda.

Un Festival per tutti

Il Monterosso Val d'Arda Festival è un evento aperto a tutti, dagli appassionati di vino ai semplici curiosi. È una festa molto amata dai giovani, dalle donne e dalle famiglie.

Un'occasione unica per vivere un weekend all'insegna del gusto, della cultura e della scoperta, in uno dei borghi più belli d'Italia.

Castell'Arquato si trova tra Piacenza e Parma, è facilmente raggiungibile da Milano, Brescia, Pavia, Reggio Emilia, Modena, Bologna, ma anche da Genova e Verona...

Il Monterosso Val d'Arda Festival è stato ideato dai volontari di Castell'Arquato per promuovere il vino tipico del territorio. Con gli anni, la manifestazione è diventata anche l'occasione per favorire il turismo nella Val d'Arda e dare impulso a tutto quanto il Piacentino ha di meglio da offrire.



Il Monterosso Val d'Arda Festival ha ottenuto il patrocinio del Comune di Castell'Arquato, della Provincia di Piacenza e della Regione Emilia-Romagna, che ha conferito il riconoscimento di evento #Plastic-freeER, un piano regionale che si propone di ridurre l'impatto negativo delle plastiche

sull'ambiente, accompagnando la fase di transizione verso sistemi di produzione, consumo e gestione post-consumo più sostenibili.

Il racconto del vino e del suo territorio dagli stakeholder locali

Sul canale YouTube del festival, con una serie di pillole video, dalla A alla Z, i produttori di vino, gli albergatori e ristoratori, il sindaco e i rappresentanti della comunità locale raccontano il Monterosso e il suo territorio, un percorso ricco di curiosità, storia, passione e la voglia di proiettare verso il futuro un patrimonio di tradizione e cultura popolare tutto da scoprire.

Informazioni utili

Date: 27-28 aprile 2024

Luogo: Castell'Arquato (Piacenza)

Sito web: <https://monterossofestival.it/>

Facebook: <https://www.facebook.com/monterossofestival/>

Instagram: <https://www.instagram.com/monterossofestival/>

YouTube: <https://www.youtube.com/@MonterossoFestival/>

Hashtag: #MonterossoValdArdaFestival #CastellArquato #ValdArda #Piacenza #Wine #Food #Italy

###

Contatti:

info@monterossofestival.it

Galleria Fotografia e Video completa sui canali social:

Facebook: <https://www.facebook.com/monterossofestival/>

Instagram: <https://www.instagram.com/monterossofestival/>

YouTube: <https://www.youtube.com/@MonterossoFestival/>

Per richiedere foto, anche ad alta risoluzione per stampa:

info@monterossofestival.it











PROGRAMMA 2024

Sabato 27 Aprile

- ore 10: apertura della barricaia
- ore 11: apertura bollicine della Val d'Arda
- ore 11: apertura della degustazione alla cieca
- ore 12: apertura stands e degustazioni gastronomiche
- ore 15: inaugurazione ufficiale con le autorità
- ore 16: Master Class
- ore 17: I tamburi del borgo per le vie del paese
- ore 18: chiusura vendita bicchieri
- ore 18: chiusura degustazione alla cieca
- ore 18.30: chiusura della barricaia
- ore 19: Monterosso RAP
- ore 20: Chiusura della manifestazione

Domenica 28 Aprile

- ore 10: apertura della barricaia
- ore 10: apertura della rassegna Malvasia Day, dedicata alla Malvasia di Candia Aromatica
- ore 10: apertura bollicine della Val d'Arda
- ore 11: apertura stands e degustazioni gastronomiche
- ore 11: Master Class
- ore 16: Master Class
- ore 18: chiusura vendita bicchieri
- ore 18.30: chiusura della barricaia
- ore 18.30: chiusura della rassegna Malvasia Day
- ore 20: Chiusura della manifestazione

Durante la manifestazione:

- fotoassaggi : mostra fotografica, assaggi con possibilità di una foto personalizzata a cura di :associazione culturale Terre Piacentine, ineclub piacenza, gruppo fotografico non solo foto.
- dipingere con il vino: mostra e laboratorio dell'artista Maurizia Gentili
- il vino di una volta: rassegna di vecchie attrezzature enologiche
- musica d'atmosfera
- passeggiate per incontrare il territorio a cura dell'istituto professionale "G. Marcora"

Alcune informazioni sul Monterosso

La produzione è studiata per combinare le caratteristiche di spicco delle uve bianche locali: l'aroma del Malvasia di Candia Aromatica e del Moscato bianco; la delicatezza dell'Ortrugo; il corpo e l'acidità del Trebbiano Romagnolo e del Beverdino; i sentori speziati e la complessità sensoriale del Sauvignon bianco. Da disciplinare, la zona di coltivazione e vinificazione è limitata alla porzione collinare dei comuni di Alseno, Carpaneto, Castell'Arquato, Gropparello, Lugagnano e Vernasca. La resa massima di uva nei vigneti destinati alla DOC è di cento quintali all'ettaro.



Monterosso Val d'Arda D.O.C - Il vino Monterosso, prende il nome da una collina alle spalle del borgo medioevale di Castell'Arquato, ed è un vino tipicamente arquatese. È un vino ancora poco conosciuto al di là del territorio, ma che può riservare delle piacevoli sensazioni a chi per la prima volta lo gusta.

Nome del vino: "Colli Piacentini" Monterosso Val d'Arda;

Anno di riconoscimento della DOC: 1974 (nel 1984 nasce la DOC ombrello "Colli piacentini" e diventa quindi "Colli piacentini Monterosso Val D 'Arda);

Uve impiegate per la produzione: Malvasia di Candia aromatica e Moscato bianco: dal 20 al 50%; Trebbiano Romagnolo e Ortrugo: dal 20 al 50%; possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di Bervedino e/o Sauvignon ed altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione in Emilia-Romagna, fino ad un massimo del 30%;

Zona di produzione: il vino "Colli Piacentini" Monterosso Val d'Arda può essere prodotto nella porzione dei territori collinari dei comuni di Vernasca, Alseno, Lugagnano, Castell'Arquato, Gropparello e Carpaneto, naturalmente in provincia di Piacenza.

Resa massima di uva per ettaro nei vigneti destinati alla DOC: 100 q/Ha.

Tipologie prodotte e loro caratteristiche sensoriali

L'interpretazione enologia classica propone **tre principali varianti di Monterosso**

Colli Piacentini Monterosso Val d'Arda

Colore: da paglierino a dorato

Odore: delicato, caratteristico

Sapore: secco o abboccato o amabile, fine e sottile di corpo, tranquillo

Titolo Alcolometrico Volumico totale minimo: 11% vol.

Colli Piacentini Monterosso Val d'Arda frizzante

Colore: da paglierino a dorato

Odore: delicato, caratteristico

Sapore: secco o abboccato o amabile, fine e sottile di corpo;

Spuma: evanescente

Titolo Alcolometrico Volumico totale minimo: 11% vol.

Colli Piacentini Monterosso Val d'Arda Spumante

Colore: da paglierino a dorato

Odore: delicato, caratteristico

Sapore: Brut o secco o abboccato, fine e sottile di corpo;

Spuma: fine, persistente

Titolo Alcolometrico Volumico totale minimo: 11% vol.

Abbinamenti gastronomici - Il tipo amabile ben si accosta alla frutta e ai dolci a fine pasto, mentre il tipo secco è più adatto con il pesce d'acqua dolce, gli antipasti delicati e le minestre asciutte e leggere. Il tipo spumante è da aperitivo o da pasto leggero ed elegante.

La Val d'Arda, un territorio da scoprire

Percorsa dall'omonimo torrente, che sulla parte sinistra rappresenta il confine con la Val Nure, la Val d'Arda risulta politicamente compresa sotto la provincia di Piacenza e, in minor parte, sotto la provincia di Parma. I comuni idonei alla produzione di Monterosso Val d'Arda DOC, da disciplinare dei Colli Piacentini, sono sei. I loro suoli presentano le tessiture più disparate: si va dai terreni argilloso-limosi dei comuni di Gropparello e Vernasca, a quelli sicuramente più eterogenei dei comuni di Carpaneto e Castell'Arquato, nei quali si possono ritrovare tessiture franco-limose-argillose e franco-argillose, ma anche tessiture franche e franco-limose. Più omogenee si presentano invece le terre fra i comuni di Lugagnano e Alseno: nel primo prevalgono le componenti franco-limoso-argillose, mentre nel secondo primeggiano quelle franche e franco-limose.

Sulla base della percentuale calcarea dei territori dedicati alla produzione di Monterosso, è possibile effettuare una netta divisione in due gruppi: Castell'Arquato, Alseno e Carpaneto si possono definire non calcarei o poco calcarei (da meno dell'1% a circa 5% di calcare totale), mentre i comuni di Vernasca, Gropparello e Lugagnano risultano mediamente calcarei, con una percentuale compresa tra 10 e 25% del totale

F.A.Q.

Le risposte alle domande più frequenti

Che colore è il vino Monterosso?

Bianco

Perché si chiama così?

È il nome della collina di fronte a Castell'Arquato da cui derivano le uve fondamentali che compongono il vino Monterosso

Si è sempre chiamato così?

No. La denominazione è piuttosto recente (1974) con la costituzione della DOC. In precedenza era il tipico vino locale, senza un nome specifico. Il nome è recente ma la tradizione è molto lontana, essendo il classico vino "della" festa del contadino.

Che legame c'è con l'omonimo paese ligure?

Nessuno. Solo omonimia.

Perché è un vino storico?

Il vino è storico in quanto se ne parla almeno a partire da un documento del 1536.

Con che uva viene fatto il vino Monterosso?

È una composizione di uve locali, per scelta e percentuali diverso da cantina a cantina: Malvasia di Candia aromatica, Moscato bianco, Trebbiano Romagnolo, Ortrugo, Bervedino, Sauvignon ed altri vitigni a bacca bianca del territorio.

Qual è la delimitazione del territorio del vino Monterosso?

Il Monterosso può essere prodotto solo nei comuni piacentini di: Alseno, Carpaneto, Castell'Arquato, Gropparello, Lugagnano Val d'Arda, Vernasca

Quanti tipologie di vino Monterosso esistono?

Tre. Fermo, frizzante e spumante.