

parmadaily.it

GAMMA RENAULT
VEICOLI COMMERCIALI

pronta consegna

da **17.950€***
con **500€ di bonus Renault**

solo per vetture in pronta consegna
fino ad esaurimento scorte
*IVA e messa su strada escluse

scopri di più

CITTÀ ▾ TOP50 PROVINCIA ▾ TEODAILY ▾ CULTURA & SPETTACOLI ▾ SPORT NEWSLETTER CONTATTI 





Sala Baganza, trent'anni di Festival della Malvasia e un premio per i prossimi trenta

22 Aprile 2026



Da trent'anni il Festival della Malvasia è la migliore vetrina per i profumi e i sapori delle Valli di Parma. La trentesima edizione, in programma a Sala Baganza sabato 16 e domenica 17 maggio 2026 all'ombra di Rocca Sanvitale, riporta al centro la Malvasia di Candia Aromatica – vitigno a bacca bianca delle colline parmensi – in un weekend di degustazioni, sapori e divertimento promosso dal Comune di Sala Baganza e dalla Pro Loco con la collaborazione con il Consorzio Vini Colli di Parma.

Trent'anni che il Festival vive come tappa, non come traguardo: l'edizione 2026 lo conferma con il debutto di un nuovo premio, la Cosèta Malvagiovani, pensato proprio per dare spazio alla nuova generazione di produttori, ristoratori e professionisti dell'enogastronomia.





La Cosetà Malvagiovani nasce dalla collaborazione tra il Comune di Sala Baganza, la Pro Loco, il Consorzio Vini Colli di Parma e Fipe Parma (Federazione Imprese Ristorazione Intrattenimento Turismo). Racconta una scelta precisa: i prossimi trent'anni della Malvasia si costruiscono ora, dando spazio a chi sta entrando in vigna, in cantina e in sala.

"Trent'anni fa abbiamo cominciato per dare voce a un vino che era patrimonio dei produttori e che meritava di diventare patrimonio del territorio. Oggi quella voce è chiara. La Cosetà Malvagiovani serve a

fare in modo che resti chiara anche fra altri trent'anni, raccontata da chi verrà dopo di noi", dichiara Aldo Stucchi, Presidente della Pro Loco di Sala Baganza.




SCUOLA DELL'INFANZIA
MARIO LODI

ULTIMI POSTI DISPONIBILI
PER IL PROSSIMO
ANNO SCOLASTICO!

SCOPRI IL NOSTRO PROGETTO EDUCATIVO
E COME ISCRIVERE IL TUO BAMBINO O
LA TUA BAMBINA

Scopri di più >>>

Resta in palio il riconoscimento storico del Festival, la Cosèta d'Or, premio alla migliore Malvasia secca frizzante del territorio: l'ultima edizione l'ha vinta per il terzo anno consecutivo l'azienda Cerdelli, segno di una qualità che si consolida. Accanto, è confermata la Perlén'na d'Or, dedicata alla migliore interpretazione della Malvasia spumante: introdotta nel 2025 e vinta dall'azienda Lamoretti, intercetta una tendenza in crescita negli aperitivi e a tavola.



Scopri il nuovo sito!

TUTTO IL MEGLIO DELL'ENOGASTRONOMIA EMILIANA!

www.assaggiamparma.it

"In trent'anni il Festival ha unito una comunità intorno alla Rocca Sanvitale e all'identità enogastronomica di Sala Baganza. È un patrimonio di relazioni, di lavoro, di accoglienza che oggi parla a un pubblico nazionale e che porta valore al territorio ben oltre i due

giorni della manifestazione. Il nostro impegno come Comune è farlo crescere ancora”, ha aggiunto Aldo Spina, Sindaco di Sala Baganza.



Durante i due giorni saranno presenti le aziende produttrici del territorio per presentare le proprie etichette, con interpreti delle Valli di Parma e di altri territori della Malvasia di Candia Aromatica. Un'occasione per leggere il vitigno attraverso firme e stili diversi.

LA MALVASIA DI CANDIA AROMATICA IN BREVE

Vitigno a bacca bianca di probabile origine greca — il nome richiama Candia, antico toponimo veneziano dell'isola di Creta — la Malvasia di Candia Aromatica è oggi coltivata principalmente sulle colline di Parma e Piacenza, con presenze in Oltrepò Pavese, nei Colli di Scandiano e Canossa. Si distingue dalle altre Malvasie per un profilo aromatico inconfondibile: agrumi, fiori bianchi (acacia, fresia, lavanda), frutta a polpa gialla e una caratteristica nota moscata.

Sui Colli di Parma è il vitigno bandiera della DOC omonima, riconosciuta dal 1938: nella tipologia Malvasia rappresenta almeno l'85% dell'uvaggio. Si vinifica nelle versioni secca, semi-secca e dolce, ferma, frizzante e spumante — una versatilità che ne ha fatto il bianco identitario del territorio, dall'aperitivo alla tavola. Storicamente è documentata anche nelle cantine di Maria Luigia d'Austria, duchessa di Parma.

IL PROGRAMMA

Sabato 16 maggio

Apri il Festival, alle 10:30, il convegno inaugurale, dedicato quest'anno al futuro del vitigno. Alle 15:45, masterclass dei sommelier

ALS Emilia, organizzata dalla Strada del Prosciutto e dei Vini dei Colli di Parma. Dal pomeriggio, i MalvaAperitivi sui "terzi" promossi dalla Pro Loco; alle 17:30, "Malvasie d'Italia", degustazione raccontata da Matteo Pessina. Alle 20:00, il giardino farnesiano si illumina per Magnarocca, cena della tradizione parmigiana con i vini dei Colli di Parma.

Domenica 17 maggio

Dalle 8:30 parte dal giardino farnesiano la camminata alla scoperta del torrente Baganza, a cura del GES. In contemporanea, al Golf del Ducato, si terrà la gara nazionale di golf "Premio Festival della Malvasia XXX Cosèta d'Or". Alle 10:00 si insediano le giurie dei premi Cosèta d'Or e Perlén'na; mentre dalle 11:00, i visitatori potranno indossare i panni dei giudici e degustare le Malvasie in concorso per il tradizionale premio popolare, la Cosèta di Legno. La giornata prosegue con i MalvaAperitivi sui "terzi" e si chiude alle 18:30 con le premiazioni delle migliori Malvasie.

INFORMAZIONI UTILI

L'accesso al Festival è gratuito. Alcuni eventi sono su prenotazione: è possibile partecipare alla Magnarocca scrivendo all'indirizzo mail prolocosala@yahoo.it o contattando direttamente il 0521-331342/3; il costo è di 35€ per adulti e 20€ per ragazzi fino a 14 anni. Per entrambe le giornate sono attivi un'area giochi per bambini e un'esposizione di motori e attrezzature per il giardinaggio. Dalle 10 alle 18 sono visitabili gratuitamente la Rocca Sanvitale di Sala Baganza e il Museo del Vino.

IL FESTIVAL DELLA MALVASIA

Il Festival della Malvasia è promosso e organizzato dal Comune di Sala Baganza, dalla Pro Loco e dal Consorzio Vini dei Colli di Parma, in collaborazione con le Associazioni di Volontariato salesi, la Scuola "F. Maestri" di Sala Baganza, la Strada del Prosciutto e dei Vini dei Colli di Parma, AIS Parma-Emilia, Destinazione Turistica Emilia, Parchi del Ducato, GAL del Ducato, Parma Quality Restaurants, FIPE Ascom, i Musei del Cibo, il Consorzio del Parmigiano Reggiano, il Consorzio del Prosciutto di Parma, il Consorzio della Coppa di Parma e del Salame di Felino.

L'iniziativa gode del patrocinio di Provincia di Parma, Unione Pedemontana Parmense, Comune di Parma, Camera di Commercio e UNPLI.

[FESTIVAL MALVASIA](#)[SALA BAGANZA](#)

LEGGI ANCHE:

**Sala Baganza: dal
Circolo anziani
"Vespini" un sostegno**

**"Conversazioni
d'autore" alla Rocca
di Sala Baganza**

**Sala Baganza, "Il
diritto di diventare
grandi": progetti di**

alle donne vittime di
violenza



vita per persone con
disabilità



Copyright © 2007-2025 ParmaDaily.it
Privacy – Cookies



direttore responsabile
Andrea Marsiletti

CHIUDI