



29.09.2026 10:34 |

A Gravel Gourmet i sapori delle Valli di Parma si scoprono pedalando



Ben dieci merende gastronomiche attendono il 4 ottobre i partecipanti all'evento ciclo-enogastronomico delle Valli di Parma. Ultimi posti disponibili per iscriversi e ingressi omaggio ai Musei del Cibo per vivere un weekend in compagnia alla scoperta delle prelibatezze del territorio, una pedalata alla volta.

Cicloturismo ed enogastronomia sono il binomio su cui da sempre si fonda Gravel Gourmet, ma mai come quest'anno l'accoppiata si rivela così ricca e variegata. Per chi vive il ciclismo come esperienza e scoperta, senza disdegnare i piaceri del palato, l'evento di **domenica 4 ottobre** sarà un vero toccasana.

A curarlo sono gli organizzatori dell'**ASD Happy Trail MTB, affiancati dall'Unione Pedemontana Parmense** e dalle tante realtà della ristorazione attive **nei comuni di Collecchio, Felino, Sala Baganza e Traversetolo**, che mai come quest'anno promettono di "prendere per la gola" i partecipanti dell'evento ciclo-enogastronomico delle **Valli di Parma**: ben dieci sono le soste golose distribuite lungo il percorso più esteso, sette su quello breve e due **sulla traccia Family**. Un'abbondanza di tappe per assaggiare il meglio di questo

territorio: dai salumi alla pasta, dalla **Malvasia** alla passata di pomodoro. **Le Valli di Parma** sono la culla di prelibatezze conosciute in tutto il mondo, e **Gravel Gourmet** è un modo diverso per scoprirle.

ALLA SCOPERTA DELLA TRADIZIONE ENOGASTRONOMICA EMILIANA

Come ogni pedalata che si rispetti, si parte con un buon caffè accompagnato da torte fatte in casa: è l'offerta della prima merenda, dopo pochi chilometri, nel giardino di **Rocca Sanvitale**, a cura della **Pro Loco di Sala Baganza**.

Al **Museo del Salame di Felino**, sia sul corto che sul lungo (**46 km e 66 km**), si degusta uno dei salumi principi del territorio: **il salame di Felino offerto dalla Pro Loco locale**. Chi prosegue sul lungo trova ad attenderlo l'**Agriturismo al Vigneto**, con un altro grande classico della cucina locale: i tortelli d'erbette al burro e **Parmigiano Reggiano**. Una delle nuove merende dell'edizione 2026 è in programma alla **Cantina Cerdelli**, più volte premiata con la **Cosetà d'Or al Festival della Malvasia**. Insieme a un calice della sua pluripremiata **Malvasia**, si possono gustare i salumi della tradizione emiliana e l'**immancabile Parmigiano Reggiano**. **A San Vitale Baganza, La Pasticceria di Sara** propone un intermezzo dolce con un dessert tipico locale.

Si torna sul salato a **Vini Palazzo**, una delle soste più attese dai partecipanti dove si potrà degustare il risotto accompagnato con un bicchiere di Malvasia. A **Cascina Capanna** si proseguirà con una degustazione di formaggi locali con miele. Pedalando verso il rientro, non mancherà la suggestiva pausa sui vigneti del **Monte delle Vigne**, dove **un calice di Malvasia o Lambrusco** accompagna **un trancio di pizza con prosciutto crudo tagliato al momento**.

Prima di rientrare a **Parco Nevicati**, la **Corte di Giarola** regala un altro piatto della tradizione: la celebre torta frita. Per chi non sarà ancora sazio, le crespelle ai funghi al ristoro finale chiudono in bellezza una giornata ricca di gusti e sapori. Lungo i percorsi lungo e corto sarà inoltre possibile acquistare salumi, formaggi, vini e dolci locali che un apposito servizio predisposto dall'organizzazione porterà poi all'arrivo.

PERCORSI, ISCRIZIONI E INFO UTILI

Domenica 4 ottobre si potrà pedalare su tre percorsi: **il lungo di 66 km e 1.000 metri di dislivello**, **il corto di 46 km e 600 metri di dislivello** e il **Family**, pensato per pedalare in famiglia, di **22 km e 150 metri di dislivello**. Le iscrizioni restano aperte fino a venerdì 2 ottobre, con pochi posti ancora disponibili. **Il costo d'iscrizione è abbastanza sostenibile**, comprensivo di merende gourmet, servizio meccanico, lavaggio bici, gift bag con gadget, servizio fotografico e trasporto per gli acquisti gastronomici. La quota per partecipare al percorso family è invece di 25€, gratuita per i minori di 12 anni, e comprende anche **le due experience dedicate ai più piccoli, ai Boschi di Carrega e alla Corte di Giarola**.

Chi si iscrive a Gravel Gourmet potrà inoltre visitare gratuitamente, sabato 3 e domenica 4 ottobre, **la rete dei Musei del Cibo delle Valli di Parma: il Museo del Pomodoro e della Pasta alla Corte di Giarola, il Museo del Vino di Sala Baganza e il Museo del Salame di Felino.** Sono infine disponibili pacchetti turistici che abbinano pedalate e degustazioni delle eccellenze locali.

Aprilo qui <https://vivere.me/g0u7>