

4. Gli itinerari turistici della Malvasia tra Parma e Piacenza

4.06 – Val d’Arda, Val Nure, Val Tebbia e Val Tidone: “Malvasia ricca e versatile”

Audentes fortuna iuvat. E i piacentini sono stati prima fortunati e poi audaci poiché nelle secolari migrazioni che dal Peloponneso hanno portato in Italia diciannove vitigni che rappresentano altrettante famiglie di Malvasia, le colline di Piacenza (e Parma) hanno avuto la buona sorte di ricevere in dote la più ricca e versatile di queste uve. Quella dall’aromaticità ineguagliabilmente intensa, dall’elegante e profumata fragranza, ma soprattutto la più poliedrica. Capace di esprimersi in allegra frizzantezza così come in strutturata fermezza, di cambiare abito restando sé stessa: dolce e secca, giovane e invecchiata, ferma o spumantizzata, perfino passita.

Questo grazie a un corredo aromatico particolarmente ricco e complesso, di cui ci si innamora già dall’esame olfattivo, un po’ come di una bella signora di cui si dischiude garbatamente il profumo - ancor prima della vista - nel *foyer* di un teatro alla prima di un’opera di Verdi.

E fin qui siamo alla fortunata dotazione che è stata donata al territorio. Poi c’è l’audacia, sotto forma di talento e capacità di intuizione. E sotto questo punto di vista dobbiamo avvicinarci molto di più ai tempi nostri. Perché di fatto fino agli anni Ottanta la Malvasia sulle tavole dell’Emilia occidentale era sinonimo di vino dolce, frizzantino, in cui intingere a fine pasto la classica ciambella, a Piacenza nota come “buslan”.



Poi, nelle imprevedibili trame del destino, capitò che, seguendo le orme materne e il desiderio di cambiare le strade della propria vita, arrivarono in Val Nure due milanesi, i fratelli Stefano e Ferruccio Pizzamiglio, fondatori de' La Tosa. Primi sul territorio ad intuire, al momento della vendemmia, che quella meravigliosa uva poteva esprimere qualcosa di diverso da ciò che l'uomo le aveva sino a quel momento tirato fuori. Meritavano una destinazione più evoluta, un vino fermo. Il primo tentativo non fu soddisfacente e le bottiglie realizzate con quell'inedita tecnica di vinificazione furono donate a un convento di frati, i quali ovviamente si ripresentarono anche l'anno dopo, chiedendo il bis, ma questa volta "l'esperimento" era perfettamente riuscito. Ed era nato *Sorriso di Cielo*, per molti esperti ed appassionati il miglior vino bianco che si produce nel Piacentino. Basti dire che quello che è stato giudicato nel 2022 il miglior ristorante del mondo, *Geranium* di Copenaghen, ne ha in carta cinque annate (unico vino bianco emiliano). E di cui *chef* del calibro di Ezio Santin, ieri, e Massimo Bottura, oggi, si sono innamorati. Questo nostro percorso piacentino non può quindi che partire dall'Azienda Agricola La Tosa di Vigolzone (<http://www.latosa.it/>), ma anche su altri tipi di terreno altrettanto peculiari della provincia di Piacenza e di quelle vicine la Malvasia di Candia aromatica si esprime ad altissimo livello, seppure con altre, non meno interessanti peculiarità.

4.6.1 – Da Alseno a Vernasca

E torniamo in viaggio. Lasciando la via Emilia ad Alseno, dopo un'eventuale visita alla sorprendente abbazia cistercense di Chiaravalle della Colomba,



si può giungere a Castelnuovo Fogliani, splendida villa settecentesca con giardino progettata da Luigi Vanvitelli, l'architetto di Carlo di Borbone, duca di Parma e Piacenza, poi re delle Due Sicilie e infine re di Spagna. È di proprietà dell'Università Cattolica di Piacenza, che dispone anche del cinquecentesco Palazzo Fogliani in città. Presenta suggestivi ambienti del tardo barocco. Lì si innesta la strada che porta a Scipione e a Salsomaggiore, appartenuti alla potente famiglia Pallavicino, che deteneva il possesso dei pozzi di salemma, di importanza strategica per gli stati di Piacenza e Parma, e che avevano la signoria sulle città di Cortemaggiore, Monticelli, Busseto e Borgo San Donnino.



Si risale la valle e si giunge nel borgo medioevale di Vigoleno, da sempre appartenuto alla egemone e guelfa famiglia Scotti: un castello protetto da due cinte di mura dominante il territorio, la pieve romanica di San Giorgio con sculture romaniche del XII secolo, l'Oratorio cinquecentesco di Santa Maria delle Grazie, con una preziosa cappella dei Misteri del rosario.



Proseguendo nella valle si può raggiungere Vernasca (Mocomero), ridente centro abitato premontano non lontano da Morfasso e da Sperongia, dove ha sede il Museo Piacentino della Resistenza.



Da queste parti alcuni assaggi da non perdere ci portano nelle cantine di: Illica Vini a Case Barani di Vernasca (<https://www.illicavini.it/>) per assaggiare "Archeus" un geniale passito muffato di Malvasia di Candia aromatica; Azienda Agricola Lusignani di Vigoleno (<https://www.lusignani.com/> con il celebre Vinsanto ma anche con due versioni secca e dolce); Azienda Vitivinicola Torri di Vernasca (<https://www.vitivinicolatorri.it/>); Terzoni Claudio La Conchiglia a Vernasca (<http://www.terzonivini.it/>) con il pluripremiato passito Sensazioni d'Inverno.

4.6.2 – In Val d’Arda: da Castell’Arquato a Vigolo Marchese

Per giungere nella Val d’Arda si valica per Bacedasco, dove ancora rimangono le terme di acque salutari e sulfuree, che introducono in un geomorfismo particolare (terre rosse) che portano



all’irresistibile Castell’Arquato, borgo medioevale perfettamente conservato, che nella sommità presenta una magnifica piazza dove si affacciano la chiesa collegiata, gioiello romanico degli inizi del sec. XII, con la cappella di Santa Caterina ricca di affreschi quattrocenteschi e con annesso il piccolo e prezioso Museo della collegiata, il Palazzo del Podestà, sede comunale, la rocca viscontea che si erge verso l’ubertosa valle. Da non perdere il Museo geologico, che raccoglie reperti fossili dell’era placenziana, tra cui la balenottera acutorostrata e il Museo Luigi Illica, il librettista preferito di Giacomo Puccini.



Risalendo la valle si giunge a Lugagnano e si incontra la poderosa diga di Mignano, costruita nei primi decenni del Novecento.



Qui è piacevole scoprire come i terreni del Piacenziano condizionino piacevolmente sapidità e mineralità della Malvasia, conferendole peculiarità olfattive e gustative del tutto particolari. Dove? Partiamo da Vini Croci di Castell'Arquato (<https://www.vinicroci.com/>) per una ragione particolare: il titolare Massimiliano Croci fa parte di quel crescente numero di vignaioli che "credono" nella macerazione sulle bucce (oltre che nell'utilizzo di lieviti esclusivamente indigeni) per la vinificazione di questo come di altri vitigni autoctoni. E i risultati del loro lavoro migliorano di anno in anno andando a coprire una moderna porzione di gusto abbracciata soprattutto dai giovani. Da provare assolutamente il suo Valtolla. Ma anche: Casa Benna Vini di Castell'Arquato (<https://www.casabenna.it/>); è da assaggiare Luce di Selce; Azienda Agricola Il Casello di Bacedasco Basso (<http://www.aziendailcasello.it/>); Tenuta La Ratta di Bacedasco Sotto (<https://www.tenutaratta.it/it/>); Azienda Vitivinicola Podere Pavolini (<http://www.poderepavolini.it/>) dove Graziano Terzoni vi commuoverà con la sua Acquapazza; La Tollara di Cortina di Alseno (<https://www.tollaravini.it/>). [passito L'Angelico]; Azienda Agricola Loschi di Bacedasco Alto (<https://www.loschivini.it/>)[passito L'Arte Contadina]; Podere Le Lame di (Bacedasco <https://www.poderelelame.it/>).

17 - Proseguendo verso ovest non si deve perdere la visita a Vigolo Marchese, dove la pieve e il battistero degli anni attorno al 1050 costituiscono la testimonianza più antica del primo romanico piacentino e padano.

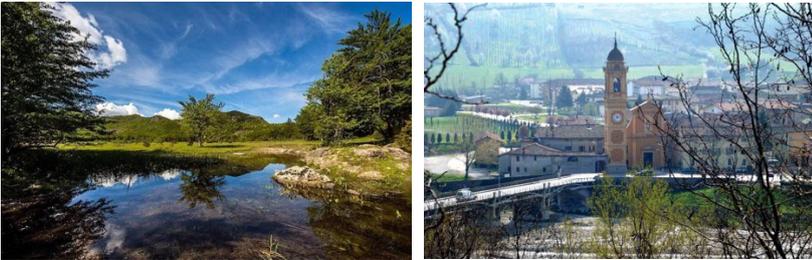


Più oltre si incontrano in questa valle del Chero Ciriano e Carpaneto, altri possedimenti della famiglia Scotti, noti rispettivamente per la ricetta sulla mostatura del vino contenuto in un inedito registro della cantina dei conti Scotti del 1730 e per la eclatante festa annuale della Coppa; il Comune ha sede nel quattrocentesco castello Scotti.

Azienda Vitivinicola Pusterla di Vigolo Marchese (<https://vinipusterla.it/>); Cantine Campana di Ciriano (<https://www.cantinecampana.it/>): provate il Malvasia fermo di La Ciocca; Azienda agricola Montesissa Emilio di Magnano di Carpaneto (<http://www.montesissaemilio.it/>) Cascinotta di Rizzolo di San Giorgio (<http://cascinottadirizzolo.blogspot.com/>).

4.6.3 – In Val Nure

Si giunge rapidamente nella Valle del Nure, approdando a Ponte dell'Olio, sede di cantine e salumifici San Bono, Bignami e Salini di Groppallo. Tra le cantine vanno ricordate i Perinelli, dove è ancora installato un torchio seicentesco delle stesse dimensioni di quelle prescritte da Catone (<https://www.iperinelli.it/>) e dove opera una cooperativa sociale, Marengoni (<https://www.vinimarengoni.com/>), ma soprattutto il Baraccone (<https://www.baraccone.it/>), cantina posta su una collina di 300 metri che richiama nel nome la tipicità del Carro di Tespi, che serviva a portare il divertimento teatrale e i burattini tra le genti del territorio (Andreana Burgazzi vi farà assaggiare la delicata Malvasia ferma Parelio).



Nella località di Castione sono ancora visitabili la torre trecentesca del castello appartenuto agli Anguissola e ai Salvatico e alla chiesa di San Giovanni Battista, completamente decorata con affreschi prospettici del 1735, con una Cappella della Madonna del Rosario di alta qualità artistica e con una sacrestia di grande eleganza.



Nella zona valnurese sono parecchie le cantine che meritano una sosta, a cominciare dalla già citata azienda La Tosa presso la quale è allestito anche un importantissimo Museo del Vino, arricchito da pregiate raccolte documentarie sei-settecentesche sulle tenute coltivate a vite e dalla biblioteca sull'ampelografia.



Tra le cantine più importanti della zona va certamente segnalata Romagnoli a Villò (<https://www.cantineromagnoli.it/>) con prodotti d'eccellenza come Caravaggio Bianco. Nell'Azienda

Agricola L'uccellaia di Albarola (<https://www.uccellaia.com/vini>) la vignaiola Chicca Baroni Nicoletti vi farà assaggiare una versione ancestrale della Malvasia che si chiama Lalalà.

Ma se si deve guardare al passato con rispetto e devozione il pensiero non può che andare allo straordinario patrimonio storico dell'Azienda Vitivinicola Barattieri (<https://www.aziendabarattieri.com/>) per quello che deve essere considerato senza alcun dubbio il decano dei vini a base di Malvasia di Candia aromatica e cioè il Vinsanto di Albarola. I grappoli, selezionati, vengono adagiati sui graticci, riposano in appassimento a ventilazione naturale per 60/70 giorni. In periodo Natalizio si procede con la pigiatura in torchio manuale, e dopo un passaggio in vasca d'acciaio inizia la lunga attesa: immesso nei caratelli (alcuni dell'800) inizia il lungo percorso fermentativo e di affinamento grazie alla Madre, costituita nel 1823, che ne aumenta struttura e carattere di anno in anno. Dopo 10 anni il vino viene imbottigliato, e sono necessari altri 2 anni di affinamento in bottiglia. Non a caso parliamo di un vino piacentino fra i più conosciuti e apprezzati d'Italia.

Ritornando a Ponte dell'Olio si può ammirare il suggestivo castello di Riva, fondato dagli Anguissola, che proprio in quel tratto deviarono il corso del Nure per creare il Rivo San Giorgio, che alimentava undici mulini e che irrigava i terreni e giungeva a San Giorgio, presidiato da un altro loro imponente e molto ben conservato castello Scotti, oggi sede municipale.



Si scollina poi verso il Bagnolo e si scende nella piccola Val Trebbiola, dove è allocata l'Azienda Vinicola La Stoppa (<https://www.lastoppa.it/>) immersa in una naturalistica verginità. Con Elena Pantaleoni torniamo ai vini naturali e alle Malvasie ottenute con macerazioni sulle bucce, prima tra tutte Ageno, prodotto di punta de' La Stoppa in carta presso importanti ristoranti stellati d'Italia e del mondo. Ma anche al passito Vigna del Volta e al meraviglioso muffato Buca delle Canne.

4.6.4 – In Val Trebbia

Si giunge poi nell'ampia e più celebre Val Trebbia, a Rivergaro caratteristica per l'antica chiesa di Sant'Agata, per la Villa neoclassica Anguissola e per il parco lungo il Trebbia. Qui sono segnalate altre importanti cantine: Il Poggiarello Vini di Statto (<https://www.ilpoggiarellovini.it/>) [assaggiate La Malvagia]; Cantine Bonelli (<https://www.cantinebonelli.it/>) Il Poggio di Andrea Cervini.



La vicina Travo è luogo di notevole interesse storico e culturale per la chiesa di Sant'Antonino, il poderoso castello Anguissola con il Museo Archeologico, il parco del neolitico, la piccola chiesa di Santa Maria, che sorge dove fino al II sec. era collocato il tempio di Minerva Medica, santuario frequentatissimo per le sue acque curative, le cui attestazioni per grazia ricevuta si trovano su epigrafi conservate ai Musei di Palazzo Farnese a Piacenza.



Due belle realtà della zona sono l'Azienda Vitivinicola Tenuta Borri di Pillori (<https://www.tenutaborri.it/>) e Azienda Agricola Denavolo (<https://www.denavolo.it/>) sul monte omonimo, che fu un importante insediamento nell'età del ferro.

Da Rivergaro si può attraversare il Trebbia e ammirare il castello trecentesco quadriturrito di Statto, la grandiosa villa settecentesca di Croara e il magnifico Castello di Rivalta degli Zanardi Landi, di assetto rinascimentale, sede di un Museo delle armi e dei costumi d'epoca e con ambienti interni perfettamente conservati dal sec. XVIII (salotti, ceramiche per la tavola e cucina attrezzata con tegami in rame).



Da Rivalta si può raggiungere la Val Luretta, la più ricca di castelli ravvicinati: Lisignano con fossato, Momeliano, Rezzanello, Monticello, Agazzano rocca con grande palazzo settecentesco aggregato, Boffalora, Castagno.



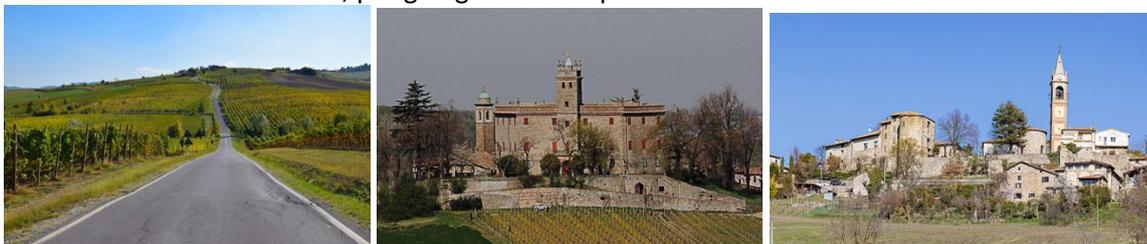
Qui merita la visita la cantina Luretta di Momeliano (<https://luretta.com/>), che ha la bottaia nelle cantine del castello e propone una delle più interessanti letture del nostro vitigno con il fermo Bocca di Rosa. Dalla strada della Val Luretta, che costeggia tutta l'area collinare e offre una vista mozzafiato sulla pianura e con cielo terso anche sulle Alpi, si giunge nella Val Tidone, il centro vitivinicolo di maggiore forza del comparto piacentino.

4.6.5 - In Val Tidone

Borgonovo, dominata dalla rocca dei Santa Fiora-Pallavicino, è il capoluogo di fondovalle e dispone di una imponente cantina sociale la Cantina Valtidone (<https://www.cantinavaltidone.it/>), che si è forse ripresa la fama dalla presenza della cantina ducale farnesiana seicentesca, dove venivano raccolte e mostate le uve migliori destinate alla Corte. Risalendo, si attraversa Castelnuovo, dove è posto il castello appartenuto alla famiglia Dal Pozzo Farnese, e dove si trova la Tenuta Pernice (<https://tenutapernice.it/>).



Proseguendo verso Pianello ci si trova in un triangolo intensamente coltivato caratterizzato da un paesaggio di dolci colline e di piccoli centri disseminati dovunque: tra Ziano, Albareto, Vicobarone, Montalbo con il suo maestoso castello Scotti, per giungere a Genepreto.



Da queste parti andare per cantine vuol dire avere l'imbarazzo della scelta, come ben sanno i milanesi da sempre frequentatori della Val Tidone e appassionati dei suoi vini. Restando al tema della Malvasia di Candia aromatica, ecco alcuni preziosi riferimenti per chi va alla ricerca di degustazioni.

Azienda Vitivinicola Lusenti di Vicobarone (<https://lulentivini.it/>) con l'assaggio di Emiliana, sorridente Malvasia frizzante rifermentata in bottiglia.

Azienda Vitivinicola Podere Gaiaschi di Genepreto (<http://www.poderegaiaschi.it/>) con lo spumante Oro Dolce.

Azienda Agricola Gualdora di Montalbo (<https://gualdora.it/>) con Blancas

La Ferraia di Vicomarino (<https://www.ferraiwinery.it/>) il fermo Acino d'Oro va assaggiato come pure la Malvasia frizzante.

Azienda Agricola Santa Giustina (<http://WWW.santagiustina.com/>)

Solenghi Vini a Battibò di Corano (<https://www.solenghi.com/>), con Gaetano e Nicola pronti a farvi assaggiare il prezioso passito Danza del Sole

Aziende Vitivinicole Mossi attestata già dal 1558 di Albareto (<https://mossi1558.com/>): provate il fermo Baciamaio affinato in anfora.

Azienda Vitivinicola Il Negrese di Ziano (<http://www.agriturismoilnegrese.it/>), con il pluripremiato Passito.

Cantina Sociale Di Vicobarone (<https://www.cantinavicobarone.com/>): Theta.

Vitivinicola Valla di Ziano. (<https://www.vinivalla.it/>), fatevi servire il fermo 21.01 e il passito Al Pasì.

Cantina Gaiaschi Terenzio(<https://www.gaiaschivini.it/>): Sulana:

Azienda Vitivinicola Torre Fornello di Ziano (<https://www.torrefornello.it/it/>) con due assaggi obbligatori e sorprendenti: il fermo Donna Luigia e il muffato UNA

Azienda Vinicola Castello Di Luzzano tra Ziano e Rovescala (Pv)

(<https://castelloluzzano.it/>) con la storia - tutta da scoprire - della Malvasia di Leonardo da Vinci ritrovata recentemente nell'orto di palazzo Landi-Atellani a Milano

Fratelli Piacentini di Ziano (<https://www.fratellipiacentini.it/>): Mira.

Azienda Agricola Zeroli di Vicobarone (<http://www.zeriolivini.com/>): Malvasia frizzante La Costa.

Un universo di piaceri.