

Anùlen & Vén al Castello Pallavicino di Varano

Masterclass con Degustazione di Anolini, Prosciutto, Formaggi e Vini D.O.C. del Ducato di Parma e Piacenza.

Gusto e Storia si incontrano fra le mura del secolare Castello di Varano. Un'imperdibile occasione, per scoprire le prelibatezze del territorio e visitare l'Inespugnabile Fortezza dei Pallavicino. La degustazione, promossa dal Comune di Varano in collaborazione con la Strada del Prosciutto e dei Vini, vedrà protagonisti i vini d.o.c. di Parma e Piacenza e i prodotti gastronomici del territorio, con un focus particolare sul prestigioso Anolino di Varano De' Melegari.

PROGRAMMA

- Ore 11:30: Saluti di benvenuto delle Autorità.
- Ore 11:50: Degustazione di alcune Eccellenze Gastronomiche del Territorio in abbinamento con una selezione di Vini D.O.C. di Piacenza e Parma.
- Ore 13:00: Visita Guidata della Fortezza (accessoria).

In abbinamento con i Vini D.O.C. di Piacenza e Parma saranno degustati:
Prosciutto di Parma DOP stagionatura 24 mesi (Prosciuttificio F.lli Canetti, Langhirano);
Parmigiano Reggiano DOP stagionatura 14 mesi (Caseificio Il Battistero, Varano De' Melegari);
Parmigiano Reggiano DOP stagionatura 24 mesi (Caseificio San Martino, Varano De' Melegari);
Anolini di Varano De' Melegari senza carne;
Anolini di Varano De' Melegari con la carne.

Condurrà la degustazione:
Annamaria Compiani, Delegato dei Sommelier AIS Parma.

Parteciperanno alla degustazione:
Mauro Lamoretti, Presidente della Strada del Prosciutto e dei Vini dei Colli di Parma;
Michele Berini, Segretario della sede di Parma del Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano;
Antonio Battei, Gran Maestro della Arciconfraternita dell'Anolino;
Orazio Zanardi Landi, Presidente dell'Associazione Castelli del Ducato di Parma, Piacenza e Pontremoli.

Costo:

- Masterclass con degustazione: euro 15,00 a persona
- Masterclass con degustazione + Visita Guidata della Fortezza: euro 20,00 a persona

(la prenotazione è obbligatoria)

Info e Prenotazioni:

Tel. 327 3797253

Email: castellodivarano@oltrelospeschio.com

Nota: L'evento si terrà anche in caso di maltempo.