



sabato 24 aprile 2010, ore 16.48

## Le ricette dell'Unione Europea



### I prodotti tutelati

-  [Formaggi](#) (142)
-  [Prodotti a base di carne](#) (66)
-  [Carne fresca](#) (37)
-  [Pesce](#) (10)
-  [Altri prodotti di origine animale](#) (8)
-  [Oli e burro](#) (59)
-  [Olive da tavola](#) (5)
-  [Ortofrutticoli e cereali](#) (103)
-  [Panetteria e Pasticceria](#) (19)
-  [Birre](#) (15)
-  [Altre bevande](#) (18)
-  [Altri prodotti](#) (10)

### L'archivio notizie

## Volta Mantovana: 8° Mostra nazionale di vini passiti e da meditazione

Dal 30 Aprile al 3 Maggio 2010

Più di 100 etichette, due giorni di degustazioni guidate da esperti di fama nazionale, "gemellaggio" con il Porto, ristorazione d'eccellenza nell'evocativa location di Palazzo Gonzaga e dei suoi giardini all'italiana.



Degustare vini passiti nelle sale affrescate di una villa ducale, assaggiarli e conoscerli fra le architetture verdi di un giardino all'italiana, scoprirne le caratteristiche sorseggiandoli fra colonne antiche: questa l'atmosfera che i visitatori vivranno a Volta Mantovana da venerdì 30 aprile a lunedì 3 maggio in occasione dell'ottava Mostra Nazionale dei Vini Passiti e da Meditazione.

L'evento, che via via si è affermato fra i più importanti del settore in Italia, promette per l'edizione 2010 una prima grande novità, che è proprio l'ambientazione. Le ex scuderie ducali, sede principale della Mostra Mercato nelle scorse edizioni, continueranno ad animarsi durante la manifestazione, ospitando momenti conviviali e di banchetto. Le Aziende, le degustazioni, gli incontri di approfondimento e i vini animeranno invece gli spazi interni e i giardini di Palazzo Gonzaga, valorizzati in tutta la loro potenzialità di location fortemente evocativa. In occasione della Mostra, il Palazzo tornerà dunque ai fasti degli antichi ricevimenti, come vollero i suoi fondatori, Barbara di Brandeburgo e Ludovico Gonzaga, che edificarono la villa a metà del XV secolo per i loro soggiorni in campagna fra le colline Moreniche e nel clima salubre del vicino Lago di Garda.

Novità nella novità, per la prima volta nella tradizione della Mostra sarà percorribile il passaggio sotterraneo che collega Palazzo Gonzaga alle Scuderie. Nel sotterraneo saranno esposte le etichette dei vini presenti in Rassegna, ciascuna accompagnata da relativa scheda tecnica.

I vini potranno essere degustati presso il Banco d'Assaggio allestito nell'area nobiliare del giardino del Palazzo, grande e panoramica terrazza verde ideata secondo gli schemi di un chiostro monacale. Una particolarità: le colonne in pietra di quest'area di giardino provengono da monasteri e conventi soppressi in epoca napoleonica. Grazie alla sensibilità degli allora proprietari del Palazzo, i Guerrieri Gonzaga, le colonne furono "salvate" e qui portate ad abbellire il giardino. Ed è questa la ragione delle loro diverse forme e decorazioni. I camminamenti fra le aiuole dell'ampia area inferiore del giardino ospiteranno invece gli spazi espositivi aziendali nella Mostra - Mercato, che proporrà anche prodotti tipici mantovani.

Nelle sale dell'edificio si svolgeranno degustazioni guidate condotte da Paolo Lauciani, il sommelier di "Gusto", la rubrica del Tg5 dedicata all'eno-gastronomia, e da Osvaldo Murri, analista sensoriale e giornalista enogastronomo ("Vivere meglio", Rete4). Le degustazioni si svolgeranno sabato 1° maggio e domenica 2 maggio, secondo un calendario di ampia panoramica d'orario (prenotazioni e informazioni al sito [www.vinipassiti.net](http://www.vinipassiti.net))

Organizzata dall'Amministrazione Comunale e dalla Pro loco di Volta Mantovana in collaborazione con la Strada dei Vini e dei Sapori Mantovani e il Consorzio Provinciale Tutela Vini Mantovani, la manifestazione ha contato lo scorso anno 12.000 visitatori, proponendo più di cento etichette italiane e un ospite d'eccezione, il Sauternes dei migliori produttori francesi.

Il "gemellaggio" con i passiti e i vini da meditazione stranieri coinvolgerà quest'anno il Porto, il celebre vino liquoroso portoghese.

### I Marchi di tutela

### Gli ultimi prodotti

**Asparago violetto di Albenga**



Asparago violetto di Albenga

[Guarda la scheda del prodotto](#)

**Asparago verde di Altedo**



La Indicazione Geografica Protetta "Asparago verde di Altedo" è riservata ai turioni di Asparago provenienti...

[Guarda la scheda del prodotto](#)

**Asparago bianco di Cimadolmo**



L'indicazione geografica protetta «Asparago bianco di Cimadolmo» è riservata ai turioni di asparago...

[Guarda la scheda](#)

### Vendita Vino Moscato

Dall'Uva Zibibbo di Pantelleria  
Produzione  
Passito Alta  
Qualità!

[www.passitopantelleria.it](http://www.passitopantelleria.it)

### Villa Sandi - Visite

Visite gratuite a Villa Sandi ed alle splendide cantine sotterranee.

[villasandi.it](http://villasandi.it)

### Telematizzazione accise

Vino Birra Alcoli A partire da 200 eu all'anno

[www.olitech.it](http://www.olitech.it)

### Olio extravergine Ligure

diretto dal produttore in Albenga olio di oliva integrale taggiasca

[www.agricolaleale.it](http://www.agricolaleale.it)

Le novità riguarderanno anche il quarto giorno dell'evento, lunedì 3 maggio, dedicato esclusivamente agli operatori della ristorazione, invitati a conoscere vini e produttori. Durante la tre giorni di Volta Mantovana, sarà possibile usufruire di visite guidate a Palazzo Gonzaga, alle mura del castello e alle torri con animazione a cura della Compagnia degli Ordallegri. Inoltre, vari ristoranti convenzionati proporranno menù tipici accompagnati da vini riserva locali e passito al prezzo concordato di 25,00 Euro (elenco e informazioni [www.vinipassiti.net](http://www.vinipassiti.net)).

L'evento si svolge con il patrocinio di Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Regione Lombardia – Agricoltura, Federazione delle Strade dei Vini e dei Sapori di Lombardia, Camera di Commercio di Mantova, Provincia di Mantova – Assessorato all'Agricoltura.

Di seguito, il programma della manifestazione:

VENERDI' 30 Aprile 2010

Alle 15,00: Apertura degli spazi espositivi con:

Rassegna dei vini passiti: esposizione dei vini partecipanti con scheda tecnica

Banco d'assaggio: dove si potranno gustare tutti i vini in rassegna

Mostra Mercato: le aziende espongono, fanno degustare e vendono i loro vini ed i loro prodotti

Mostre tematiche – Rassegna dell'editoria di settore

16,30 Inaugurazione ufficiale Mostra

20:00 Chiusura stand

20:30 Cena di Gala con vini mantovani premiati al Vinitaly

Sabato 1 e Domenica 2 Maggio 2010

Alle 9,00 Apertura degli spazi espositivi

Dalle 10:00 alle 11,30 Degustazioni guidate vini passiti, cioccolato-passiti, sigari - passiti

Dalle ore 15:00 Spazio ludico per bambini

Dalle 15,30 alle 19,00 Degustazioni guidate vini passiti, cioccolato-passiti, sigari – passiti

20:00 Chiusura stand

LUNEDI' 3 Maggio 2010

Alle 9,00 I Produttori vitivinicoli incontrano la Ristorazione

Alle 13,00 Buffet con presentazione dei prodotti

Alle 16,00 Chiusura stand

VIII mostra nazionale vini passiti e da meditazione

Apertura al pubblico: 30 aprile – 2 maggio 2010

Giornata riservata ai ristoratori: 3 maggio 2010

Volta mantovana (Mantova)

Palazzo Gonzaga

Ingresso al pubblico: euro 5,00 / calice/taschina portacalce: euro 2,50

Info e prenotazioni

Comune di Volta Mantovana

Segreteria Organizzativa

TEL. +39.0376.839431

da Lunedì a Sabato

h. 8.30 - 13.30

<http://www.voltamn.it/>

[info@comune.volta.mn.it](mailto:info@comune.volta.mn.it)

Info Stampa:

Ufficio Stampa "Mostra Nazionale Vini Passiti e da Meditazione"

Cinzia Montagna

[cinzia@cinziamontagna.it](mailto:cinzia@cinziamontagna.it)

Notizia del 29/03/2010

[Torna](#)

[del prodotto](#)

### Asparago bianco di Bassano



L'Asparago Bianco di Bassano DOP è un ortaggio che appartiene al tipo locale delle varietà Comune o...

[Guarda la scheda del prodotto](#)

### Gentse Azalea



Gentse Azalea

[Guarda la scheda del prodotto](#)

Il periodico Euroricette è iscritto al n°578 del Registro Stampa del Tribunale di Alessandria dal 4/4/2005

Alcune foto inserite nel sito sono state reperite su Internet.

Qualora soggetti o autori fossero contrari alla pubblicazione sono pregati di segnalarlo via [e-mail](#)

Copyright 2005-2010 - [www.euroricette.it](http://www.euroricette.it) - Tutti i diritti riservati

Powered by  
**DBN**  
communication