

# Made in Lombardy

una regione d'eccellenze

Home | Chi Siamo | Contatti | Web Master | Pubblicità | Redazione |

## Comunicazione e vendita on-line prodotti Lombardi

La Lombardia, apprezzata nel mondo come regione d'affari, eccelle anche per i suoi prodotti tipici, il suo turismo, la sua ospitalità e molto altro ancora ... scopriili insieme a noi!



By **PLANET SERVICE**

Search

### PROVINCE

Visualizza

BERGAMO	BRESCIA
COMO	CREMONA
LECCO	LODI
MANTOVA	MONZA
MILANO	PAVIA
SONDRIO	VARESE

VINO&OLIO PRODOTTI D'ORIGINE BIOLOGICO&BIODINAMICO TURISMO, OSPITALITÀ, RISTORANTI ARTIGIANATO SALUTE, BENESSERE&OSPITALITÀ

giovedì 29 aprile 2010 - 08.09 >> **PROVINCIA: MANTOVA** - - VINO&OLIO - VINO E OLIO

27/03/2010  
13.00.00

Share / Save

## VOLTA MANTOVANA: VIII MOSTRA NAZIONALE DI VINI PASSITI E DA MEDITAZIONE

Da venerdì 30 aprile a lunedì 3 maggio - due giorni di degustazioni guidate "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.

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. 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.

Il programma della manifestazione, aggiornato puntualmente sul sito Internet dedicato [www.vinipassiti.net](http://www.vinipassiti.net)

Share / Save



### ALTRI ARTICOLI

Articoli recenti della sezione

- > Fattoria Il Gambero apre le porte al pubblico
- > Alborada Bonarda Doc Fattoria Il Gambero
- > Polpenazze Fiera del Vino Garda Classico Doc 28-31 maggio 2010
- > Buono, giusto e bio
- > VOLTA MANTOVANA: VIII MOSTRA NAZIONALE DI VINI PASSITI E DA MEDITAZIONE
- > LA MONTINA - "STORIE DI BOSCHI E DI LUNE"-PERSONALE DI GIULIO MOTTINELLI-
- > Quadra - grandi vini ai piedi del Montorfano



**PLANET SERVICE**

Technology, Networking e Security

MADE IN LOMBARDY Via Ronzoni 18, Bergamo (BG) - Tel 035.654864 - Fax 035.16846468 - Email: [info@madeinlombardy.it](mailto:info@madeinlombardy.it) - P.IVA: 645864das4f864a84

Alcune immagini presenti su [www.madeinlombardy.it](http://www.madeinlombardy.it) sono state reperite su internet, pertanto valutate di pubblico dominio. Qualora vengano utilizzate immagini protette da copyright o diritti di proprietà di alcun genere, [www.madeinitaly.it](http://www.madeinitaly.it) invita gli interessati a darne immediata comunicazione in modo da rimuovere tempestivamente le immagini in questione.