


[Home page](#)
[PERCHE' QUESTO BLOG](#)
**MARTEDÌ 3 MAGGIO 2011**

## VOLTA MANTOVANA. 10mila visitatori ai vini passiti e da meditazione, IX Mostra Nazionale

VOLTA MANTOVANA. La IX Mostra Nazionale dei Vini Passiti e da Meditazione di Volta Mantovana si è conclusa lunedì 2 maggio con un quasi raddoppio: rispetto al 2010, il numero dei partecipanti alle degustazioni guidate è salito infatti da 600 a 1000.



Confermato l'afflusso generale dei visitatori rispetto alle precedenti edizioni, è questo il dato numerico più significativo dell'evento che dal pomeriggio di venerdì 29 aprile ha animato Palazzo Gonzaga, i suoi giardini terrazzati e le antiche Scuderie con Banco d'Assaggio, Mostra – Mercato ed esposizione di

più di 140 etichette Made in Italy. Ospiti stranieri sono stati quest'anno gli Eiswein tedeschi, che hanno arricchito la rosa delle etichette estere ogni anno presenti alla manifestazione.

Il successo delle degustazioni guidate, aumentate di numero in un fitto calendario, è anche segnale di un'attenzione sempre più sensibile verso la conoscenza dei Passiti e dei Vini da Meditazione. Lo ha confermato un pubblico preparato, ma anche curioso di sapere e provare, sotto la guida di esperti (fra cui Osvaldo Murri e Paolo Lauciani), i migliori abbinamenti, in particolare a formaggi, cioccolato e sigari.

La portata di riferimento della Mostra è risultata evidente dalla provenienza dei visitatori, arrivati da Lombardia e Veneto, ma anche da Friuli, Liguria, Piemonte ed Emilia Romagna.



Buon successo anche per la giornata conclusiva riservata agli operatori, lunedì 2 maggio. Se i Passiti nazionali e stranieri sono stati protagonisti annunciati, lo stesso territorio mantovano si è rivelato tale: prenotazioni complete presso i ristoranti convenzionati per i tutti i giorni dell'evento grazie alla

formula del menu dedicato a costo convenzionato (25,00 Euro), e buon risultato di fruizione per il bus navetta che ha consentito di visitare la Mostra partendo anche da Castellaro Lagusello (Monzambano), dove si è svolta contemporaneamente l'iniziativa "Borgo in fiore".

La navetta ha collegato Volta a Monzambano, ma anche a Borghetto di Valeggio sul Mincio, proponendo un percorso fra luoghi e panorami rappresentativi e pittoreschi dell'area morenica del Garda.

La vicinanza al Lago ha del resto favorito l'arrivo anche di numerosi visitatori stranieri, in particolare tedeschi e svizzeri. Ma tutto il territorio collinare ha vissuto alcuni giorni di particolare valorizzazione a partire da sabato mattina con la "Pedalata" amatoriale partita da Volta e guidata, su un circuito di 45 chilometri fra le colline mantovane, dal campione ciclistico Francesco Moser, "testimonial" dell'evento e presente con i vini di cui è produttore in Trentino. Decine le visite guidate ai monumenti e agli edifici storici di Volta, a Palazzo Gonzaga sede dell'evento e anche del Comune, alla

Galleria, alla torre e alle mura del castello.

"Un sincero ringraziamento – commenta l'Assessore del Comune di Volta, Giuseppe Basso – va alla Pro loco e a tutti i volontari: grazie per la collaborazione, la disponibilità e il grande impegno attuati per la riuscita della manifestazione".

L'appuntamento con i Vini Passiti e da Meditazione è ora per l'edizione 2012 che si svolgerà dal 28 aprile al 1° maggio, mentre Volta Mantovana invita intanto al prossimo evento organizzato nell'anno in corso e che animerà nuovamente gli spazi di Palazzo Gonzaga, il "Convivium Voluptatis" in programma dal 24 al 26 giugno (<http://www.conviviovolta.net/>).

La IX Mostra Nazionale dei Vini Passiti e da Meditazione di Volta Mantovana è stata organizzata da Comune di Volta Mantovana e Pro loco Voltese in collaborazione con la Strada dei Vini e Sapori Mantovani, 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 e Consorzio Provinciale Tutela Vini Mantovani.

Publicato da Agipa 

Etichette: [enogastronomia](#), [passiti](#), [vini](#)