

# Tra vini e sapori, Nibbiano racconta l'anima del Valtidone Wine Fest

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



22 settembre 2025 - Il terzo appuntamento del Valtidone Wine Fest 2025 è andato in scena domenica nel pittoresco borgo di Nibbiano, nel comune di Alta Val Tidone, dove l'attenzione è stata tutta per i vini passiti e autoctoni che le venti cantine partecipanti hanno portato a degustare negli stand elegantemente disposti lungo le vie del paese.

La splendida giornata di sole e di festa è stata aperta dal sindaco Franco Albertini che accompagnato dalle autorità e i tanti ospiti ha tagliato il nastro in piazza Combattenti per inaugurare l'evento denominato DiTERREDiCIBIDiVINI...DiOLI. "Questa tappa del Valtidone Wine Fest – ha esordito il primo cittadino – è dedicata ai nostri vini ma in generale a tutte le eccellenze del nostro territorio, da quelle agroalimentari, gastronomiche e anche paesaggistiche e architettoniche".

E il territorio e la comunità di Alta Val Tidone hanno risposto all'appello, mettendo in mostra il meglio di sé, a partire dai vini, ma anche l'olio della Val Tidone e soprattutto le tre De.Co.: il tartufo Nero di Pecorara, il Batarò e la patata di Busseto. Senza dimenticare il Buslan, ciambellone tipico al quale è stata abbinata la sagra giunta alla ottava edizione. I Buslan realizzati da associazioni e privati sono stati messi in vendita durante la giornata con ricavato destinato ad attività e progetti socio-educativi del Comune.

Dopo aver ringraziato gli sponsor e tutte le associazioni che si sono adoperate per la riuscita della giornata, il sindaco ha passato la parola a Jonathan Papamarengi consigliere provinciale con

delega alla promozione e valorizzazione dei prodotti agroalimentari e dell'enogastronomia: "La Provincia di Piacenza è orgogliosa di voi e del percorso che le quattro amministrazioni promotrici del festival state portando avanti per la valorizzazione di questo territorio". Al microfono sono intervenuti anche Matteo Massari il sindaco dei ragazzi e Luigi Bisi presidente del Consorzio di Bonifica.

Come ormai tradizione la giornata clou di Alta Val Tidone è stata anticipata da un apericena andato in scena sabato sera al Mulino di Borgo Lentino e curato da De Smart Kitchen con piatti e vini locali.

Nel corso della domenica mattina è stata presentata anche la "Guida alle Cantine dei Colli Piacentini. Un territorio di... vino" (Editore Ediprima di Giovanni Marchesi) con l'autore Robert Gionelli intervistato dalla giornalista Paola Pinotti. Un altro momento culturale nel pomeriggio con la tavola rotonda dal titolo "Sostenibilità nella filiera vitivinicola: tendenza o necessità?" che ha visto intervenire la professoressa Nicoletta Suciù, l'ingegner Giancarlo Spezia e il dottor Stefano Bergaglio, moderati da Lucio Botteri. Il convegno ha permesso di sottolineare il valore della sostenibilità nella filiera vitivinicola, tema al centro del dibattito e di cui la Val Tidone con i suoi professionisti è all'avanguardia.

Gli aspetti culinari invece sono stati curati per tutta la giornata dalle Pro Loco di Strà Trevozzo, da quella di Pecorara, dal Circolo ANSPI Comunità BACC "Val da Sur" e dal Comitato Eventi Alta Val Tidone che hanno preparato il pranzo con i piatti della tradizione e con le De.Co. locali che sono state protagoniste anche di un Aperishow,

Dopo Nibbiano e l'Alta Val Tidone, il Valtidone Wine Fest prosegue con la quarta e ultima tappa di questa sedicesima edizione, in programma domenica 28 settembre a Pianello Val Tidone.

Il Valtidone Wine Fest è realizzato grazie al supporto degli sponsor storici della Banca di Piacenza, Cantina Valtidone e Cantina Vicobarone oltre al sostegno di Regione Emilia-Romagna per il progetto "il Gusto si fa in 4" all'interno della Legge 41/97, con lo slogan "Val Tidone Assaggia e Passeggia" – progetto di promozione e marketing del territorio che riunisce i medesimi quattro comuni con le associazioni di categoria provinciali Confcommercio, Confesercenti e CNA dando così visibilità al sistema di attività di commercio turismo e servizi della Val Tidone.