



ALTA
VALD
ARDA

COLLINE EMILIANE

Gambe sotto al tavolo





cerca il link con questo simbolo
per accedere a contenuti interattivi



L'Alta Val d'Arda
è la parte appenninica
della valle più a est
della provincia di Piacenza
e confina con la provincia di Parma.



Gambe sotto al tavolo

La cucina dell'Alta Val D'Arda è tipicamente piacentina con influenze parmensi e montane: chisolini con salumi, Grana Padano, paste ripiene, *pisarei e fasò*, tagliatelle ai funghi porcini, torta di patate e molto altro.



ANTIPASTO DI SALUMI, PRIMI RIPIENI, TORTA DI PATATE, MONTEROSSO E VIN SANTO

LA CUCINA PIACENTINA

Dici "mangiare a Piacenza", pensi "**salumi**". I tre DOP – coppa, salame e pancetta – sono il nostro antipasto per eccellenza. Con **chisolini**, grazie! Frittelle leggere, gonfie e vuote, da farcire con salume, lardo pestato o formaggio.



Le paste ripiene sono l'altro caposaldo della cucina piacentina. Oltre agli **anolini in brodo**, altri primi tipici sono i **tortelli con la coda** di ricotta e spinaci detti anche *batalàbar*, chiusi a treccia e conditi con burro e salvia o funghi, e i **pisarei e fasò**, gnocchetti di pane e farina della tradizione contadina, conditi con un sugo di fagioli borlotti.



GUARDA IL VIDEO!



GLI ANOLINI, RIGOROSAMENTE DI FORMAGGIO

Gli **anolini in brodo** regnano sulle tavole delle feste: di norma a Piacenza sono ripieni di stracotto, ma la tipicità di buona parte della Val d'Arda è di prepararli con formaggio Grana. Insieme a pangrattato, uova e noce moscata forma un ripieno golosissimo: il brodo deve essere rigorosamente di terza, ossia di manzo, gallina e maiale. Non sembra certo un piatto estivo, ma molti sostengono che col caldo un bel piatto di anolini rinfreschi! E infatti lo troverai nel menù di molte trattorie, in ogni stagione.



CON COSA BRINDIAMO?

I colli piacentini sono terra di vini. Tra i rossi, il più noto è il **Gutturnio, frizzante e fermo**, derivato dall'unione di Barbera e Croatina, che qui chiamiamo Bonarda. È un vino di buona struttura: se frizzante, meglio servirlo fresco con antipasti di salumi e primi tipici; se fermo, si serve a temperatura ambiente ed è indicato con arrostiti, brasati, formaggi stagionati, funghi e tartufo nero.



Se parliamo di bianchi, il piacentino è terra d'elezione per la **Malvasia di Candia Aromatica** e l'**Ortrugo**.

Proprio da questi – e altri vitigni a bacca bianca – in Alta Val d'Arda deriva il **Monterosso Val d'Arda**. È un vino leggero, dal profumo delicato, ideale per una merenda, un aperitivo o a fine pasto. Nel mese di aprile a Castell'Arquato si svolge un [festival in suo onore](#).

Un'altra importante DOC della zona è il **Vin Santo di Vigoleno**. A temperatura ambiente è perfetto con i dolci secchi, servito più fresco ben accompagna i formaggi stagionati. Passito e invecchiato (minimo 5 anni) è annoverato tra i vini da meditazione.

Degusta, scopri, confronta le nostre DOC nell'[E-noteca Comunale di Castell'Arquato](#), nell'[E-noteca in Torricella](#) dove ha sede l'Associazione dei Produttori di vino della Val Chiavenna, nell'[E-noteca dei Produttori di Vin Santo](#) di Vigoleno o in una delle tante cantine della zona.

CONSIGLI GOLOSI

Tanti i prodotti tipici da portare a casa come goloso souvenir. Le **ciambelline di pasta frolla DE.CO. di Lugagnano**, confezionate rigorosamente a mano e vendute a collane: nel mese di maggio in paese si svolge una sagra dedicata a questo dolce storico.

La **torta di Vigolo** è una delizia di frolla e cioccolato: da 35 anni la produce una pasticceria di Vigolo Marchese ma potrai trovarla facilmente nei bar e nei supermercati.

Terreni di montagna e metodi naturali producono le ottime patate di Vezzolacca e di Morfasso: la **torta di patate** è quindi una specialità che troverai un po' ovunque in molte varianti.

E ancora: la castagna Bionda di Vezzolacca, funghi, tartufi neri, ciliegie, uva da tavola. L'Alta Val d'Arda ti prende per la gola, ormai lo avrai capito.



LA FESTA DELLE PATATE DI VEZZOLACCA ALLA FINE DI AGOSTO

è l'occasione per mangiare la speciale torta locale:

SCOPRI LA RICETTA... forse.



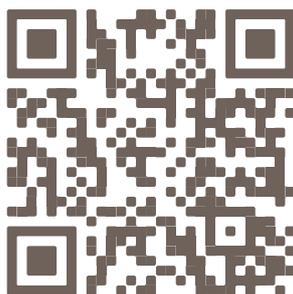


visitaltavaldarda.it

Segui i canali social



#visitaltavaldarda



COMUNE DI
CASTELL'ARQUATO



COMUNE DI
LUGAGNANO
VAL D'ARDA



COMUNE DI
MORFASSO



COMUNE DI
VERNASCA

In collaborazione con

