

VENTURINI BALDINI INCONTRA LE RISERVE DI GIANFERRARI



VENTURINI BALDINI

La linea pedecollinare è il luogo più fortunato d'Emilia, dove il microclima consente al sole di vincere la nebbia d'inverno e al fresco verde di temperare le calure estive.

E' lì che nel 1975 fu fondata l'azienda agricola Venturini Baldini, distesa sul fianco della collina di Roncolo.

Il marchio Venturini Baldini rappresenta garanzia di alta qualità per vini

squisitamente emiliani prodotti esclusivamente dalla migliore selezione di uve che vengono individuate e scelte da un team di enologi e consulenti per garantire la migliore qualità della produzione annuale.

SALUMIFICIO GIANFERRARI

Fra la natura incontaminata dell'Appennino Reggiano è sita la zona "Matildica", dove sorge la rocca di Canossa. E' proprio a Canossa che nel 1951 Fernando Gianferrari, aiutato dalla moglie Maria, iniziò a lavorare salumi. L'arte fu tramandata di padre in figlio fino ad oggi, creando attraverso decenni di esperienza prodotti di alta qualità. Le carni impiegate provengono da suini pesanti e vengono lavorate artigianalmente senza l'uso di conservanti. Queste le caratteristiche, che unite alla lunga stagionatura e al clima particolare della Val d'Enza, rendono ogni prodotto marchiato Gianferrari un pezzo unico per bontà e qualità.





MENU DELLA SERATA

Entrée dello Chef

'Il culatello in vescica' selezione di famiglia

con bocconcini di gnocco fritto

accompagnato da Malvasia Secca Venturini Baldini

La Tagliatella, fatta in casa, con ragù di pesto di strolghino Gianferrari

accompagnato da Mater Rubino del Cerro Venturini Baldini

Piccata di 'saltinbocca' con Crudo Gianferrari

accompagnato da Lambrusco Spumante in Edizione Limitata Venturini Baldini

Crostata con confettura di amarene d.o.p. e Torta Tenerina in bocconcini

accompagnato da Malvasia Dolce Venturini Baldini