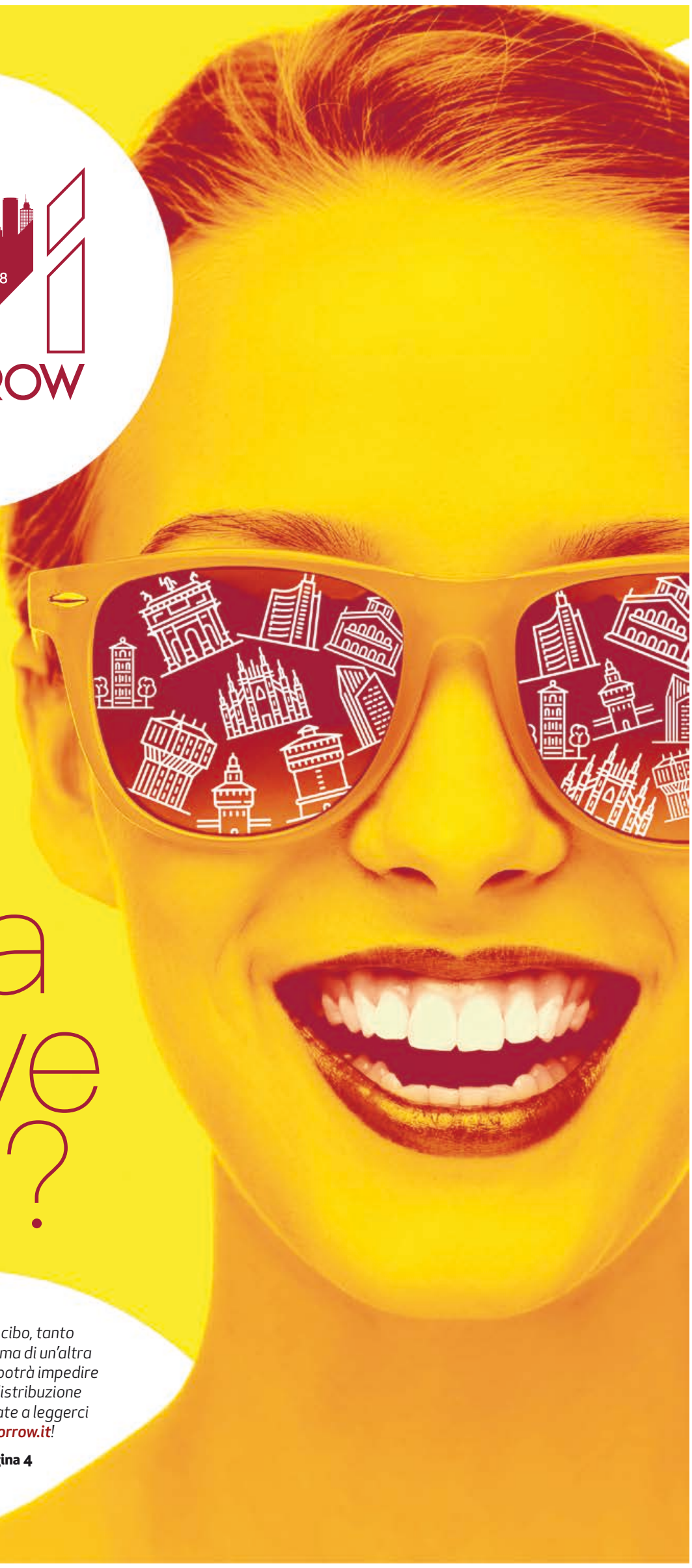




Ma dove vai?

*Relax, musica, libri, buon cibo, tanto fuori porta: vi salutiamo prima di un'altra estate tosta. Che pur non ci potrà impedire di sorridere. Torniamo in distribuzione il **9 settembre**, ma continuate a leggerci tutti i giorni su mitomorrow.it!*

LO SPECIALE da pagina 4



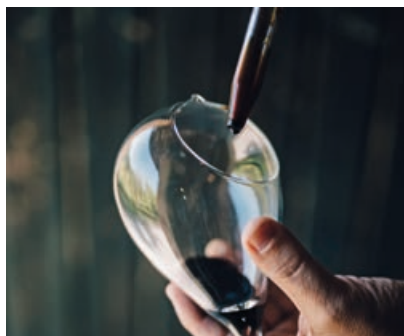
di Serena Scandolo

NEL REGGIANO LA TENUTA
VENTURINI-BALDINI
RACCONTA I PRODOTTI
DEL TERRITORIO
CON L'OSPITALITÀ
A CINQUE STELLE DEL
RELAIS **RONCOLO 1888**

Se aceto e bollicine diventano un resort

Se si sceglie il treno, in 45 minuti l'alta velocità vi porta dalla Centrale di Milano alla sorprendente stazione di Reggio Emilia AV Mediopadana, progettata da Calatrava, dove ad attendervi troverete un transfer che in una ventina di minuti vi conduce, letteralmente, fuori dal tempo. Siamo nel comune di Quattro Castella, nell'appenino tosco-emiliano, un pezzo di Toscana a poco più di un'ora dalla Madonnina, dove scoprire un territorio, al centro della food & motor valley tra Parma e Reggio Emilia, decisamente meno inflazionato della terra di Dante. Qui, immersa in un parco di 130 ettari, circondata da boschi di alberi secolari e 32 ettari di vigneti, affacciata su giardini risalenti agli inizi del '500, la Tenuta Venturini-Baldini (venturinibaldini.it) racconta i fasti delle nobili famiglie della zona di cui fu dimora nei secoli: i marchesi Fontanelli, i conti Galliani, i conti Ancini e nell'800 i Marchesi Manodori, il cui maggior esponente fu governatore di Reggio Emilia. Rilevata nel 2015 da Julia Prestia e da suo marito Giuseppe

- austriaca lei, siciliano lui, ma entrambi milanesi d'adozione - la tenuta è stata oggetto di un importante progetto di rilancio sia della produzione vitivinicola bio di spumanti e Lambrusco, che di quella dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP, grazie alla sua acetaia del '700, la più antica del reggiano. Prodotti che valorizzano un territorio autentico, da scoprire con degustazioni guidate e corsi di cucina in una residenza d'eccezione: il Wine & Balsamic Relais Roncolo 1888, con 11 camere situate negli edifici storici all'interno del giardino all'italiana della villa padronale, il ristorante Tagliere in Limonaia, ricavato dalla storica serra e, da giugno 2022, le 6 suite di Villa Manodori, il tutto al centro della tenuta che fa da cornice con vigneti, i boschi, prati naturali e 35 km di sentieri CAI da percorrere a piedi o in bicicletta. La cinquecentesca struttura di Villa Manodori, dopo il restyling degli interni avvenuto in seguito ad un attento restauro che ha portato alla luce opere di fine '700 e un'antica cappellina di famiglia, da poco più di un mese ha aperto le porte di sei nuove suite: un viaggio emozionale tra storia e territorio, con tocchi vintage e arredi di design.



Julia Prestia, da Vienna a Milano passando per l'Emilia, com'è nata l'idea di questo progetto?

«Abbiamo sempre avuto una passione per il mondo agroalimentare, con particolare interesse nell'ospitalità. Io credo fortemente in questa convergenza tra i vari prodotti e nell'offrire l'esperienza, oltre al pernottamento. Quando per caso ci siamo imbattuti nella tenuta Venturini-Baldini, azienda storica qui in Emilia, un gioiello nelle colline delle Terre di Canossa, abbiamo visto che c'era il potenziale giusto».

Voi vivete a Milano e l'Emilia è poco distante, ma perché è una meta che i milanesi considerano poco?

«Perché finora non c'era tanta offerta, ma ora sta crescendo. Ha una bellezza naturale inaspettata, perché tutta la parte dell'appenino tosco-emiliano è poco conosciuta, in realtà in poco più di un'ora e mezzo, anche meno in treno, sei in un mondo naturale dall'aspetto quasi toscano, con eccellenze enogastronomiche che parlano da sé: dal Parmigiano, al prosciutto di Parma, ai vini, all'aceto balsamico, ci sono così tante realtà che vengono da questa terra e che usiamo nella nostra cucina quotidiana. C'è poi anche la motor valley per gli appassionati di motori e le città d'arte: siamo equidistanti da Parma e Reggio Emilia, Modena è a 40



minuti, Bologna a meno di un'ora».

Parliamo del vostro "slow food"...

«Tutti conosciamo il Parmigiano e il prosciutto crudo, l'aceto balsamico Igp lo mettiamo sull'insalata, ma conosciamo ancora molto poco l'Aceto Balsamico Tradizionale e il Lambrusco. Noi crediamo fortemente nel suo rilancio, per farlo diventare un vino serio, secco, importante, senza perdere le sue caratteristiche di essere anche allegro, accessibile, piacevole. A Milano i nostri vini sono presenti nei wine bar, usati anche per un Lambrusco spritz, ma lavoriamo tanto anche con il gruppo IYO, perché nelle cucine asiatiche il lambrusco ha un bellissimo contrasto e con pesce grasso e carne speziata. È importante far conoscere tutto lo spectrum del lambrusco, non ce n'è uno solo».



Perché si dice che l'Aceto Balsamico Tradizionale sia un mondo?

«È un prodotto misterioso, da una parte ha storia e tradizione lunghissime, che risalgono all'anno 1000, ai tempi di Matilde di Canossa, ma allo stesso tempo è un prodotto non abbastanza conosciuto, né usato in cucina. Per me è uno slow food par excellence, perché servono dai 10 ai 20 anni per produrlo, ha un'altissima qualità e un disciplinare molto rigido. Noi che abbiamo l'acetaia più antica di Reggio Emilia dobbiamo però portarlo nell'attualità, facendo anche prodotti per tutti i giorni. Chi viene qui scopre un mondo: da dove viene il prodotto, chi lo produce e chi me lo racconta. C'è tantissima attenzione alla filiera di qualità e questa è una parte della nostra offerta, la nostra food valley».

©RIPRODUZIONE RISERVATA

TRIBUNALE DI TREVISO

FARRA DI SOLIGO (TV) - Via Rui Stort n. 33 - Lotto 2, piena proprietà per l'intero di complesso industriale di due piani fuori terra e uno interrato costituito da fabbricati con corte esclusiva di mq. 17.461 catastali (in parte censita al Catasto Terreni), oltre a relitto stradale. Libero (ad eccezione di piccola porzione a sud, vedi perizia pag. 19). **Prezzo base Euro 1.214.000,00. Offerta minima per la partecipazione all'asta Euro 910.500,00.** Vendita senza incanto sincrona mista in data **18.10.2022 ore 13.00.** Offerte analogiche in busta chiusa presso la sede A.P.E.T.; offerte digitali tramite modulo precompilato scaricabile dal sito del Ministero della Giustizia e da inviare all'indirizzo PEC offertapvp.dgsia@giustiziacerit.it. Delegato alla vendita Notaio Paolo Forti presso A.P.E.T. - Treviso. R.G. N. 2099/2018

www.tribunale.treviso.it, www.asteannunci.it, www.asteavvisi.it
www.canaleaste.it, www.rivistaastegiudiziarie.it