

# VENTURINI BALDINI E FIDENZA VILLAGE INSIEME, ALLA SCOPERTA DI VINO E ACETO



**La Storica tenuta di Quattro Castella è meta di un tour  
organizzato,  
in collaborazione con uno dei Villaggi dello shopping più  
rinomati d'Italia  
Obiettivo? Far conoscere le eccellenze del territorio**

**Narratore d'eccezione: Davide Rampello**

Terra autentica, piena di primati ed eccellenze, da scoprire o da conoscere: dalle città d'arte, ai monumenti, dagli splendidi scorci che vanno dall'appennino tosco emiliano fino alla riviera Romagnola, senza tralasciare il ricco patrimonio enogastronomico. Proprio con l'obiettivo di valorizzare le eccellenze del territorio, nascono i tour di Fidenza Village realizzati in collaborazione con tour operator del territorio (**Food Valley Travel di Parma e Piacenza Travel**). **Venturini Baldini** – storica tenuta nel cuore della Provincia di Reggio Emilia e la loro acetaia storica sono i protagonisti del viaggio intitolato "I tesori gastronomici di Reggio Emilia"

Il tour si sviluppa tra le colline Matildiche e ruota intorno all'Aceto Balsamico e al

Lambrusco e include appunto una visita nella **Tenuta Venturini Baldini, a Roncolo**. Fondata nel 1976 – da Carlo Venturini e Beatrice Baldini di cui porta ancora i nomi – **Venturini Baldini** è una storica tenuta, nel cuore delle terre di Quattro Castella, in provincia di Reggio Emilia, che ospita oltre alla Cantina, un relais appena ristrutturato, una villa del XVI secolo e un'acetaia del '700, tra le più antiche della provincia di Reggio Emilia. Dal 2015 è proprietà della famiglia Prestia, Julia e il marito Giuseppe, che hanno dato vita a un progetto di rilancio dell'intera struttura con l'obiettivo di una sempre maggiore valorizzazione del territorio e del suo vino più rinomato, il Lambrusco.



Oltre a conoscere i vini – attraverso una degustazione di 3 diversi vini, Lambrusco ma non solo, accompagnati da cibo tipico locale – grazie al tour sarà possibile anche scoprire qualcosa di più su un prodotto antico e forse poco conosciuto: **l'aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia**. Si potrà scoprire che ogni botte è diversa dall'altra perché ogni legno dona all'aceto balsamico un colore, un gusto e un sapore speciali e imparare così a distinguere le diverse nuance di gusto fra frassino, ginepro, ciliegia e i tanti legni in cui matura l'aceto balsamico.

A raccontare questa realtà storica sui Canali social del **@fidenzavillage** sarà una voce d'eccezione: **Davide Rampello**, professore universitario, consulente culturale e gestionale per istituzioni nazionali ed internazionali, volto noto di **"Striscia la Notizia"** per cui cura la rubrica **"Paesi, paesaggi"**, dedicata alle eccellenze paesaggistiche e gastronomiche dell'Italia.



Cantina d'eccellenza, un'acetaia secolare e un raffinato resort: questa la cornice della tenuta a una trentina di chilometri da Parma, Capitale della Cultura 2020 e 2021 in quella che ambisce a diventare la Wine Valley emiliana. Il tour è un'occasione unica per creare delle sinergie e abbinare lo shopping a un'attività di scoperta del territorio italiano, così ricco di storia e tradizione, all'insegna di vacanze vicini e sostenibili, riecheggiando le atmosfere de La Dolce Vita.

La Visita all'acetaia e la degustazione in cantina concludono una giornata di shopping presso il **Fidenza Village** che include tutta una serie di benefit che vanno dal cocktail di benvenuto al servizio di hand-free-shopping a tutta una serie di sconti dedicati.

Costi e info Tour: <https://fareharbor.com>

Prenota il tuo posto: [fidenza-village/it/campagne/pacchetti-](https://fidenza-village/it/campagne/pacchetti-turistici)

[turistici](https://fidenza-village/it/campagne/pacchetti-turistici)

<https://venturinibaldini.it>

<http://acetaiadicanossa.it>