



## Malvasia LAB raddoppia: domenica 24 maggio il laboratorio polisensoriale dedicato alle Malvasie italiane

**Domenica 24 maggio alle ore 16.00 presso il Museo del Vino a Sala Baganza (Parma), si terrà Malvasia LAB, il secondo appuntamento del ciclo Food LAB Valley, proposto dall'Associazione L'Osservatorio Gastronomico per i Musei del Cibo della Provincia di Parma con il patrocinio del Master COMET – Cultura Organizzazione e Marketing dell'Enogastronomia Territoriale – dell'Università di Parma.**

Malvasia LAB è lo speciale laboratorio ideato per tutti coloro che desiderano conoscere il vino e la sua cultura in modo assolutamente unico e inaspettato. L'evento non è una canonica degustazione, infatti prevede che i partecipanti, dotati di strumenti e guidati dal *sommelier* e Docente dell'Università di Parma, Paolo Tegoni, usino le percezioni sensoriali per creare nuove combinazioni e abbinamenti. Ecco perché si parla di esperienza polisensoriale!

*“Le qualità organolettiche dei prodotti saranno analizzate attraverso un metodo di comparazione che richiede il coinvolgimento di tutti i sensi – conferma Paolo Tegoni – si tratta di un'esperienza che permette di imparare a conoscere, in modo anticonvenzionale, le eccellenze della Food Valley e non solo: i vini proposti, infatti, provengono, oltretutto dai Colli di Parma, dai vigneti dell'Isola di Salina e dai vigneti piemontesi.”*

Per i partecipanti di Malvasia LAB inoltre la visita guidata alle sale del Museo del Vino allestito nei sotterranei e nella ghiacciaia della Rocca di Sala Baganza è **gratuita** e al termine del laboratorio è proposto un momento di convivialità in cui tutti potranno liberare la propria fantasia e si divertiranno a preparare insieme l'**Aperitivo Creativo**.

**Per chi vuole iscriversi al Malvasia LAB deve prenotarsi obbligatoriamente entro il 21 maggio presso il Parma Point (0521/931800). La durata prevista è di circa 2 h, dalle 16.00 alle 18.00 e il costo a persona, comprensivo di laboratorio polisensoriale, visita guidata e aperitivo finale è di 20,00 euro.**

### IDENTIKIT DEL PROGETTO FOOD LAB VALLEY E CALENDARIO DEI FUTURI LABORATORI FOOD LAB VALLEY:

- è una rassegna itinerante di 9 laboratori che si svolgono nei Musei della Provincia di Parma con cadenza mensile
- fa parte delle proposte culturali per l'anno 2015 di *Parma nel Cuore del Gusto*
- propone analisi polisensoriali dedicate ai prodotti tipici della Food Valley



**Associazione “I Musei del Cibo della provincia di Parma”**

c/o Parma Point – Piazzale della Pace, 1 - 43121 Parma - Tel. 0521.931800 - Fax 0521.931881  
E-mail: [segreteria@museidelcibo.it](mailto:segreteria@museidelcibo.it) - Sito: [www.museidelcibo.it](http://www.museidelcibo.it)



***Malvasia LAB, Domenica 24 maggio, Museo del Vino, Sala Baganza***

***Salame LAB, Domenica 28 giugno, Museo del Salame, Felino***

***Parmigiano-Reggiano LAB, Domenica 26 luglio, Museo del Parmigiano-Reggiano, Soragna***

***Pasta & Pomodoro LAB, Domenica 30 agosto, Museo della Pasta, Corte di Giarola***

***Prosciutto LAB, Domenica 13 settembre, Museo del Prosciutto, Langhirano***

***Salame LAB, Domenica 27 settembre, Museo del Salame, Felino***

***Malvasia LAB, Domenica 25 ottobre, Museo del Vino, Sala Baganza***

***Parmigiano-Reggiano LAB, Domenica 29 novembre, Museo del Parmigiano-Reggiano, Soragna***

Ufficio Stampa Musei del Cibo  
Binario Comunicazione  
0521 - 1910211



**Associazione “I Musei del Cibo della provincia di Parma”**

c/o Parma Point – Piazzale della Pace, 1 - 43121 Parma - Tel. 0521.931800 - Fax 0521.931881  
E-mail: [segreteria@museidelcibo.it](mailto:segreteria@museidelcibo.it) - Sito: [www.museidelcibo.it](http://www.museidelcibo.it)