

Alla scoperta di Mulazzo



Il Borgo di Mulazzo, nel cuore della Lunigiana, fu antica capitale Malaspiniana dello Spino Secco. Il borgo presenta una caratteristica struttura avvolgente, attorno alla sommità della collina ove

sorse la prima torre fortificata. Un secondo castello fu fatto costruire dai Malaspina nel secolo XIV ed il Borgo fu munito di due porte, tuttora esistenti. Accanto ai loro castelli, i Malaspina edificarono palazzi e case torri, una delle quali ancora oggi conserva un'elegante trifora. Le case serrate, le strette viuzze ed i passaggi voltati conferiscono all'insediamento il tipico aspetto medioevale.

La chiesa di S. Niccolò, al centro del Borgo, era in origine una cappella gentilizia; assunse funzioni parrocchiali quando non fu più officiata l'antichissima Chiesa di S. Martino, situata ad alcune centinaia di metri.

Come arrivare

Da GENOVA: Autostrada A12 Genova-Livorno poi A15, direzione Parma, uscita Pontremoli.

Da FIRENZE: Autostrada A12 Genova-Livorno, poi A15 direzione Parma, uscita Pontremoli.

Da MILANO: Autostrada A1 Milano - Bologna, svincolo Parma Ovest-La Spezia, proseguire su A15 fino all'uscita di Pontremoli.

Parcheggio + Bus: Mulazzo è un borgo storico, arroccato su uno sperone di roccia, raggiungibile solo attraverso la strada provinciale. Per goderti al massimo Bancarel'Vino, ti consigliamo di parcheggiare in località Arpiola, nella piazza del Comune e da lì utilizzare il servizio bus-navetta gratuito in funzione tutti i giorni dalle 17,00 fino alle 2.00

La Mostra-Mercato

I VINI Sulla piazza e nelle vie del Borgo una selezione dei vini della provincia di Massa Carrara sotto la DOC Colli di Luni, DOC Candia dei Colli Apuani, IGT Val di Magra e IGT Toscana, a cui si aggiungono i vini di Puylaurens (Francia).

I PRODOTTI TIPICI Assieme ai vini potrete trovare formaggi, salumi, miele, olio, funghi, prodotti che rappresentano un biglietto da visita interessante per gli appassionati del "ben mangiare". Le vie del Borgo e i camminamenti della torre offrono al visitatore profumi e assaggi di prodotti tipici grazie a Vetrina Toscana, Coldiretti Massa Carrara e CIA Toscana nord.

ARTIGIANATO Ceramiche, maioliche decorate, oggetti in legno, vetro, decoupage, sono davvero tante le bancarelle che catturano l'attenzione di ogni visitatore ed offrono un oggetto originale in ricordo di Mulazzo.

La Gastronomia

Ristorante Bancarel'VINO

Lungo Via Pirro Orlandini, in una scenografica terrazza sulla Valle del Magra, tutte le sere dalle 19 le Associazioni del Comune (Circolo Anspi S. Giuseppe Arpiola, Ass. Bambini nel Cuore, ASD Lunigiana Rugby, ASD Mulazzo, Donatori di Sangue Fratres) offrono una **gastronomia con piatti della tradizione** e vini tipici locali.

Testaroli, musica e street food

Che cosa succede quando cibo e musica si incontrano? Si crea un viaggio tra i sensi che ci fa scoprire come due tra i più grandi piaceri della vita possano sposarsi ed esaltarsi a vicenda.

Lo **chef Alessandro Cresta** con l'associazione **Soul Food Lunigiana** propone una rivisitazione del **testarolo lunigianese** trasformandolo in uno street food d'eccezione. Il sabato sera, alle 21 durante lo show-cooking accompagnato dalla musica dei **The Nemo Project**, avremo l'opportunità di conoscere il progetto **Mo' better food**.

Assieme al testarolo, si parlerà anche di un'altra eccellenza lunigianese, la farina di castagne. L'associazione **Soul Food Lunigiana** la presenterà una preparazione davvero particolare.



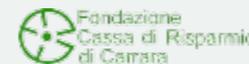
Partner Istituzionali



In collaborazione con



Sponsor Ufficiali



Punti vendita di
PONTREMOLI
VILLAFRANCA
TERRAROSSA - MASERO

Info

Segreteria Bancarel'Vino +39 0187 439005/003 335 1788197



bancarelvino

@bancarelvino

Edizione n. 33

bancarel'VINO

2016



La Festa

Con il patrocinio del

mipaaf

Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali

MULAZZO 5.6.7 AGOSTO



Ci prepariamo a celebrare l'edizione n. 33 di Bancarel'Vino. Siamo felici di accogliervi a Mulazzo, in questo splendido borgo, antica capitale dello Spino Secco, che oggi ambisce ad essere capitale del «tipico».

Parlare di tipico oggi non è solo una moda, ma un grande impegno: da anni siamo convinti che sia il miglior carburante per mettere in moto e far ripartire l'economia di un territorio.

Ne parleremo il giorno dell'inaugurazione assieme a tutti i sindaci della provincia di Massa Carrara nella tavola rotonda "Il Vino e le produzioni tipiche nella promozione di un territorio".

L'edizione 2016 celebrerà anche il gemellaggio con gli amici francesi di Puylaurens, un sodalizio iniziato l'anno scorso e che quest'anno vedrà la presenza di una delegazione accompagnata dal sindaco. Con uno stand di salumi, formaggi e l'ottimo vino *gaillac* ci faranno conoscere questo angolo del sud della Francia. Come vedete dal programma, le suggestioni per venire a Mulazzo sono tantissime. È per questo che come ogni anno vi invitiamo a Bancarel'vino a Mulazzo, con la speranza che il vostro soggiorno sia piacevole e pieno di emozioni, un vero e proprio pellegrinaggio alla scoperta del tipico.

Bancarel'Vino è tipicità, cultura, golosità e... divertimento!

Claudio Novoa, Sindaco



Venerdì 5 agosto

Ore 18,00

Porta genovese - Ingresso del borgo

Inaugurazione della 33ª edizione



Andrea Grillotti

presenta

"Per Bacco. Vol. 2: Odi di zombie, sirene ed altri esseri umani"

Ceccotti Editore

Corteo dei sindaci e dei gonfaloni accompagnati dalla Banda Musicale "Scuola in Banda - Mulazzo"

Piazza dei Vini

Tavola rotonda sul tema **"Il vino e le produzioni tipiche nella promozione di un territorio"**

Brindisi in piazza e degustazione di prodotti tipici

Ore 18,30

Degustazioni guidate

a cura di ASPI (Associazione della Sommellerie Professionale Italiana)

Il Salotto del Toscano

a cura della Manifattura Sigaro Toscano

Ore 19,30 *Area Ristorante*

Le Cene di Bancarel'VINO

Ristorazione con piatti tipici Lunigianesi accompagnati dai vini locali, a cura delle Associazioni del territorio

Ore 19,30 *Piazza dei Vini*

Conferenza **"Vermentino, Pollera, Luagda e Durella"**



Ore 21,00 *Piazza dei Vini*

Francesca Negri presenta **"1001 vini da bere almeno una volta nella vita"**

Newton Compton Editore



Ore 21,30 *Piazza Malaspina*

Orchestra Davide Salvi

Serata di ballo in piazza

Sabato 6 agosto

Ore 17,00

Apertura degli stand

Ore 18,00

Degustazioni guidate

a cura di ASPI (Associazione della Sommellerie Professionale Italiana)

Il Salotto del Toscano

a cura della Manifattura Sigaro Toscano

Ore 19,30 *Area Ristorante*

Le Cene di Bancarel'VINO

Ristorazione con piatti tipici Lunigianesi accompagnati dai vini locali, a cura delle Associazioni del territorio

Ore 20,00 *Piazza dei Vini*

Il Salotto del Bancarel'Vino - Premio Bancarel'Vino al **personaggio del Vino 2016**

Ore 21,00

Ristorante di Bancarel'Vino

Lo **chef Alessandro Cresta** e **Soul Food Lunigiana** presentano **Mo' Better Food**, show-cooking accompagnato dalla musica dei **The nemo project**.



Ore 21,30 *Piazza dei Vini*

Luca Bertone e la sua **band**

propongono un repertorio composto da brani originali di matrice Funk – Blues accanto a brani Standards della tradizione Blues. Una grande energia che contribuisce a creare una atmosfera coinvolgente.



Ore 21,30 *Piazza Malaspina*

Orchestra Attilio Cianni

Serata di ballo in piazza

Domenica 7 agosto

Ore 16,00

Apertura degli stand

Ore 17,00

Auditorium Archivio-Museo dei Malaspina

Tavola rotonda sul tema

Il mondo del vino: dai requisiti delle cantine alle qualità dei prodotti.

Ore 18,00

Degustazioni guidate

a cura di ASPI (Associazione della Sommellerie Professionale Italiana)

Il Salotto del Toscano

a cura della Manifattura Sigaro Toscano

Ore 19,00

Piazza dei Vini

Cerimonia di assegnazione 33° Premio Bancarel'Vino

Ore 19,30 *Area Ristorante*

Le Cene di Bancarel'VINO

Ristorazione con piatti tipici Lunigianesi accompagnati dai vini locali, a cura delle Associazioni del territorio

Ore 21,30 *Piazza Malaspina*

Maurizio e Sabrina Russo

Serata di ballo in piazza

Fine serata *Piazza Malaspina*

Spettacolo Pirotecnico

Fuochi d'artificio maestosi e brillanti, per concludere in bellezza l'edizione 2016.

