



**PROGRAMMA TERRE DI VITE 21 E 22 OTTOBRE 2023**  
Villa Cavazza – Corte della Quadra Bomporto, Modena 21 e 22 OTTOBRE 2023

**IL TEMA PORTANTE:** Il tema portante di questa edizione sarà quello de **“IL PAESAGGIO”** inteso come patrimonio da preservare. Il paesaggio che non è soltanto fotografia di un luogo ma racconto ed esperienza di vita, di solidarietà e di naturale sostentamento. La vite si fonde nel Paesaggio come architettura naturale, come esperienza e resilienza, essa stessa è una liana e come tale si aggrappa e ha bisogno di un supporto per sostenersi e per vivere rigogliosa. I contadini, gli agricoltori e i vignaioli in particolare, sono rimasti gli ultimi custodi, sentinelle attente che lavorano per preservare il territorio, coscienti del fatto che la terra è un dono che passerà così alle generazioni future ben curata, protetta e naturalmente assecondata. In questo difficile anno per l’agricoltura romagnola, noi di Terre di Vite abbiamo voluto dare il nostro piccolo contributo ai vignaioli che hanno subito gravi danni dalle inondazioni dello scorso maggio, dando loro l’accesso come espositori a titolo gratuito e dedicando ai loro vini, agli uomini e alla loro terra, la degustazione guidata dal Maestro Sandro Sangiorgi di sabato pomeriggio **“Poetiche Sinestesie”** dal titolo: **“Giovanni Pascoli e il Vino Romagnolo”**.

### **Programma dell’Evento:**

Contributo d’ingresso alla cassa presso Villa Cavazza: 25 Euro che comprende tracolla, calice in vetro e darà accesso alla degustazione libera di tutti i vini dei vignaioli presenti.

Prevendita Ticket online ingresso per 1 giorno 20 Euro sul nostro sito [www.terredivite.it](http://www.terredivite.it)

Per informazioni: [info@terredivite.it](mailto:info@terredivite.it)

#### **SABATO 21 OTTOBRE 2023**

##### **ORE 11.00 -20.00 Banchi d’assaggio aperti a cura dei vignaioli presenti**

**ORE 15.00 “POETICHE SINESTESIE”** Bere, ascoltare, dipingere, il vino e la dinamica dei sensi.

Degustazione/seminario ideata e condotta da Sandro Sangiorgi.

##### **“Giovanni Pascoli e il vino romagnolo”.**

I sei campioni di vino in degustazione, saranno serviti a bottiglie coperte.

*Villa , Sala degustazioni, piano secondo* – Ingresso a pagamento con

prenotazione obbligatoria all'email: [info@terredivite.it](mailto:info@terredivite.it) oppure tel: 338-5474185

Quota di partecipazione 55€ che comprende l’ingresso alla manifestazione

(sconti da applicare ai soci Ais, Fisar, Onav, Slow Food, Aies, Fis, AssoSommelier)

##### **ORE 16.00 “LABORATORI DEL GUSTO”**

##### **“Prosciutto crudo di Modena DOP, proprietà e storia di un’eccellenza emiliana”.**

Assaggio di 2 tipologie diverse di prosciutto, 18/20 mesi di stagionatura e Biologico 30 mesi.

A cura del **Prosciuttificio NINI di Savignano s. Panaro**, che si occuperà di servirlo tagliandolo a coltello.

Proveremo insieme a 4 produttori di vino presenti alla manifestazione il miglior

abbinamento cibo-vino, degustando comodamente seduti, ascoltando i racconti dei vignaioli e serviti da un

sommelier. Posti limitati max 20 persone. ([info@terredivite.it](mailto:info@terredivite.it) oppure 338 5474185)

*Ala della Meridiana, Sala Ovest, piano terra - Ingresso gratuito su prenotazione*

### **ORE 17.30 "LABORATORI DEL GUSTO"**

#### **"Pane, vino e Salumi modenesi"**

Assaggio di tre diversi salumi: salame, coppa di testa e guancialino cotto a cura dell'azienda artigianale **Salumificio Ferrari Erio** di Modena, pane di montagna. Proveremo insieme a 4 produttori di vino presenti alla manifestazione il miglior abbinamento cibo-vino, degustando comodamente seduti, ascoltando i racconti dei vignaioli e serviti da un sommelier. Posti limitati max 20 persone  
Ala della Meridiana, Sala Ovest, piano terra - Ingresso gratuito con prenotazione (info@terredivite.it oppure 3385474185)

*Accompagnerà il pomeriggio una performance artistica nel giardino della villa, ideata e a cura di **Free N Joy Free'n'joy** per "Terre di Vite" presenta: **I fiori di Bacco**.*

La magia del vino si intreccia con le leggende di tempi antichi, risalenti alla preistoria stessa, mescolandosi con la stessa trama dell'umanità. Bacco, Dio del vino e della vendemmia, simbolo del piacere dei sensi e della convivialità, è la figura cardine di questo racconto. Il fiore della vite, conosciuto come "racemolo" o "grappolo composto" sboccia sul nodo opposto alla foglia e nasce dagli abbozzi fiorali che si sviluppano nell'estate precedente alla fioritura della vite. Ogni infiorescenza porta con sé un caleidoscopio di colori, da 100 a 2.000 fiori, a seconda della varietà coltivata. Così, i fiori di Bacco, inebrianti e maestosi, danzano al ritmo del tempo, regalando al mondo la meraviglia del vino, della cultura intrinseca della terra e dell'umanità.

### **DOMENICA 22 OTTOBRE 2023**

#### **ORE 11.00 -19.00 Banchi d'assaggio aperti a cura dei vignaioli presenti**

**ORE 15.00 "POETICHE SINESTESIE"** Bere, ascoltare, dipingere, il vino e la dinamica dei sensi. Degustazione/seminario ideata e condotta da Sandro Sangiorgi.

#### **"Giuseppe Gioacchino Belli e il vino dei Vulcani Laziali".**

I sei campioni di vino in degustazione saranno serviti a bottiglie coperte.  
*Villa, Sala degustazioni, piano secondo* – Ingresso a pagamento con prenotazione obbligatoria all'email: [info@terredivite.it](mailto:info@terredivite.it) oppure tel: 338-5474185  
Quota di partecipazione 55€ che comprende l'ingresso alla manifestazione (sconti da applicare ai soci Ais, Fisar, Onav, Slow Food, Aies, Fis, AssoSommelier)

### **Ore 15,30 "LABORATORI DEL GUSTO"**

#### **"Vini di Montagna, Parmigiano di Montagna"**

Assaggio di 4 diverse stagionature di Parmigiano Reggiano: 36-40-60-84 mesi raccontati dal titolare del **Caseificio Malandrone di Pavullo**. Proveremo insieme a 4 produttori di vino presenti alla manifestazione il miglior abbinamento cibo-vino, degustando comodamente seduti, ascoltando i racconti dei vignaioli e serviti da un sommelier. Posti limitati max 20 persone  
Ala della Meridiana, Sala Ovest, piano terra - Ingresso gratuito con prenotazione (info@terredivite.it oppure 3385474185)

### **ORE 17,00 "LABORATORI DEL GUSTO"**

#### **"Avviamento alla degustazione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. insieme all'az. Cerasicola Morselli specializzata nella lavorazione delle amarene"**

Masterclass a cura dell'Ass. Esperti Degustatori di Modena ABTM in collaborazione con Gaia Venturelli de l'Az. Cerasicola Morselli: degustazione di marmellate e composte di frutta dolci e salate in abbinamento all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena. Max 20 persone  
Ala della Meridiana, Sala Ovest, piano terra - Ingresso gratuito con prenotazione (info@terredivite.it oppure 3385474185)

*Accompagnerà la giornata la musica al pianoforte con i musicisti del "Pedala Piano"*