



PROGRAMMA TERRE DI VITE

25 E 26 OTTOBRE 2025

**Villa Cavazza – Corte della Quadra
Bomporto, Modena**

EDUCARSI AL BERE, IL TEMA PORTANTE

Il tema portante di questa edizione sarà quello dell' "EDUCARSI AL BERE" inteso come esperienza non solo gustativa ma come scelta etica vista nell'ottica del rispetto dell'ambiente e come gesto curioso verso se stessi. Il rapporto stretto tra il vino e i sensi di ognuno di noi può essere visto come un viaggio alla scoperta non solo di nuovi sapori ma anche di un sentire profondo che ci apre a nuovi orizzonti di conoscenza di noi stessi e della natura che ci circonda. Un trait d'union che accomunerà i seminari, le degustazioni guidate, le mostre e le performance artistiche che animeranno le due giornate. Al centro di tutto i vignaioli, quest'anno circa centocinquanta provenienti da tutta Italia, che proporranno i loro vini in assaggio libero. L'offerta gastronomica sarà come di consueto dedicata alle eccellenze gastronomiche del territorio attraverso la presenza di alcuni food truck e banchetti con specialità alimentari ed artistiche posizionati nella corte esterna della villa. Come di consueto, ci saranno due seminari-degustazioni di vino guidate dal direttore di Porthos Sandro Sangiorgi su prenotazione.

Confermati anche in quest'edizione "I Laboratori del Gusto": non solo aree tematiche sull'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena ma veri e propri laboratori curati sia da chef di **Modena con Gusto (Iscom Formazione Modena)** sia da produttori e chef provenienti da altre realtà, dove i visitatori potranno assaggiare i vini abbinati a vere e proprie creazioni gastronomiche e show cooking. Tutti i Laboratori sono gratuiti e prenotabili dopo l'acquisto del ticket d'ingresso. Esperienze dedicate ai visitatori che si svolgeranno in diretta e comodamente seduti, ascoltando i racconti dei vignaioli che saranno coordinati dal Sommelier Professionista Alessandro Ticci per testare i migliori abbinamenti cibo-vino in un'apposita sala della villa allestita per l'occasione. Ad accompagnare gli ospiti nel percorso di degustazioni, ci sarà musica in entrambi i giorni nel giardino, due diversi gruppi di artisti che si esibiranno rendendo ancora più piacevole l'atmosfera esterna.

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 22 Euro + diritti di prevendita sul nostro sito

www.terredivite.it

Per informazioni: info@terredivite.it

SABATO 25 OTTOBRE 2025

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

ORE 13.00

“L'educazione al bere passa dalla conoscenza...”

Degustazione/seminario ideata e condotta da Sandro Sangiorgi.

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 oppure tel: 338-5474185

Quota di partecipazione 60€ che comprende l'ingresso alla manifestazione

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

ORE 12.00 “LABORATORI DEL GUSTO”

“Avviamento alla degustazione”

Masterclass a cura del Consorzio Produttori Antiche Acetaie e Ass. Esperti Degustatori di Modena ABTM.

In questo laboratorio ci inoltreremo nell'intero processo di creazione dell'aceto balsamico tradizionale di Modena DOP attraverso racconti e assaggi.

Posti limitati max 20 persone. (info@terredivite.it oppure 338 5474185)

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

**con il biglietto di ingresso si ha la possibilità di partecipare gratuitamente a n.1 laboratorio del gusto (fino ad esaurimento posti). Prenota il tuo posto per il laboratorio a cui vuoi partecipare qui:*

ORE 13.30 “LABORATORI DEL GUSTO”

“Finger Food” Chef Francesco Esposito & Andrea Prodi, In collaborazione con Modena con Gusto

Assaggi creativi e curati nel dettaglio, perfetti per un aperitivo contemporaneo. Un laboratorio dedicato alla preparazione di piccole porzioni ricche di gusto, abbinate a vini artigianali.

Posti limitati max 20 persone. (info@terredivite.it oppure 338 5474185)

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

**con il biglietto di ingresso si ha la possibilità di partecipare gratuitamente a n.2 laboratori del gusto (fino ad esaurimento posti). Prenota il tuo posto per il laboratorio a cui vuoi partecipare qui:*

ORE 15.30 “LABORATORI DEL GUSTO”

“Orto e Cantina” con Chef Donata Carlucci, in collaborazione con Modena Con Gusto

Un laboratorio dedicato alla cucina vegetale, tra tecniche contemporanee e valorizzazione dell'ingrediente. Verdure, legumi e aromi di stagione si trasformano in piatti creativi da abbinare ai vini artigianali.

Posti limitati max 20 persone. (info@terredivite.it oppure 338 5474185)

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

**con il biglietto di ingresso si ha la possibilità di partecipare gratuitamente a n.2 laboratori del gusto (fino ad esaurimento posti). Prenota il tuo posto per il laboratorio a cui vuoi partecipare qui:*

ORE 17.00 “LABORATORI DEL GUSTO”

“Dulcis in Vino” Pastry Chef Tiziano Busuoli

Una degustazione con alcune delle sue creazioni artigianali come panettoni e altri dolci tipici. In abbinamento a vini dei produttori presenti ed a una selezione di spirits e distillati della ditta Distilla.

Posti limitati max 20 persone (info@terredivite.it oppure 338 5474185)

Ala della Meridiana, Sala Ovest, piano terra – Ingresso gratuito con prenotazione

**con il biglietto di ingresso si ha la possibilità di partecipare gratuitamente a n.1 laboratorio del gusto (fino ad esaurimento posti). Prenota il tuo posto per il laboratorio a cui vuoi partecipare qui:*

Nel pomeriggio musica dal vivo con Il “Pedala Piano” nella corte di Villa Cavazza.

DOMENICA 26 OTTOBRE 2025

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

ORE 13.00

Degustazione/seminario ideata e condotta da Sandro Sangiorgi.

“1° concorso sulla sensibilità e l'intuito nella scoperta del vino buono”

a cura di Porthos e Terre di Vite.

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 oppure tel: 338-5474185

Quota di partecipazione 50€ che comprende l'ingresso alla manifestazione

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

Ore 12.00 “LABORATORI DEL GUSTO”

“Street Food” con il Pizza Chef Luigi Pagano, In collaborazione con Modena con Gusto

Ricette di pizza reinterpretate in chiave moderna: impasti, farciture e tecniche per un gusto che unisce tradizione e creatività. Il tutto accompagnato da vini artigianali selezionati tra i produttori presenti in fiera.

Posti limitati max 20 persone

(info@terredivite.it oppure 338 5474185)

Ala della Meridiana, Sala Ovest, piano terra – Ingresso gratuito con prenotazione

**con il biglietto di ingresso si ha la possibilità di partecipare gratuitamente a n.1 laboratorio del gusto (fino ad esaurimento posti). Prenota il tuo posto per il laboratorio a cui vuoi partecipare qui:*

ORE 13.30 “LABORATORI DEL GUSTO”

“Wine Fusion” con Chef Domenico Della Salandra, In collaborazione con Modena con Gusto

Un percorso tra cucine internazionali e vini artigianali italiani. Sapori, profumi e abbinamenti originali per un’esperienza di gusto che unisce culture diverse.

Posti limitati max 20 persone

(info@terredivite.it oppure 338 5474185)

Ala della Meridiana, Sala Ovest, piano terra – *Ingresso gratuito con prenotazione*

**con il biglietto di ingresso si ha la possibilità di partecipare gratuitamente a n.1 laboratorio del gusto (fino ad esaurimento posti). Prenota il tuo posto per il laboratorio a cui vuoi partecipare qui:*

ORE 15.30 “LABORATORI DEL GUSTO”

“Sapori d’Altura: Vini e Formaggi”

Le cantine Cà Bora, Versante e Cantina del Frignano propongono un viaggio sensoriale tra i profumi intensi dei loro vini — da ancestrali e metodo classico a passiti — in abbinamento ai migliori Parmigiani Reggiani di montagna stagionati fino a 60 mesi, dei caseifici Rio San Michele, Rosola e Malandrone.

Posti limitati max 20 persone

(info@terredivite.it oppure 338 5474185)

Ala della Meridiana, Sala Ovest, piano terra – *Ingresso gratuito con prenotazione*

**con il biglietto di ingresso si ha la possibilità di partecipare gratuitamente a n.1 laboratorio del gusto (fino ad esaurimento posti). Prenota il tuo posto per il laboratorio a cui vuoi partecipare qui:*

ORE 17.00 “LABORATORI DEL GUSTO”

“L’Abruzzo incontra la cucina reggiana”

Patrizia e Loris della Macelleria Campari di Luzzara, ci propongono un percorso di gusto attraverso l’assaggio di specialità quali il Salame con la Lingua e altri piatti della loro gastronomia. In abbinamento a 5 grandi vini Abruzzesi magistralmente presentati da Alessandro Calabretta, agenzia Antidotes.

Posti limitati max 15 persone *(info@terredivite.it oppure 338 5474185)*

Ala della Meridiana, Sala Ovest, piano terra – *Ingresso gratuito con prenotazione*

**con il biglietto di ingresso si ha la possibilità di partecipare gratuitamente a n.1 laboratorio del gusto (fino ad esaurimento posti). Prenota il tuo posto per il laboratorio a cui vuoi partecipare qui:*

Alessandro Ticci è il Sommelier Professionista che condurrà le degustazioni guidate nei “Laboratori del Gusto” in entrambi i giorni dell’evento.

Nel pomeriggio musica dal vivo del sassofonista Enzo Balestrazzi nella corte di Villa Cavazza.

Link Utili

Sito Terre di Vite www.terredivite.it

Email Terre di Vite info@terredivite.it

Telefono +39 338 547 4185

Per iscriversi ai laboratori del Gusto

<https://forms.gle/Gk6eVcFkA4E4ZDCS9>

Per iscriversi ai seminari di Sandro Sangiorgi

Contattare il +39 338 547 4185

o via Whatsapp [cliccando qui](#)

Indicazioni stradali per Villa Cavazza

<https://g.co/kgs/NJ4W9XB>