



I **Vignaioli Contrari** sono coloro che mettono la loro terra e la loro storia dentro i vini che producono. Sono contrari all'omologazione del territorio e delle sue unicità.

Rocca Rangoni ospiterà i Vignaioli Contrari con le loro storie ed i loro Vini, vere poesie della terra. Opere d'arte nel bicchiere che attraverso profumi e sapori sapranno farci vivere terre lontane e ricordi ancestrali.



Slow Food è un'associazione internazionale no profit impegnata a ridare il giusto valore al cibo, nel rispetto di chi produce, in armonia con ambiente ed ecosistemi, grazie ai saperi di cui sono custodi territori e tradizioni locali.

Slow Food si propone di promuovere e partecipare alle attività per i progetti di difesa della biodiversità, salvare razze animali, varietà vegetali, metodi della pesca sostenibile e di stagione in via di estinzione. La loro estinzione infatti sarebbe una grande perdita per le comunità locali e per l'intero paese. La nostra condotta in particolare partecipa a progetti per salvare dall'estinzione: la ciliegia Moretta, il metodo di rifermentazione spontanea in bottiglia dei vini del territorio e si occupa del Presidio Slow Food della Vacca Bianca Modenese.

Il messaggio della **Condotta Slow Food Vignola e Valle del Panaro per cittadini e consumatori** è "Siate curiosi", cerchiamo nei territori i contadini e gli artigiani che producono un cibo "Buono, Pulito e Giusto".



Comune di Spilamberto - Le prime notizie relative a Spilamberto risalgono al 776, quando è testimoniato nella zona un ospizio per pellegrini di proprietà dell'Abbazia di Nonantola. Spilamberto, infatti, si sviluppa nei pressi della Via Romea, uno degli antichi tracciati che percorrevano l'Europa arrivando fino a Roma. Il **Castello di Spilamberto, Rocca Rangoni** si sviluppa nel corso del Medioevo, quando il comune di Modena decide di renderlo un presidio sul fiume Panaro. Risale a questa fase, databile al 1210, la costruzione delle sue mura. La Rocca coniuga una storia illustre alla tradizione culturale degli antichi sapori. Appartenuta per oltre 650 anni ai marchesi Rangoni, nel 2005 è stata acquistata dal Comune di Spilamberto che dal 2011 ne ha avviato il percorso di restauro: un primo intervento ha riportato all'originaria bellezza il Cortile d'Onore che ora ospita la Corte del Gusto, luogo di valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche. **In questa occasione La Corte del Gusto sarà l'ingresso alle sale dove saranno presenti i Vignaioli con i prodotti in degustazione.**

A Spilamberto ha la sua sede la Consorzio dell'Aceto Balsamico Tradizionale, uno dei prodotti tipici per eccellenza del territorio, assieme al nocino e agli amaretti. All'Aceto Balsamico Tradizionale, Spilamberto ha dedicato anche un museo che ne racconta storia e produzione.



Rocca Rangoni
Piazzale Rangoni, 1/8
41057 Spilamberto (MO)
(centro storico, fine Via Umberto I)



**Info e prenotazioni
laboratori/degustazioni:**

Marcello Tebaldi 338 6824293

Mirco Bellucci 335 5883435

Simone Balestri 347 4625833

vignaiolicontrari@gmail.com

www.vignaiolicontrari.it



**VIGNAIOLI
CONTRARI**

VIGNAIOLI CONTRARI

VINO • TERRITORIO • UNICITÀ

**Mostra Mercato, Incontri e
Degustazioni di Vini Artigianali**
TERZA EDIZIONE

Domenica 6 Maggio 2018
dalle ore 10.30 alle 19.30
Rocca Rangoni - Spilamberto (Mo)

Acquerello di copertina: Silvia Bergonzini



Ore 10.30 • Rocca Rangoni

Inaugurazione con saluto delle Autorità
presso il Cortile d'Onore

Ore 10.45

**Apertura stand espositivi
e banchi d'assaggio**

Ingresso giornaliero con braccialetto € 15,00.
Ingresso ridotto € 10,00 (Associati: Slow Food, AIS, Fisar, Onav, Aies e visitatori del museo B.T.M.).
Cauzione € 5,00 per calice da degustazione.

Ore 12.00

sala degustazioni/formaggiaia

Laboratorio - Degustazione vini
"A tavola col Produttore"

IL TERRITORIO**ATTRAVERSO IL VINO: I BIANCHI**

*4 Tavoli • 4 Produttori • 4 Terroir • 4 Storie da raccontare
conducono la degustazione i Vignaioli:*

**Jacopo Giovannini, Alessandro Fanti,
Massimo Palmieri (San Marcello), Luca Raccaro**

"Roulette de vin": ogni 20 minuti i produttori si spostano da tavolo a tavolo.

Costo laboratorio € 10,00 - 8 vini in degustazione

Prodotti tipici in abbinamento

24 posti disponibili

Ore 15.30

sala degustazioni/formaggiaia

Laboratorio - degustazione vini
"A tavola col Produttore"

IL TERRITORIO**ATTRAVERSO IL VINO: I ROSSI**

*4 Tavoli • 4 Produttori • 4 Terroir • 4 Storie da raccontare
conducono la degustazione i Vignaioli:*

**Pier Paolo Antolini, Claudio Cipressi, Giorgio
Erioli, Andrea Ghigliazza (CasteldelPiano)**

"Roulette de vin": ogni 20 minuti i produttori si spostano da tavolo a tavolo.

Costo laboratorio € 10,00 - 8 vini in degustazione

Prodotti tipici in abbinamento

24 posti disponibili

Ore 19.30

Chiusura manifestazione



Per tutta la durata della manifestazione
nel Cortile d'Onore degustazioni,
mostra e mercato di prodotti tipici del territorio
a cura di Slow Food
Condotta Vignola e Valle del Panaro

con la partecipazione di:

Associazione Libera, Overseas,
Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale,
Contadini Custodi, Birrificio White Dog
Ordine del Nocino Modenese
Tomaso Agnini Vermouth

Produttori partecipanti**Emilia**

Az. Agr. Biologica San Polo	Castelvetro (MO)
Az. Agr. Graziano Vittorio	Castelvetro (MO)
Az. Agr. Plessi	Castelnuovo (MO)
Az. Agr. Cavaliera	Castelvetro (MO)
Az. Agr. Poggio Murazzo	Marano sul Panaro (MO)
Az. Agr. Balugani Roberto	Levizzano Rangone (MO)
Az. Agr. Gradizzolo	Monteveglia (BO)
Erioli Vini	Bazzano (BO)
Podere Cipolla di Denny Bini	Loc.Coviolo (RE)
TerraQuilia	Guiglia (MO)

Produttori partecipanti**Romagna**

Az. Agr. Giovannini Loc.Ponticelli Imola - (BO)

Friuli

Az. Agr. Blazic Franco Loc.Zegla-Cormons (GO)
Colle Duga Loc.Zegla-Cormons (GO)
Az. Agr. Francesco Vosca Loc.Brazzano-Cormons (GO)
Az. Agr. Drius Mauro Cormons (GO)
Raccaro Società Agricola Cormons (GO)
Piè di Mont Gorizia

Lombardia

Az. Agr. Cherubini Brescia (BS)
Rizzini Franciacorta Monticelli Brusati (BS)

Marche

Broccanera Arcevia (AN)
Fattoria Coroncino Staffolo (AN)
Tenuta San Marcello San Marcello Jesi (AN)

Molise

Claudio Cipressi San Felice del Molise (CB)

Piemonte

Az. Agr. Carussin S.Marzano Oliveto (AT)
Az. Agr. Forti del Vento Castelletto d'Orba (AL)

Trentino

Maso Bergamini Cognola (TN)
Maso Furli Lavis (TN)
Vignaiolo Fanti Pressano di Lavis (TN)

Veneto

Antolini Marano di Valpolicella (VR)
Poggio alle Grazie Castelnuovo del Garda (VR)

Liguria

Az. Agr. Legnani Stefano Sarzana (SP)

Toscana

CasteldelPiano Liciana Nardi (MS)
in Lunigiana
La Mercareccia Casale Marittimo (PI)