

MOSTRA MERCATO

VINO

INCONTRI

TERRITORI

UNO

DEGUSTAZIONI DI VINI ARTIGIANALI

Sabato 10 e
Domenica 11
MAGGIO
2025

ROCCA RANGONI
SPILAMBERTO (MO)

VIGNAIOLI
CONTRARI

9. EDIZIONE


Slow Food®
Vignola e Valle del Panaro

con il patrocinio di:

#Plastic-freeER



Regione Emilia-Romagna



TERRE di CASTELLI
VINO SCOPRI ASSAPORA



COMUNE DI
SPILAMBERTO



Programma

Sabato 10 Maggio



ORE 10.45 - Inaugurazione

ORE 11.00 - Apertura banchi d'assaggio e Slow Food Park

ORE 15.00 - Laboratorio*
"A TAVOLA CON IL PRODUTTORE"
RIFERMENTATI IN BOTTIGLIA
4 Tavoli - 4 Vignaioli - 4 Terroir - 4 Storie.

"Roulette de vin": ogni 20 minuti i produttori si scambiano di posto e si raccontano.



Un' esperienza unica per conoscere, approfondire il metodo tradizionale della rifermentazione spontanea in bottiglia, raccontata da chi ha sempre avuto come obiettivo primario, quello di portare avanti questo metodo con i vitigni vocati del territorio e le fermentazioni con lieviti indigeni.

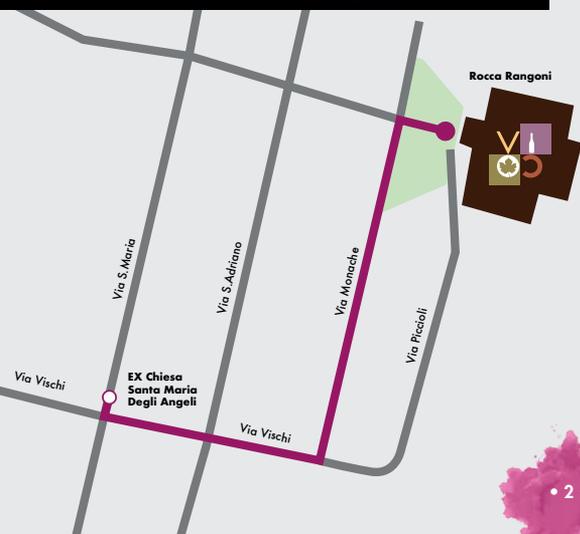
I vignaioli protagonisti:

- » **Stefano Pescarmona** | **PODERE MAGIA**
- » **Gianluca Bergianti** | **TERREVIVE**
- » **Vittorio Graziano**
- » **Vanni Nizzoli** | **CINQUE CAMPI**

*Biglietto ingresso da acquistare separatamente

ORE 19.00 – Chiusura 1° Giornata dedicata ai Vignaioli

ORE 23.00
Chiusura Slow Food Park





Programma

Domenica 11 Maggio



ORE 10.00 - Apertura banchi d'assaggio e Slow Food Park

ORE 11.00
LABORATORIO SENSORIALE*
"ALL'ORIGINE DEL GUSTO"

4 formaggi Presidio Slow Food incontrano 4 vini autoctoni dei territori di appartenenza.

EMILIA-ROMAGNA

- » **Parmigiano Reggiano DOP di Vacca Bianca Modenese**
- » **Lambrusco Grasparossa Metodo Classico Brut DOC - Cantina Ferraretti - Spilamberto (MO)**



ABRUZZO

- » **Pecorino di Farindola**
- » **Trebbiano d'Abruzzo San Felice DOCG - Tenuta Torretta - Controguerra (TE)**



ALTO ADIGE

- » **Graukäse della Valle Aurina**
- » **Schiava Kalterersee DOC - Klosterhof - Caldaro (BZ)**



SARDEGNA

- » **Fiore Sardo dei Pastori DOP**
- » **Karamare Cannonau Bianco IGT - Pusole - Lotzorai (NU)**



I vini selezionati sono prodotti dai Vignaioli presenti in manifestazione.

Conducono **Fabio Giberti** Maestro assaggiatore APR e **Simone Balestri** Sommelier e Maestro assaggiatore di Parmigiano Reggiano

**Biglietto ingresso da acquistare separatamente*

ORE 14.00
MASTERCLASS ESCLUSIVA*
ERBALUCE E TIMORASSO
"I GEMELLI DIVERSI"

Un simposio d'eccezione di due vini bianchi piemontesi sicuramente differenti, ma che hanno in comune la grande capacità di viaggiare nel tempo. Verticale di 4 annate.

ERBALUCE DI CALUSO
"Le Chiusure" Benito Favaro :
annate '22 - '21 - '20 - '17

TIMORASSO
"Derthona" Vigneti Massa :
annate '22 - '21 - '20 - '17

Conducono i Vignaioli **Camillo Favaro** e **Walter Massa**

Modera **Marcello Tebaldi** curatore Vignaioli Contrari

**Biglietto ingresso da acquistare separatamente*

ORE 19.00 - Chiusura manifestazione Vignaioli Contrari

ORE 23.00
Chiusura Slow Food Park

Chi Sono

Vignaioli Contrari sono coloro che fanno comprendere il territorio di appartenenza e raccontano la loro storia mediante i vini che producono, con metodi artigianali ed autentici. Sono i responsabili del lavoro in vigna ed in cantina, nel pieno rispetto dell'ambiente e sono **Contrari all'omologazione del gusto e alla standardizzazione dei vini.**

Piccole realtà artigiane che cercano di valorizzare al meglio il vino prodotto da vitigni autoctoni, preservando la tradizione del territorio a cui appartengono.

Persone che danno continuità alla storia enologica del nostro Paese, impegnandosi a mantenere in vita le varietà di cultivar in via di estinzione, producendo vini di Terroir.



La Manifestazione

La **9° EDIZIONE** di "Vignaioli Contrari" torna a Spilamberto (MO) per celebrare la passione, la biodiversità e l'autenticità del vino artigianale. L'evento del **10 e 11 MAGGIO 2025**, avrà luogo nella suggestiva Rocca Rangoni, che si conferma il punto di riferimento per gli amanti del vino "Buono, Pulito e Giusto".

La manifestazione, si presenta come un'occasione imperdibile per immergersi nel mondo dei vitigni autoctoni e tradizionali, con straordinari momenti dedicati alla conoscenza e alla degustazione, grazie a Vignaioli provenienti da tutta Italia e da alcune piccole realtà Europee, in linea con la nostra Filosofia. I Vignaioli partecipanti all'evento coltivano la terra seguendo **criteri sostenibili, biologici, e biodinamici**, promuovendo il rispetto ambientale in ogni fase della produzione del vino. L'obiettivo primario dei produttori è la valorizzazione delle varietà di vite autoctone, contribuendo così a preservare l'identità territoriale.

Con oltre **400 etichette** in degustazione, "Vignaioli Contrari" continua a promuovere un modello di produzione basato sull'artigianalità, rispetto per la terra e rifiuto dell'omologazione del gusto. **La scelta di selezionare accuratamente le cantine partecipanti** ha da sempre contraddistinto la manifestazione.



I Vignaioli non sono solo in filosofia, ma hanno anche in comune la capacità di produrre vini che ci sorprendono. Dopo il successo delle edizioni precedenti, tornano i laboratori e le masterclass, arricchiti da nuovi approfondimenti dedicati alla rifermentazione spontanea in bottiglia, all'abbinamento territoriale tra vini e formaggi "Presidio Slow Food", fino alla scoperta di due grandi vini piemontesi, l'Erbaluce ed il Timorasso. Le sessioni si terranno nella splendida cornice della ex-chiesa di Santa Maria degli Angeli, offrendo un'esperienza immersiva tra degustazioni guidate e numerosi aneddoti raccontati direttamente dai vignaioli e dagli esperti moderatori. Si avrà quindi l'opportunità di conoscere personalmente i Vignaioli e approfondire il mondo dei vitigni autoctoni. Questa iniziativa mira ad arricchire l'esperienza complessiva di Vignaioli Contrari, offrendo una prospettiva di approfondimento ed informazione specifica a tutti coloro che condividono la passione per il vino artigianale e produzioni limitate di grande valore.

Slow Food Park: UN TUFFO NEL GUSTO!

Vignaioli Contrari rinnova e consolida il proprio legame con la Condotta Slow Food "Vignola e Valle del Panaro" che, per l'occasione, propone ai partecipanti l'opportunità di degustare i piatti ed i prodotti provenienti dai contadini ed artigiani del territorio nazionale. Dal cuore della pianura fino alle vette degli Appennini, il territorio offre una straordinaria biodiversità che Vignaioli Contrari si impegna a preservare, tutelare e soprattutto a far conoscere al pubblico.

L'importanza di valorizzare le eccellenze locali e sostenere pratiche agricole sostenibili è al centro della nostra missione. **Slow Food Park** ritorna in grande stile, trasformando **Piazzale Rangoni in un'oasi gastronomica senza precedenti.** 20 espositori provenienti da tutta Italia si riuniscono per celebrare l'arte culinaria e l'artigianato locale, offrendo un'ampia varietà di prelibatezze gourmet.

la Filosofia

VIGNAIOLI
CONTRARI

In Vigna

» **Coltivano direttamente la terra** indifferentemente se il vigneto sia di proprietà o meno, purché questa sia lavorata e resa produttiva secondo criteri sostenibili, biologici, biodinamici, in linea con qualsiasi forma di rispetto ambientale.

» **Non utilizzano concimi, diserbanti e antibiotrici** provenienti dalla chimica di sintesi, mentre favoriscono inerbimenti e sovesci per non avere il suolo nudo.

» Hanno come **obiettivo primario la valorizzazione dei vitigni autoctoni e tradizionali**, per il territorio di appartenenza. In alcune aree del nostro paese ci sono vitigni alloctoni ormai naturalizzati, che rappresentano

il terroir, la tradizione e soprattutto la vocazione di quel determinato territorio.

» **Utilizzano le risorse ambientali, naturali** (che esistono nell'area aziendale), per la produzione di uva con coscienza e sostenibilità. Il ricorso a sistemi d'irrigazione deve essere limitato il più possibile e finalizzato a evitare casi di stress idrico severo.

» **Praticano la vendemmia manuale** per un'accurata selezione delle uve.

» **Incoraggiano la biodiversità** e sono impegnati nel recupero di quei vitigni autoctoni che rischiano l'estinzione.



In Cantina

» **Non utilizzano l'osmosi inversa e metodi fisici di concentrazione del mosto.** Inoltre, se non per gli spumanti o i vini che lo prevedano per tradizione, non deve essere impiegato MCR (mosto concentrato rettificato). Non utilizzano i trucioli per aromatizzare i vini.

» **Prediligono le fermentazioni spontanee** partendo solitamente da una pied de cuve.

» **L'impegno verso una riduzione dell'impiego dell'anidride solforosa deve essere costante fino al totale inutilizzo nelle annate favorevoli,** rimanendo l'unico additivo/ingrediente ammesso, (sotto forma di metabisolfito di potassio).

» Il vino in bottiglia deve avere un quantitativo di anidride solforosa totale al di sotto dei seguenti valori: non superiore a 60 mg/litro per vini bianchi, frizzanti, spumanti, rosati secchi, non superiore a 30 mg/lit per i vini rossi e non superiore a 100 mg/lit per i vini dolci.



In Bottiglia

» **I vini devono essere specchio del terroir di provenienza,** per questo motivo vediamo con favore l'utilizzo di lieviti indigeni così come la ricerca scientifica tesa a isolare lieviti autoctoni che poi possono essere replicati e utilizzati dall'azienda oppure da più vignaioli della stessa zona e denominazione.

» **I vini devono essere di qualità e privi dei principali difetti enologici,** perché questi tendono a rendere omogenei i vini e appiattire le differenze territoriali.

» I vini dei vignaioli saranno sempre l'espressione dell'annata della vendemmia.

» **I Vignaioli Contrari sono impegnati a custodire il metodo della rifermentazione spontanea in bottiglia, nei territori vocati a questa pratica tradizionale.**

» Sono ammessi alla manifestazione anche i vini metodo classico ma non i vini frizzanti prodotti con il metodo Martinotti o Charmat.



AZIENDA	REGIONE	LOCALITÀ	POS.	P.
TENUTA TORRETTA	Abruzzo	Controguerra (TE)	A20	30
MASSETTI FRANCESCO	Abruzzo	Colonnella (TE)	A22	25
MAURIZI	Abruzzo	Controguerra (TE)	C18	25
MCCALIN	Abruzzo	Martinsicuro (TE)	F1	25
BACK TO EDEN WINERY	Austria - Burgenland	Gols	C4	16
WEINGUT SCHMELZER	Austria - Burgenland	Gols	C16	32
DI PIETRO	Campania	Melito Irpino (AV)	C20	21
VALLE DELLE LEPRI	Emilia Romagna	Coriano (RN)	A6	31
AGRICOLA I MURETTI	Emilia Romagna	Montescudo Monte Colombo (RN)	C1	16
BRAGAGNI ANDREA	Emilia Romagna	Brisighella (RA)	C7	18
FONDO SAN GIUSEPPE	Emilia Romagna	Brisighella (RA)	C13	22
STEFANO BERTI	Emilia Romagna	Ravaldino in Monte (FC)	F3	29
PODERE MAGIA	Emilia Romagna	S.Polo D'enza (RE)	P1	26
TERREVIVE - BERGIANTI VINO	Emilia Romagna	Gargallo di Carpi (MO)	P1	26
CÀ NOVA GUALDANA	Emilia Romagna	Val Tidone (PC)	P2	19
QUARTICELLO	Emilia Romagna	Montecchio Emilia (RE)	P3	27
MARCHESI DI RAVARINO	Emilia Romagna	Ravarino (MO)	P4	24
BUONARIVA	Emilia Romagna	Levizzano Rangone (MO)	P5	18
MONTE DURO	Emilia Romagna	Montalto (RE)	P6	26
BALUGANI ROBERTO	Emilia Romagna	Levizzano Rangone (MO)	P7	17
GRADIZZOLO	Emilia Romagna	Monteveglia (BO)	P8	23
FERRARETTI	Emilia Romagna	Spilamberto (MO)	P9	22
GASPARE BUSCEMI	Friuli Venezia Giulia	Cormons (GO)	A5	22
VILLA VASI	Friuli Venezia Giulia	Gorizia (GO)	A13	31
RIVE COL DE FER	Friuli Venezia Giulia	Caneva (PN)	A17	28
COLLIO-VINO DA UVE AUTOCTONE Korsic Wines - Terre del Faet - Edi Keber	Friuli Venezia Giulia	Cormons (GO)	C9	20
FATTORIA LUCCIANO	Lazio	Borghetto di Civita Castellana (VT)	C11	21
LA PIETRA DEL FOCOLARE	Liguria	Ortonovo (SP)	A15	24
LA RICOLLA	Liguria	Ne (GE)	C14	24
GRAZIOLI WINES	Lombardia	Poggiolo (PV)	C2	23
TORRE DEGLI ALBERI	Lombardia	Colli Verdi (PV)	C22	31
FATTORIA CORONCINO	Marche	Staffolo (AN)	A14	21
CASA LUCCIOLA	Marche	Matelica (MC)	C8	20
TENUTA S.MARCELLO	Marche	San Marcello - Jesi (AN)	F2	29

AZIENDA	REGIONE	LOCALITÀ	POS.	P.
TERRA ARGILLOSA	Marche	Offida (AP)	F2	29
TAPPERO MERLO	Piemonte	Parella (TO)	A2	29
FAVARO BENITO	Piemonte	Piverone (TO)	A7	22
CESCA DANIELE	Piemonte	Moncalvo (AT)	A10	20
LA CASACCIA	Piemonte	Cella Monte (AL)	A10	20
CASTALDI FRANCESCA	Piemonte	Briona (NO)	A12	20
ROMANZO DEL VINO	Piemonte	Montemarzino (AL)	A19	28
MAGLIANO - CASCINA BOSCHETTO	Piemonte	Monesiglio (CN)	C15	24
VALFACCENDA	Piemonte	Canale (CN)	C23	31
BRICCO VISCONTI	Piemonte	Ferrere (AT)	F4	18
CA' RICHETA	Piemonte	Castiglione Tinella (CN)	F8	19
TERRE DI SARIZZOLA	Piemonte	Costa Vescovato (AL)	F11	30
ROBERTO SERIPANNI FIRULLI VIGNERON	Puglia	Gioia del Colle (BA)	C19	28
CANTINA DESSOLIS	Sardegna	Mamoiada (NU)	A4	19
PUSOLE	Sardegna	Lotzorai (NU)	A11	27
I GARAGISTI DI SORGONO	Sardegna	Sorgono (NU)	C5	23
ANABASIS	Sicilia	Marsala (TP)	A21	16
BARONIA DELLA PIETRA	Sicilia	Alessandria della Rocca (AG)	F10	17
PODERE CASACCIA - SINE FELLE	Toscana	Scandicci (FI)	A3	26
CAPPELLA S.ANDREA	Toscana	San Gimignano (SI)	A8	19
MONTE BERNARDI	Toscana	Panzano in Chianti (FI)	C10	25
POGGIOLATO	Toscana	San Casciano in Val di Pesa (FI)	C12	27
TENUTA LE ROGGE	Toscana	Scansano (GR)	C21	29
TINTI CHIANTI	Toscana	Certaldo (FI)	F6	30
KLOSTERHOF	Trentino Alto Adige	Caldaro (BZ)	A1	23
WIDUM BAUMANN	Trentino Alto Adige	Afing/Jenesien (BZ)	A9	32
BALTER	Trentino Alto Adige	Rovereto (TN)	A18	17
SALVETTA	Trentino Alto Adige	Madruzzo (TN)	C3	28
BONGIOVANNI LORENZO	Trentino Alto Adige	Avio (TN)	C6	18
VINS QUINSON	Valle d'Aosta	Quart (AO)	F5	32
CRODI	Veneto	Combai di Miane (TV)	A16	21
MONTENIGO	Veneto	Montorio (VR)	C17	26
POGGIO DELLE GRAZIE	Veneto	Castelnuovo del Garda (VR)	C24	27
TERRE GROSSE	Veneto	Zenson di Piave (TV)	F7	30
BELLALASTA	Veneto	Grezzana (VR)	F9	17
AGRI.BIO Edizioni	Piemonte	Dogliani (CN)	A0	

Terrazzo 1° Piano
Zona Fumatori

Cortile
d'onore



Scale x 2° Piano
Zona Riservata
a espositori e
organizzatori

Mappa VI.CO.

Piano Primo Appartamenti





Primo Piano - Appartamenti

AZIENDA	REGIONE	POS.	P.
KLOSTERHOF	Trentino Alto Adige	A1	23
TAPPERO MERLO	Piemonte	A2	29
PODERE CASACCIA - SINE FELLE	Toscana	A3	26
CANTINA DESSOLIS	Sardegna	A4	19
GASPARE BUSCEMI	Friuli Venezia Giulia	A5	22
VALLE DELLE LEPRI	Emilia Romagna	A6	31
FAVARO BENITO	Piemonte	A7	22
CAPPELLA S.ANDREA	Toscana	A8	19
WIDUM BAUMANN	Trentino Alto Adige	A9	32
CESCA DANIELE	Piemonte	A10	20
LA CASACCIA	Piemonte	A10	20
PUSOLE	Sardegna	A11	27
CASTALDI FRANCESCA	Piemonte	A12	20
VILLA VASI	Friuli Venezia Giulia	A13	31
FATTORIA CORONCINO	Marche	A14	21
LA PIETRA DEL FOCOLARE	Liguria	A15	24
CRODI	Veneto	A16	21
RIVE COL DE FER	Friuli Venezia Giulia	A17	28
BALTER	Trentino Alto Adige	A18	17
ROMANZO DEL VINO	Piemonte	A19	28
TENUTA TORRETTA	Abruzzo	A20	30
ANABASIS	Sicilia	A21	16
MASSETTI FRANCESCO	Abruzzo	A22	25
EDITORE : LIBRI DI AGRICOLTURA BIOLOGICA, BIODINAMICA E VITICOLTURA			
AGRI.BIO EDIZIONI	Piemonte	A0	





Parco
ROCCA RANGONI

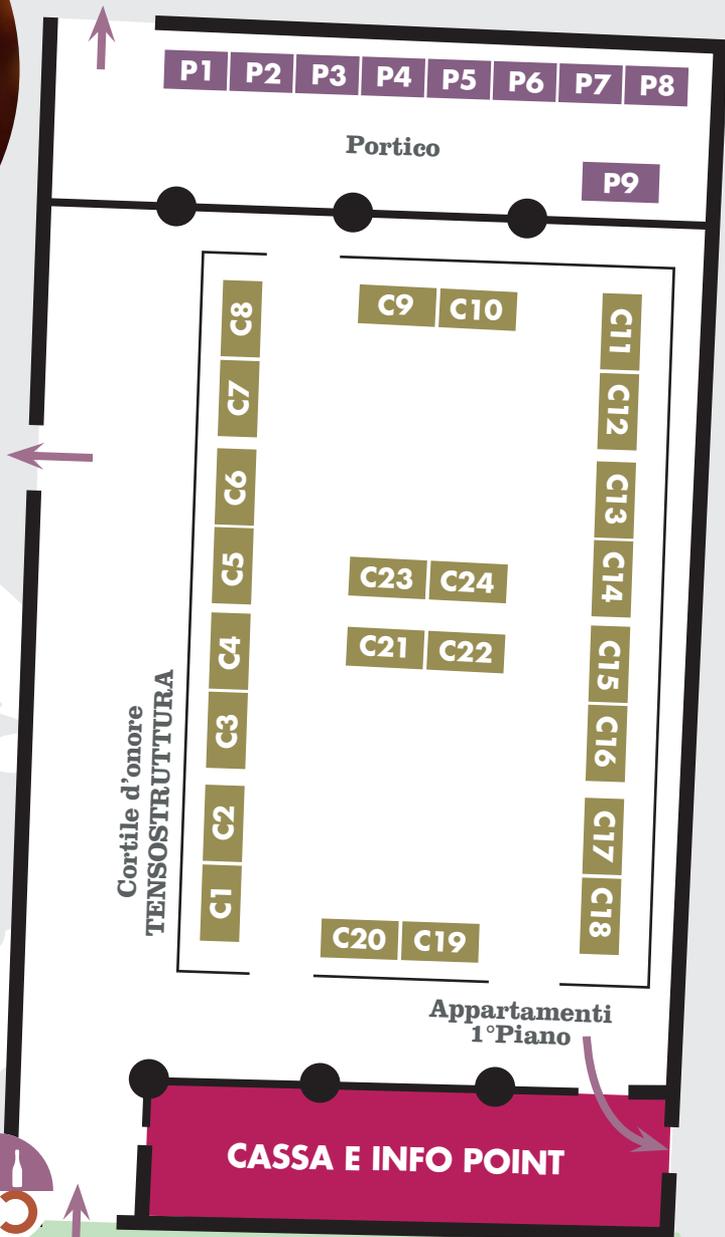
Ingresso
FORMAGGIAIA

Mappa VI.CO.

Cortile
d'Onore &
Portico



Ingresso
VI.CO.

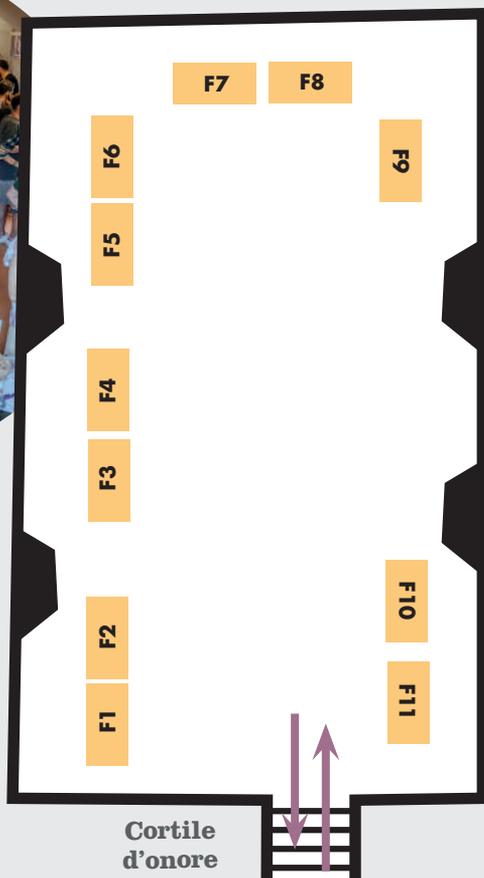


SLOW FOOD
park



Cortile d'onore - Tensostruttura

AZIENDA	REGIONE	POS.	P.
AGRICOLA I MURETTI	Emilia Romagna	C1	16
GRAZIOLI WINES	Lombardia	C2	23
SALVETTA	Trentino Alto Adige	C3	28
BACK TO EDEN WINERY	Austria - Burgenland	C4	16
I GARAGISTI DI SORGONO	Sardegna	C5	23
BONGIOVANNI LORENZO	Trentino Alto Adige	C6	18
BRAGAGNI ANDREA	Emilia Romagna	C7	18
CASA LUCCIOLA	Marche	C8	20
COLLIO-VINO DA UVE AUTOCTONE KORSIC WINES - TERRE DEL FAET - EDI KEBER	Friuli Venezia Giulia	C9	20
MONTE BERNARDI	Toscana	C10	25
FATTORIA LUCCIANO	Lazio	C11	21
POGGIOLATO	Toscana	C12	27
FONDO SAN GIUSEPPE	Emilia Romagna	C13	22
LA RICOLLA	Liguria	C14	24
MAGLIANO - CASCINA BOSCHETTO	Piemonte	C15	24
WEINGUT SCHMELZER	Austria - Burgenland	C16	32
MONTENIGO	Veneto	C17	26
MAURIZI	Abruzzo	C18	25
ROBERTO SERIPANNI FIRULLI VIGNERON	Puglia	C19	28
DI PIETRO	Campania	C20	21
TENUTA LE ROGGE	Toscana	C21	29
TORRE DEGLI ALBERI	Lombardia	C22	31
VALFACCENDA	Piemonte	C23	31
POGGIO DELLE GRAZIE	Veneto	C24	27
PODERE MAGIA	Emilia Romagna	P1	26
TERREVIVE - BERGIANTI VINO	Emilia Romagna	P1	26
CÀ NOVA GUALDANA	Emilia Romagna	P2	19
QUARTICELLO	Emilia Romagna	P3	27
MARCHESI DI RAVARINO	Emilia Romagna	P4	24
BUONARIVA	Emilia Romagna	P5	18
MONTE DURO	Emilia Romagna	P6	26
BALUGANI ROBERTO	Emilia Romagna	P7	17
GRADIZZOLO	Emilia Romagna	P8	23
FERRARETTI	Emilia Romagna	P9	22



Mappa VI.CO.

Formaggiaia



Formaggiaia

AZIENDA	REGIONE	POS.	P.
McCalin	Abruzzo	F1	25
Tenuta S.Marcello	Marche	F2	29
Terra Argillosa	Marche	F2	29
Stefano Berti	Emilia Romagna	F3	29
Bricco Visconti	Piemonte	F4	18
Vins Quinson	Valle d'Aosta	F5	32
Tinti Chianti	Toscana	F6	30
Terre Grosse	Veneto	F7	30
Ca' Richeta	Piemonte	F8	19
Bellalasta	Veneto	F9	17
Baronia della Pietra	Sicilia	F10	17
Terre di Sarizzola	Piemonte	F11	30



@VIGNAIOLICONTRARI

VIGNAIOLI CONTRARI

9° EDIZIONE

CATALOGO
ESPOSITORI



POS. C1
EMILIA ROMAGNA

Via Sarciano, 5 - 47854 Montescudo-Monte Colombo | Rimini - IT
T. +39 0541 985146 - info@imuretti.it

AGRICOLA I MURETTI



ANABASIS
Cantine

POS. A21
SICILIA

C.da Torrelunga Puleo, 264 - 91025 Marsala | Trapani - IT
T. +39 347 155 3692 - info@anabasis.it

ANABASIS

BACK TO EDEN
WINERY

POS. C4
BURGENLAND

Obere Hauptstraße 48 - 7122 Gols - Austria
T. +43 2173 34399 - office@backtoeden.at

BACK TO EDEN WINERY



BALTER

BALTER

POS. A18
TRENTINO ALTO ADIGE

Via Vallunga II, 24 - 38068 Rovereto | Trento - IT
T. +39 0464 664792 - info@balter.it



Az. AGRICOLA
BALUGANI ROBERTO

BALUGANI ROBERTO

POS. P7
EMILIA ROMAGNA

Via Bedine, 97 - 41014 Levizzano R. | Modena - IT
T. +39 059 791546 - r.balugani@alice.it



BARONIA DELLA PIETRA
AZIENDA AGRICOLA

BARONIA DELLA PIETRA

POS. F10
SICILIA

SP19, 92010 - Alessandria della Rocca | Agrigento - IT
T. + 39 339 7428384 - info@baroniadellapietra.it

Bellalasta

BELLALASTA

POS. F9
VENETO

Loc. Lastabella, 83 - 37023 Grezzana | Verona - IT
T. +39 340 417 7531 - info@bellalasta.com

BONGIOVANNI LORENZO



BONGIOVANNI
Viticoltore

POS. C6
TRENTINO ALTO ADIGE

Via S. Antonio, 28 - 38063 Sabbionara d'Avio | Trento - IT
T. +39 0464 684 388 - info@bongiiovannilorenzo.com

BRAGAGNI ANDREA

BRAGAGNI
azienda agricola

POS. C7
EMILIA ROMAGNA

Via del Suffragio, 52 - 48013 Fagnano | Ravenna - IT
T. 3394700143 - info@bragagni.com



BRICCO VISCONTI

POS. F4
PIEMONTE

Strada San Defendente 105 - 14012 Ferrere | Asti - IT
T. +39 348 380 3363 - info@briccovisconti.com

BUONARIVA

BUONARIVA
VIGNAIOLI IN CASTELVETRO

POS. P5
EMILIA ROMAGNA

Via Poggio, 16 - 41014 Castelvetro di Modena | Modena - IT
T. +39 328 564 5728 - info@buonariva.it

CÀ NOVA GUALDANA



POS. P2
EMILIA ROMAGNA

Loc. Cà Nova Gualdana - 29010 Pianello Val Tidone | Piacenza - IT
T. +39 340 005 4353 - info@canovagualdana.it

CA' RICHETA



CA' RICHETA

POS. F8
PIEMONTE

Via S. Lazzaro, 3 - 12053 Castiglione Tinella | Cuneo - IT
T. +39 333 689 4199 - caricheta@protonmail.com

CANTINA DESSOLIS



POS. A4
SARDEGNA

Via Nuoro, Via Giacomo Matteotti, 9 - 08024 Mamoiaida | Nuoro - IT
T. +39 328 3026015 - cantinadessolis@gmail.com

CAPELLA SANT'ANDREA



POS. A8
TOSCANA

Località Casale, 26 - 53037 San Gimignano | Siena - IT
T. +39 0577 940456 - info@cappellasantandrea.it



POS. C8
MARCHE

Vocabolo Casa Lucciola 42 - 62024 Matelica | Macerata - IT T. +39
338 178 3572 - info@casalucciola.it

CASTALDI FRANCESCA



**CASTALDI
FRANCESCA**
azienda agricola

POS. A12
PIEMONTE

Via Tenente Solaroli, 8 - 28072 Briona | Novara - IT
T. +39 338 786 9887 - francesca@cantinacastaldi.it



LA CASACCIA



CESCA DANIELE
Azienda Agricola in Moncalvo

POS. A10
PIEMONTE

CESCA DANIELE / LA CASACCIA

CESCA | Bricco Cappuccini 1 - 14036 Moncalvo | Asti - IT
T. +39 349 5142 449 - cesca.daniele@gmail.com
LA CASACCIA | Via Dante Barbano, 10 - 15034 Cella Monte Alessandria - IT
T. +39 0142 489986 - vini@lacasaccia.biz

COLLIO - VINO DA UVE AUTOCTONE

KORSIC WINES - TERRE DEL FAET - EDI KEBER

COLLIO

Denominazione di Origine Controllata.

VINO DA UVE AUTOCTONE

POS. C9
FRIULI VENEZIA GIULIA

Korsic Wine | Loc. Giasbana, 11 34070 San Floriano del Collio | Gorizia
Edi Keber | Zegla-Cormons | Gorizia
Terre del faet di Andrea Drius | Viale Roma 82, Cormons | Gorizia



CRODI



POS. A16
VENETO

Via Capovilla, 17/19 - 31050 Combai di Miane | Treviso - IT
T. +39 0438 960064 - info@crodi.it

DI PIETRO

DI PIETRO

POS. C20
CAMPANIA

Viale della Libertà, 34 - 83030 Melito Irpino | Avellino - IT
T. + 328 106 8078 - pasqualedipietro@libero.it

FATTORIA CORONCINO



POS. A14
MARCHE

Contrada Coroncino, 7 SP35 Km5,500 - 60039 Staffolo | Ancona - IT
T. +39 0731 779494 - info@coroncino.it

FATTORIA LUCCIANO



POS. C11
LAZIO

ss. Flaminia, km 60 - 01033 Civita Castellana | Viterbo - IT
T. +39 339 2227580 - info@fattorialucciano.com

FAVARO BENITO

FAVARO
LE CHIUSURE

POS. A7
PIEMONTE

Strada Chiusure 1/bis - 10010 Piverone | Torino -
IT T. +39 347 425 7790 - info@cantinafavaro.it



FERRARETTI
CANTINA

POS. P9
EMILIA ROMAGNA

Via Modenese, 995 - 41057 Spilamberto | Modena - IT
T. +39 347 875 4603 - info@cantinaferraretti.com

FERRARETTI



POS. C13
EMILIA ROMAGNA

Via Tura, 7, 48013 Brisighella | Ravenna - IT
T. +39 334 601 8221 - info@fondosangiuseppe.it

FONDO SAN GIUSEPPE

**GASPARE
BUSCEMI**
ENOLOGO, VINIFICATORE, ARTIGIANO
DAL 1971

POS. A5
FRIULI VENEZIA GIULIA

loc. Zegla 1 bis - 34071 Cormons | Gorizia - IT
T. +39 0481 60798 - info@gasparebuscemi.com

GASPARE BUSCEMI

GRADIZZOLO



POS. P8
EMILIA ROMAGNA

Via Invernata, 2 - 40050 Loc. Monteveglio | Bologna - IT
T. 331 730 0553 - vinicolaognibene@libero.it

GRAZIOLI WINES



POS. C2
LOMBARDIA

Fraz. Poggio 27040 Montù Beccaria | Pavia - IT
T. +39 347 7721821 - aziendagricolagrazioli@gmail.com

I GARAGISTI DI SORGONO



**I GARAGISTI
DI SORGONO**

POS. C5
SARDEGNA

Via Emilia, 10 - 08038 Sorgono | Nuoro - IT
T. +39 347 086 8122 - info@garagistidisorgono.com

KLOSTERHOF



POS. A1
TRENTINO ALTO ADIGE

Via Klavenz, 40 - 39052 Caldaro (sulla strada del vino Bolzano) | Bolzano - IT
T. +39 0471 961046 - info@klosterhof.it

LA PIETRA DEL FOCOLARE



LA PIETRA DEL FOCOLARE

POS. A15
LIGURIA

Via Isola, 76 - 19034 Luni | La Spezia - IT
T. +39 347 95 00 439 - lapietradelfocolare@libero.it

LA RICOLLA



POS. C14
LIGURIA

Via Giuseppe Garibaldi, 12/2 - 16040 NE | Genova - IT
T. +39 3928963918 - laricolla2004@gmail.com

MAGLIANO - CASCINA BOSCHETTO



POS. C15
PIEMONTE

Loc Boschetto n.12 - 12077 Monesiglio | Cuneo - IT
T. + 39 333 9911417 - info@boschettoaltalanga.com

MARCHESI DI RAVARINO



MARCHESI
DI
RAVARINO

POS. P4
EMILIA ROMAGNA

Via Viazzola 41017 - Ravarino | Modena - IT
T. +39 335 819 0101 - info@marchesidiravarino.it

MASETTI FRANCESCO



Az. Agr. Masetti Francesco

POS. A22
ABRUZZO

Via della Marina, 28 - 64010 Colonnella | Teramo - IT
T. +39 329 726 6209 - info@vinimasetti.it



MAURIZI

MAURIZI

POS. C18
ABRUZZO

Contrada S. Giovanni, 28 - 64010 Controguerra | Teramo - IT
T. +39 349 072 8949 - aziendamaurizi@gmail.com

McCalin
vini artigianali

MC CALIN

POS. F1
ABRUZZO

Via Tre Caravelle, 36 - 64014 Martinsicuro | Teramo - IT
T. +39 339 50 36 327 - federiconardi@mccalin.it



MONTE BERNARDI

MONTE BERNARDI

POS. C10
TOSCANA

Via Chiantigiana, SR 222 KM 33 - 50022 Panzano in Chianti | Firenze - IT
T. +39 055 85 2400 - mb@montebernardi.com

MONTE DURO



POS. P6
EMILIA ROMAGNA

Via Piana, 7 - 42030 Vezzano sul Crostolo | Reggio Emilia - IT
T. +39 0522 600242 - azmonteduro@gmail.com

MONTENIGO



POS. C17
VENETO

Via delle Rive, 3a - 37141 Montorio | Verona - IT
T. +39 345 144 2692 - info@montenigo.it

PODERE CASACCIA - SINE FELLE



POS. A3
TOSCANA

Via di Triozzi, 41 - 50018 Scandicci | Firenze - IT
T. +39 335 656 0522 - sinefelle@libero.it

PODERE MAGIA / TERRE VIVE - BERGIANTI VINO



TERREVIVE

POS. P1
EMILIA ROMAGNA

PODERE MAGIA | Via Fornace, 3/1 - 42020 San Polo d'Enza | Reggio Emilia - IT
T. +39 339 666 5364 - poderemagia@poderemagia.it
TERRE VIVE | Via Paganelle Guerri, 15 - 41012 Gargallo di Carpi | Modena - IT
T. +39 349 522 7337 - g.bergianti@gmail.com

POGGIO delle GRAZIE



POS. C24
VENETO

Via Milano, 199 - 37014 Castelnuovo del Garda | Verona - IT
T. +39 340 831 9164 - info@poggiodellegrazie.it

POGGIO DELLE GRAZIE

POGGIOLATO



POS. C12
TOSCANA

Via S. Vito di Sopra, 22 - 50026 S.Casciano in Val di Pesa | Firenze - IT
T. +39 335 772 3157 - info@poggiolato.com

POGGIOLATO



POS. A11
SARDEGNA

Via Monte Oro 13 - 08040 Baunei | Nuoro - IT
T. +39 3408025938 - info@agricolapusole.com

PUSOLE



POS. P3
EMILIA ROMAGNA

Str. Matilde di Canossa, 1/c - 42027 Montechio Emilia | Reggio Emilia - IT
T. +39 0522 866220 - info@quarticello.it

QUARTICELLO

RIVE COL DE FER

Rivecoldefer
VIGNAIOLI IN ALTO LIVENZA

POS. A17
FRIULI VENEZIA GIULIA

Via Col de Fer, 14 - 33070 Caneva | Pordenone - IT
T. 0434 799 467 - info@rivecoldefer.it



ROBERTO SERIPANNI FIRULLI

POS. C19
PUGLIA

Via Noci, 801 - 70023 Gioia del Colle | Bari - IT
T. +39 392 157 2856 - r.seripanni.firulli@gmail.com

ROBERTO SERIPANNI FIRULLI VIGNERON

ROMANZO DEL VINO

**ROMANZO
DELVINO**
M O N T E M A R Z I N O
I T A L I A

POS. A19
PIEMONTE

Castellazzo 15050 MONTEMARZINO | Alessandria - IT
T. 3474646959 - info@romanzodelvino.it

SALVETTA



POS. C3
TRENTINO ALTO ADIGE

Via Rauten, 10 - Fraz. Sarchen 38072 - Madruzzo | Trento - IT
T. +39 0461 231177 - aziendaagricola@rauten.it

STEFANO BERTI



POS. F3
EMILIA ROMAGNA

Via La Scagna, 18 - 47121 Ravaldino in Monte | Forlì - IT
T. +39 335 844 0104 - bertiste@gmail.com



TAPPERO MERLO

POS. A2
PIEMONTE

Vigna del Belvedere | Via Barattia segue Via Loranze - 10146 Parella | Torino - IT
T. +39 348 750 2908 - domenico.tappero@gmail.com



TENUTA LE ROGGE

POS. C21
TOSCANA

Località Fosso Lombardo - 58054 Scansano | Grosseto - IT
T. +39 3939582601 - tenutalerogge@gmail.com



TENUTA S. MARCELLO / TERRA ARGILLOSA

POS. F2
MARCHE

TENUTA S. MARCELLO | Via Melano, 30 - 60030 San Marcello | Ancona - IT
T. 0731 267 606 - info@tenutasanmarcello.net
Contrada Ciafone 79 - 63073 Offida | Ascoli Piceno - IT
T. +39 0736 099976 - paolini@terrargillosa.com



TENUTA TORRETTA

POS. A20
ABRUZZO

Via Torretta, 13 - 64010 Controguerra | Teramo - IT
T. +39 0861 89304 - tenutatorretta@alice.it

TERRE DI SARIZZOLA

AZIENDA AGRICOLA
TERRE DI SARIZZOLA

POS. F11
PIEMONTE

Via Appennini, 41 - 15050 Sarizzola | Alessandria - IT
T. +39 338 122 2128 - terredisarizzola@gmail.com



TERRE GROSSE

POS. F7
VENETO

Via Enrico Fermi, 4 - 31050 Zenson di Piave | Treviso - IT
T. +39 349 379 6456 - info@terregrosse.it



TINTI CHIANTI

POS. F6
TOSCANA

Via Pino Scarpeto, 21 - 50052 Certaldo | Firenze - IT
T. +39 333 826 8985 - tintod77@gmail.com

TORRE DEGLI ALBERI



TORRE DEGLI ALBERI
METODO CLASSICO

POS. C22
LOMBARDIA

Torre degli Alberi, 39 - 27061 Colli Verdi | Pavia - IT
T. +39 333 8235792 - info@torredeglialberi.it

VALFACCENDA

VALFACCENDA[®]

POS. C23
PIEMONTE

Loc. Valle Faccenda, fraz Madonna di Loreto 43 - 12043 Canale | Cuneo - IT
T. + 39 339 730 3837 - info@valfaccenda.it



VALLE DELLE LEPRI

*Famiglia Cecchini vignaioli a Coriano
Bio dal 1992*

POS. A6
EMILIA ROMAGNA

Via Cà Righetti, 17 - 47853 Coriano | Rimini - IT
T. +39 0541 656464 - info@valledellelepri.it

VALLE DELLE LEPRI

VILLA VASI



POS. A13
FRIULI VENEZIA GIULIA

loc. Villa Vasi 15 - 34070 San Mauro | Gorizia - IT
T. +39 347 780 0077 - az.agricolavillavasi@gmail.com



QUINSON

VINS QUINSON

POS. F5
VALLE D'AOSTA

Frazione Argnod - 11020 Quart | Aosta - IT
T. +39 348 550 1979 - philippequinson@gmail.com

Schmelzer^s

georg und georg

WEINGUT SCHMELZER

POS. C16
BURGENLAND - AT

Heideweg 3/1 - A-7122 Gols/Burgenland - Austria
T. +43 699 111 88 309 - wein@schmelzer.at

1048

POS. A9
TRENTINO ALTO ADIGE

WIDUM BAUMANN

Brunner 1 - 39050 - A ing/Jenesien | Bolzano - IT
T. +39 335 695 6153 - info@widum-baumann.com



Rocca Rangoni



100
ANNI
LIBERTÀ

TURISMO

La Rocca, appartenuta per oltre 650 anni ai marchesi Rangoni, nel 2005 è stata acquistata dal Comune di Spilamberto che ne ha avviato il percorso di restauro. L'originaria struttura, una torre di avvistamento, faceva parte della fortificazione realizzata dal Comune di Modena, nel 1210, per controllare il confine bolognese e il corso del Panaro. L'impianto architettonico, come luogo fortificato, un quadrilatero con torri angolari e strade ortogonali fra loro, si ampliò dopo la concessione feudale del Castello ai nobili Rangoni, da parte di Aldobrandino d'Este, nel 1353.

La trasformazione della struttura della Rocca può essere distinta in circa 13 fasi, che videro momenti di ampliamento e rinnovamento alternati a periodi di decadenza ed abbandono. Un intervento importante si ebbe tra il 1650 e parte del decennio successivo, momento in cui la Rocca venne trasformata in "vago Palazzo" per volontà del marchese Guido IV Rangoni: fu totalmente ampliata, venne costruito il lato sud, affrescati completamente il Cortile d'onore e la facciata ovest, arricchiti gli interni di arredi preziosi. La sua vicinanza alle colline e al fiume Panaro la resero luogo di delizie e di magnifici ricevimenti. Si distinsero per fastosità le feste organizzate nel 1666 in occasione delle nozze di Filippo I ed Anna Teresa, entrambi Rangoni.

Nel '700 un balcone ingentili il torrione d'ingresso verso ovest, alla cui base era stata prosciugata la fossa che lo circondava come rinforzo alle difese; lo spazio ottenuto venne in seguito utilizzato per giochi all'aperto dei Signori e degli ospiti. Il lato orientale mantenne sempre l'aspetto castellano con merli e caditoie, mostrando tutt'oggi un supporto per un rivestimento che mai venne realizzato. E proprio verso il fiume

Panaro si alza la Torre del belvedere che racchiude una delle sale più preziose per utilizzo e affreschi: la Stanza degli sposi, le cui rappresentazioni pittoriche sono di proprietà comunale e dei discendenti dei marchesi Rangoni del ramo di Spilamberto.

Nel lato sud della Rocca venne edificata, tra fine Settecento ed inizio Ottocento, la cosiddetta Casa del Fattore. Dalla sommità del giardino pensile, che oggi l'affianca, sono visibili l'unica Torretta di guardia residua dell'antico quadrilatero fortificato e parte di una delle due muraglie di sostegno che, con i suoi merli ghibellini, circondava l'abitato fino al chiudersi del secolo XIX e l'inizio del XX. Nel 2011 sono iniziati i primi lavori di restauro, che hanno consentito di riportare all'antica bellezza e di rendere fruibile la corte ed alcuni spazi ad essa collegati. Adiacente al Cortile d'onore trova la giusta collocazione la Corte del Gusto, spazio per la valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche del territorio. Nel 2017 è stato inaugurato il nuovo piazzale antistante la Rocca. Ora il "vago Palazzo" ed il suo ampio e bellissimo parco ospitano manifestazioni, mostre ed eventi culturali.



Santa Maria Degli Angeli

Eretta nel Quattrocento dalla Confraternita di Santa Maria degli Angeli, questa antica chiesa, più volte restaurata, è stata ricostruita tra il 1626 e il 1631, con dimensioni più ampie. Sconsacrata nel 1915, è diventata un deposito militare e poi un'officina meccanica. Un recente consolidamento strutturale ha eliminato tutti gli intonaci e le decorazioni fino a tre metri di altezza, tranne alcune decorazioni nel Coro e nell'abside della Chiesa, che ospitava la pala della Assunta di Guido Reni (oggi esposta a Monaco di Baviera).

La chiesa è stata oggetto di importanti lavori di restauro finanziati dalla Fondazione di Vignola, proprietaria dell'immobile: l'intervento fa parte di un progetto di riqualificazione urbana del centro storico di Spilamberto. Gli affreschi del Coro e le decorazioni dell'abside sono stati recuperati con metodi di restauro scientifico. Inaugurata il 1° ottobre 2022, ospita ora attività sociali e culturali.



10 e 11 MAGGIO 2025
SLOW FOOD
3° EDIZIONE park




Slow Food®
Vignola e Valle del Panaro

**VIGNAIOLI
CONTRARI**

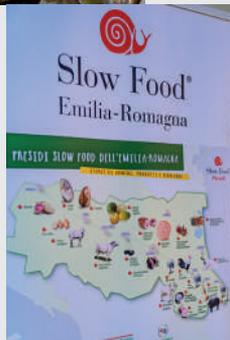
Slow Food Park, per la sua terza edizione, si amplia ulteriormente accogliendo oltre **20 espositori del food** da tutta Italia. Una mostra mercato di sapori autentici della nostra tradizione, tra formaggi d'alpeggio, salumi artigianali, lievitati da grani antichi e birre indipendenti, in un'atmosfera di convivialità e condivisione.



L'accesso a Slow Food Park è **gratuito** ed anima le vie del centro storico di Spilamberto. Per l'edizione 2025, lo Slow Food Park estenderà inoltre i suoi orari di apertura, accogliendo i visitatori **fino alle 23:00**, offrendo così un'esperienza ancora più coinvolgente e accessibile a tutti.



MERCATO
BUONO  
DEGUSTAZIONE **PULITO** 
GIUSTO 
PRODOTTI ARTIGIANALI



AZIENDA	LOCALITÀ	PRODOTTI		
ALTOFORNO - IMPASTI AGRESTI	Modena	Prodotti da forno dall'Appennino		X
API SELVATICA	Modena	Miele BIO		X
DOLZURA	Modena	Dolci BIO		X
SELVA ARMONICA	Modena	Frutti Rossi BIO dall'Appennino		X
SALVIAMOCILAPELLE	Bologna	Prodotti BIO e naturali per casa e persona		X
CA DE FRA	Modena	Prodotti e trasformati BIO di montagna		X
ACADEMIA JUDICES SALATII	Mantova	Formazione sui salumi	X	
SLOW FOOD EMILIA ROMAGNA	Bologna	Presidi Slow Food dall'Emilia Romagna		X
SLOW FOOD VIGNOLA E VALLE DEL PANARO	Modena	Banco dei produttori soci		X
SLOW FOOD OGLIO PO	Cremona	Banco dei produttori soci		X
MA! OFFICINA GASTRONOMICA	Sondrio	Brisaola e salumi valtellinesi	X	X
LOS BURLOCOS	Modena	Borlenghi della tradizione BIO	X	X
LABEERINTO	Modena	Birre artigianali	X	
PIADINERIA SELVAGGIA	Rimini	Piadine e cassoni romagnoli	X	
QUELLI DELLA BOMBETTA	Bologna	Specialità pugliese	X	
SPIRIT OF COFFEE ROASTERY	Vicenza	Caffè monorigine e speciality	X	X
ROTEGLIA 1848	Modena	Liquori e spirits	X	X
AZIENDA AGRICOLA LA TANA	Bologna	Formaggi di capra		X
FATTORIA LA PULCINA	Bologna	Formaggi e yogurt	X	X
DOLCE ANNINA DI MAINI STEFANO	Modena	Composte, torte e succhi artigianali		X
TARTUFARM	Parma	Tartufi e derivati		X
LE DIREZIONI DEL GUSTO	L'Aquila	Formaggi e salumi creativi		X
ORDINE DEL NOCINO MODENESE	Modena	Liquore tradizionale	X	
ARTINOLIO	Arezzo	Olio EVO Toscano		X
CONSORTERIA DELL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA	Modena	ABTM		X

Espositori : Slow Food Park



Pos. B1



Pos. B1



Pos. B2



Az. agr. La selva armonica
di G. Negroni

Pos. B2



Pos. B3



Pos. B4



Pos. S1



Pos. S1



Pos. S1



Pos. S1



Pos. S2



Pos. S3



Pos. S4



Pos. S5



Pos. S6



Pos. S7



Pos. S8



Pos. S9



Pos. S9



Pos. S10



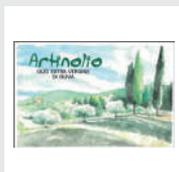
Pos. S11



Pos. S12 - 13



Pos. S14



Pos. S15



Pos. S16





VIGNAIOLI
CONTRARI

9° EDIZIONE
ORGANIZZATO DA



Slow Food®
Vignola e Valle del Panaro

BENVENUTI NEL MONDO SLOW FOOD DEL CIBO BUONO, PULITO E GIUSTO!

Fin dalla stesura del **Manifesto Slow Food nel 1987**, Slow Food ha lavorato per dare valore al cibo, praticando e diffondendo il rispetto per chi lo produce in armonia con l'ambiente e gli ecosistemi, grazie alla conoscenza dei territori e delle tradizioni locali. Nella piena consapevolezza delle crisi climatiche e ambientali e delle loro conseguenze a livello economico, sociale e sanitario, Slow Food agisce oggi attraverso i suoi progetti e le sue reti, invitando tutti a dare un segno di speranza e a fare una scelta per il benessere individuale e collettivo: stare bene noi stessi per stare meglio insieme a chi ci sta vicino - persone ma anche altri esseri viventi. Un approccio rispettoso dell'ecosistema e resiliente migliora soprattutto la qualità della nostra vita. Il messaggio di Slow Food è semplice: **cibo buono, cibo pulito e cibo giusto**. Crede che la **cucina tradizionale artigianale** debba essere celebrata come parte della nostra cultura globale.

In generale, si cerca di stimolare la curiosità e la ricerca dei sapori e dei "saperi" del cibo nel nostro territorio, alla ricerca di piccoli produttori, di contadini coraggiosi - quelli che cercano di preservare le culture ed i metodi tradizionali. Slow Food è un movimento globale in cui gli attivisti, organizzati in gruppi locali (Condotte), comunità e reti tematiche, promuovono la difesa della biodiversità attraverso l'educazione. Credono che il **cibo buono, pulito e giusto** debba essere a disposizione di tutti.

In questa ottica nasce la **Condotta Slow Food Vignola e Valle del Panaro** è nata nel 2011 che si è sempre concentrata su tre obiettivi per la difesa della biodiversità del nostro territorio:

- 1) salvare dall'estinzione la **vacca Bianca Modenese**;
- 2) valorizzare il metodo della **rifermentazione spontanea** in bottiglia dei vini locali;
- 3) salvare dall'estinzione la **Ciliegia Moretta**.





VIGNAIOLI
CONTRARI

STAFF DIRETTIVO VIGNAIOLI CONTRARI

CURATORE - COORDINATORE TEAM SELEZIONE VIGNAIOLI
Marcello Tebaldi

RESPONSABILE COMUNICAZIONE E WEB
Gian Paolo Savio

TEAM SELEZIONE VIGNAIOLI CONTRARI
Sommelier Marcello Tebaldi . Sommelier Simone Balestri .
Sommelier Fabio Ligabue . Sommelier Alessio Davolio .
Sommelier Gian Paolo Savio

REFERENTI EVENTI COLLATERALI
Alessio Davolio . Marcello Tebaldi

REFERENTI AREA FOOD
Fabio Ligabue . Gian Paolo Savio

VIGNAIOLI CONTRARI

CON IL SOSTEGNO DI



PARTNER TECNICI



IN COLLABORAZIONE CON



Consorceria ABTM

si propone di promuovere, organizzare e sostenere, iniziative e manifestazioni dirette alla tutela e alla valorizzazione dell'Aceto Balsamico Tradizionale, nonché alla diffusione della sua conoscenza nel rispetto assoluto della tradizione.



L'Ordine del nocino modenese

è un'associazione fondata a Spilamberto nel 1978 da un gruppo di signore. Scopo dell'associazione è promuovere e tutelare un importante prodotto tipico del territorio: il Nocino, antico liquore a base di noci immature.



A.P.R. ASSAGGIATORI PARMIGIANO REGGIANO

nasce nell'anno 2006 con l'obiettivo di diffondere l'apprendimento dell'arte dell'assaggio del formaggio Parmigiano Reggiano. Si rivolge a tutti coloro che desiderano approfondire la conoscenza verso questo formaggio, in particolare dal punto di vista organolettico, e che vogliono apprenderne le peculiarità, le differenze sensoriali e gli abbinamenti più intriganti. Per questo scopo A.P.R. organizza corsi e serate rivolte sia agli addetti del settore che agli appassionati, la formazione di esperti assaggiatori e l'organizzazione di eventi per la degustazione del Parmigiano Reggiano.

“La storia del vino artigianale e chi lo racconta deve continuare, perché fare vino non è un esperimento, ma un arte.”



Salva la data!

Prossima edizione : 9 - 10 Maggio 2026

info@vignaiolicontrari.it · vignaiolicontrari.it