



TERRE DI VITE E DI SAPORI

Villa Cavazza – Corte della Quadra Bomporto, Modena 22 e 23 Ottobre 2022

Sabato 22 Ottobre apertura al pubblico dalle 11.00 alle 20.00 dei banchi d'assaggio

Domenica 23 Ottobre apertura al pubblico dalle 11.00 alle 20.00 con banchi d'assaggio

Terre di vite torna nella nuova location di **Villa Cavazza a Bomporto** con un programma ricco di novità e di suggestioni. A caratterizzare la decima edizione - che si svolgerà **sabato 22 e domenica 23 ottobre** - sarà il tema della **Rinascita**, inteso come volontà di lasciarci alle spalle un periodo difficile per tutti e come prospettiva positiva e costruttiva orientata ad un futuro più fluido. Un trait d'union che accomunerà i seminari, le degustazioni guidate, le esposizioni e le performances artistiche che animeranno le due giornate.

Al centro di tutto rimangono i vignaioli, quest'anno circa centocinquanta provenienti da tutta Italia, che proporranno i loro vini in assaggio libero. Al talento e alla competenza del direttore di Porthos Sandro Sangiorgi sono affidati un seminario e due degustazioni guidate. All'esperienza e alla competenza del Prof. Giovanni Dinelli sarà affidato un seminario sui grani antichi aperto al pubblico.

Il sabato 22 ottobre saranno con noi i ragazzi de "Il Tortellante" di Massimo Bottura che ci dimostreranno in diretta come nasce il tortellino attraverso un piccolo laboratorio di pasta fresca. La domenica 23 ottobre, ospiteremo gli Chef di "Modena a Tavola" che si alterneranno proponendo piatti della tradizione e non, che andremo ad abbinare in diretta ad alcuni vini dei vignaioli presenti.

Due giorni che includono anche due masterclass sull'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. a cura del Consorzio Produttori Antiche Acetaie e Associazione Esperti Degustatori a cura dell'Associazione Esperti degustatori di Modena ABTM e ad ingresso libero per i visitatori della manifestazione.

Non mancano le proposte culturali che prevedono la proiezione, in entrambi i giorni, del Docu Film "Motor Valley -viaggio nella terra dei motori" del regista Stefano Ferrari e del Docu-Film "Pre-British-Il Marsala prima del Marsala" del regista Andrea Mignolo. Per la parte letteraria, la presentazione del libro "Pennellate Estensi...viaggio intorno al vino" con la presenza delle autrici.

La musica dei ragazzi del progetto Pedala Piano a fare da colonna sonora per gli assaggi nel giardino della villa si alternerà nei due giorni con la voce talentuosa della cantante Giorgia Morandi.

L'offerta gastronomica sarà come di consueto dedicata alle eccellenze gastronomiche del territorio attraverso la presenza di alcuni food truck e banchetti con specialità emiliane posizionati nella corte interna della villa.

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

Prevendita Ticket online ingresso abbonamento per 2 giorni 40 Euro

Per informazioni: info@terredivite.it

SABATO 22 OTTOBRE 2022

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

ORE 14.00 **"La biodiversità del frumento: oltre il concetto di grano antico"**
Seminario a cura del Prof. Giovanni Dinelli
Ala della Meridiana, Sala degli Estensi, piano primo - Ingresso libero

ORE 11.00 -20.00 **"Motor Valley, viaggio nella terra dei motori"**
Proiezione a ciclo continuo del Docu-film del regista Stefano Ferrari

"Pre-British—Il Marsala prima del Marsala"

Proiezione a ciclo continuo del Docu-film del regista Andrea Mignolo prodotto in collaborazione con il giornalista marsalese Daniele Pizzo.

Villa, piano secondo - Ingresso libero

ORE 16.00 **"Avviamento alla degustazione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P."** Masterclass a cura dell'Ass. Esperti Degustatori di Modena ABTM
Ala della Meridiana, Sala Ovest, piano terra - Ingresso gratuito su prenotazione (info@terredivite.it oppure 338 5474185)

ORE 17.00 **"Lambrusco, la gioiosa ricchezza e la vocazione per la tavola"**
Degustazione/seminario ideata e condotta da Sandro Sangiorgi. In degustazione sei vini e il pane Primus di Sandro Santolin abbinato a due specialità alimentari del territorio.

Ala della Meridiana, Sala degli Estensi, piano primo – Ingresso a pagamento con prenotazione obbligatoria all'email: info@terredivite.it oppure tel: 338-5474185

Quota di partecipazione 45€ che comprende l'ingresso alla manifestazione (sconti da applicare ai soci Ais, Fisar, Onav, Slow Food, Aies, Fis)

ORE 17.30 **"Pennellate Estensi...Viaggio intorno al vino"**
Presentazione del libro a cura degli autori Miria Burani e Maria Giovanna Trenti.
Ala della Meridiana, Sala Ovest, piano terra - Ingresso gratuito

Accompagnerà la giornata la musica dal vivo con la voce della cantante Giorgia Morandi

DOMENICA 23 OTTOBRE 2022

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

ORE 09.30 **"Le fermentazioni spontanee - -L'intelligenza degli esseri viventi tra Natura e Cultura "** Sandro Sangiorgi conversa col professor Giacomo Buscioni, ricercatore di microbiologia presso l'Università di Firenze

Ala della Meridiana, Sala degli Estensi, piano primo- Ingresso riservato ai produttori espositori

ORE 11.00 **"Motor Valley, viaggio nella terra dei motori"**

Proiezione a ciclo continuo del Docu-film

ore. 15.00 Introduzione alla proiezione del film da parte del regista Stefano Ferrari

"Pre-British–Il Marsala prima del Marsala"

Proiezione a ciclo continuo del Docu-film del regista Andrea Mignolo prodotto in collaborazione con il giornalista marsalese Daniele Pizzo.

Villa, piano secondo - Ingresso libero

ORE 14.00 **"Avviamento alla degustazione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P."**

Masterclass a cura dell'Ass. Esperti Degustatori di Modena ABTM

Ala della Meridiana, Sala Ovest, piano terra - Ingresso gratuito con prenotazione (info@terredivite.it oppure 3385474185)

ORE 15.00 **"Il vino buono. La forma e la sostanza, la luce e l'ombra"**

Degustazione/seminario ideata e condotta da Sandro Sangiorgi. In degustazione sei/otto vini e il pane Primus di Sandro Santolin, panificatore in Carpi.

*Ala della Meridiana, Sala degli Estensi, piano primo – Ingresso a pagamento con prenotazione obbligatoria all'email: info@terredivite.it oppure tel: 338-5474185
Quota di partecipazione 45€ che comprende l'ingresso alla manifestazione (sconti da applicare ai soci Ais, Fisar, Onav, Slow Food, Aies, Fis)*

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