



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

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

Per informazioni: 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 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.

Ala della Meridiana, Sala Ovest, piano terra - Ingresso gratuito su prenotazione
(info@terredivite.it oppure 338 5474185)

ORE 17.30 "LABORATORI DEL GUSTO"

"Pane, vino e Salumi modenesi"

Assaggio di tre diversi salumi: salame, coppa di testa e guanciale 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 la giornata una performance artistica nel giardino della villa, ideata e a cura di **Free N Joy***
www.freenjoy.biz

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 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"