

PARTECIPANO

Az. Agr. Cantina Barbolini
Az. Agr. La Battagliola
Az. Agr. Pezzuoli s.s.
Az. Vitivinicola Fattoria Moretto di Altariva Fausto & C.
Cantina di Carpi e Sorbara
Cantina di S. Croce
Cantina Formigine Pedemontana
Cantina Settecani-Castelvetro
Cantina Sociale di San Martino in Rio S.c.a.
Cantina Sociale Masone-Campogalliano S.c.a
Cantine Riunite & Civ Soc. Agr.
Casali Viticoltori S.r.l.
Cavicchioli U. & Figli
Cleto Chiarli Tenute Agricole
Francesco Bellei & C.
Gavioli Antica Cantina
Poderi Fiorini
Soc Agr. Garuti Dante, Elio e Romeo s.s.
Soc. Agr. Paltrinieri Gianfranco s.s.
Soc. Agr. Venturini Baldini
Soc. Agr. Zucchi s.s.
Zanasi Soc. Agr. S.s.

13 - 14 MAGGIO • Palazzo dei Musei • MODENA



Lambrusco

dall'Uva Perusinia al Lambrusco

IL PROGRAMMA

ORGANIZZAZIONE E PROMOZIONE

VISIONUP
marketing • comunicazione
servizi alle imprese

CON IL PATROCINIO DI



PROMOZIONE



PARTNER



SABATO 13 MAGGIO

ORE 10:30

Inaugurazione

Ore 10:15/ 16:00 Musei Civici

Ore 12:15/17:00 Archivio Storico

Ore 12:30/18:15 Galleria Estense

Visite guidate a tema fra le raccolte dei Musei Civici, dell'Archivio Storico e della Galleria Estense

Ore 11:00

Apertura anfore storiche

Il Lapidario Romano dei Musei Civici ospita l'emblema della produzione del vino in età romana: l'anfora.

Tre anfore originali, provenienti dagli scavi urbani, sono accostate e tre copie di esemplari fabbricati ai tempi della fondazione di Mutina.

Da queste ultime, per evocare l'"uva perusina" modenese citata da Plinio, verrà versato il vino del brindisi augurale.

Ore 11:30 /16:30/18:30 zona Video - Area Proiezioni

Degustazioni guidate a cura di AIS (Associazione Italiana Sommelier)

Incontro degustazione (durata circa 40') per il pubblico con i Sommelier della Delegazione di Modena.

Presentazione delle DOC modenesi e reggiane del Lambrusco definendone le differenze organolettiche e gli abbinamenti in cucina.

Un viaggio introduttivo al vino più esportato al mondo.

Ore 11:00 Sala Conferenze (ex Oratorio)

Incontro/Intervista: "Lambrusco, un giacimento naturale"

Un'analisi delle origini del Lambrusco fra passato ed attualità. Un appuntamento per scoprire valori e curiosità del Lambrusco in un percorso culturale che attraversa la storia millenaria del nostro vino. Con l'agronomo ed esperto nel paesaggio rurale Eraldo Antonini, l'enologo ed agronomo Mauro Catena. Conduce l'appuntamento Ettore Tazzioli, direttore di TRC.

Ore 15:30 Sala Conferenze (ex Oratorio)

Talk Show sulle tracce del libro "Tutti lo chiamano Lambrusco" di Antonio Previdi, Filippo Marchi

Un incontro per "chiacchierare" di lambrusco. Sull'onda della recente presentazione del libro Antonio Previdi e Filippo Marchi, incontrano i Produttori del territorio per raccontare emozioni, sensazioni, storie e leggende legate all'universo del vino che rappresenta un vasto territorio, i suoi usi e costumi.

Ore 15:30

"Il Lambrusco piace tanto anche a noi", Fede e Tinto (Decanter, RADIO2)

Federico Quaranta e Nicola Prudente (in arte Tinto), i due conduttori della trasmissione Decanter di Radio 2, animano lo spazio degustazione di Lambrusco con le domande al pubblico e ai produttori, alla scoperta del successo del Lambrusco.

Dalle 10:30 alle 12 e dalle 17:30 alle 19:00

Il Lambrusco in cucina, finger food a cura di Modena a Tavola e Piacere Modena

Modena a Tavola celebra le DOC del Lambrusco, proponendo gustosi finger food che arricchiranno le degustazioni proposte dalle Cantine partecipanti. Partecipano lo chef Stefano "Straniero" Corghi de Il Luppolo e L'uva, Carlo Gozzi de L'Incontro di Carpi, Cristian Facchini dell' Osteria Emilia e Massimiliano "Max" Telloli dell' Osteria Stallo del Pomodoro.

DOMENICA 14 MAGGIO

Ore 10:15/ 16:00 Musei Civici

Ore 12:15/17:00 Archivio Storico

Ore 12:30/18:15 Galleria Estense

Visite guidate a tema fra le raccolte dei Musei Civici, dell'Archivio Storico e della Galleria Estense

Ore 10:30 zona Video - Area Proiezioni

Presentazione del magazine Bubble's (a cura di Giampietro Comolli)

Una nuova rivista, un magazine, un libro. Bubble's è un giornale e nasce per offrire un palcoscenico agli amanti di bollicine, abbinare l'arte culinaria all'estetica, il designer alla qualità e al valore di uno stile italiano da vivere... quel filo con cui si annodano eventi, ricorrenze e momenti cult, luoghi autentici, il senso filosofico della bellezza per il culto... dell'arte, del saper fare, della sagacia e del rispetto.

Ore 11:30 /16:30/18:30

Degustazioni guidate a cura di AIS (Associazione Italiana Sommelier)

Dalle 10:30 alle 12 e dalle 17:30 alle 19:00

Il Lambrusco in cucina, finger food a cura di Modena a Tavola e Piacere Modena

Con la presenza dello chef Stefano "Straniero" Corghi de Il Luppolo e L'uva, Carlo Gozzi de L'Incontro di Carpi, Cristian Facchini dell' Osteria Emilia e Massimiliano "Max" Telloli dell' Osteria Stallo del Pomodoro.

