




I **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, con il rispetto e la sostenibilità della terra, ma soprattutto 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 - Il Castello, 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 Consorceria 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)



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:  
Consorceria dell'Aceto Balsamico Tradizionale Modena,  
Ordine del Nocino Modenese, Caseificio Rosola,  
Birrifico White Dog,  
Olio Belvedere Santi del Territorio di Vignola.

**Info e prenotazioni**  
**laboratori/degustazioni:**  
Marcello Tebaldi **338 6824293**  
Mirco Bellucci **335 5883435**  
Simone Balestri **347 4625833**

info@vignaiolicontrari.it  
www.vignaiolicontrari.it



*Alfonso Fotografo*  
*Vignola*



Acquerello di copertina: Silvia Bergonzini



**VIGNAIOLI**  
**CONTRARI**



**VIGNAIOLI**  
**CONTRARI**  
**VINO • TERRITORIO • UNICITÀ**

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

**Domenica 12 Maggio 2019**  
dalle ore 10.30 alle 19.30  
**Rocca Rangoni - Spilamberto (Mo)**



**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).  
Cauzione € 5,00 per calice da degustazione

**Ore 12.00 • sala degustazioni/formaggiaia**

**Laboratorio "A tavola col Produttore"**

**BOLLICINE CON E SENZA FONDO**

**Un viaggio tra rifermentato e metodo  
classico**

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

**Antonio Ognibene (Gradizzolo), Giampaolo Isabella (Podere il Saliceto), Lorenzo Simone (Cavaliera), Prof. Vincenzo Venturelli.**

"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 "A tavola col Produttore"**

**LE DONNE DEL VINO**

**raccontano i propri vini da Vitigni Autoctoni**

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

**Alessia Carli (Rive Col De Fer), Barbara Avellino, Bruna Ferro (Carussin), Erica Perrino (Testalonga)**

"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 17,00 • Cortile d'Onore**

**Apertura forma di Parmigiano Reggiano**  
di vacca bianca modenese del Caseificio di Rosola

**Ore 17,30 • sala degustazioni/formaggiaia**

**Presentazione del libro**

**Le sentinelle del NOCINO Tradizionale**

Saranno presenti **Luca Bonacini**, giornalista  
e l'autore **Carlo Bonacini**

Conduce **Vania Franceschelli**, Presidente Ordine  
del Nocino Modenese

**Ore 19.30**

Chiusura manifestazione

**Produttori partecipanti**

**ABRUZZO**

Tenuta Torretta Controguerra (TE)

**ALTO ADIGE**

Kobler Armin Magrè (BZ)  
Weingut-Unterhofer Caldaro (BZ)

**EMILIA**

Az. agr. Fedrizzi Alessandro Castello di Serravalle (BO)  
Az. agr. Balugani Roberto Castelvetro di Modena (MO)  
Az. agr. Cavaliera Castelvetro di Modena (MO)  
Az. agr. Gradizzolo Monteveglio (BO)  
Az. agr. Poggio Murazzo Marano sul Panaro (MO)  
Az. agr. San Paolo Castelfranco (MO)  
Erioli Vini Valsamoggia (BO)  
Ferretti Vini Campegine (RE)  
Maria Bortolotti Zola Predosa (BO)  
Podere Cervarola Marano sul Panaro (MO)  
Podere il Saliceto Campogalliano (MO)  
TerraQuilia Guiglia (MO)

**FRIULI VENEZIA GIULIA**

Az. agr. Rive Col De Fer" Caneva (PN)  
Az. agr. Ferlat Silvano Cormons (GO)  
Korsic Fabian S.Floriano (GO)  
Terre del Faet Cormons (GO)  
Az. agr. Edi Keber Cormons (GO)

**Produttori partecipanti**

**LIGURIA**

Testalonga di Nino Perrino Dolceacqua (IM)

**LOMBARDIA**

Az. agr. Cherubini Brescia  
Az. agr. Barbara Avellino Rovescala (PV)  
Bricco dei Roncotti Canneto Pavese (PV)

**MARCHE**

Broccanera Arcevia (AN)  
Tenuta san Marcello San Marcello - Jesi (AN)

**MOLISE**

Claudio Cipressi San Felice del Molise (CB)

**PIEMONTE**

Az. agr. Carussin San Marzano Oliveto (AT)  
Az. vitivinicola La Torretta Ghemme (NO)  
Luigi Oddero e Figli La Morra (CN)

**ROMAGNA**

Az. agr. Gallegati Brisighella (RA)  
Fondo San Giuseppe Brisighella (RA)  
Stefano Berti Rivaldino in Monte (FC)

**SICILIA**

Cantina Edomè Etna (CT)  
Elios Alcamo (TP)  
Tenuta Enza la Fauci Mezzana (ME)

**TOSCANA**

Casteldelpiano Licciana Nardi (MS)  
Lunigiana

**TRENTINO**

Az. agr. Balter Rovereto (TN)  
Eredi di Cobelli Aldo Sorni di Lavis (TN)  
Maso Cantanghel Lavis (TN)  
Zanotelli Cembra (TN)

**VENETO**

Antolini Marano di Valpolicella (VR)  
Az. agr. Crodi Combai di Miane (TV)  
Poggio delle Grazie Castelnuovo del Garda (VR)

**SLOVENIA**

Kristian Keber Medana - Brda