



I **Vignaioli Contrari** sono coloro che mettono la loro terra e la loro storia dentro i vini che producono. Sono contrari all'omologazione del territorio e delle sue storie.

I Contrari erano gli antichi Signori del Marchesato di Vignola, erano i custodi della nostra terra.

Noi oggi vogliamo portare, nelle antiche sale dei custodi di un tempo, le storie di chi vede il vino come l'opera d'arte della terra, la sua poesia.

Vino Territorio Unicità



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".



Città di Vignola - Antico Marchesato di dominio Estense, Vignola è situata nel fondovalle dell'Appennino Modenese. Da sempre centro economico e commerciale della zona e "sentinella" di confine tra il ducato e lo Stato Pontificio (il fiume Panaro che scorre a ridosso della Rocca era appunto la linea di confine), ha dato i natali a figure storiche importanti sia nel campo delle arti che dell'umanistica e letteratura, come l'architetto Jacopo Barozzi detto "il Vignola".

La Rocca degli antichi Signori (il cui nucleo centrale risale alla fine del IX secolo) è, ad oggi, una delle meglio conservate del panorama italiano, con i suoi affreschi recentemente restaurati.

Proprio ad un illustre Vignolese si deve la costruzione del Palazzo Boncompagni, meglio noto come Palazzo Barozzi che ha al suo interno la famosa scala a chiocciola ellittica autoportante, innovazione progettuale per l'epoca (fine del 1500) finemente decorata e visitabile, nonché scelta da noi come "simbolo" della manifestazione.



Palazzo Barozzi

Piazza dei Contrari, 3 - Vignola (MO)
(centro storico - davanti alla Rocca di Vignola)



Per tutta la durata della manifestazione,
degustazione di prodotti tipici del territorio
a cura di Slow Food
Condotta Vignola e Valle del Panaro

Mostra Fotografica

"Tutti lo chiamano Lambrusco"
a cura di Maurizio Gijvovic

Un ringraziamento particolare alla
Fondazione di Vignola per la gentile
concessione della Sala dei Contrari



Info e prenotazioni laboratori/degustazioni:

Marcello Tebaldi 338 6824293
Mirco Bellucci 335 5883435
Simone Balestri 347 4625833
vignaiolicontrari@gmail.com

Acquerello di copertina: Silvia Bergonzini

con il Patrocinio di



Slow Food®
Vignola e Valle del Panaro



UNIONE
TERRE DI
CASTELLI

VIGNAIOLI CONTRARI

**Gli artigiani del vino
si incontrano
tra ciliegie e castelli**

Domenica 28 Maggio 2017
dalle ore 10.30 alle 19.30
Palazzo Barozzi - Vignola (Mo)



Ore 10.30 • Rocca di Vignola
Inaugurazione con saluto delle Autorità
 presso la “Sala dei Contrari”

Ore 10.45 • Rocca di Vignola
Convegno
“La storia dei vini con le bollicine”

Relatore Prof. Mario Fregoni
 Presidente Onorario dell'OIV - Organizzazione
 Internazionale della Vite e del Vino
 Ingresso libero

Ore 10.30 • Palazzo Barozzi
sala sotterranee
Apertura stand espositivi
e banchi d'assaggio

Ingresso giornaliero con braccialetto € 15,00.
 Ingresso ridotto € 10,00 (Associati: Slow Food,
 AIS, Fisar, Onav e visitatori scala a chiocciola).
 Cauzione € 5,00 per calice da degustazione.

Ore 12.00 • Palazzo Barozzi
sala degustazioni
Laboratorio - degustazione vini
“A tavola col Produttore”:
I rifermentati in bottiglia

4 Tavoli - 4 Produttori - 4 Terroir - 4 Storie da raccontare
 conducono la degustazione i Vignaioli:
Graziano Vittorio, Gianluca Bergianti, Roberto
Balugani, Antonio Ognibene.
 “Roulette de vin”: ogni 20 minuti i produttori si
 spostano da tavolo a tavolo.
Ingresso € 8,00 - 8 vini in degustazione
Prodotti tipici in abbinamento
24 posti disponibili

Ore 14.30 • Palazzo Barozzi
area Slow Food - cortile d'onore
Laboratorio “La ciliegia di Vignola”
 Ingresso libero

Ore 15.30 • Palazzo Barozzi
sala degustazioni
Laboratorio - degustazione vini
“A tavola col Produttore”:

I bianchi autoctoni
 4 Tavoli - 4 Produttori - 4 Terroir - 4 Storie da raccontare
 conducono la degustazione i Vignaioli:
Camillo Favaro, Michele Blazic, Giorgio Santini di
Broccanera, Claudio Ancarani.
 “Roulette de vin”: ogni 20 minuti i produttori si
 spostano da tavolo a tavolo.
Ingresso € 8,00 - 8 vini in degustazione
Prodotti tipici in abbinamento
24 posti disponibili

Ore 16.30 • Palazzo Barozzi
area Slow Food - cortile d'onore
Laboratorio “Il nocino della tradizione”
 a cura dell'Ordine del Nocino Modenese

Ore 17.30 • Palazzo Barozzi
sala degustazioni
Presentazione del libro
“Tutti lo chiamano Lambrusco”
di Camillo Favaro

intervengono:
 l'autore Camillo Favaro,
 il fotografo Maurizio Gijovovic
 e gli ideatori Filippo Marchi,
 Antonio Previdi, Giulio Loi.



Ore 19.30 • Palazzo Barozzi
 Chiusura manifestazione

Produttori partecipanti

Emilia

Az. Agr. Balugani Roberto	Levizzano Rangone (MO)
Az. Agr. Biologica San Polo	Castelvetro (MO)
Az. Agr. Cavaliera	Castelvetro (MO)
Az. Agr. Gradizzolo	Monteveglia (BO)
Az. Agr. Graziano Vittorio	Castelvetro (MO)
Bergianti Vini	Gargallo di Carpi (MO)
Az. Agr. Plessi	Castelnuovo R. (MO)
Erioli Vini	Bazzano (BO)
Poggio Murazzo	Marano sul Panaro (MO)
TerraQuilia	Guiglia (MO)
Vigneto Saetti	Soliera (MO)

Romagna

Ancarani Vini	Faenza (RA)
Az. Agr. Giovannini	Imola (BO)
Francesconi Paolo	Faenza (RA)

Friuli

Az. Agr. Roman Rizzi Pie di Mont	Gorizia
Az. Agr. Blazic Franco	Loc. Zegla-Cormons (GO)
Edi Keber	Loc. Zegla-Cormons (GO)
Raccaro	Cormons (GO)

Lombardia

Rizzini Franciacorta	Monticelli Brusati (BS)
----------------------	-------------------------

Marche

Broccanera	Arcevia (AN)
Le cantine del cardinale	Serra De' Conti (AN)
Tenuta San Marcello	San Marcello Jesi (AN)

Piemonte

Az. Agr. Favaro Benito	Piverone (TO)
Luigi Oddero e Figli	La Morra (CN)

Sicilia

Cantina Edomè	Catania
---------------	---------

Toscana

Fattorie Giannozzi	Barberino Val d'Elsa (FI)
--------------------	---------------------------

Trentino

Az. Agricola Balter	Rovereto (TN)
---------------------	---------------

Veneto

Antolini	Marano di Valpolicella (VR)
Poggio alle grazie	Castelnuovo del Garda (VR)