PROMOSSO DA

Viticoltori Varesini

Slow Food Provincia di Varese APS

con il Patrocinio di

Regione Lombardia

in collaborazione e con il patrocinio di

PROVINCIA di VARESE

CAMERA DI COMMERCIO VARESE Futuro Impresa Territorio

Con il patrocinio di

COMUNE DI VARESE · COMUNE DI ALBIZZATE · COMUNE DI GOLASECCA · COMUNE DI ANGERA · COMUNE DI CASCIAGO · COMUNE DI MORAZZONE · COMUNE DI TRAVEDONA MONATE · COMUNE DI VIGGIÙ

sponsor tecnici

slow wine · ONAV · ASSOENOLOGI

VINI*dai*Laghi - Villa Recalcati | Varese



Il programma

Giovedì 10 ottobre

Ore 19.15 **Varese, terra di vino** – Degustazione tecnica dei vini varesini accompagnata dall'assaggio di prodotti del territorio a cura di **Micaela Stipa** e **Ferdinando Circosta** di ONAV e **Fabio Ponti** di Slow Food Varese. In collaborazione con il CFP di Varese.
Si esplorerà la storia enologica del nostro territorio attraverso la degustazione, guidata dall'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino, di 9 vini prodotti nelle diverse zone della nostra provincia. Al termine della degustazione tecnica, si proseguirà ad allietare i nostri sensi con i prodotti del territorio: sarà servita una selezione di formaggi (Formagella del luinese DOP e CAPRACANTA formaggio della filiera caprina SOPRALAPANCA) e salumi, accompagnati dal miele varesino. Ingresso su prenotazione, **a pagamento** e fino a esaurimento posti

Venerdì 11 ottobre

Ore 18.30 **Il vino e la salute, l'importanza del vino nella dieta quotidiana** - conferenza a cura di: **Dr.ssa Giorgia Carabelli, Dr. Guido Domingo, Dr.ssa Nicoletta Manenti** e **Dr.ssa Maria Antonietta Bianchi**
Il vino verrà analizzato da un punto di vista nutrizionale, descrivendone le proprietà e virtù terapeutiche. SI parlerà di biologia della vite, origini, varietà e d'importanza del suolo insieme all'effetto dei cambiamenti climatici. Si conclude trattando il vino come fonte di piacere ed emozioni, come protagonista di un'esperienza psicologica soggettiva e sociale. Ingresso libero

Ore 19.30 **Esperienza enogastronomica: degustazione di 9 vini a base nebbiolo "alla cieca"**, condotta da **IVANO ANTONINI** miglior sommelier d'Italia AIS 2008 e dal giornalista **MARCO GATTI** di Golosaria. Cena a cura del CFP Varese.
Ingresso su prenotazione, **a pagamento** e fino a esaurimento posti

Sabato 12 ottobre

Ore 10.00 **Apertura del Mercato della Terra del Piambello** con i produttori locali e di altre province limitrofe e i Presìdi Slow Food e apertura del banco d'assaggio

Ore 10.00 **Visita guidata di Villa e Parco Recalcati** - a cura della guida **Elena Ermoli**
Gratuito e su prenotazione con check-in al punto di accoglienza.

Ore 11.30 Inaugurazione ufficiale della manifestazione

Ore 14.30 **Il Viaggio diVino – la vera storia di Re Barolo e Regina Barbera di e con Giovanni Ardemagni** - Reading teatrale per tutti della durata di 45 minuti.
Un momento di incontro tra il teatro, il buon vino e il territorio italiano gratuito. Grazie alla magia del teatro, il pubblico verrà trasportato in un viaggio attraverso le regioni d'Italia, mentre il Re e la Regina vivranno un'avventura ricca di scoperte, emozioni e risate, che lascerà incantati gli spettatori. Gratuito e fino a esaurimento posti

Ore 15.00 **Vitigni rari e in via di estinzione** - conferenza a cura della **Dott.ssa Anna Schneider** - Gratuito e fino a esaurimento posti

Ore 15.30 **PRIMO TURNO - A piedi scalzi: pigiamo l'uva** - laboratorio esperienziale per bambini sulla pigiatura dell'uva "come una volta" a cura di **Marco Visconti con l'Associazione Viticoltori Varesini** (consigliamo di portare dei pantaloni di ricambio e un asciugamano)
Dopo una breve introduzione da parte dell'Enologo, i bambini potranno provare a spremere l'uva sia con i piedi sia manualmente tramite manovella: ci saranno a disposizione due mastelli in cui saranno i bambini stessi a buttare l'uva e a pestarla per ottenere il mosto d'uva che, se curiosi, potranno assaggiare. Gratuito e su prenotazione con check-in al punto di accoglienza.

Ore 15.30 **Il Lago Trasimeno e il Lago di Bolsena** - Presentazione del territorio a cura di Stefano Lattarini, docente Master del Vino di Slow Food e sommelier
Gratuito e su prenotazione con check-in al punto di accoglienza.

Ore 16.00 **Laboratorio sul Mercato della Terra: presentazione dello "Storico Ribelle"** – presidio Slow Food Gratuito e su prenotazione con check-in al punto di accoglienza.

Ore 16.30 **SECONDO TURNO - A piedi scalzi: pigiamo l'uva** - laboratorio esperienziale per bambini sulla pigiatura dell'uva "come una volta" a cura di Marco Visconti con l'Associazione Viticoltori Varesini (consigliamo di portare dei pantaloni di ricambio e un asciugamano)
Dopo una breve introduzione da parte dell'Enologo, i bambini potranno provare a spremere l'uva sia con i piedi sia manualmente tramite manovella: ci saranno a disposizione due mastelli in cui saranno i bambini stessi a buttare l'uva e a pestarla per ottenere il mosto d'uva che, se curiosi, potranno assaggiare. Gratuito e su prenotazione con check-in al punto di accoglienza.

Ore 16.30 **IL VINO RITROVATO**: approfondimento sulla storia e il presente dei vini varesini come veicolo per uno stile di undertourism locale – visione del cortometraggio Il vino ritrovato sulla riscoperta del vino angerese e incontro dedicato al vino come volano per conoscere il bello della provincia di Varese insieme alla giornalista di agroalimentare di Via Bagutta Comunicazione e travel content creator specializzata in undertourism **Alessandra Favaro** - Gratuito e fino a esaurimento posti

Ore 17.30 **Il Lago di Levico e il Lago di Caldonazzo** - Presentazione del territorio a cura di Maurizio Spoldi, collaboratore della Guida Slow Wine
Gratuito e su prenotazione con check-in al punto di accoglienza.

Ore 18.00 **In vino veritas - Un elogio del vino: nomi, miti, proverbi dall'antichità ad oggi** conferenza a cura del **Prof. Mario Iodice** - Gratuito e fino a esaurimento posti

Ore 20.00 Chiusura Mercato della Terra

Ore 22.00 Chiusura cancelli

Domenica 13 ottobre

Ore 10.00 **Apertura del Mercato della Terra del Piambello** con i produttori locali e di altre province limitrofe e i Presìdi Slow Food e apertura del banco d'assaggio

Ore 10.30 **Colori d'Autunno** - laboratorio di arte e poesia per bambini dai 3 agli 11 anni e famiglie a cura di **Ars Poetica Lab di Anita Membrini e Chiara Zuffrano**
A partire dalla lettura condivisa di un albo illustrato sul tema dell'autunno, i bambini potranno raffigurare personaggi e paesaggi, pensieri ed emozioni, utilizzando materiali a tema, come il mosto d'uva e i tappi di sughero. I genitori parteciperanno alla creazione delle opere, dando voce alle storie raccontate dai figli e trascrivendo su fogli da rilegare al momento. Insieme comporranno un piccolo libretto sui colori dell'autunno. Durata di 1h circa, gratuito e su prenotazione con check-in al punto di accoglienza. (NB: la prenotazione deve essere effettuata per il minore accompagnato da un adulto)

Ore 11.00 **La Provincia di Varese** - Presentazione del territorio a cura di Stefano Lattarini, docente Master del Vino di Slow Food e sommelier
Gratuito e su prenotazione con check-in al punto di accoglienza.

Ore 12.00 **Laboratorio sul Mercato della Terra**: dimostrazione pratica di norcineria a cura dell'**Azienda Agricola Cuore d'Oro**
Gratuito e su prenotazione con check-in al punto di accoglienza.

Ore 14.00 **Esplorazioni d'Arte** - laboratorio di arte e poesia per adolescenti e giovani dai 12 anni a cura di **Ars Poetica Lab di Anita Membrini e Chiara Zuffrano**
Il giardino di Villa Recalcati ospiterà l'esplorazione di un gruppo di ragazze e ragazzi, che saranno accompagnati a osservare l'ambiente naturale e le opere d'arte presenti. Fra le erme allegoriche e le storie raccontate dalle conduttrici, con i materiali e le tecniche proposte, i partecipanti creeranno un omaggio artistico e poetico al ciclo delle stagioni e al territorio in cui viviamo. Durata di 1h e 30 minuti circa, gratuito e su prenotazione con check-in al punto di accoglienza.

Ore 15.00 **Il Lago di Garda e il Lago d'Iseo** - Presentazione del territorio a cura di Maurizio Spoldi, collaboratore della Guida Slow Wine
Gratuito e su prenotazione con check-in al punto di accoglienza.

Ore 15.00 **Visita guidata di Villa e Parco Recalcati** - a cura della guida **Elena Ermoli**
Gratuito e su prenotazione con check-in al punto di accoglienza.

Ore 15.30 **A piedi scalzi: pigiamo l'uva** - laboratorio esperienziale per bambini sulla pigiatura dell'uva "come una volta" a cura dell'Enologo **Marco Visconti con l'Associazione Viticoltori Varesini** (consigliamo di portare dei pantaloni di ricambio e un asciugamano). *Dopo una breve introduzione da parte dell'Enologo, i bambini potranno provare a spremere l'uva sia con i piedi sia manualmente tramite manovella: ci saranno a disposizione due mastelli in cui saranno i bambini stessi a buttare l'uva e a pestarla per ottenere il mosto d'uva che, se curiosi, potranno assaggiare.*
Gratuito e su prenotazione con check-in al punto di accoglienza.

Ore 16.00 **Le Parole del Vino** - laboratorio di arte e poesia per adulti a cura di **Ars Poetica Lab di Anita Membrini e Chiara Zuffrano**
Attraverso la storia dell'arte e la letteratura, ogni partecipante troverà le parole per creare la sua personale ed emozionante poesia visiva. Dopo un viaggio nel mondo del vino, attraverso l'arte, la produzione poetica e la letteratura, ognuno potrà fare esperienza della sua capacità creativa e sarà accompagnato a creare con la parola poetica e con il materiale artistico a tema. Durata di 1h e 30 minuti ca.,Gratuito e su prenotazione con check-in al punto di accoglienza.

Ore 16.30 **Villa Recalcati attraverso i suoi protagonisti** - conferenza a cura della **Dott.ssa Serena Contini** Gratuito e fino a esaurimento posti

Ore 17.30 **Il Lago d'Orta** - Presentazione del territorio a cura di Stefano Lattarini, docente Master del Vino di Slow Food e sommelier
Gratuito e su prenotazione con check-in al punto di accoglienza.

Ore 19.00 Chiusura concorso Enologico

Ore 20.00 Chiusura cancelli

Sabato 12 e domenica 13 saranno presenti i musicisti del Liceo Musicale Statale A. Manzoni di Varese che accompagneranno degustazioni e manifestazione con intermezzi musicali e saggi.
Inoltre, saranno esposti gli Acquerelli diVini, interventi scenografici realizzati dagli studenti del Liceo Artistico Statale A. Frattini di Varese e sarà proiettato il racconto della vendemmia varesina realizzato dai ragazzi dell'Istituto ACOF Olga Fiorini.