

VINIdaiLaghi - Villa Recalcati | Varese

PROMOSSO DA



Viticoltori Varesini



Slow Food
Provincia di Varese APS

con il Patrocinio di



Regione
Lombardia

in collaborazione e con il patrocinio di



CAMERA DI COMMERCIO
VARESE
Futuro Impresa Territorio

Con il patrocinio di



COMUNE DI
VARESE



COMUNE DI
ALBIZZATE



COMUNE DI
GOLASECCA



COMUNE DI
ANGERA

sponsor tecnici



slow
wine



Oryza

ASSOENOLOGI



COMUNE DI
CASCIAGO



COMUNE DI
MORAZZONE



COMUNE DI
TRAVEDONA MONATE



COMUNE DI
VIGGIÙ



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 Circo** - sta 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 Piombello** con i produttori locali e di altre province limitrofe e i Presidi 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 Leviso 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 Piombello** con i produttori locali e di altre province limitrofe e i Presidi 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.