

**LUNEDI' 12 DICEMBRE 2016**

SOLO PER OPERATORI DEL SETTORE

INGRESSO GRATUITO

E gradita prenotazione via e-mail

Ore 10.00 **Apertura dei banchi di assaggio.**

Ore 17.00 **Chiusura.**

#### VISITA GUIDATA AL CASTELLO DI FORMIGINE

Sabato e domenica sarà possibile effettuare visite guidate gratuite al museo nei seguenti orari: 10,30 - 11,30 - 15,30 - 16,30 - 17,30.

#### INFO E MENU DEGUSTAZIONE

Biglietto di ingresso Euro 12 oltre Euro 5 per cauzione bicchiere e piatto.

Nel biglietto di ingresso è compreso anche un piatto di stuzzichini da aperitivo a scelta tra tre menù:

- \* intrighi di mare;
- \* profumi di formaggi;
- \* tradizionale ma non troppa.

Per ogni menù verranno poi consigliati da AIS i lambruschi da abbinare.

Le degustazioni sono comunque libere.

#### COME RAGGIUNGERE 'BOLLE ROSSE'

Castello di Formigine - Piazza Calcagnini, 1.41043 Formigine MO

info e  
prenotazioni:

+39 335 5330753

Festival del Lambrusco

info@conoscimodena.it

Festivaldellambrusco.it

Visitformigine.it

Si ringraziano:



10 E 11 DICEMBRE 2016

12 DICEMBRE 2016 SOLO PER GLI OPERATORI DEL SETTORE



NELLA SPLENDIDA CORNICE DEL  
CASTELLO DI FORMIGINE

Organizzazione



In collaborazione con



## **SABATO 10 DICEMBRE 2016**

### **Sfide e opportunità per il mercato del lambrusco:**

#### Ore 10,00 **Saluti istituzionali**

Maria Costi, Sindaco del Comune di Formigine - Giorgia Bartoli, Assessore all'Agricoltura del Comune di Formigine - Corrado Bizzini, Assessore alle Attività produttive del Comune di Formigine

#### Ore 10,30 **Quali scenari di mercato per il Lambrusco?**

Ermi Bagni, Direttore del Consorzio Tutela del Lambrusco di Modena

#### Ore 11,00 **Il Testo Unico del Vino, semplificazione ed elementi innovativi**

Leana Pignedoli, senatrice membro della Commissione agricoltura

#### Ore 11,30 **Il ruolo della ricerca per il Distretto del Lambrusco**

Alberto Borghi, Sindaco di Bomporto

#### **L'importanza dello storytelling: il rapporto tra territorio e produzioni vitivinicole locali**

Fabio Franceschini, Sindaco di Castelvetro

#### Ore 12,00 **Wine People - Xfactor per il successo nel mondo del vino**

Andrea Pazzan, Winemeridian

#### Ore 12,30 **Conclusioni**

Simona Caselli, Assessore regionale all'Agricoltura



## **SABATO 10 DICEMBRE 2016**

Ore 15,00

### **Inaugurazione ed apertura dei banchi di assaggio.**

Ore 16,30

#### **Presentazione del libro "Racconti Frizzanti"**

Raccolta di racconti di vari autori con un unico comune denominatore: il Lambrusco, edito da Damster.

Sarà presente Manuela Fiorini, autrice di uno dei racconti. Seguirà aperitivo in Rosa a base di Lambrusco Rosé accompagnato da ricotta e marmellata di amarena.

Ore 18,30

#### **Aperitivo in compagnia di Daniele Reponi.**

Per l'occasione, il famoso "chef dei panini" proporrà 5 panini realizzati con il pesce quale ingrediente principale. Verranno fatti degustare altrettanti Lambruschi abbinati ai panini e illustrati nelle loro caratteristiche organolettiche dai Sommeliers dell'Ais (Associazione Italiana Sommelier). Al termine delle degustazioni verrà rilasciata, a tutti i partecipanti, il ricettario dei panini di Daniele Reponi.

**Costo degustazione panini e lambruschi abbinati Euro 8,00.**

Ore 21,00

### **Chiusura.**

Nel corso della manifestazione enogastronomica "Bolle Rosse" saranno esposte, all'interno delle sale del Castello, dieci fotografie di Marco Campagnoli aventi per soggetto la "terra e la vita" e tre opere dell'artista Carlo Baldessari, opere realizzate in esclusiva per l'evento Bolle Rosse in vetro riciclato.



## **DOMENICA 11 DICEMBRE 2016**

Ore 11,30

### **Apertura dei banchi di assaggio.**

Ore 16,00

#### **Degustazione di Lambruschi rifermentati in bottiglia**

A cura di Sergio Scarvaci, delegato regionale dell'Associazione ONAV.

Ore 18,30

#### **Aperitivo in compagnia di Daniele Reponi.**

Per l'occasione il famoso "chef dei panini" proporrà 5 panini realizzati con formaggi e salumi. Verranno fatti degustare altrettanti lambruschi abbinati ai panini e illustrati nelle loro caratteristiche organolettiche dai Sommeliers dell'Ais (Associazione Italiana Sommelier). Al termine delle degustazioni verrà rilasciata, a tutti i partecipanti, il ricettario dei panini di Daniele Reponi.

**Costo degustazione panini e lambruschi abbinati Euro 8,00.**

Ore 20,30

### **Chiusura.**

Il visitatore potrà acquistare le etichette in degustazione.

Sarà previsto un servizio di facchinaggio gratuito fino al parcheggio.

Per acquisti di importo pari o superiore a Euro 100,00 è previsto il rimborso del costo del biglietto d'ingresso alla manifestazione.

