



LA TERRA TREMA FIERA FEROCCE | X EDIZIONE

VINI · CIBI · CULTURA MATERIALE
25 · 26 · 27 NOVEMBRE 2016
AL LEONCAVALLO SPAZIO PUBBLICO AUTOGESTITO



laterratrema.org

VIGNAIOLI

ABRUZZO

Fiore – Podere San Biagio, *Controguerra (TE)* → **82** Cerasuolo d’Abruzzo doc Cirri, Controguerra Passerina doc La Pinciaia, Controguerra Pecorino doc Migrante, Controguerra Rosso doc, Montepulciano d’Abruzzo Colline Teramane docg Ildillio, Montepulciano d’Abruzzo doc Ferèdo, Vino Cotto.

Ludovico, *Vittorito (AQ)* → **17** Cerasuolo d’Abruzzo doc Suffonte, Montepulciano d’Abruzzo doc Suffonte, Suffonte vino Montepulciano.

Rasiccì Emanuele, *Controguerra (TE)* → **51** Controguerra Bianco doc, Montepulciano d’Abruzzo Colline Teramane docg, Vino rosato (montepulciano).

ALTO ADIGE

Brunnenhof, *Egna (BZ)* → **71** Alto Adige Gewurztraminer doc, Alto Adige Lagrein doc, Alto Adige Moscato Giallo doc Bio, Alto Adige Pinot Nero doc Riserva, Brunnenhof Eva Manzoni Bianco igt Mitterberg.

CALABRIA

Altomonte Antonino, *Palizzi (RC)* → **23** Calabria Bianco igt, Palizzi Rosso igt.

Cote di Franze, *Cirò Marina (KR)* → **23** Cirò Bianco doc, Cirò Rosato doc, Cirò Rosso Classico Superiore doc.

Lucà Santino, *Bianco (RC)* → **69** Greco di Bianco doc, Mantonico Passito igt Calabria, Marasà Bianco igt Calabria, Marasà Rosso igt Calabria.

CAMPANIA

Cantine dell’Averno, *Pozzuoli (NA)* → **48** Campi Flegrei Falanghina doc, Campi Flegrei Falanghina doc Vigna del Canneto, Campi Flegrei Piedrosso doc, Campi Flegrei Piedrosso doc Riserva Pape Satàn.

Podere Veneri Vecchio, *Castelvenerè (BN)* → **42** Bella Ciao Agostinella igt Beneventano Bianco, BiancoTempo igt Beneventano Bianco, Flavum igt Beneventano Bianco, Frammenti di Terra igt Beneventano Rosso (sciascinoso), Il Tempo Ritrovato igt Beneventano Bianco, Nigrum igt Aglianico Beneventano, Perdersi e Ritrovarsi igt Beneventano Rosso, Rutilum igt Beneventano Rosso, Tempo dopo Tempo igt Beneventano Bianco.

EMILIA ROMAGNA

Bini Denny - Podere Cipolla, *Coviolo (RE)* → **25** Grecale 45 Vino Frizzante Rosso (malbo gentile), Levante 90 Malvasia dell’Emilia Frizzante Bianco Secco, Libeccio 225 Lambrusco Grasperossa Frizzante Rosso Secco, Maestrale 315 Vino Rosso (malbo gentile), Ponente 270 Lambrusco dell’Emilia Frizzante Rosso Secco, Rosa dei Venti Lambrusco dell’Emilia Frizzante Rosato Secco, Tramontana 360 Vino Passito (malbo gentile).

Gualdora, *Ziano Piacentino (PC)* → **18** Colli Piacentini Malvasia Frizzante Secco doc Blanca, Dal Tramonto all’Alba Spumante Metodo Classico Brut (chardonnay), Gutturnio Frizzante doc Vivaz, Gutturnio Superiore doc Otto.

FRIULI VENEZIA GIULIA

Nicolini Giorgio, *Muggia (TS)* → **47** Eugenio (moscato giallo), Malvasia igt Venezia Giulia, Piccola Nera igt delle Venezie, Refesco igt Venezia Giulia, Rosso Nicolini (borgogna nera), Vitovska igt Venezia Giulia; grappa.

LAZIO

Villa Chiarini Wulf, *Vetralla (VT)* → **31** Allegro igt Lazio Bianco, Flores igt Lazio Bianco (manzoni bianco), D’Antan Vendemmia Tardiva igt Lazio Bianco (manzoni bianco), Ottobre igt Lazio Rosso (cabernet franc), Terre di Carabas igt Lazio Rosso (cabernet franc e merlot), Vino bianco, Vino rosso; grappa; aceto bianco, aceto rosso e condimento balsamico; olio.

LOMBARDIA

Alziati Annibale, *Rovescala (PV)* → **64** Oltrepò Pavese Barbera doc, Oltrepò Pavese Bonarda di Rovescala doc Gaggiarone, Oltrepò Pavese Bonarda doc, Oltrepò Pavese Bonarda doc Garzoncello Scherzoso, Oltrepò Pavese Riesling doc; riso Carnaroli.

Dal Verme Camillo e Filippo, *Ruino (PV)* → **36** Oltrepò Pavese Pinot Nero Spumante doc Brut Torre degli Alberi (Metodo Charmat Lungo), Oltrepò Pavese Pinot Nero Spumante docg Brut Torre degli Alberi (Metodo Classico), Oltrepò Pavese Pinot Nero Spumante docg Pas Dosé Torre degli Alberi (Metodo Classico), Oltrepò Pavese Pinot Nero Spumante docg Rosé Brut Cruasé Torre degli Alberi (Metodo Classico).

Il Gabbiano, *Sondrio (SO)* → **20** Rosso di Valtellina doc Abbaglio, Valtellina Superiore docg Sentenza; mele, marmellate e succhi di mele.

La Basia, *Puegnago del Garda (BS)* → **67** Garda Marzemino doc Le Morene, Predefitte igt Benaco Bresciano Rosso, Valtenesi doc Chiaretto La Moglie Ubriaca, Valtenesi doc Estate di San Martino, Valtenesi doc La Botte Piana; grappa; olio; miele; farina di mais.

Piccolo Bacco dei Quaroni, *Montù Beccaria (PV)* → **34** Elos Malvasia Vendemmia Tardiva igt Provincia di Pavia, Il Moree Croatina igt Provincia di Pavia, Oltrepò Pavese Buttafuoco doc Ca’ Padroni, Oltrepò Pavese Bonarda doc Mons Acutus, Oltrepò Pavese Pinot Nero doc La Fiocca, Oltrepò Pavese Riesling doc Vigneto del Pozzo, Oltrepò Pavese Pinot Nero Spumante docg Rosé Brut Cruasé PBQ (Metodo Classico), Pinot Nero Spumante Brut.

Quita&Murg, *Cadorago (CO)* → **5** Έρωσ και Ψυχή - Amore e psiche (nebbiolo), Έκσταση - Ecstasi (barbera), μέθυσος - Baccanale (nebbiolo e barbera).

Selva Pietro, *Castione Andevenno (SO)* → **61** Libellula igt Terrazze Retiche di Sondrio Rosato, Rosso di Valtellina doc Dosso del Cuculo, Selvatico igt Terrazze Retiche di Sondrio Rosso, Sforzato di Valtellina docg Cicogna, Valtellina Superiore docg Costiera delle Cicalè, Valtellina Superiore docg Riserva.

MARCHE

Aurora, *Offida (AP)* → **22** Falerio doc, Moretone igt Marche, Offida Pecorino docg Fiobbo, Offida Rosso docg Barricadiero, Rosso Piceno doc, Rosso Piceno Superiore doc; olio.

Ca’liptra, *Cupramontana (AN)* → **15** Amistà igt Marche Rosso (montepulciano), Caliptra igt Marche Bianco, Castelli di Jesi Verdicchio Classico Riserva docg 21 San Michele, Verdicchio Classico Superiore doc Kypra; olio.

Di Giulia, *Cupramontana (AN)* → **63** Il Gentile igt Marche Bianco (verdicchio), Il Grottesco igt Marche Bianco (verdicchio), Rebecca igt Marche Rosato, Benedetto igt Marche Rosso; olio.

Fiorano, *Cossignano (AP)* → **11** Giulia Erminia igt Marche Bianco (pecorino), Offida Pecorino docg Donna Orgilla, Rosato igt Marche, Rosso Piceno Superiore doc Terre di Giobbe, Sangiovese igt Marche, Ser Balduzio igt Marche Rosso (montepulciano); grappa; olio.

La Distesa, *Cupramontana (AN)* → **44** Terra Silvate igt Marche Bianco (verdicchio e trebbiano), Castelli di Jesi Verdicchio Classico Riserva, Nocenzio igt Marche Rosso, Nur igt Marche Bianco, 99; olio.

La Marca di San Michele, *Cupramontana (AN)* → **77** Bastiancontrario igt Marche Rosso (montepulciano), Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Classico docg PassoLento, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore doc Capovolto; olio.

Vigneti Vallorani, *Colli del Tronto (AP)* → **56** Falerio doc Avora, Lefric igt Marche Bianco, Offida Passerina docg Zaccari, Philumene igt Marche Rosso (montepulciano), Rosso Piceno doc Polisia, Rosso Piceno Superiore doc Konè, Sorlivio igt Marche Rosso (sangiovese); olio.

PIEMONTE

Buganza Renato, *Piobesi D’Alba (CN)* → **40** Barolo docg, Barbera d’Alba doc Sansusi, Barbera d’Alba Superiore doc Gerbole, Barbera d’Alba Superiore doc Vigna Veja, Claudette Spumante Brut Metodo Classico, Dolcetto d’Alba doc d’la Topia, Langhe Chardonnay doc d’la Ru, Nebbiolo d’Alba doc Gerbole, Nebbiolo d’Alba doc Paradis, René Rosé (nebbiolo e barbera), Roero Arneis docg d’la Trifula, Roero Riserva docg.

Cantine del Castello Conti, *Maggiora (NO)* → **41** Boca doc il Rosso delle donne, Colline Novaresi Nebbiolo doc, Origini Vino Rosso, Zingara Vino Rosso (croatina).

Cascina ’Tavijn, *Scurzolengo (AT)* → **13** Barbera d’Asti docg, Barbera del Monferrato doc, Grignolino d’Asti doc, Ruché di Castagnole Monferrato doc.

Cascina Besciolo, *Gorzegno (CN)* → **75** Cadere dalle Nuvole (dolcetto), Ego (nebbiolo), La Rebecca (barbera), Le Terrazze (dolcetto), Ribelle (chardonnay e arneis), Vicino alle Stelle (dolcetto passito).

Cascina Boccia, *Tagliolo Monferrato (AT)* → **32** Barbera del Monferrato doc, Barbera Rosato, Bisboccia vino rosso, Dolcetto d’Ovada doc.

Cascina Borgatta, *Tagliolo Monferrato (AT)* → **50** Barbera del Monferrato doc La Borgatta, Dolcetto d’Ovada doc La Milla.

Cascina Buia, *Castellania (AL)* → **5** Oriundo (barbera); formaggi di capra e vacca.

Cascina Carrà, *Monforte d’Alba (CN)* → **27** Barbera d’Alba Superiore doc, Barbera d’Alba Superiore doc Raviola, Dolcetto d’Alba doc, Dogliani docg Bricco Lago, Langhe Chardonnay doc, Langhe Chardonnay doc Colibri, Langhe Rosso doc, Nebbiolo d’Alba doc, Nebbiolo d’Alba Superiore doc Tita, Rosa Thea Vino Rosato.

Cascina del Monastero, *La Morra (CN)* → **7** Barbera d’Alba doc Lepriè, Barbera d’Alba Superiore doc Parroco, Barolo Bricco Luciani doc, Barolo Perno docg, Barolo Bricco Rocca Riserva Riund docg, Dolcetto d’Alba doc, Langhe Nebbiolo doc Monastero, Langhe Rosso doc Sarset.

Cascina Gentile, *Capriata d’Orba (AL)* → **45** Barbianciana Spumante Metodo Classico Brut Rosé Millesimato (barbera), Barbera del Monferrato doc, Barbera del Monferrato doc Barberrique, Cascina Gentile Spumante Metodo Classico Brut Millesimato (cortese), Dolcetto di Ovada doc, Gavi docg, Ovada docg, Spess Vino da uve appassite (cortese).

Cascina Zerbetta, *Quarngento (AL)* → **30** Barbera del Monferrato doc, Monferrato Rosso doc Piangalardo, Quattrocento vino bianco.

Curto Marco, *La Morra (CN)* → **33** Barbera d’Alba doc, Barolo docg La Foia, Barolo docg Arborina La Foia, Dolcetto d’Alba doc, Langhe Freisa doc, Langhe Nebbiolo doc; Barolo Chinato, grappa.

Eraldo Revelli, *Farigliano (CN)* → **81** Dogliani docg Autin Lugh, Dogliani docg Otto Filari, Dogliani Superiore docg San Matteo, Langhe Rosato doc RoSSèt, Langhe Rosso doc La Basarisca.

Garage dell’Uva, *Settimo Rottaro (TO)* → **59** Désgenà (vino Rosso, Masnà Vino Bianco (erbaluce), Plandrùn Vino Bianco (erbaluce), Stèrmà Vino Rosso.

Garella, *Masserano (BI)* → **78** Juan, Numech (nebbiolo), Trun (croatina).

Il Mongetto, *Vignale Monferrato (AL)* → **46** Barbera d’Asti docg Vigna Guera, Barbera del Monferrato Superiore docg Vigna Mongetto, Grignolino del Monferrato Casalese doc Vigna Solin, Malvasia di Casorzo doc Vigna Rudifrà, Monferrato Rosso doc Vigna Telegro.

La Viranda, *San Marzano Oliveto (AT)* → **72** Barbera Frizzante Rifermentato in Bottiglia ‘l Toc d’Angelina, Barbera Riserva La Sopa, Barbera San Giovanni ai Cipressi, Barbera Superiore Suli del Cont, Brachetto Secco Libertario Rosso, Cabernet Sauvignon La Pipiona, Chardonnay ‘l Martinet, Cortese Cà ‘d Roc, Dolcetto ‘l Casot ‘d Cisio, Freisa Madama Pijan, Moscato Passito Pan Del Bric, Moscato Trei Stei ‘d Luigina, Pinot Nero Monsu Ardisun, Sauvignon Bianco Costa ‘d San Bastian, Spumante Brut, Spumante Brut Rosato Metodo Classico Augusto (pinot nero); Grappa di Barbera affinata in rovere, Grappa Piemonte bianca.

LeViti, *Dogliani (CN)* → **39** Bricalet M.P.F. (brachetto), Briosec rosato (brachetto), Briosec rosso (brachetto), Dolcetto di Dogliani doc Bric sur Pian, Dolcetto di Dogliani doc Cavalla.

Lo Zerbone, *Rocca Grimalda (AT)* → **50** Dolcetto di Ovada doc Lo Zerbone, Dolcetto di Ovada Superiore doc Nejr, Le Ghiare, Le Pergole, Lo Zerbone Bianco, Lo Zerbone Rosso, Monferrato Chiaretto doc Ciarèt, Valli dell’Oro vino passito.

Manera, *Alba (CN)* → **2** Barbaresco docg, Barbera d’Alba doc, Dolcetto d’Alba doc, Langhe Favorita doc, Langhe Rosso doc, Nebbiolo d’Alba doc; grappa.

Piatti Antonella, *Mazzè (TO)* → **75** Canavese Nebbiolo doc Vin dal Sindic, Canavese Rosso doc Gnepoc, Erbaluce di Caluso docg Falavospa, Na Stisa (erbaluce passito), Taramot Spumante Brut (erbaluce); nocciole e crema di nocciole.

Quat Gat - Baldin Matteo, *Lozzolo (VC)* → **10** Bramaterra doc, Reys vino rosso (vespolina), Iubire vino rosso, Kros vino rosso, Leti vino bianco (erbaluce).

Quat Gat - Caligaris Luca, *Gattinara (VC)* → **10** Coste della Sesia Nebbiolo doc, Coste della Sesia doc Rosa di Martina, Gattinara docg, Gattinara Riserva docg, Rosso di Sara.

Quat Gat - Patriarca Franco, *Gattinara (VC)* → **10** Coste della Sesia Rosso doc, Gattinara docg, Qualcosa di Rosso vino rosso.

Roccheviberti, *Castiglione Falletto (CN)* → **74** Barbera d’Alba Superiore doc, Barolo docg Vigneti Rocche, Dolcetto d’Alba doc Vigna Melera, Langhe Nebbiolo doc.

Rocco di Carpeneto, *Carpeneto (AL)* → **9** Andeira vino rosso (albarossa), Barbera del Monferrato Superiore docg Rapp, Barbera del Monferrato Superiore docg Vigna Rocco Reitemp, Cortese dell’Alto Monferrato doc Ròo, Monferrato Dolcetto doc Aur-oura, Ovada docg Losna, Ovada docg Riserva Erche, Ovada docg Vigna Rocco Steira.

Terre di Maté, *Pasturana (AL)* → **25** Gavi docg Regaldina, Il Maté vino bianco senza soliti aggiunti (cortese).

PUGLIA

Pantun, *Mottola (TA)* → **16** Pantun (primitivo), Skietto (primitivo).

Tenuta Patruno Perniola, *Gioia del Colle (BA)* → **79** Battaglio Primitivo igt Puglia, Chirintana Primitivo dolce naturale igt Puglia, Gioia del Colle Primitivo doc Marzagaglia, Gioia del Colle Primitivo Riserva doc 1821, Ghirigori igt Puglia Rosato, Lenos Primitivo igt Puglia, Striale Verdeca igt Puglia; miele.

Urupia, *Francavilla Fontana (BR)* → **1** Solare igt Salento Rosso, Momo igt Salento Rosso (primitivo), Heinz Chardonnay igt Salento Bianco, Pòppitu Negroamaro Rosato igt Salento, Lauru igt Salento Rosso; olio; pane e prodotti secchi da forno, marmellate, trasformati.

SARDEGNA

Orgosa, *Orgosolo (NU)* → **76** Cannonau di Sardegna doc Orgosa, Lucuriò igt Rosso Provincia di Nuoro.

SICILIA

Barraco, *Marsala (TP)* → **80** Alto Grado Vino Bianco (marsala vergine), Catarratto igt Terre Siciliane, Grillo igt Terre Siciliane, Milocca vino da uve stramature (nero d’Avola), Nero d’Avola igt Sicilia, Pignatello igt Terre Siciliane, Rosammare igt Terre Siciliane Rosato (nero d’Avola), Vignammare igt Terre Siciliane Bianco (grillo), Zibibbo igt Terre Siciliane.

Bosco Falconeria, *Partinico (PA)* → **12** Catarratto igt Terre Siciliane, Falco Peregrino igt Terre Siciliane (catarratto), Nero d’Avola igt Terre Siciliane; olio.

Cantine Barbera, *Menfi (AG)* → **62** Menfi Alicante doc Ciàtu, Menfi Bianco Superiore doc Arèmi, Menfi Cabernet Sauvignon doc La Vota, Menfi Chardonnay doc Piana del Pozzo, Menfi Inzolia doc Dietro le Case, Menfi Merlot doc Azimut, Menfi Rosso Riserva doc Coda della Foce, Sicilia Grillo doc Coste

al Vento, Sicilia Inzolia doc, Sicilia Nero d’Avola doc, Sicilia Passito doc Albarmarina, Sicilia Perricone Nerello Mascalese doc Microcosmo, Sicilia Rosato doc La Bambina.

Criesia Vecchia, *Lipari (ME)* → **54** Criesia Vecchia igt Salina Bianco, Criesia Vecchia igt Salina Rosso, Malvasia Criesia Vecchia Passito igt Salina.

Enò-Trio - Nunzio Puglisi, *Randazzo (CT)* → **35** Etna Rosso doc Nerello Mascalese, Francesco Vendemmia tardiva igt Terre Siciliane (moscato d’Alessandria e moscato di Noto), Pinot Nero igt Terre Siciliane, Traminer Aromatico igt Terre Siciliane.

Gueli, *Grotte (AG)* → **57** Carusu Rosso igt Terre Siciliane (nero d’Avola), Calcareus Nero d’Avola igt Terre Siciliane, Erbatino Nero d’Avola igt Terre Siciliane.

Punta dell’Ufala, *Vulcano (ME)* → **80** Malvasia delle Lipari Passito doc Lantieri.

Valcerasa – Bonaccorsi, *Randazzo (CT)* → **73** Etna Bianco doc Noir, Etna Bianco doc Valcerasa, Etna Rosso doc Crucimonaçi, Etna Rosso doc Valcerasa, Rossorelativo igt Sicilia Rosato.

Viola Aldo, *Alcamo (TP)* → **17** Egesta Grillo igt Terre Siciliane Bio, Guarini Coccinella Syrah igt Terre Siciliane, Guarini Plus Syrah igt Terre Siciliane, Krimiso Catarratto igt Terre Siciliane Bio, Moretto Rosso igt Terre Siciliane.

Viteadovest, *Marsala, (TP)* → **68** Ciauro j Passula igt Terre Siciliane Rosso Passito, Bianco igt Terre Siciliane, Rosso igt Terre Siciliane.

TOSCANA

Casina di Cornia, *Castellina in Chianti (SI)* → **58** Chianti Classico docg, Chianti Classico docg Riserva Vigna la Casina, Il Mariolo igt Bianco Toscano (viognier), L’Amaranto igt Rosso Toscano, Osé Rosato igt Colli della Toscana Centrale, Rosso Toscano igt; grappa.

Fattoria Majnoni Guicciardini, *Barberino Val d’Elsa (FI)* → **60** Chianti, Chianti Superiore, Chianti Riserva, Spareto bianco toscano, Tintero rosso toscano.

I Botri di Ghiaccioforte, *Scansano (GR)* → **38** Ghiaccioforte (procanico e altri), Vigna I Botri (sangiovese, ciliegiole e alicante), Vigna I Botri Riserva (sangiovese, ciliegiole e alicante).

Il Cerchio, *Capalbio (GR)* → **43** Costa dell’Argentario Ansonica doc, Dolce A. Ansonica Passito igt Toscana, Maremma Toscana Bianco doc L’Altro, Maremma Toscana Alicante doc Tinto, Maremma Toscana Sangiovese doc Valmarina.

Monastero dei Frati Bianchi, *Fivizzano (MS)* → **3** Cenobio igt Toscana Rosso, Deir Syrah igt Toscana, Margine igt Val di Magra Bianco, Pollera igt Toscana, Tazzara Barsaglia igt Toscana; olio.

Paterna, *Terranuova Bracciolini (AR)* → **53** Chianti Colli Aretini docg Paterna, Il Terraio Bianco igt Toscana, Pugnirosso Pugnitello igt Toscana, Vignanova Sangiovese igt Toscana, Vin Santo del Chianti doc; olio.

Podere Ranieri, *Massa Marittima (GR)* → **49** Sardonico igt toscana bianco, Senziente igt toscana rosso, Solo Viognier igt Toscana.

Prato al Pozzo, *Cinigiano (GR)* → **6** Maremma Toscana Vermentino doc Prato al Pozzo, Montecuoco Rosso doc Arpagone, Piede Rosso Cabernet Sauvignon igt Toscana.

Sàgona, *Loro Ciuffenna (AR)* → **70** Gattorosso vino rosso, Pian di Loro vino rosso, Primi Passi vino bianco, Sàgona vino rosso (sangiovese); olio.

Sant’Agnese, *Piombino (LI)* → **55** A Rose Is A Rose igt Toscana Rosato, I Fiori Blu Cabernet Sauvignon igt Toscana, Kalendamaia Vermentino igt Toscana, Libatio igt Toscana Rosso (sangiovese), Rubido Merlot igt Toscana, Spirto igt Toscana Rosso (merlot), UbuRuà igt Toscana Rosso.

Sorelle Palazzi, Morrona (PI) → 36
Chianti Colline Pisane docg Podere il Ceno, Chianti Colline Pisane Riserva docg, Chianti Superiore docg La Casina di Badia, Trebbiano e Malvasia igt Toscana Bianco, Vin Santo del Chianti Riserva doc; grappa; olio.

Terra d'Arcoiris, Chianciano Terme (SI) → 29
Chianti Colli Senesi docg Etichetta Gialla, Chianti Superiore docg Etichetta Rossa, Etichetta Arancione vino rosso, Etichetta Blu vino rosso; grappa; olio; mele e succo di mela.

Terre Apuane, Marina di Carrara (MS) → 14
Candia doc Biancheforme, Candia Rosso doc Formarossa, Candia Rosso doc Montesagro, Candia Vermentino doc Perle Nuvole, Vermentino Nero igt Toscana Rosso.

TRENTINO
Cantina Bio Natura, Tenno (TN) → 82
S. Lorenzo de Tem Pinot Nero igt Vigneti delle Dolomiti, Silvanino Merlot igt Vigneti delle Dolomiti; grappa.

Maso Bergamini, Cognola di Trento (TN) → 52
Teroldego igt Vigneti delle Dolomiti Bio, Trentino doc Gewurtztraminer Bio, Trentino doc Lagrein Bio, Trentino doc Pinot Nero Bio, Trento doc Terre Basaltiche Bio.

UMBRIA
Fattoria Calcabrina, Montefalco (PG) → 37
Calcabrina Foglio 11 (sagrantino), Calcabrina Foglio 11 PNT (sagrantino), Calcabrina Foglio 61 (sangiovese).

La Casa Dei Cini, Pietrafitta (PG) → 65
Borgonovo igt Umbria Rosso, Quattroà igt Umbria Rosso Bio, Malandrino igt Umbria Rosso Bio, Filara igt Umbria Bianco Bio; olio.

Preggio, Umbertide (PG) → 32
Delèlena Grechetto igt Umbria, Delèlena igt Umbria Rosato (sangiovese), Delèlena igt Umbria Rosso (sangiovese); olio.

VENETO
Aldrighetti Lorenzo e Cristoforo, Marano di Valpolicella (VR) → 8
Amarone della Valpolicella Classico docg, Recioto della Valpolicella Classico docg,

Valpolicella Classico doc, Valpolicella Ripasso Classico Superiore doc.

Alla Costiera, Vò (PD) → 65
Agnese Moscato Secco igt Veneto, Biancone igt Veneto bianco (tai), Colli Euganei Carmenerè doc, Colli Euganei Rosso doc Gerardo, Colli Euganei Merlot doc Vo' Vecchio, Il Fiore della Costiera Moscato Giallo Passito igt Veneto, Terreni Bianchi igt Veneto (garganega).

Le Bignele, Marano di Valpolicella (VR) → 24
Amarone della Valpolicella Classico docg, Dose' to del Nonno igt Rosso Veronese, Recioto della Valpolicella docg, Valpolicella Classico Superiore doc, Valpolicella Ripasso Classico Superiore doc.

Monteforche, Vò (PD) → 66
Cabernet Franc igt del Veneto, Cassiara igt Bianco del Veneto, Vigna del Vento igt Rosso del Veneto (cabernet franc e merlot), Vigneto Carantina igt Bianco del Veneto (garganega).

FRANCIA
Chateau Pascaud Villefranche, Barsac (Drôme, Bordeaux) → 28
Sauternes aoc.

BIRRAI
Birrificio Italiano, Lurago Marinone (CO) → 21
Amber Shock, Asteroid, B.I. Weizen, Bibock, Cassisonna, Cinnamon Bitter Ale, Delia, Extra Hop, Fleurette, Imperial Pils, Nigredo, Scires, Sparrow Pit, Tipopils, VùDù.

Birrificio Ma'am, Abbiategrasso (MI) → 26
Amerigo (american brown ale), IPA 12/3 (indian pale ale), La Rima (golden ale), Vündes (blanche), Güell (session ipa), Ab-original (australian ale), Big Wave (california common).

Birrificio a Bassa Velocità, Cels - Exilles (TO) → 19
Birra chiara a alta fermentazione, birra chiara a bassa fermentazione, birra scura con erbe selvatiche.

Birrificio Epica, Sinagra (ME) → 4
Anniversario, Ares (imperial stout), Cerere (weiss), Eolo (pale ale), Epichistmas, Kore (white ipa), Pan

(brown ale), Polifemo (american pale ale), Tifeo (belgian ale).

AGRICOLTORI E ARTIGIANI

ABRUZZO
Lu Cavaliere, Fontanelle di Atri (TE) → 103
Peperoncini piccanti: Chupetiño, Colorado, Lazzaretto, Pasilla Bajio, Cajenna, Hungarian Hot, Jalapeño, Hot Lemon, Habanero Red, Habanero Golden, Habanero White, Habanero Yellow, Habanero Orange, Habanero Chocolate, Fatalii, Naga Morich, Trinidad Scorpion, Rocoto Guatemala Orange, Rocoto Costa Rican Red, Trinidad Moruga Scorpion; olio; ceci.

Valle Scannese di Rotolo Gregorio, Scanno (AQ) → 92
Formaggi di pecora: Pecorino Scorza Nera, Pecorino Brigantaccio, Pecorino da Pasto, Pecorino a lunga stagionatura, Gregoriano, Cacio Marretto, Ricotta Scorza Nera, Monte Godi; formaggi di vacca: Caciocavallo Barricato, Caciocavallo Gnucca, Mozzarella Fior di Latte, Formaggio dell'Orso, Scamorze, Capriccio di mucca; formaggi a latte misto: Trittico, Francesco; Yogurt di capra, Yogurt di pecora, Yogurt di vacca.

CAMPANIA
Minieri Michele, Carife (AV) → 102
Olio; verdure sott'olio, salsa di pomodoro.

EMILIA ROMAGNA
Appennino che resiste, Valmozzola (PR) → 90
Formaggi di vacca, pecora, capra: tome, caciotte, ricotte e altre ricette locali; funghi.

Caseificio Beduzzo, Corniglio (PR) → 98
Parmigiano Reggiano di Montagna, Gran Fresco, ricotta, burro.

Piccoli Produttori Alta Val di Taro, Val di Taro (PR) → 100
Ortaggi e frutta.

Piccolo Forno Marziali, Saludecio (RN) → 104
Biscotti, torte, dolcetti.

LOMBARDIA
AGRipiccola, Telgate (BG) → 101
Salame, pancetta, coppa, culatello, cacciatore, lonzino, salamelle, cacciatori piccanti, coppa di testa, bresaola, cotechino, zamponi; carne bovina di Frisona Italiana, carne bovina di incrocio Frisona Italiana x Blu Belga, carne bovina di Piemontese, carne di vitello, carne di coniglio; farina di grano tenero integrale, pane.

Apicoltura Veca, Milano (MI) → 99
Miele di Acacia (Parco Agricolo Sud Milano), Millefiori (Milano, Parco Agricolo Sud Milano, Maremma Toscana).

Caffè Malatesta, Galbiate (LC) → 97
caffè.

Cascina Caremma, Besate (MI) → 94
Riso Arborio bio, riso Arborio integrale bio; farina di grano tenero bio, farina di grano tenero integrale bio, farina di mais integrale bio, farina di segale integrale bio, farina di riso bio; fagioli borlotti bio; confetture e conserve; salame crudo Crespone bio, mortadella di fegato di maiale bio, salamini di maiale bio, cotechino bio, sanguinaccio bio; birra, Mes e Mes vino rosso (freisa), Il Caremma vino rosso (freisa); pane, biscotti e frollini.

Cascina Contina, Rosate (MI) → 20
Comunità/tribù.

Cascina Selva, Ozzero, (MI) → 88
Formaggi di vacca: Caciotta, Crescenza, Morbidone, Primo Sale, Primo Sale erborinato, Ricotta, Selvaggio, Zingherlino; burro, panna, yogurt, latte crudo; farina di grano tenero, farina di mais; pane, biscotti, torte.

La Torta Fatta in Casa, Zelo Buon Persico (LO) → 84
Prodotti da forno: panettone, colomba, torte dolci e salate, salatini, biscotti.

Strawberry Fields, Corbetta (MI) → 96
Ortaggi e frutta; conserve.

PIEMONTE
Roberta Capanna, Valgrana (CN) → 91
Erbe officinali e aromatiche, zafferano, biscotti alla lavanda, cioccolato alle erbe.

Erbe Alpine, Cels - Exilles (TO) → 19
Preparazioni erboristiche.

I-Tal Buffet, Casale Monferrato (AL) → 90
Hemp-fu (formaggio di canapa), pane, pizze, biscotti e dolci di canapa.

Le Dolci Operaie e Ranghino Floriana, Arborio (VC) → 99
Miele di Acacia, Millefiori, melata di Metcalf, Reynutria japonica (Monferrato e alto vercellese), Castagno, Tiglio selvatico, Rododendro (Valsesia), Millefiori (Toscana); riso Sant'Andrea, Centauro, CL71, Tramonto.

SARDEGNA
Podda Fratelli - Il Cortile del Formaggio, Orgosolo (NU) → 85
Formaggi di pecora: Fiore Sardo dop, pecorino semicotto, ricotta.

SICILIA
Iacono Corrado, Noto (SR) → 83
Olio; pomodori datterini secchi, capperi, carube e mandorle; marmellate.

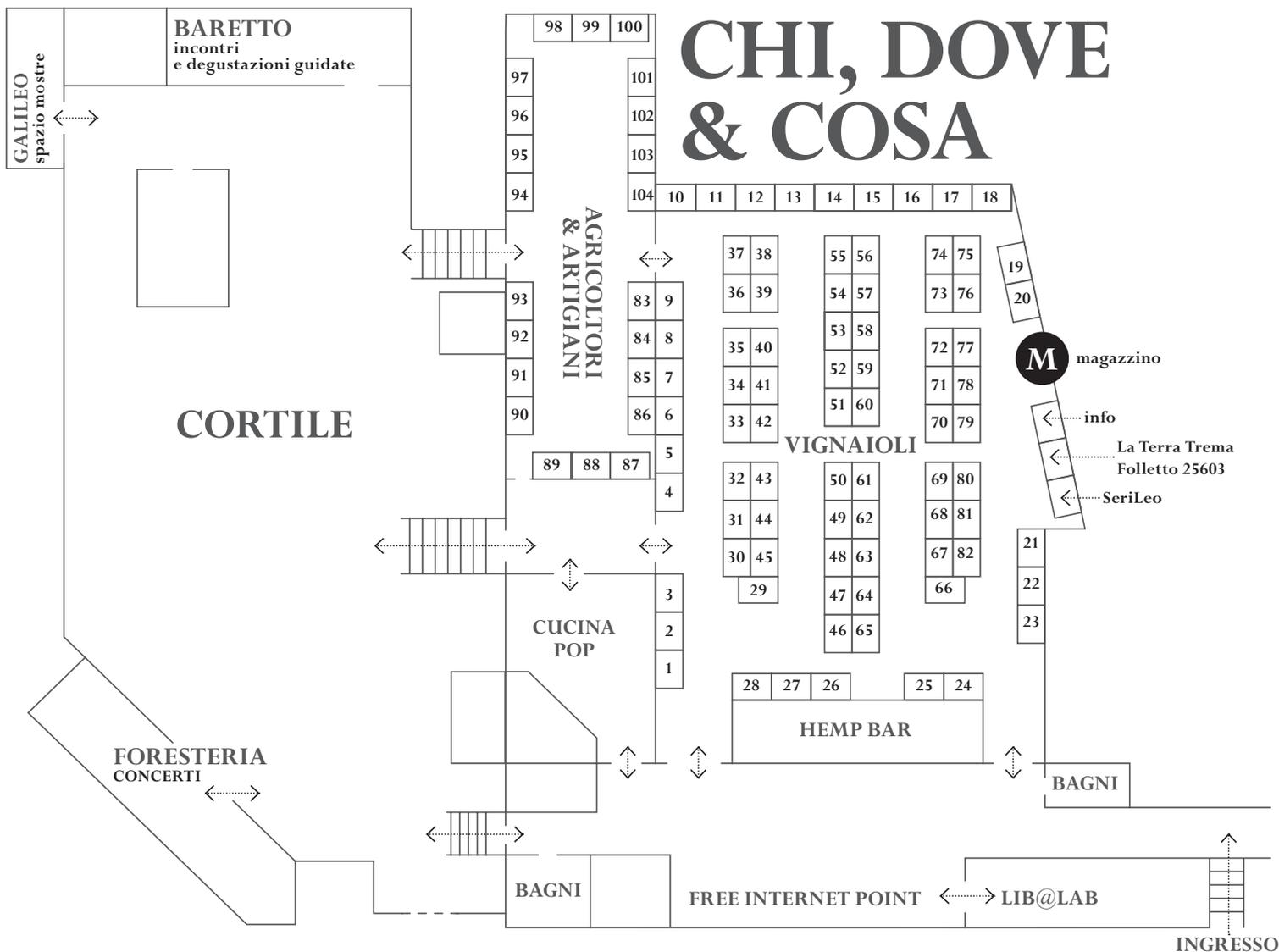
Riber Navel, Ribera (AG) → 86
Arance di Ribera, mandarini, limoni; olio, olive.

TOSCANA
Forra'pruno, Lamporecchio (PT) → 87
Olio; conserve e salse.

La Bucolika, Fazzano (MS) → 93
Farina di castagne; miele Millefiori, Millefiori di bosco, Castagno.

Le Piantagrani, Montespertoli (FI) → 95
Farina, pane, farro e pasta.

Poggio alle Fonti, San Gimignano (SI) → 89
Salsine a base di verdure.



COSA ACCADE

VENERDÌ 25 NOVEMBRE

Dalle ore 15:00 alle ore 22:00

DEGUSTAZIONI LIBERE

Assaggi, narrazioni e acquisti diretti dai produttori

Ore 19:00 Presentazione

INSURREZIONE CULTURALE

Un libro di Jonathan Nossiter (*Deriveapprodi 2016*).

Partecipano Jonathan Nossiter e La Terra Trema

Ore 22:00 Concerto

ACHREF CHARGUI TRIO

Ore 23:00 Dj set

ABSTRACT

Ore 22:30 Concerto al Baretto

AMANDA TOSONI & ANDREA CAGGIARI DUET

SABATO 26 NOVEMBRE

Dalle ore 15:00 alle ore 22:00

DEGUSTAZIONI LIBERE

Assaggi, narrazioni e acquisti diretti dai produttori

Ore 16:30 Incontro

D'ORO. L'ECCEZIONALE DEGUSTAZIONE

Degustazione guidata con i vini e i vignaioli vincitori della Roncola d'Oro, "Il più ambito premio dell'enogastronomia mondiale". Con Andrea Bonini e Andrea Alpi (Seminario Permanente Luigi Veronelli), La Terra Trema e i vignaioli vincitori.

L'ALBO D'ORO:

2015 LeViti, Dogliani (CN)

2014 Le Bignele, Marano di Valpolicella (VR)

2013 Brunnenhof Mazzon, Egna/Neumarkt (BZ)

2012 Garella, Masserano (BI)

2011 La Viranda, San Marzano Oliveto (AT)

2010 Morella, Manduria (TA)

2009 Pino Ratto, Rocca Grimalda (AL)

2008 Fiorano, Cossignano (AP)

Ore 22:00 Concerto

THE UPPERTONES

Ore 23:00 Dj set

BIGSHOTS

Ore 22:30 Concerto al Baretto

TEA LEAVES

VOTA LA RONCOLA D'ORO

AMBITO PREMIO DELL'ENOAGRONOMIA ITALIANA, VERRÀ ASSEGNATO AL VIGNAILO O ALL'AGRICOLTORE CHE RACCOGLIERÀ PIÙ VOTAZIONI

DAL PUBBLICO DURANTE I TRE GIORNI.

FOLLETO 25603 E LEONCAVALLO S.P.A.

LA TERRA TREMA AL LEONCAVALLO

Fiera feroce • Cibi, vini, cultura materiale • X edizione

LA TERRA TREMA torna a Milano, per la sua decima edizione al Leoncavallo Spazio Pubblico Autogestito. Dodici anni sono passati dalla prima edizione, ospitata allora in una cittadina nella provincia agricola a sud di Milano, una manciata di chilometri oggi che allora sembrava un abisso.

Eravamo al Circolone, circolo di contadini e di variegata popolazione. Abbiategrosso tra i due Parchi, la produzione locale, le piccole storie di agricoltura e viticoltura erano narrazioni ancora lontane per tanti. Oggi sono un patrimonio comune, un tesoro aperto a cui attingere.

Eravamo a Milano, Verona, Brescia, Roma, Bologna, Critical Wine superava nel bene e nel male la sua soglia. Quello che è successo in questi anni è nella vostra e nella nostra memoria, nelle pagine di un sito, carico di narrazioni come asino da soma, è nei vissuti di ognuno, nelle economie di tanti, nella storia di una città come Milano, che ha vissuto anch'essa con noi mutamenti radicali, negli addii e negli arrivederci che si sono susseguiti, nelle strade giuste, nei percorsi abbandonati, in quelli mai mollati.

Stiamo celebrando questo lungo decennio lavorando ad una edizione che sarà festa carica di novità e solida sulle sue certezze.

Stiamo celebrando questo lungo decennio percorrendo le strade di un progetto nuovo, L'Almanacco de La Terra Trema. Un progetto che chiediamo sia sostenuto, seguito, partecipato e vissuto.

Per approfondire: www.laterratrema.org/almanacco

Con l'augurio di ritrovarci ancora insieme. In alto i calici.

Sarà una fiera del tutto nuova; vi si assaggeranno i vini di ogni parte d'Italia. Festeggeremo la vita.

(Gino Veronelli, prima edizione di Terrà e Libertà/CW al Leoncavallo, Dicembre 2003)

Non c'era più niente di fermo, tutto si agitava in frenesia.

(Euripide, Le Baccanti)

cacciatori, raccoglitori / beoni e spacciatori / contadini dissidenti / ballerini e pensatori / puttane felici e giocatori / la memoria che non è / quello che ricordi della storia passata / è qualcosa di più profondo / che ha a che fare con la memoria del mondo / che può farti capire qualcosa / del processo che possiamo fermare / l'origine dell'alienazione / della specie (...)

(Tre Allegri Ragazzi Morti)

L'ALMANACCO

de La Terra Trema

ABBONATI ORA A L'ALMANACCO 2017

OLTRE AI 4 numeri in uscita nel 2017 RICEVERAI IN OMAGGIO L'ULTIMO NUMERO DEL 2016



DOMENICA 27 NOVEMBRE

Dalle ore 13:00 alle ore 20:00

DEGUSTAZIONI LIBERE

Assaggi, narrazioni e acquisti diretti dai produttori

Ore 15:30 Bambin*

DOVE SEI NATO?

Presentazione/laboratorio del libro di Valentina Maggetti.

Ore 16:30 Bambin*

ORTOINSCATOLA

Laboratorio creativo per bambini dai 4 ai 10 anni a cura di Teatroin scatola.

Ore 20:00 Premiazione

RONCOLA D'ORO 2016

Proclamazione del vincitore

TUTTI I GIORNI dalle 18.00 alle 21.00

Nello Spazio GaliLeo COCKTAIL



I SHOT THE CHEF

OGNI GIORNO CENA A FILIERA ZERO NELLA CUCINA POP. E DOMENICA ANCHE A PRANZO!

VENERDÌ 25 NOVEMBRE CENA

- Cisirà
- Risotto al prosecco con pere e pecorino
- Fritto piemontese
- Arrosto di maiale e carote al latte
- Quiche di ricotta e porri
- Insalata arance e finocchi
- Cavolfiore gratinato
- Torta ricotta e zafferano
- Sacher torte

SABATO 26 NOVEMBRE CENA

- Lasagne crema di zucca e gorgonzola
- Zuppa di lenticchie
- Casseula con polenta
- Stracotto alla fiorentina
- Torta salata broccolo e crescenza
- Radicchio grigliato
- Involtini di verza e pecorino
- Insalata di cavolfiore rucola e mandorle
- Crostata cioccolato e castagne
- Fagottini di pasta fillo ricotta e cioccolato

DOMENICA 27 NOVEMBRE PRANZO

- Risotto giallo
- Vellutata zucca e patate con crostini al rosmarino
- Bollito di manzo con salsa verde o mostarda
- Padellaccia di maiale
- Torta salata di cipolle e toma
- Donzelle di verdure
- Cipolline in agrodolce
- Fagioli alla toscana

DOMENICA 27 NOVEMBRE CENA

- Zuppa di legumi antichi
- Risotto lardo fontina e rosmarino
- Arrotoato di tacchino ripieno
- Cotechino con lenticchie
- Sformato di spinaci
- Purè
- Millefoglie di lingue di gatto, crema diplomatica e more
- Kodrit Kadir
- Torta di carote

*INFORMAZIONI

La cucina prepara dei pasti a filiera diretta con le materie prime dei produttori presenti a La Terra Trema. Non è necessaria la prenotazione, per questo consigliamo di avvicinarsi alla cucina con il giusto anticipo, è possibile infatti qualche minuto di fila. Prima di mettersi in fila consigliamo di procurarsi il vino per la cena direttamente dai produttori e di usare il bicchiere consegnato all'ingresso. Il costo indicativo di un pasto completo è all'incirca di 15 €, ma si possono prendere anche singole portate.

Il programma nei dettagli è disponibile su laterratrema.org