

al Leoncavallo
Spazio Pubblico Autogestito
via Watteau 7 Milano



24·25·26 novembre 2017

LA TERRA TREMA

vini, cibi, cultura materiale

Nei Territori. *La Feccia.*



laterratrema.org

58 • Gueli

Grotte (AG)
Calcareus Nero d'Avola igtg Terre Siciliane, Erbatino Nero d'Avola igtg Terre Siciliane, U'Carusu Rosso igtg Terre Siciliane (nero d'Avola), U'Russu Rosso igtg Terre Siciliane (nero d'Avola e altri); olio; mandorle.

71 • Valcerasa Alice Bonaccorsi

Randazzo (CT)
Etna Bianco doc Noir, Etna Bianco doc Valcerasa, Etna Rosso doc Crucimonaci, Etna Rosso doc Valcerasa, Rossorelativo igtg Sicilia Rosato.

69 • Vitaeovest

Marsala (TP)
Ciauro j Passula igt Terre Siciliane Rosso Passito, Vitaeovest Bianco igt Terre Siciliane, Vitaeovest Rosso igt Terre Siciliane, Vurgo Bianco igt Terre Siciliane.

TOSCANA

59 • Casina di Cornia

Castellina in Chianti (SI)
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, miele, olio essenziale di Lavanda.

61 • Fattoria Majnoni Guicciardini

Barberino Val d'Elsa (FI)
Chianti docg, Chianti Superiore docg, Chianti Riserva docg, Spareto igt Bianco Toscano, Tintero igt Rosso Toscano.

39 • I Botri di Ghiaccioforte

Scansano (GR)
Morellino di Scansano doc Riserva, Vigna i Botri Sangiovese.

44 • Il Cerchio

Capalbio (GR)
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.

33 • La Pievuccia

Castiglione Fiorentino (AR)
Chardonnay 57 igt Toscana, Milamè Rosato igt Toscana (sangiovese), Nottelunga igt Toscana (sangiovese), Terraviva Rosso igt Toscana (sangiovese), Valdichiana Vinsantoso doc; olio delle Colline di Arezzo.

3 • Monastero dei Frati Bianchi

Fivizzano (MS)
Cenobio igt Toscana Rosso, Deir Syrah igt Toscana, Margine igt Val di Magra Bianco, Pollera igt Toscana, Tazzara Barsaglia igt Toscana; olio.

23 • Parmoleto

Castel del Piano (GR)
Carabatto Vermentino igt Toscana, Inciu-

cio Vino Spumante, Maremma Toscana doc Syrah, Montecucco Rosso doc, Montecucco Sangiovese docg, Montecucco Sangiovese Riserva docg, Sormonno igt Toscana Rosso (sangiovese, cabernet sauvignon); grappa; olio.

54 • Paterna

Terranuova Bracciolini (AR)
Chianti Colli Aretini docg Paterna, Il Terraio Bianco igt Toscana, Pugnirosso Pugnetello igt Toscana, Vignanovo Sangiovese igt Toscana, Vin Santo del Chianti doc; olio.

10 • Podere Ranieri

Massa Marittima (GR)
Sardonico igt Toscana Bianco (trebbiano, viognier, manzoni bianco), Senziente igt Toscana Rosso (sangiovese, merlot, cabernet sauvignon), Solo Sangiovese igt Toscana, Maremma Toscana doc Solo Viognier; olio.

81 • Poderino della Frasconaja

Casalguidi (PT)
Poggio di spina Vino Rosso (sangiovese, cabernet sauvignon, colorino, canaiolo), Mignola Vino Rosso (sangiovese, colorino, canaiolo), Trugolaio Vino Rosso (sangiovese, colorino, canaiolo), Pizzicagnolo Vino Rosato (sangiovese, colorino, canaiolo), Garbato Vino Bianco (trebbiano toscano, vermentino, colombana, malvasia).

6 • Prato al Pozzo

Cinigiano (GR)
Maremma Toscana Vermentino doc Prato al Pozzo, Montecucco Rosso doc Arpagone, Piede Rosso Cabernet Sauvignon igt Toscana.

74 • Sàgona

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

56 • Sant'Agnese

Piombino (LI)
A Rose Is A Rose igt Toscana Rosato, I Fiori Blu Cabernet Sauvignon igt Toscana, L'etrange Vermentino igt Toscana, Kalendamaia Vermentino igt Toscana, Libatio Sangiovese igt Toscana, Rubido Merlot igt Toscana, Spirto Merlot igt Toscana.

37 • Sorelle Palazzi

Morrona (PI)
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.

30 • Terra d'Arcoiris

Chianciano Terme (SI)
Chianti Colli Senesi docg Etichetta Gialla, Chianti Superiore docg Etichetta Blu, Chianti Superiore docg Etichetta Rossa, Etichetta Arancione igt Rosso Toscano; grappa; olio; mele e succo di mele, succo d'uva.

14 • Terre Apuane

Marina di Carrara (MS)
Candia doc Bianchiforme, Candia Rosso doc Formarossa, Candia Rosso doc Montesauro, Candia Vermentino doc Perle Nuove, Vermentino Nero igt Toscana Rosso.

TRENTINO

53 • Maso Bergamini

Cognola (TN)
Teroldego igt Vigneti delle Dolomiti Bio, Trentino doc Gewurtztraminer Bio, Trentino doc Lagrein Bio, Trentino doc Pinot Nero Bio, Trentino Riesling Renano doc Bio.

UMBRIA

38 • Fattoria Calcabrina

Montefalco (PG)
Calcabrina Foglio 11 (sagrantino), Calcabrina Foglio 11 PNT (sagrantino), Calcabrina Foglio 61 (sangiovese).

50 • La Casa Dei Cini

Pietrafitta (PG)
Borgonovo igt Umbria Rosso (cabernet sauvignon, sangiovese, ciliegiolo), Cardio igt Umbria Rosso Bio (canaiole e aleatico), Filara igt Umbria Rosso Bio (grecchetto, manzoni bianco), Malandrino igt Umbria Rosso Bio (ciliegiolo, aleatico, foglia tonda, malvasia bianca), Quattroà igt Umbria Rosso Bio (sangiovese, ciliegiolo, canaiolo nero, aleatico); gelatine d'uva, succhi d'uva; olio.

33 • Peggio

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

VENETO

67 • Alla Costiera

Vò (PD)
Agnese Moscato Secco igt Veneto, Biancone igt Veneto bianco (tai), Colli Euganei Rosso doc Gerardo, Colli Euganei Merlot doc Vò Vecchio, Il Fiore della Costiera Moscato Giallo Passito igt Veneto.

25 • Le Bignele

Marano di Valpolicella (VR)
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.

67 • Montefoche

Vò (PD)
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

29 • Chateau Pascaud Villefranche

Barsac (Drôme)
Sauternes aoc, Semillon Pétillant Naturel.

AGRICOLTORI E ARTIGIANI

ABRUZZO

104 • Lu Cavaliere

Fontanelle di Atri (TE)
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 Mochi, Trinidad Scorpion, Rocoto Guatemala Orange, Rocoto Costa Rican Red, Trinidad Moruga Scorpion; olio; ceci.

93 • Rotolo Gregorio - Valle Scannese

Scanno (AQ)
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

102 • Minieri Michele

Carife (AV)
Olio; verdure sott'olio, salsa di pomodoro.

EMILIA ROMAGNA

100 • Cascina Rivali

Lugagnano val d'Arda (PC)
Ortaggi e frutta; conserve, marmellate, salsa di pomodoro, sale aromatizzato; vini: Paglierino, Vein bianc, Vein Russ.

99 • Caseificio Beduzzo

Corniglio (PR)
Parmigiano Reggiano di Montagna dop, Gran Fresco, ricotta, burro.

105 • Piccolo Forno Marziali

Saludecio (RN)
Biscotti, ciambelle, dolcetti.

LOMBARDIA

98 • AGRIPiccola

Telgate (BG)
salame, pancetta, coppa, culatello, cacciatore, lonzino, salamelle, cacciatori piccanti, coppa di testa, bresaola, cotecchino, zampone; carne bovina, carne di vitello integrale, pane.

85 • Apicoltura Veca

Milano (MI)
Miele di Millefiori.

87 • Caffè Malatesta

Galbiate (LC)
Caffè.

101 • Casa del Tempo Ritrovato

Toscolano Maderno (BS)
Olio Selezione Casaliva, Olio Selezione Casaliva New Harvest, Olio Selezione Regina; olive in salamoia, capperi del lago di Garda.

95 • Cascina Carenma

Besate (MI)
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, cotecchino bio, sanguinaccio bio; birra, Mes e Mes vino rosso (freisa), Il Carenma vino rosso (freisa); pane, biscotti e frollini.

24 • Cascina Contina

Rosate (MI)
Comunità/tribù

89 • Cascina Selva

Ozzero (MI)
Formaggi di vacca: Caciotta, Crescenza, Morbido, Primo Sale, Primo Sale erborinato, Ricotta, Selvigio, Zingherlino; burro, panna, yogurt, latte crudo; farina di grano tenero, farina di mais; pane, biscotti, torte.

96 • Strawberry Fields

Rho (MI)
Ortaggi e frutta; conserve.

9 • Beni di Busonengo

Villarboit (VC)
Riso Carnaroli, Riso Carnaroli integrale.

PIEMONTE

91 • Caseificio di Vallefredda

Ponzone - Trivero (BI)
Formaggi di vacca, pecora, capra: tome, caciotte, ricotte, maccagno; funghi.

20 • Erbe Alpine

Cels - Exilles (TO)
Preparazioni erboristiche.

85 • Le Dolci Operaie e Ranghino

Arborio (VC)
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.

86 • Roberta Capanna

Valgana (CN)
Erbe officinali e aromatiche, zafferano, biscotti alla lavanda, cioccolato alle erbe.

SARDEGNA

97 • Poddà Fratelli - Il Cortile del Formaggio

Orgosolo (NU)
Formaggi di pecora: Fiore Sardo dop, pecorino semicotto, ricotta.

SICILIA

84 • Iacono Corrado

Noto (SR)
Olio; pomodori datterini secchi, capperi, carube e mandorle; marmellate.

103 • Riber Navel

Ribera (AG)
Arance di Ribera dop, mandarini, limoni; Olio Val di Mazara dop, olive.

TOSCANA

92 • Biorialto

Rosignano Marittimo (LI)
Salumi e carni di cinta senese.

88 • Forra'pruno

Lamporecchio (PT)
Olio; conserve e salse.

94 • La Bucolika di Fazzino

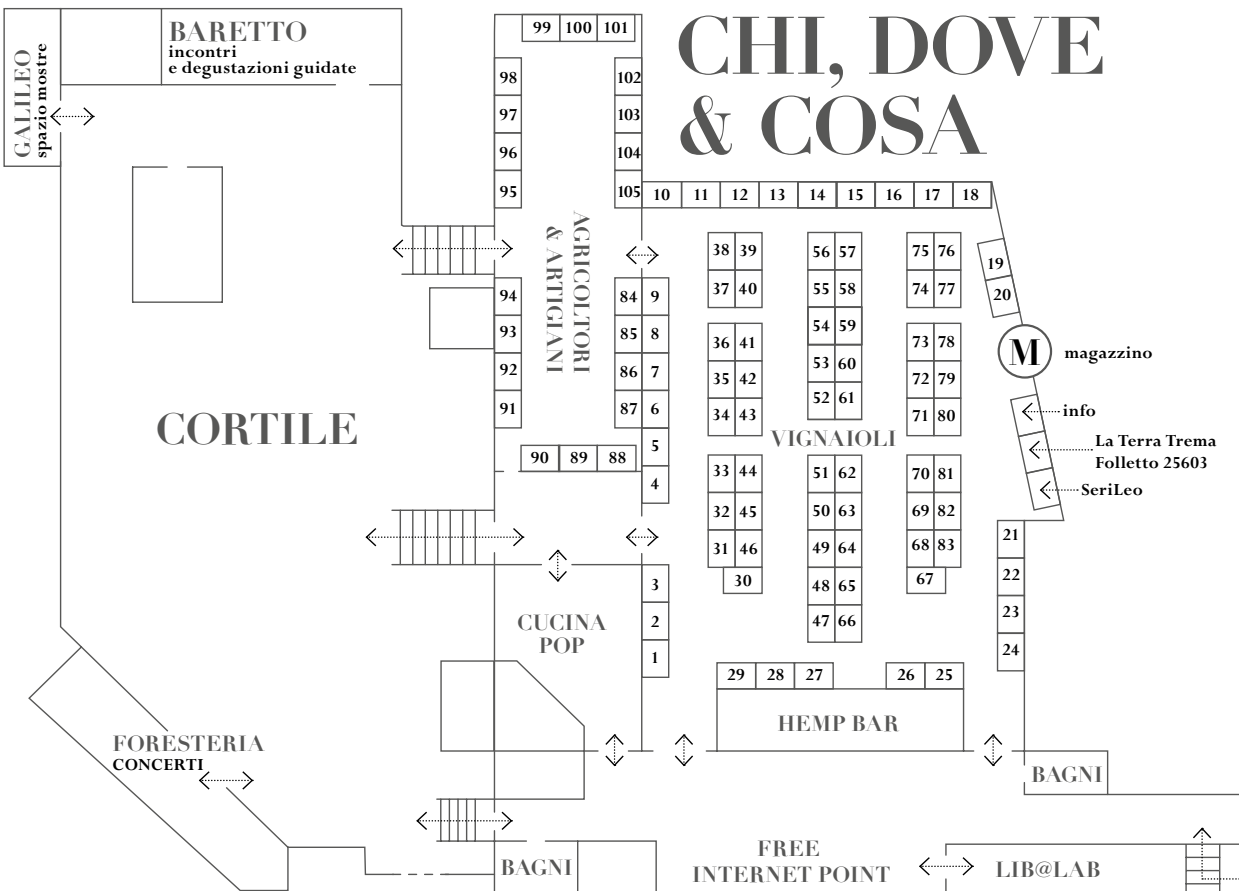
Fivizzano (MS)
Farina di castagne; miele di Millefiori e di Castagno.

91 • Orto Bio

Camaiore (LU)
Arachidi crude e tostate.

90 • Poggio alle Fonti

San Gimignano (SI)
Salsine a base di verdure.



IL PROGRAMMA

VENERDÌ 24 NOVEMBRE

Dalle ore 15:00 alle ore 22:00

DEGUSTAZIONI LIBERE

Assaggi, narrazioni e acquisti diretti dai produttori

Ore 17:00 Presentazione

FATA ROBA BELLA

Storia erotica di una ciambella romagnola

con Daniele Marziali, fornaio anarchico del Piccolo Forno Marziali, Saludecio (RN)

Ore 22:00 Concerto in Foresta

I'M NOT A BLONDE

Ore 23:00 Dj set in Foresta

Musica selezionata da ALIOSCIA aka BBDai

Ore 22:30 Concerto al Baretto

T-ROOSTERS

SABATO 25 NOVEMBRE

Dalle ore 15:00 alle ore 22:00

DEGUSTAZIONI LIBERE

Assaggi, narrazioni e acquisti diretti dai produttori

Ore 16:00 Incontro

L'OLIO, I CONTADINI E I CITTADINI

partecipano gli olivicoltori de La Terra Trema

Conducono Giuseppe Mazzocolin e Andrea Bonini

Ore 18:00 Degustazione

L'OLIO, AI SENSI

Degustazione guidata.

A cura di Maria Paola Gabusi, direttore del concorso

Leone d'Oro dei Matri Oleari

Ore 22:00 Concerto in Foresta

CESARE BASILE E I CAMINANTI

Ore 23:00 Dj set in Foresta

PAOLO MINELLA

Ore 22:30 Concerto al Baretto

JURNATÈR

DOMENICA 26 NOVEMBRE

Dalle ore 15:00 alle ore 22:00

DEGUSTAZIONI LIBERE

Assaggi, narrazioni e acquisti diretti dai produttori

Ore 16:00 Presentazione editoriale

LA SANTA CROCIATA DEL PORCO

di Wolf Bukowski, (Edizioni Alegre, Roma, 2017).

Partecipano l'autore e Amalia Rossi, antropologa culturale

Ore 16:30 Babin*

ORTOINSCATOLA

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

Ore 20:00 Premiazione

RONCOLA D'ORO 2017

Proclamazione del/lla vincitore/trice

FOLLETTO 25603 E LEONCAVALLO S.P.A.

LA TERRA TREMA AL LEONCAVALLO

Fiera feroce • Vini, cibi, cultura materiale • XI edizione

NEI TERRITORI. LA FECCIA.

Il prossimo novembre 2017 La Terra Trema torna a Milano per accogliere le centinaia di storie di agricoltura e viticoltura chiamate a raccontarsi in prima persona.

Una celebrazione annuale lunga tre giorni nel corso dei quali alle narrazioni si alterneranno concerti, presentazioni, degustazioni guidate, laboratori.

Festa e non soltanto festa. Da oltre undici anni.

Rimane necessario fare i conti con le più recenti politiche su città e agricoltura, politiche che lasciano poco margine alla gioia, alla spensieratezza.

DIACRONICHE E BIPOLARI.

Città e politiche si chiudono a riccio, in difesa di una scala di economie escludente e predatoria, usando paradossalmente una nomenclatura appetitosa: food policy, food district, city of food.

Un lessico godurioso e conviviale che ammicca al bel vivere, a presunte socialità felici, ma che nasconde solite dinamiche di capitalizzazione, private e violente, esclusive, per pochi, sempre gli stessi.

Nelle campagne la piccola produzione agricola e quella vitivinicola rimangono ostracizzate nella forma e nella pratica dalle disposizioni delle grandi aziende dell'agroindustria, dalle multinazionali, dalla GDO, dalle imprese milionarie che si vedono regalare un sistema di protezione costruito su misura.

A chi fa piccola agricoltura di qualità nulla è dovuto, nulla è chiesto, spazio non ne è dato. Deve tirare fuori i denti, combattere, costruire resistenza verso chi tenta di intralciare l'enorme lavoro culturale che compie nel quotidiano per la tutela dell'eccellenza reale e viva in Italia.

NELLE CITTÀ LE COSE VANNO ANCHE PEGGIO.

Respingono, innalzano muri, elevano a potenza il proprio potere decisionale sulle vite dei singoli in nome di vessilli nuovi: decoro, rigenerazione. E si continua a escludere e si condanna all'esilio chi non è conforme ai canoni proposti, chi non è economicamente appetibile, chi non risponde ai precetti del capitalizzare i territori, i quartieri, le vite. Ed è un fiorire e rifiorire sulla miseria, sulle deportazioni, sulla chiusura.

Uomini, donne, luoghi allontanati. Nel nostro dirci materia fecciosa e insolubile, racaille, vogliamo che queste riflessioni siano occasione di confronto nell'imminente edizione de La Terra Trema il 24, 25, 26 Novembre 2017 al Leoncavallo, Spazio Pubblico Autogestito.

Con l'augurio di ritrovarci ancora insieme.

La Terra Trema

Folletto 25603 (Abbiategrosso, MI)

Leoncavallo s. p. a. (Milano)

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

Festeggeremo la vita.

(Luigi Veronelli, prima edizione di Terrà e Libertà/Critical Wine al Leoncavallo, dicembre 2003)

VOTA LA RONCOLA D'ORO

AMBITO PREMIO
DELL'ENOGASTRONOMIA
ITALIANA, VERRÀ
ASSEGNATO AL VIGNAIOLO
O ALL'AGRICOLTORE
CHE RACCOGLIERÀ
PIÙ VOTAZIONI
DAL PUBBLICO DURANTE
I TRE GIORNI.

I SHOT
THE
CHEF



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

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.

L'ALMANACCO
de La Terra Trema  **Vini, Cibi, Cultura Materiale**

PUBBLICAZIONE PERIODICA TRIMESTRALE AUTOFINANZIATA

**SOSTIENI L'ALMANACCO
DE LA TERRA TREMA**

Scrivi a info@laterratrema.org
o recati allo stand Info nei tre giorni
di fiera feroce