

LA TERRA TREMA

FIERA FEROCCE

di vini, cibi, cultura materiale



29, 30 NOVEMBRE E 1 DICEMBRE 2019

Le esperienze radicali del presente che continuiamo a supportare sono quelle di piccoli agricoltori e contadini resistenti che portano avanti il loro lavoro in modo indipendente, in territori peculiari, trasformando i rapporti e i modi di produzione, le relazioni culturali e sociali ai margini, più o meno lontani, delle metropoli bestia e con incursioni continue in queste stesse.

Le esperienze radicali del presente che continuiamo a supportare sono quelle che animano luoghi anche molto diversi tra loro, che combattono la desertificazione delle esperienze, vivificano ciò che abitano, costruiscono un rapporto organico tra uomo e natura.

Viviamo un presente ampiamente devastato e avanti

agli occhi si aprono scenari ancor più apocalittici.

Occorre rimanere vivaci, volenterosi di conflitto, pronti a organizzarsi nella catastrofe.

Pronti al peggio, si diceva una volta. Sempre pronti al peggio.

Sarà una Fiera Feroce di esperienze di reti e di relazioni, di riflessioni collettive fortissime.

Sarà una festa nonostante tutto, true love will find you in the end.

True love will find you in the end

This is a promise with a catch

Only if you're looking can it find you

'Cause true love is searching too.

(Daniel Johnston)

Sarà una fiera del tutto nuova; vi si assaggeranno i vini di ogni parte d'Italia. Festeggeremo la vita
(Luigi Veronelli, prima edizione di t/Terrà e Libertà/Critical Wine al Leoncavallo, dicembre 2003)

AL LEONCAVALLO SPAZIO PUBBLICO AUTOGESTITO



laterratrema.org

CHI, DOVE & COSA



IL PROGRAMMA

VENERDÌ 29 NOVEMBRE 2019

Dalle ore 15:00 alle 22:00 | **DEGUSTAZIONI LIBERE**
Assaggi, narrazioni e acquisti diretti dai produttori.

Ore 17:00 Laboratorio eno-sensoriale | **LA VITE**
Storia e radici, la coltivazione della vite, fare il vino in vigna e in cantina, degustazione guidata di due vini. A cura di **Enoize**.

Ore 18:00 Incontro | **UN MARE, UN PORTO, UN PESCE**
Territori di pesca, comunità marinare e identità gastronomiche del pesce nel Mar Mediterraneo, accompagnata dalla degustazione di prodotti ittici della **Cooperativa del Golfo di Catania**. Con **Tano Urzi**, pescatore.

Ore 22:00 Concerto in Foresta | **The Cyborgs**
Ore 23:00 Dj set in Foresta | **Bob Scotti**
Ore 23:00 Concerto al Baretto | **Leo Ghiringhelli Trio**

SABATO 30 NOVEMBRE 2019

Dalle ore 15:00 alle 22:00 | **DEGUSTAZIONI LIBERE**
Assaggi, narrazioni e acquisti diretti dai produttori.

Ore 17:00 Laboratorio eno-sensoriale | **L'ANALISI SENSORIALE**
L'analisi visiva, l'analisi olfattiva, l'analisi gusto olfattiva, degustazione guidata di due vini. A cura di **Enoize**.

Ore 18:00 Incontro | **ATTORNO A UNA RICETTA**
Il libro raccoglie un centinaio di racconti in cui il cibo è protagonista assieme alle persone che lo preparano, ogni ricordo dà forma al ritratto personale di ognuno. Con alcuni dei protagonisti e **Giorgia Brianzoli**.

Ore 22:00 Concerto in Foresta | **The Uppertones**
Ore 23:00 Dj set in Foresta | **Paolo Minella**
Ore 23:00 Concerto al Baretto | **Wild Meg & The Mellow Cats**

DOMENICA 1 DICEMBRE 2019

Dalle ore 13:00 alle 20:00 | **DEGUSTAZIONI LIBERE**
Assaggi, narrazioni e acquisti diretti dai produttori.

Ore 15:00 Bambin* | **ESPLORATORI A LA TERRA TREMA**
Avventurose incursioni e un reportage autocondotto tra gli stand della Fiera Feroce. Con **Giorgia, Piera, Monia**.

Ore 19:30 Premiazione | **PREMIO MASSIMO "TOPINO" RUFFINI**
Consegna del riconoscimento, dedicato a **Massimo Ruffini**, giovane agricoltore di montagna appena scomparso, che premia una agricoltrice per giovane età, capacità relazionale e salvaguardia del territorio.

Ore 20:00 Premiazione | **RONCOLA D'ORO 2019**
Proclamazione della vincitrice dell'ambito premio, che viene assegnato alla vignaiola che raccoglie più votazioni dal pubblico.

I SHOT THE CHEF



OGNI GIORNO PIETANZE A FILIERA DIRETTA

Menù a filiera diretta in Cucina Pop e nel Teatro di agricoltori e artigiani. Un menù pensato per la tre giorni di fiera e di festa, frutto di combinazioni e conoscenze consolidate, frutto di scambi nati per l'occasione con agricoltori e artigiani.

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 è preferibile procurarsi il vino per la cena direttamente dai produttori, utilizzando il bicchiere consegnato all'ingresso.

VOTA LA RONCOLA D'ORO

IL PIÙ AMBITO PREMIO DELLA GASTRONOMIA ITALIANA

L'ALMANACCO

de La Terra Trema vini, cibi, cultura materiale

PUBBLICAZIONE PERIODICA TRIMESTRALE
AUTOFINANZIATA
Supporta L'ALMANACCO DE LA TERRA TREMA
Scrivi a info@laterratrema.org
o recati allo stand Info nei tre giorni di fiera feroce