

14 · 15 · 16 settembre
INFO E PROGRAMMA

CULTURA DEL VINO

DEGUSTAZIONI DI SFORZATO DI VALTELLINA Docg

Venerdì 14 - dalle ore 20.00 alle ore 24.00 Circuito nei Palazzi storici

Sabato 15 - dalle ore 19.00 alle ore 24.00 Circuito nei Palazzi storici

Domenica 16

dalle ore 12.00 alle ore 15.00 - Ristoranti ed enoteche convenzionati

dalle ore 15.00 alle ore 18.30 - Stand in Piazza Salis

Vendita pass e ritiro calici presso l'infopoint di Piazza Cavour

Carnet 3 calici € 12,00

Carnet 5 calici € 20,00

Carnet 10 calici con 2 bicchieri € 35,00

WINELAB

LO SFORZATO CHE VERRÀ Laboratorio sensoriale a cura del Consorzio Vini di Valtellina con degustazione di 6 Sforzato per conoscere l'affascinante versatilità del **Nebbiolo delle Alpi**. In abbinamento, una selezione delle re dei formaggi della Valtellina, il Bitto.

Sabato 15 ore 21.00 - Palazzo Salis | Iscrizioni InfoPoint Tirano - **costo € 15,00**

Le cantine ospiti nei Palazzi

Palazzo Torelli (ingr. Via S. Agostino)

Plozza Sforzato di Valtellina *Blackedition* Docg 2014 -
Sforzato di Valtellina *Passione Silver edition* Docg 2012

Palazzo Torelli

Nino Negri Sforzato di Valtellina Docg *Cinque Stelle*
2015 - Sforzato di Valtellina Docg *Carlo Negri* 2015

Tenuta Scerscè Sforzato di Valtellina Docg *Infinito* 2015

Le Strie Sforzato di Valtellina Docg *Le Strie* 2012

Caven Sforzato di Valtellina Docg *Messere* 2011

Pietro Nera Sforzato di Valtellina Docg 2013

Palazzo Torelli (Giardino)

Rainoldi Sforzato di Valtellina Docg 2015

La Grazia Sforzato di Valtellina Docg *Fiori di Sparta* 2015

Palazzo Merizzi

Rupi del Nebbiolo Sforzato di Valtellina Docg 2011

Fay Sforzato di Valtellina Docg *Ronco del Picchio* 2014

Palazzo Quadrio Curzio

Nicola Nobili Sforzato di Valtellina Docg *Il Montescale* 2012

Contadi Gasparotti Sforzato di Valtellina Docg *Genio* 2014

Casa Mazza

Mamete Prevostini Sforzato di Valtellina *Corte di Albareda* Docg 2015

F.lli Bettini Sforzato di Valtellina Docg *Fruttaio di Spina* 2013 - Sforzato di Valtellina Docg 2013

Giardino Casa Mazza

Rivetti & Lauro Sforzato di Valtellina Docg *Dell'Orco* 2013

Marcel Zanolari Sforzato di Valtellina Docg 2006
Sforzato di Valtellina Bio 2010 - Sforzato di Valtellina
Docg *Le Anfore* 2011 - Sforzato di Valtellina Docg *Le Anfore* senza solfiti 2011

Piazza Salis

Balgera Sforzato Tradizionale Doc 2000 - Sforzato
Barrique Doc 2000

Triacca Sforzato di Valtellina *San Domenico* Docg
2013 - Sforzato di Valtellina Docg *Il Monastero* 2014

Palazzo Lambertenghi

La Perla Sforzato di Valtellina Docg *Quattro Soli* 2013

Cà Bianche Sforzato di Valtellina Docg *Fasèt* 2013

Palazzo Marinoni

Walter Menegola Sforzato di Valtellina Docg *Per Giulio* 2013

Alberto Marsetti Sforzato di Valtellina Docg 2013

Pietro Nera Sforzato di Valtellina *Pietro Nera* Docg

Caven Sforzato di Valtellina Docg *Messere*

GUSTO DI VALTELLINA

Un tour nelle eccellenze del gusto valtellinesi, dai prodotti del territorio alle ricette tipiche presentate dai protagonisti della scena culinaria, offre al visitatore un'esperienza completa dei sapori di Valtellina.

Eccellenze della filiera agroalimentare presentate dai produttori in Via XX Settembre

Venerdì 14 ore 19.00 > 23.30 **Sabato 15** ore 18.00 > 23.30 **Domenica 16** ore 11.00 > 18.30

Laboratorio del gusto: i formaggi di Valtellina

Domenica 16 ore 15.00 Palazzo Marinoni

LIVE TOUR NELLE RICETTE DELLA VALTELLINA

Degustare e conoscere la Valtellina a tavola guidati da **Luisa Ambrosini blogger di Tacchi e pentole.**

Valtellina street food a cura dei ristoranti del Centro Storico

Sabato 15 dalle 20.00 alle 23.00

Sforzato Gourmet show cooking di Laura Arena blogger di Mamma Gourmet

Domenica 16 ore 11.00 Palazzo Marinoni

Il chisciöl degustazione del piatto tipico tiranese

Venerdì 14 dalle 20.30 alle 23.30

Sabato 15 dalle 19.30 alle 23.30

Domenica 16 dalle 15.30 alle 18.00

SFORZATO A TAVOLA

Alla festa del gusto di Valtellina partecipano ristoranti ed enoteche tiranesi con menù ideati per esaltare la ricchezza del Re dei vini valtellinesi: **un pranzo e una degustazione di Sforzato** accompagnata da sommelier, con piatti della tradizione valtellinese.

Menu light € 20,00, Menu completo € 38,00

Ristorante Bernina - Via Roma, 24 | tel. 0342 701302

Ristorante Foglia D'oro - Via XX Settembre, 23 | tel. 0342 703107

Antica Osteria Dell'angelo - Via Don Luigi Albonico, 2 | tel. 0342 706188

Trattoria Valtellinese - Via XX Settembre, 23 | tel. 0342 701147

Parravicini Restaurant & Wine Bar - Piazza Parravicini, 1 | tel. 0342 704515

Ristorante Sale e Pepe - Via Mazzini, 10 | tel. 0342 704574

Vineria - Via XX Settembre, 25 | tel. 0342 702116

Enoteca Dalla Valle * - Via Beato Mario Omodei, 7 | tel. 0342 701112

*dalle ore 17.00 degustazione verticale di Sforzato "Quattro Soli La Perla" annate: 2013-2011-2010 e 2009

PAESAGGI D'ARTE INTORNO AL VINO

Incontro con la cultura intorno al vino attraverso mostre, film documentari e arte da sperimentare anche collettivamente.

CALICI BOLLI mostra enofilatelica: uno straordinario viaggio fra vigneti, uva e cultura del vino intorno al mondo attraverso una preziosa raccolta di francobolli.

Palazzo Foppoli dall'1 al 16 settembre.

Orari: mar-dom 9-12 e 15-19; ven 14 e sab 15 ore 9-12 e 15-23 dom 16 ore 15-18.30

ANNULLO POSTALE della cartolina Eroico Rosso con il timbro realizzato dall'artista Alex Bombardieri
Palazzo Foppoli, domenica 16 ore 9-12 e 15-19

CALICI BOLLI in piazza: mostra open air sul sagrato della Basilica, **dal 10 al 30** settembre

VINO EROICO al MET Museo Etnografico Tiranese

sab 15 e dom 16, ore 10.00-12.00 - 15.00-18.30

Due giorni alla scoperta della cultura del fare il vino e della viticoltura eroica tiranese: esposizioni, passeggiate e documentari. Ingresso gratuito.

Visite nella cantina del museo (tutto il giorno)

Rupi del vino proiezione documentario, in omaggio a Ermanno Olmi (in loop)

Il lavoro nelle vigne passeggiata a Santa Perpetua con Fabio Scaramuzzi, **domenica 16** ore 10.30

SANTA PERPETUA LUOGO DEL CUORE FAI In questo luogo tiranese, candidato luogo del cuore FAI, si trovano i più antichi vigneti documentati nella storia di Tirano città del vino. Con il tuo voto puoi contribuire ad arrivare fra i primi posti in Italia. Fai un click su www.bit.ly/2ClfzP7

APPARTENENZE arte contemporanea. Daniele Pignoni chiude la sua mostra con l'esposizione di alcune opere nelle corti dei palazzi e del filmato 10 anni Unesco nel paesaggio terrazzato.

IL GUSTO DEI SUONI

Un bouquet variegato per gustare tutte le sfaccettature della musica: jazz, pop, swing, classico e sperimentale, folk, soul. L'edizione 2018 è ricca di generi, proposti da professionisti della scena locale, nazionale e internazionale:

Ladies Gang guidate da Consuelo Orsingher, il trio jazz **Acustilandia**, Camilla Barbarito con il **Sentimento Popolare**, **Raoul Moretti** e i suoni sublimi della sua arpa elettrica, Ensemble "Lambertenghi" con **Chicco Cotelli**, **Bologna calibro 7 pollici** collettivo di musica dai vinili e l'hang di **Alessandro Perri**, la scozzese **Emma Morton** dalla voce piena e graffiante, **Duo Classica** Federica Nobili con Camilla Piardi e la domenica i giovani della Scuola Civica di Musica di Sondrio con **Quartetto di violino** e **Quartetto Colours**.

Venerdì 14 - dalle ore 20.00 alle ore 24.00

Sabato 15 - dalle ore 19.00 alle ore 24.00

Domenica 16 - dalle ore 15.00 alle ore 18.30

TIRANO DA SCOPRIRE

Percorsi in città e nei dintorni, sulle pendici e fra i vigneti, a piedi, in bici e in mountain bike e fra le preziose sale dei palazzi storici tiranesi.

Venerdì 14

ore 19.30 Visita guidata ai Palazzi storici della città

ore 21.00 Visita guidata Palazzo Merizzi*

Sabato 15

ore 15.00 · 19.30 · 20.00 · 20.30 Visita guidata Palazzo Merizzi *

ore 17.00 Visita guidata alla Basilica della Madonna di Tirano

ore 20.00 · 21.00 · 21.30 · 22.00 Visita guidata Palazzo Salis **

ore 19.30 - 20.00 - 20.30 Visita guidata Palazzo Merizzi *

Domenica 16

ore 10.00 Tour guidato in bicicletta sulla *Via dei Terrazzamenti* ***
ore 10.30 Il lavoro nelle vigne: passeggiata a Santa Perpetua a cura di Fabio Scaramuzzi
ore 14.30 Tour guidato in bicicletta sul *Sentiero Valtellina*
ore 14.30 Visita ai vigneti a cura di Andrea Panighetti
ore 15.00 e 16.00 Visita guidata a Palazzo Salis - ingresso ridotto 6€
ore 17.00 Visita guidata Palazzi storici della città

* Palazzo Merizzi: ingresso ridotto 4€, massimo 10 persone

** Palazzo Salis: ingresso ridotto 6€

*** disponibilità gratuita biciclette pedalata assistita Rent a Bike (fino a esaurimento, su prenotazione infopoint)

EROICO non solo FOR KIDS

TESORO ROSSO

L'atelier d'arte mobile **moBLArte** guiderà bambini, adulti, anziani e chi avrà voglia di divertirsi, alla ricerca del pallino rosso per costruire una grande installazione collettiva dell' agricoltura eroica con il contributo di tutti i partecipanti. Il pallino rosso è un tesoro, un acino, nascosto fra i giardini e i palazzi dove sono custoditi gli attrezzi del vino "eroico". Raccolta e semina del tesoro sono i due momenti del gioco che si conclude dando vita al vigneto collettivo e alla **fotografia eroica** in piazza Cavour.

Sabato 15 - dalle ore 15.00 alle ore 20.00 | **Domenica 16** - dalle ore 10.00 alle ore 18.00

INFO

TRASPORTI : Viaggio consigliato in treno da Sondrio a Tirano e in bus da Bormio.

Servizio **autobus gratuito** per il **rientro** per chi acquista il carnet (costo per chi non degusta € 4,00).

Orari: da Sondrio (durata 30'): 18:21 | 19:17 | 20:21 | 21:21 .

da Bormio (durata 30'): 18:50 | 19:50 .

da Tirano a Bormio ore 00.30

da Tirano a Sondrio ore 00.45

Prenotazione obbligatoria presso Infopoint all'acquisto del carnet.

Partenza: inizio via XX settembre.

Per Poschiavo servizio disponibile il sabato a pagamento. Orari rientro: 23.26 | 00.25.

Partenza: Stazione Bus.

INAUGURAZIONE - Venerdì 14 settembre ore 19.00 - Palazzo Foppoli

Ufficio Stampa Eroico Rosso:

Manuel Piardi comunicazione@eroicorosso.it cell. 349-5980929

Per informazioni e iscrizioni

InfoPoint Tirano

Piazza delle Stazioni, 18

Tfl. +39 0342-706066

info@eroicorosso.it

www.eroicorosso.it | www.valtellinaturismo.com