



VI Rassegna enologica “Spinofiorito”

“le piccole grandi Italie del bicchiere”

Castello Malaspina di Massa

29-30 aprile 1-2 maggio 2010

PROGETTO IDENTITA' IMMUTATE
PROGETTO TERRAGIR
Promozione del territorio Transfrontaliero

PROGRAMMA

giovedì 29 aprile:

Ore 10.30: CORTILE DEL CAVALIERE

Inaugurazione della rassegna preceduta da sfilata di sbandieratori del “Gruppo storico di Fivizzano”

Iniziative di apertura: Saluto dei “Maggianti di Montignoso” e “Brindisi in parete” a cura dei Tecchiaioli Apuani

SALUTI DELLE AUTORITA'

Premiazione a cura di Poste Italiane delle classi di scuole primarie aderenti al Progetto “Filatelia e Scuola” e riconoscimenti alle Istituzioni

Ore 12.30: APERTURA STAND

Ore 15.00- SALA RIUNIONI DEL CASTELLO

Comitato tecnico del “Progetto Terragir”

Ore 17,00: SALONE DI RAPPRESENTANZA DEL CASTELLO

“Alla scoperta dei nostri vitigni autoctoni”: Incontro dibattito sullo stato delle ricerche con specifica degustazione di spumantizzazioni sperimentali, a cura dell'Università di Pisa, G.Scalabrelli e G.Ferroni
“Spumanti d'Italia” intervento di G.Comolli, direttore del Consorzio “Altamarca” Veneto

DEGUSTAZIONI

SALOTTO NELLA ZONA CAMERINI

Ore 13.00 : “ *Le emozioni del vino nelle pietre parlanti* ”

Ore 15,00: degustazioni di “*Vermentini*” guidata dal Dott.V. Filippi, consulente esterno Istituto di Viticoltura Università di Pisa, in collaborazione con Fisar,

Ore 17,00: degustazione del vino “*Opera al nero*” – IGT Nero d'Avola – e di “*olii siciliani*” – a cura di L.Salvo, sommierler e giornalista

Ore 18,30: degustazione : “ *Le emozioni del vino nelle pietre parlanti* ”

ANIMAZIONE

CORTILI DEL CAVALIERE E DELL' ARTIGLIERIA

Ore 15.30: Associazione Ducato di Massa: esibizione di “*Musici e Portainsegne*”

Ore 20.00: CHIUSURA RASSEGNA

venerdì 30 aprile

Ore 10.00: APERTURA RASSEGNA

Giornata dedicata al tema della filiera corta: “Progetto Terragir”

Ore 10.30: SALONE DI RAPPRESENTANZA DEL CASTELLO

Seminario “Strategie per la valorizzazione degli itinerari tematici e delle iniziative di filiera corta” - Università di Pisa- DAGA, G.Brunori, A.Ara, G.Berti, Partner “Progetto Terragir”

Ore 13.00: presentazione 6° Concorso Piatto Quintana Cybea

Ore 15.00 : *Tavola rotonda sul tema “La filiera corta” con rappresentanti dei Partner di Terragir, Associazioni di categoria, esponenti di iniziative di filiera corta, rappresentanti degli itinerari, Regione Toscana, Arsia, C.C.I.A.A. e Accademia Italiana della Cucina.*

DEGUSTAZIONI

CORTILE DELLE CANNONIERE

dalle ore 12.00 alle ore 15.00 : “Il vino ed il pesce” : degustazione proposta dalla Soc. Coop. Maestrone –Marina di Carrara

SALOTTO NELLA ZONA CAMERINI

Ore 12.00 e 18.30: degustazione “ **Le emozioni del vino nelle pietre parlanti**”

Ore 15.00: degustazioni guidate da M. Menconi e F. Frigeri ,delegati ONAV sez.apuoversiliese, del vino DOC Candia “tra tradizione ed innovazione”

Ore 17,00 : Degustazioni guidate da M. Menconi e F. Frigeri ,delegati ONAV sez.apuoversiliese, di vini DOC e IGT della Lunigiana

ANIMAZIONE

CORTILI DEL CAVALIERE E DELL' ARTIGLIERIA

Dalle Ore 15.30:

esibizione “combattimento medioevale” a cura della “Compagnia di Sant’Andrea”

esibizione “tiro con l’arco” a cura di FITARCO, delegazione provinciale Massa-Carrara

ORE 20.00: CHIUSURA RASSEGNA

sabato 1 maggio

Ore 10.00: APERTURA RASSEGNA

Ore 10.30: SALONE DI RAPPRESENTANZA DEL CASTELLO

Fabio CampoI : modalità di utilizzazione del miele nella cucina; presentazione del libro “ **Note di gusto**” , incontro col pubblico

Ore 15.00: presentazione del libro “**Ovunque sulle montagne**”, romanzo ambientato sul nostro Appennino, di Giuliano Seriola a cura dell’editore Lambros Capordelis - Parma

Ore 16.00: presentazione del libro “**Album di famiglia**”,viaggio tra i borghi apuani del 1900, a cura dell’autrice M.Gemma De Angeli , - Associazione “La Fontana”di Casette

Ore 17.00: presentazione del libro “**Perché il 75% delle donne ingrassa?**” a cura dell’autore Vitale Mundula, medico nutrizionista, autore del libro coadiuvato dalla dott.ssa Alessandra Borneo, psicologa-psicoterapeuta

DEGUSTAZIONI

SALOTTO NELLA ZONA CAMERINI

Ore 12.00 e 18.30: degustazione “ **Le emozioni del vino nelle pietre parlanti**”

Ore 15.00: degustazioni di diverse vinificazioni di DOC Candia dei Colli Apuani, a cura di AIS

Ore 16,00: degustazione del vino “Opera al bianco” – IGT Grillo – e di “ olii siciliani” a cura di L.Salvo, sommelier e giornalista

Ore 17.00: degustazione di Pinot dell’azienda Bellanotte, - Friuli Venezia Giulia, a cura di AIS

ANIMAZIONE

CORTILI DEL CAVALIERE E DELL' ARTIGLIERIA

Dalle Ore 10.00

animazione culturale a tema storico a cura de “I Viaggiatori del Tempo”

esibizione del “Gruppo Folkloristico Arcobaleno”

esibizione “tiro con l’arco” a cura di FITARCO, delegazione provinciale Massa-Carrara

esibizione “combattimento medioevale” a cura della “ Compagnia di Sant’Andrea”

Ore 20.00: CHIUSURA RASSEGNA

domenica 2 maggio

Ore 10.00: APERTURA RASSEGNA

Ore 11.00: SALONE DI RAPPRESENTANZA DEL CASTELLO

Presentazione libro “ **365 giorni di Buona tavola**” a cura dell’autore Beppe Bigazzi

Ore 13.00: Attribuzione premi SPINOFIORITO anno 2010

Premi di interesse nazionale e locale ad imprenditore, enologo, giornalista

premi collaterali: Premio “ arredo verde” e Premio “ arte”

Ore 17,00: ProLoco Rocca Malaspina - Conferenza Stampa per la presentazione del Progetto: “Recupero e salvaguardia dell’ ex Convento presso la Chiesa del Carmine a cura dell’ arch. A. Della Tommasina

DEGUSTAZIONI

SALOTTO NELLA ZONA CAMERINI

Ore 12.00 e ore 18.30: degustazione “ *Le emozioni del vino nelle pietre parlanti*”

Ore 16.00: “ *I rossi in terra di bianchi*”: degustazione di vini rossi del territorio provinciale, a cura di AIS

ANIMAZIONE

CORTILI DEL CAVALIERE E DELL' ARTIGLIERIA

Dalle ore 10.00

animazione culturale a tema storico a cura de “ *I Viaggiatori del Tempo*”

esibizione “ *combattimento medioevale*” a cura della “ *Compagnia di Sant'Andrea*”

Ore 15,00: esibizione del “ *Gruppo Maggianti di Montignoso : “Per crucis Triumphum” (sulla contesa tra i signori di Montignoso ed il Duca di Massa nel 1213)*”

Ore 16.30: “ *Associazione Ducato di Massa*” :

Corteggio storico ed esibizione di “ *musicisti e portainsegne*”

1° Torneo Arcieri Storici Spino Fiorito: disfida tra “Associazione Ducato di Massa” e “Compagnia del Piagnaro di Pontremoli”

Ore 17.00 : esibizione dei gruppo “ *Ballo popolare, amici del liscio*”

Ore 20.00: CHIUSURA RASSEGNA

NOTE:

Anche in questa occasione verranno attribuite 2 tipologie di premi collaterali a quelli di **Spinofiorito**, riguardanti : **un premio “ARTE”**, riservato alle scuole ad indirizzo artistico e un **premio “ARREDO VERDE”** riservato ai giardini dei residenti nel colle della Rocca del Castello.

Verrà realizzato **un annullo speciale filatelico nei giorni 29 aprile, 1 e 2 maggio** dalle ore 10,00 alle ore 13,00 e dalle 15,00 alle 18,00, sulla cartolina postale “**Spino Fiorito 2010**”, riprodotte il quadro risultato vincitore del premio arte, rassegna “2008” e sull’etichetta dei vini che potranno essere acquistati nella rassegna.

Inoltre, **annullo speciale filatelico sulla cartolina del Progetto “Filatelia e scuola” di Posteitaliane**, il giorno giovedì 29 aprile dalle ore 13.30 alle ore 19,30 e sulla **cartolina dell’Accademia Italiana della Cucina**, venerdì 30 aprile, dalle ore 10,00 alle ore 13,00 e dalle 15,00 alle ore 18,00.

Le degustazioni guidate e non , sono a cura di ONAV, AIS, FISAR , del Consorzio di Tutela del Vino Candia dei Colli Apuani DOC , dell’Associazione Strada del Vino dei Colli di Candia e di Lunigiana.

Collaborano alla rassegna : Regione Toscana, Comune di Massa, C.C.I.A.A. di Massa-Carrara, Istituto Valorizzazione Castelli Massa-Carrara, APT di Massa-Carrara, Comune di Carrara, Comune di Montignoso, Comunità Montana della Lunigiana, Poste Italiane.

Partecipano all’ iniziativa : Federazione Provinciale Coltivatori Diretti, Confederazione Italiana Agricoltori, Unione Italiana agricoltori, Consorzio di Tutela del Vino Candia dei Colli Apuani DOC, Produttori IGT Val di Magra, Produttori Vino DO Colli di Luni, Associazione dei produttori “prodotti tipici” della provincia, Produttori dei territori partner del Progetto “Terragir”, Consorzio tutela vino DO e IGT della Provincia di La Spezia, Consorzio Mare Monti Marmo, Confcommercio, AscomTour, Confesercenti, ONAV, AIS, FISAR, Strada del Vino dei Colli di Candia e di Lunigiana, EVAM, Proloco Rocca Malaspina, Accademia di Belle Arti, Istituto Istruzione Superiore “Artemisia Gentileschi”, Ordine Nazionale dei Giornalisti, Associazione Enologi ed Enotecnici, Accademia Italiana della Cucina, Parco delle Apuane, Associazione Micologica delle Apuane, FITARCO, Tecchiaioli Apuani, Associazione Ducato di Massa, Gruppo Storico di Fivizzano, Compagnia del Piagnaro di Pontremoli, Compagnia di Sant’Andrea, Viaggiatori del tempo, Ballo Popolare- Amici del liscio, Gruppo Folkloristico Arcobaleno, , Maggianti di Montignoso, B&G-Ricevimenti s.r.l. Massa, e i pittori Vito Tongiani, Ivan Thaimer e Nicola Lazzeri
Partecipano alla rassegna aziende del vino e del prodotto tipico locale , oltre che della nostra regione Toscana, delle regioni Sicilia, Puglia, Abruzzo, Liguria , Piemonte, Emilia Romagna, Campania, Trentino, Veneto e Friuli Venezia Giulia.

Aderiscono alla rassegna:

CONFRATERNITA DEL CANDIA E DELLA TORTA DI RISO: Punto Ristoro del Castello – Tel. 329 6255964

OSTERIA DEL BORGO: Via Beatrice, 17 – Massa - Tel. 0585/810680

LA CONCA: Via Guglielmi, 1 – Piazzetta Conca – Massa - Tel. 0585/810303

IL PASSEGGERO: Piazza Aranci, Palazzo Ducale – Massa - Tel. 0585/489651

ANTICA OSTERIA CHICHIBIO: Via Cairoli, 10 – Massa - Tel. 0585/41867

L’ARCO DI CYBO: Piazza Portone, 5 – Massa - Tel. 0585/41010

CIRCOLO LA TAVERNA DEI CYBO: Via Massa Vecchia, 2 – Massa – Tel. 349 7139626

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA :

Provincia di Massa-Carrara, Settore Agricoltura,Foreste, Caccia, Pesca e Sport -

Via Marina Vecchia, 78 – 54100 Massa

Tel. 0585/816 574-566-573 . E-mail:agricoltura@provincia.ms.it

E’ attivo su Facebook il Gruppo : Il tuo.... Spinofiorito 2010

News... scaricabili dal sito: <http://portale.provincia.ms.it>