



Spilamberto (MO), tornano i “Vignaioli Contrari” per affermare la qualità e l’autenticità dei vini artigianali

**Il fascino medievale della Rocca Rangoni. Una selezione di sessanta piccoli vignaioli artigiani italiani ed europei, con le loro 350 etichette da agricoltura sostenibile e rispettosa della biodiversità. E poi, specialità gastronomiche regionali, incontri e masterclass di rilievo per l’attesissima ottava edizione della kermesse modenese patrocinata dalla Condotta Slow Food “Vignola e Valle del Panaro”**

“Vignaioli Contrari 2024” torna nel weekend dell’11 e 12 maggio 2024 all’interno dell’affascinante Rocca Rangoni di Spilamberto (MO). L’attesissima ottava edizione dell’evento sui vini artigianali si prepara a stupire gli appassionati del vino di qualità attraverso un programma attraente e una selezione sempre più accurata delle aziende partecipanti.

La kermesse, organizzata e patrocinata dalla [Condotta Slow Food "Vignola e Valle del Panaro"](#), vanta i patrocini anche del Comune di Spilamberto, dell'Unione Terre di Castelli e della Regione Emilia-Romagna. Partecipano attivamente, inoltre, l'**Ordine del Nocino Modenese**, la **Consorteria dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena** e l'associazione **Assaggiatori Parmigiano Reggiano**.

## Vignaioli Contrari 2024 a Spilamberto: il Manifesto

I **Vignaioli Contrari** promuovono il rispetto dell'ambiente e una **vitivinicoltura sana**, basata su pratiche sostenibili in vigna e in cantina. Nata per evidenziare la biodiversità del territorio che dalla pianura si estende fino alle vette dell'Appennino modenese, il movimento ha acquisito nel tempo una valenza nazionale ed europea e, infatti, l'evento di Spilamberto ospita artigiani provenienti anche dall'esterno della provincia modenese.



Il termine "contrari" richiama la **lotta contro l'omologazione del gusto** e la **standardizzazione dei vini e del cibo**. Numerose attività e iniziative a livello locale, infatti, valorizzano i vitigni autoctoni ed evitano l'estinzione di alcune cultivar, diffondendo la cultura delle sane tecniche per le produzioni gastronomiche.

## Appuntamento alla Rocca Rangoni l'11 e 12 maggio 2024

Anche quest'anno, la medievale Rocca Rangoni sarà teatro della due giorni enoica alla quale parteciperà una selezione di **60 piccoli espositori italiani ed europei**, le cui 350 etichette raccontano storie di dedizione, rispetto per la terra e amore per la vinificazione, in adesione al **Manifesto dei Vignaioli Contrari**. Ad essi, si uniranno produttori di specialità gastronomiche,

contadini e artigiani del territorio modenese che serviranno piatti e prodotti genuini.



La Rocca Rangoni di Spilamberto (MO).

## Slow Food Park: un viaggio goloso tra le specialità regionali

In concomitanza con Vignaioli Contrari 2024 tornerà anche “**Slow Food Park**”, il percorso goloso tra i prodotti tipici regionali, presentati da più di 20 espositori provenienti da tutta Italia. Dai salumi ai formaggi, dai liquori alle birre artigianali sarà un grande banco d'assaggio per apprezzare la varietà della nostra tradizione nell'interpretazione più genuina e naturale.









## Laboratori e masterclass per abbinare piacere e cultura

La novità dell'ottava edizione sono i *laboratori* e le *masterclass* che si terranno nella rinnovata **ex-chiesa di Santa Maria degli Angeli**. Gli incontri saranno tenuti da vignaioli ed esperti del settore per approfondire il mondo dei vitigni autoctoni, delle pratiche agricole sostenibili e delle tradizioni enogastronomiche locali.

Per informazioni, approfondimenti e per conoscere il **programma dettagliato della manifestazione e delle masterclass**, vi invitiamo a visitare il [sito ufficiale dell'evento](#) che elenca anche i vignaioli partecipanti.



Laboratori e masterclass sono la novità di questa edizione di Vignaioli Contrari.

## Informazioni utili sull'evento

### Vignaioli Contrari 2024 – VIII Edizione

**Luogo:** Rocca Rangoni, piazza Rangoni 6 – Spilamberto (MO)

**Date:** Sabato 11 Maggio, dalle 11 alle 19 – Domenica 12 Maggio, dalle 10 alle 19

**E-mail:** info@vignaiolicontrari.it – eventi@vignaiolicontrari.it

**Link per acquisto biglietti in preventida:** [bit.ly/vignaioli-contrari](https://bit.ly/vignaioli-contrari)

**Ingresso a pagamento:** biglietti e abbonamenti acquistabili direttamente sul sito internet ([www.vignaiolicontrari.it](https://www.vignaiolicontrari.it)). Previsti sconti per soci AIS, AIES, Slow Food, FIS, ONAV, FISAR, ASSOSOMMELIER, APR

**Ingresso Giornaliero:** 25€ (Ridotto a 20€ per soci Slow Food, AIS, AIES, FIS, FISAR, ONAV, ASSOSOMMELIER)

**Abbonamento 2 giorni:** 40€ (Ridotto a 35€ per soci Slow Food, AIS, AIES, FIS, FISAR, ONAV, ASSOSOMMELIER)

### Data di creazione

17/04/2024

### Autore

enzo-radunanza