

EROICO ROSSO *Sforzato Wine Festival 2023*

8 • 9 • 10 settembre

EROICO come la viticoltura che ha plasmato i pendii solivi e impervi della Valtellina, **ROSSO** come il colore rubino dello **SFORZATO**. Il festival dedicato al più famoso dei Vini della Valtellina torna a **Tirano**, Città del Vino, per celebrare enologia e gastronomia assieme a cultura e paesaggio.

Ad **Eroico Rosso 2023** partecipano **26 cantine vinicole** produttrici di Sforzato, dalle più storiche a quelle più giovani e di nicchia, che faranno degustare i loro vini più pregiati in 9 luoghi prestigiosi del centro storico tiranese.

Musica, arte, itinerari fra gli straordinari terrazzamenti, visite guidate, degustazioni in vigna e laboratori del gusto, attendono i visitatori che vorranno lasciarsi inebriare dagli aromi, dai sapori e dalla cultura di un territorio **unico ed eroico**.

PROGRAMMA

CULTURA DEL VINO

DEGUSTAZIONI DI SFORZATO DI VALTELLINA Docg

Venerdì 8 - dalle ore 20.00 alle ore 24.00 Circuito nei Palazzi storici

Sabato 9 - dalle ore 18.00 alle ore 24.00 Circuito nei Palazzi storici

Domenica 10 - dalle ore 13.30 alle ore 17.00 in un'unica location in Piazza Salis

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

Carnet 3 calici € 18,00

Carnet 5 calici € 25,00

Carnet 10 calici con 2 bicchieri € 45,00

Cantine e Palazzi

26 cantine presenti, altrettante etichette di Sforzato di Valtellina Docg, da degustare nelle splendide scenografie delle dimore storiche tiranesi.

Palazzo Foppoli

ALBERTO MARSETTI Sforzato di Valtellina Docg 2017

NINO NEGRI Sforzato di Valtellina Docg "Carlo Negri" 2019

MARCHETTI MARIA LUISA Sforzato di Valtellina Docg "Leché" 2019

Palazzo Quadrio Curzio

WALTER MENEGOLA Sforzato di Valtellina Docg "Per Giulio" 2014

ALFIO MOZZI Sforzato di Valtellina Docg 2019

Giardino Casa Mazza

LE STRIE Sforzato di Valtellina Docg "Le Strie" 2016

F.LLI BETTINI Sforzato di Valtellina Docg 2019

Piazza Salis 1

TENUTA SCERSCÉ Sforzato di Valtellina Docg "Infinito" 2019

TRIACCA Sforzato di Valtellina Docg "Il Monastero" 2019 - Sforzato di Valtellina Docg "San Domenico" 2018

Piazza Salis 2

PIETRO NERA Sforzato di Valtellina Docg Pietro Nera 2017

CAVEN Sforzato di Valtellina Docg "Messere" 2018

Palazzo Salis Corte dei Cavalli

MARINO LANZINI Sforzato di Valtellina Docg 2019

MARCEL ZANOLARI Sforzato di Valtellina Docg 2015

Palazzo Lambertenghi

LA GRAZIA Sforzato di Valtellina Docg "Fiori di Sparta" 2017

FOLINI Sforzato di Valtellina Docg 2019

Palazzo Marinoni 1

RUPI DEL NEBBIOLO Sforzato Valtellina Docg 2019

ALDO RAINOLDI Sforzato di Valtellina Docg 2020

Palazzo Marinoni 2

BALGERA Sforzato di Valtellina Docg "Solstizio" 2015

CONTADI GASPAROTTI Sforzato di Valtellina Docg "Genio" 2019

Piazza Parravicini

MAMETE PREVOSTINI Sforzato di Valtellina Docg "Albareda" 2019

CONVENTO SAN LORENZO Sforzato di Valtellina Docg "Ventum" 2018

LA PERLA Sforzato di Valtellina Docg "Quattro Soli" 2015

Curt di Clement (Via dei Castelli) 1

PLOZZA Sforzato di Valtellina "blackedition" Docg 2018

RIVETTI & DELL'ORCO Sforzato di Valtellina Docg "Dell'Orco" 2015

Curt di Clement (Via dei Castelli) 2

NICOLA NOBILI Sforzato di Valtellina Docg "Il Montescale" 2018

IL GABBIANO COOP. SOC. Sforzato di Valtellina Docg "Stigma" 2019

Venerdì 8 settembre ore 20 (secondo turno ore 21.30 solo a chiusura del primo turno)

EROICO DETECTIVE: I SOLITI IGNOTI

A spasso nel tempo: una verticale generazionale alla scoperta dello Sforzato di Valtellina e delle sue potenzialità evolutive.

Tempo, non ti temo: lo Sforzato vive di un naturale anti-age. La degustazione avrà il sapore di un viaggio, con un movimento dal presente al passato: otto vini serviti alla cieca di quattro cantine del territorio con l'obiettivo di individuare i rapporti "genitori-figli", ovvero il legame tra i diversi calici. Una scoperta inclusiva in ottica evolutiva, per comprendere le straordinarie potenzialità del vino più prezioso di Valtellina. La degustazione sarà guidata dalla giornalista e sommelier **Sara Missaglia**, e conferirà allo Sforzato un vero e proprio passaporto per l'eternità, in un percorso tra sensi, parole e prospettive future.

Luogo: Palazzo Salis, Corte dei Cavalli - Costo € 35,00

Sabato 9 settembre, località Santa Perpetua

PIC-CHIC IN VIGNA: EROICO SACRO E PROFANO

L'Eroico in quota: nello straordinario paesaggio di Santa Perpetua, tra i vigneti che dominano Tirano, un pic-nic in vigna con degustazione guidata da **Sara Missaglia** di vini di due cantine tiranesi in abbinamento a prodotti del territorio scelti per noi da **Butèga Valtellina** e **Mieleria Moltoni** di Tirano. Il Pic-Chic sarà seguito da una visita guidata alla Chiesa di Santa Perpetua. Quest'anno il pic-chic propone in degustazione il Metodo Classico Alpi Retiche Igt Brut della cantina La Grazia viticoltura eroica e lo Stùètt Alpi Retiche Igt Rosato di Radìs. Calici sparkling e rosa completano così il bouquet dei grandi Rossi di Valtellina dell'Eroico.

Costo € 25.00 (incl. calice con tasca) con prenotazione entro giovedì 7 settembre. Posti limitati (min. 8 e max 25 partecipanti). Ritrovo ore 10.30 con partenza dal Museo Etnografico alle ore 11.00

In caso di maltempo, l'evento verrà annullato con rimborso dei biglietti

Sabato 9 settembre, ore 17.30 Palazzo Foppoli

IL RITO DEL FILARE

Presentazione del libro di Paolo Reposi, scrittore e vignaiolo, che dialoga con la giornalista e sommelier Sara Missaglia. *"Il rito del filare Piccola disciplina del vigneto"* è edito da Ediciclo nella collana Piccola filosofia di viaggio. In collaborazione con la Libreria Tiralistori. In chiusura un brindisi collettivo allo Sforzato e alla viticoltura eroica di Valtellina.

GUSTO DI VALTELLINA

Prodotti del territorio e ricette della tradizione per vivere un'esperienza completa dei sapori di Valtellina.

STREET FOOD

Quest'edizione è all'insegna della qualità e del territorio. Saranno presenti lungo l'itinerario, negli scorci più caratteristici del centro storico della città, tre postazioni di mignon dolci e salate che raccontano il territorio, la sua identità e i suoi produttori. Materie prime locali "uniche, non tipiche" selezionate da Butèga Valtellina, per accompagnare la degustazione dell'Eroico Rosso.

Venerdì 8 dalle 20.00 alle 24.00 Via XX Settembre, Via Salis, Piazza Parravicini

Sabato 9 dalle 18.00 alle 24.00 Via XX Settembre, Via Salis, Piazza Parravicini

Costo: 12 € con tre assaggi

Sabato 9 ore 17.00 Palazzo Marinoni

IL BINOMIO FORMAGGIO E MIELE

Un viaggio sensoriale alla scoperta dei formaggi e dei mieli della Valtellina. Ingresso gratuito.

Domenica 10 settembre, Piazza Salis

Dalle ore 11.00 alle ore 13.00

EROICO BRUNCH

Novità di Eroico 2023, un percorso nei sapori di Valtellina tra prodotti del territorio e finger food creativi da gustare immersi nell'affascinante cornice di piazzetta Salis. Un brunch accompagnato da tre degustazioni di vino Sforzato, la perla dei Vini di Valtellina.

Costo 48 € (incluso calice con tasca) con prenotazione. Posti limitati, max 60.

Per tutte le esperienze prenotazione online su WWW.EROICOROSSO.IT

IL GUSTO DEI SUONI

Eroico Rosso 2023 è ricco di suoni per gustare la musica in tutte le sue sfaccettature. Ben **13 i gruppi e musicisti** presenti, un Festival nel Festival che offre al pubblico un repertorio per tutti i gusti e propone un'edizione musicalmente travolgente con professionisti della scena locale e nazionale.

Zambo Super Pizza, rocksteady, ska, reggae e dub, **Cotelli, Brioschi & Patrizia Conte**, una grande voce del Jazz accompagnata da virtuosi musicisti, **Magazzini Musicali**, funk, rock e fusion con ritmi world music e melodie coinvolgenti, **Mara Sottocornola**, una delle voci valtellinesi di maggior spessore, **Kapre d'Acciaio** hard folk & heavy country, **Nataly Fraquelli**, pop italiano e internazionale, **Tiger Dixie Band**, jazz degli "anni ruggenti", **Vagues Saxophone Quartet**, straordinari saxofoni, **Martina Cirillo**, swing anni '30 & pop internazionale, **Dr. Funkenstein**, funk & dance, **Mirko Giacomelli Pandüz**, handpan, **Elena Pedersoli** violino fra classica e moderna.

Venerdì 8 - dalle ore 20.30 alle ore 23.30

Sabato 9 - dalle ore 20.00 alle ore 23.30

Domenica 10 - dalle ore 14.00 alle ore 17.00

TIRANO DA SCOPRIRE

Tirano da Scoprire

Incontri e percorsi per scoprire la bellezza della Media Valtellina, in città e nei dintorni, sui terrazzamenti e fra i vigneti, a piedi, in bici e in mountain bike e fra le preziose sale dei palazzi storici tiranesi.

Venerdì 8 settembre ore 21.00

Palazzi storici della città, itinerario denso di arte, cultura, storia, alla scoperta delle bellezze architettoniche nobiliari. La visita non prevede l'ingresso alle dimore. Ritrovo: Porta Poschiavina. Durata 1 ora.

Venerdì 8 e Sabato 9 dalle 10.00 alle 17.30

Palazzo Salis, visita con audioguide, ingresso € 9,00.

Sabato 9 settembre ore 17.00

Crotti di Piattamala e chiesa di Santa Perpetua, passeggiata lungo l'antico confine tra il Ducato di Milano e la Repubblica delle Tre Leghe ammirando lo straordinario paesaggio terrazzato. Ritrovo: Davanti al Portale Maggiore della Basilica. Durata 2 ore. Consigliate scarpe comode.

Sabato 9 settembre ore 21.00

Percorsi e storie d'acqua, nel tessuto cittadino costellato di antiche fontane che ebbero un ruolo vitale per la comunità, fonti d'acqua che hanno alimentato la coltivazione della viticoltura eroica delle pendici retiche tiranesi. Ritrovo: Porta Poschiavina. Durata 1 ora.

Domenica 10

Escursioni nel paesaggio modellato con una tecnica costruttiva, quella dei muretti a secco, che oggi l'UNESCO ha riconosciuto come patrimonio mondiale immateriale.

ore 10.00 Escursione lungo i *vigneti terrazzati* con la guida Andrea Panighetti

ore 10.00 Tour guidato in bicicletta sulla *Via dei Terrazzamenti*

ore 14.30 Tour guidato in bicicletta sul *Sentiero Valtellina*

ore 14.30 Escursione lungo i *vigneti terrazzati* con la guida Andrea Panighetti

Eroico per i piccoli (e non solo)

sabato 9 settembre

ore 15.00, ritrovo in Piazza San Martino

IL COLORE ROSSO

Curiosità storiche per un'esperienza con carta e pennelli

Un tuffo nella semplicità di un pigmento che ha tinto la storia per millenni. Inge Padovani terrà un laboratorio creativo sul tema del colore rosso con esperienza pratica ad acquerello.

Per bambini, ragazzi e adulti, dai 6 anni. Durata: 2 ore. Minimo 4 massimo 12 partecipanti.

Prenotazione e info: Laboratorio Arteteca.

ore 15.00, ritrovo in Piazza San Martino

LA CERA DELLE API

Un laboratorio per conoscere le api e il loro lavoro prezioso per l'ecosistema e per il miele che producono e per creare insieme candele con la cera.

Età 5/11 anni, durata 1 ora. Minimo 4 massimo 15 bambini con i loro genitori.

Prenotazione e info: Libreria Tiralistori.

domenica 10 settembre

ore 15.00, ritrovo in Piazza San Martino

DIPINGERE FACILMENTE DAL VERO UNO SCORCIO STORICO DI TIRANO

Laboratorio di *pittura en plein air* nel centro storico della città, accompagnati da Inge Padovani.

Per tutte le età a partire dai 6 anni. Durata 2 ore. Minimo 4 massimo 12 partecipanti.

Prenotazione e info: Laboratorio Arteteca.

ore 15.00, ritrovo a Palazzo Foppoli

CACCIA AL LIBRO - FAMILY TOUR

Alla ricerca delle origini di eroico rosso tra vie e palazzi

Tour per Tirano alla scoperta dell'origine della viticoltura eroica di Valtellina e dei suoi storici produttori, tra palazzi e cantine nobiliari con caccia agli indizi per scoprire il titolo del libro nascosto nell'ultima tappa. Al termine lettura corale dell'opera e piccola merenda con i prodotti del territorio di Mieleria Moltoni. In collaborazione con la Libreria Tiralistori. Età 5/11 anni, durata 1 ora e 15'. Minimo 4 massimo 10 bambini con i loro genitori.

Prenotazione e info: Libreria Tiralistori.

INAUGURAZIONE - Venerdì 8 settembre ore 18.30 – Palazzo Foppoli

L'evento è un'iniziativa del **Comune di Tirano** realizzata in partnership con **Consorzio Turistico Media Valtellina** con il contributo della **Comunità Montana di Tirano** e del **BIM**, il patrocinio della **Provincia di Sondrio** e di **Regione Lombardia** e la sponsorship di **Crédit Agricole**. Collaborano all'iniziativa **AIS Sondrio**, **ONAV Sondrio**, il **Consorzio di Tutela Vini di Valtellina**, **Unione CTS di Sondrio** e tutti i proprietari delle storiche dimore nobiliari tiranesi: *Mazza, Salis, Lambertenghi, Quadrio Curzio*.

Per informazioni: InfoPoint Tirano, Piazza delle Stazioni, 18, Tfl. +39 0342 706066

info@eroicorosso.it | www.eroicorosso.it | www.tirano-mediavaltellina.it

Iscrizione ai laboratori:

Libreria Tiralistori (Piazza Cavour 13, Tirano) tel. 0342 703121 mail: info@tiralistori.it

Laboratorio Arteteca (Via San Giacomo 6, Tirano) tel. 328 4512322 mail: ingepadovani@gmail.com

Comunicazione Eroico Rosso: Manuel Piardi comunicazione@eroicorosso.it mob. + 39 349 5980929