

LA TERRA TREMA

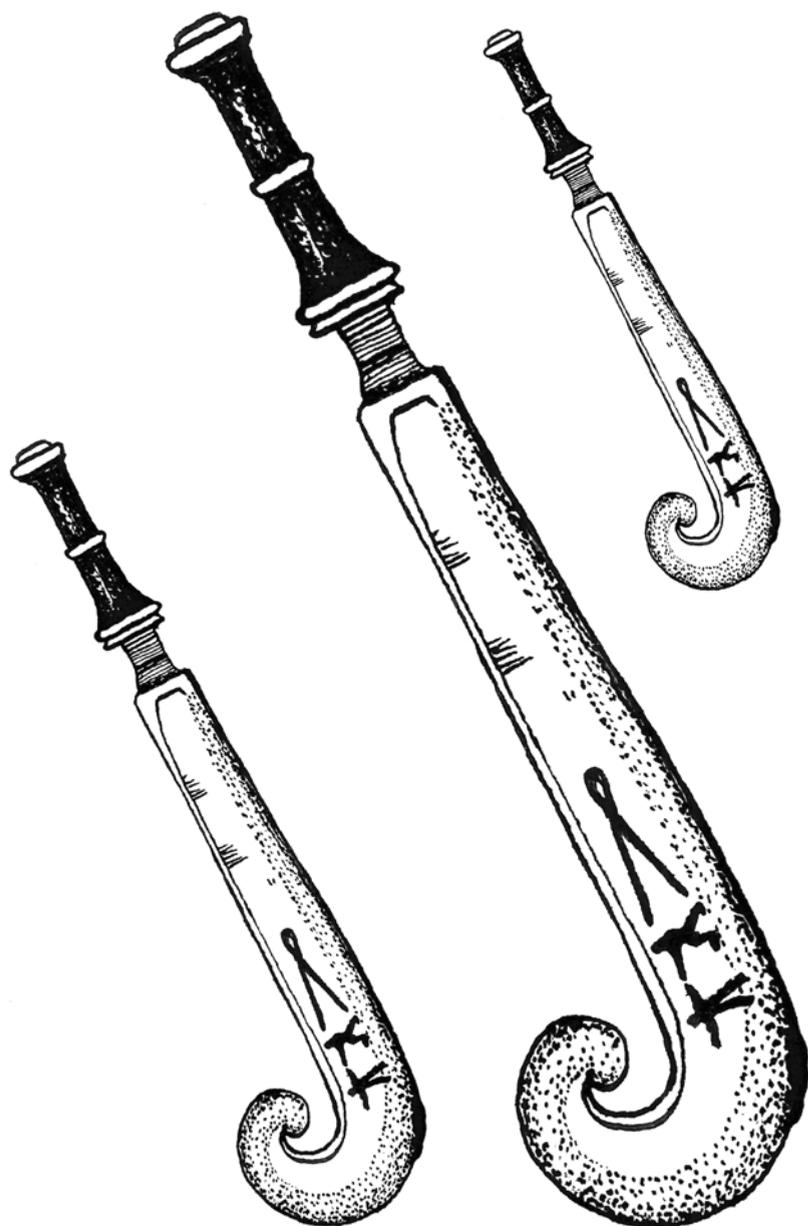
vini, cibi, relazioni

25/26/27 novembre 2022

FOLLETO 25603

LEONCAVALLO

Spazio Pubblico Autogestito



Abbiamo lavorato per costruire La Terra Trema 2022. Passati tre anni, torneremo in un mondo profondamente diverso. Pandemia, guerre a seguire, politiche perverse, hanno portato alimento alla peggiore espressione del capitalismo finanziario e cibernetico marcando ancora di più differenze e posizioni: più povertà, più divisioni, più individualismo, più speculazione, più devastazione. Neanche innanzi alle chiare cause di queste mille catastrofi si è fatto un passo indietro sui modi e sui rapporti di produzione. Si continua a oleare un meccanismo contorto e aberrante. Nella sopraffazione degli uni sugli altri, del cane mangia cane.

Non abbiamo mai considerato scontato costruire LTT, men che meno in questa nuova era.

Milano è una città che sbrana, sussume, rivende. Emblema di questo insano mercimonio, è riuscita a mercificare ogni cosa: visioni, riti conviviali, solidarietà, quartieri, questioni sociali, relazioni, cultura, uso di strade e piazze.

I vini, i cibi, le agricolture, l'indotto che ne consegue, sono spesso funzionali a tutto questo.

Venirne a capo non è facile.

Auspichiamo che LTT sia una possibilità di confronto e scambio, lontana da immaginari contadini intangibili, scanditi dai likes sulle stories quotidiane e da narrazioni gastronomiche appiattite e gonfiate dalle tendenze del momento.

LTT sia, come è stata, occasione di confronto e conflitto.

Riconduciamo al mondo reale.

Il clima è un caos in forma di tempesta. È stato reso ordigno che guasta i piani, stravolge, sommerge, devasta. È uno sforzo grande, chiamare il vortice con l'augurio di fronteggiarlo.

Serve dar vita a reazioni critiche e attive, collettive, corali, riottose. Saranno le relazioni nel reale, i legami, le azioni di protesta, i no decisi, decisivi. Serve lavorare per i luoghi di tutti e tutte, per le comunità diffuse, non per gli interessi e le attività dei singoli.

Abbiamo lavorato per costruire una parte dei presupposti a tutto questo. Lo abbiamo fatto chiamando a raccolta vecchi amici e vecchie amiche, persone con cui si è già percorsa molta strada insieme.

Ci saranno nuovi compagni e nuove compagne di viaggio e nuove occasioni per la meraviglia.

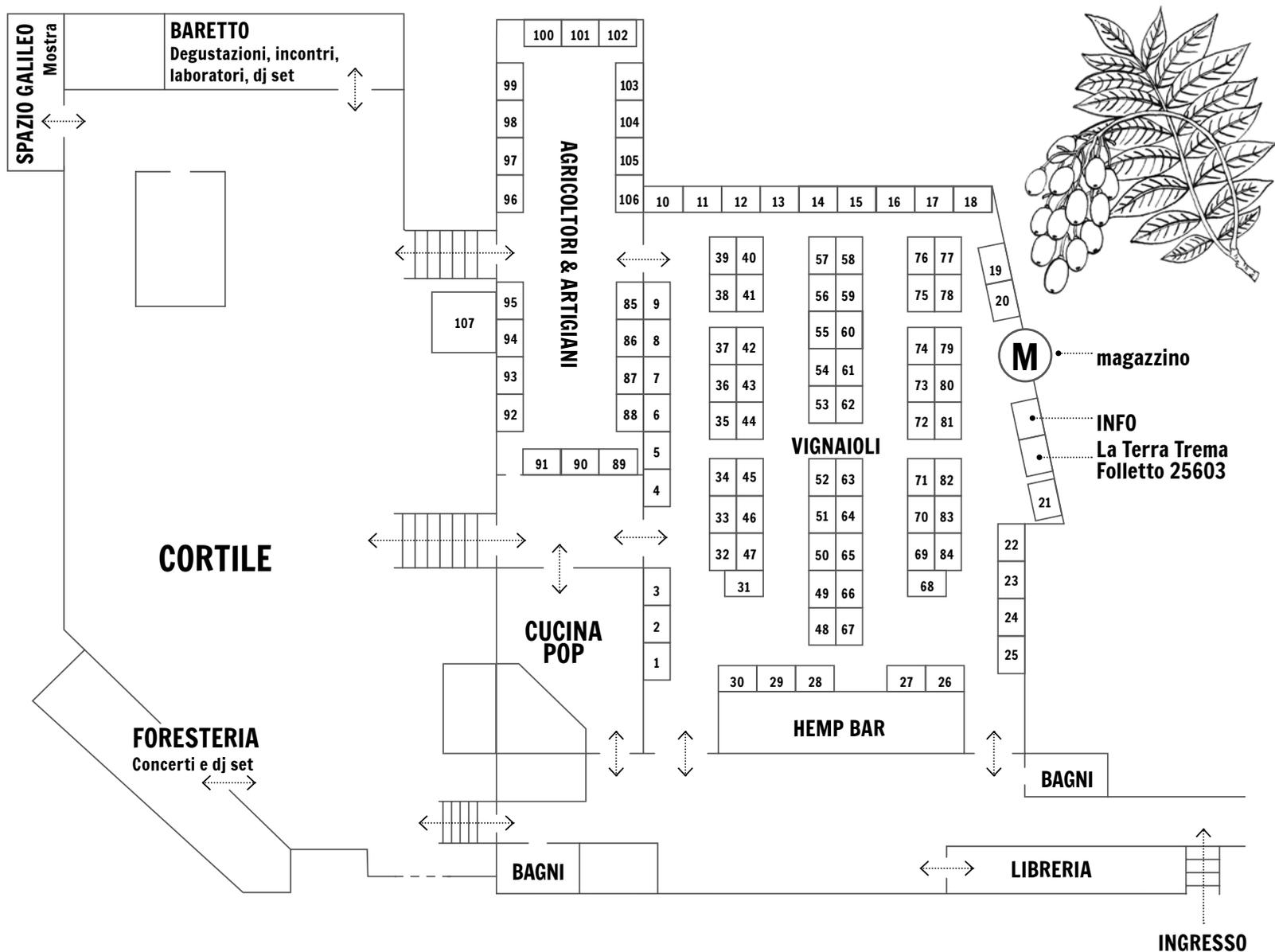
Con l'augurio e il piacere di ritrovarci insieme ancora una volta.

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



laterratrema.org



I PRODUTTORI

VIGNAIOLI

ABRUZZO

32 • Colle San Massimo Giulianova (TE)

39 • Ludovico Lorenza Vittorito (AQ)

44 • McCalin Martinsicuro (TE)

17 • Podere San Biagio Controguerra (TE)

53 • Rasicci Emanuele Controguerra (TE)

ALTO ADIGE

73 • Brunnenhof Egna (BZ)

BASILICATA

23 • Podere Lucano Ripacandida (PZ)

19 • Ripanero Rionero in Vulture (PZ)

CALABRIA

69 • Casa Comerci Badia di Nicotera (VV)

CAMPANIA

34 • Cantina Bianco Gioi (SA)

19 • Casa Brecceto Ariano Irpino (AV)

75 • Il Tufiello Calitri (AV)

15 • Terre Cadium Cautano (BN)

EMILIA ROMAGNA

24 • Filarole Pianello (PC)

16 • Galdora Ziano Piacentino (PC)

27 • Podere Cipolla Coviolo (RE)

37 • Baccagnano Brisighella (RA)



Per dare risalto alla poderosa presenza di olivicoltori abbiamo contrassegnato questo tipo di produzione con un piccolo simbolo accanto al nome del produttore. Puoi farne assaggio e scoprire che esistono sapori e sentori diversissimi tra loro e una miriade di varietà di olive.

FRIULI VENEZIA GIULIA

08 • Marco Pinat Povoletto (UD)

49 • Nicolini Giorgio Muggia (TS)

59 • Zahar San Dorligo della Valle (TS)

LAZIO

71 • Poggio Bbaranèllo Montefiascone (VT)

LIGURIA

03 • Il Foresto Vernazza (SP)

LOMBARDIA

66 • Alziati Annibale Rovescala (PV)

54 • Beltrama Stefano Albosaggia (SO)

28 • Gemma San Colombano al Lambro (MI)

52 • Il Gabbiano Sondrio (SO)

65 • Orto Tellinum San Giacomo di Teglio (SO)

36 • Piccolo Bacco dei Quaroni Montù Beccaria (PV)

63 • Selva Pietro Castione Andevenno (SO)

38 • Torre degli Alberi Colli Verdi (PV)

MARCHE

29 • Aurora Offida (AP)

18 • Ca'liptra Cupramontana (AN)

11 • Fiorano Cossignano (AP)

79 • La Marca di San Michele Cupramontana (AN)

18 • Lalé Apiro (MC)

64 • Tenuta Ca' Sciampagne Urbino (PU)

61 • Tomassetti Senigallia (AN)

58 • Vigneti Vallorani Colli del Tronto (AP)



PIEMONTE

- 42 • Buganza Renato
Piobesi d'Alba (CN)
- 13 • Cascina Tavijn
Scurzolengo (AT)
- 77 • Cascina Besciolo
Gorzegno (CN)
- 84 • Cascina Boccia
Tagliolo Monferrato (AL)
- 07 • Cascina del Monastero
La Morra (CN)
- 70 • Cascina Gasparda
Olivola (AL)
- 47 • Cascina Gentile
Capiata d'Orba (AL)
- 32 • Cascina Zerbetta
Quargento (AL)
- 70 • Cesca Daniele
Moncalvo (AT)
- 35 • Curto Nadia
La Morra (CN)
- 83 • Eraldo Revelli
Farigliano (CN)
- 25 • Garage dell'Uva
Settimo Rottaro (TO)
- 80 • Garella
Masserano (BI)
- 38 • Ghèddo
La Morra (CN)
- 67 • Giachino Claudio
Montelupo Albese (CN)
- 20 • Granja Farm
Chiomonte (TO)
- 48 • Il Mongetto
Vignale Monferrato (AL)
- 05 • Il Vino e le Rose
Momperone (AL)
- 13 • La Tommasina
Frassinello Monferrato (AL)
- 74 • La Viranda
San Marzano Oliveto (AT)
- 41 • LeViti
Dogliani (CN)
- 02 • Manera
Alba (CN)
- 68 • Monfrà
Vignale Monferrato (AL)
- 77 • Piatti Antonella
Mazzè (TO)
- 75 • Tenuta Grillo
Gamalero (AL)
- 27 • Terre di Maté
Pasturana (AL)
- 03 • Umaia
Cornigliasca, Carezzano (AL)
- 68 • VIV Winery
San Marzano Oliveto (AT)

PUGLIA

- 81 • Tenuta Patrino Perniola 
Maggiara (BA)

SARDEGNA

- 33 • Cantina Carta
Magomadas (OR)

- 46 • Deperu Holler
Perfugas (SS)

- 22 • Orgosa
Orgosolo (NU)

- 33 • Sa Defenza
Donori (CA)

SICILIA

- 12 • Bosco Falconeria 
Partinico (PA)

- 56 • Cantina Malopasso
Zafferana Etnea (CT)

- 28 • Enoliti Botanici
Scicli (RG)

- 50 • Le Furie
Messina (ME)

- 04 • Le Sette Aje 
Santa Margherita di Belice (AG)

- 72 • Valcerasa - Alice Bonaccorsi
Randazzo (CT)

TOSCANA

- 62 • Fattoria Majnoni
Guicciardini 
Barberino Val d'Elsa (FI)

- 43 • Fratelli Barile 
Capalbio (GR)

- 40 • I Botri di Ghiaccioforte
Scansano (GR)

- 45 • Il Cerchio 
Capalbio (GR)

- 55 • Paterna 
Terranuova Bracciolini
(AR)

- 10 • Podere Ranieri 
Massa Marrittima (GR)

- 06 • Prato al Pozzo 
Cinigiano (GR)

- 60 • Sàgona 
Loro Ciuffenna (AR)

- 57 • Sant'Agnese
Piombino (LI)

- 31 • Terra d'Arcoiris
Chianciano Terme (SI)

- 14 • Terre Apuane
Marina di Carrara (MS)

UMBRIA

- 51 • La Casa dei Cini 
Pietrafitta (PG)

VENETO

- 09 • Aldrighetti Lorenzo e Cristoforo
Marano di Valpolicella (VR)

- 26 • Le Bignele
Marano di Valpolicella (VR)

- 78 • Rarefratte
Breganze (VI)

GEORGIA

- 72 • TDWinery
Khidistavi (Kartli)

- 82 • We are Ghvino
Zestaponi (Imereti)

SPAGNA

- 76 • La Gutina 
Sant Climent Sescebes
(Girona)

BIRRIFICI E SIDRERIE

EMILIA ROMAGNA

- 24 • Tre Rii
Corniglio (PR)

LIGURIA

- 01 • Taverna del Vara
Torza (SP)

LOMBARDIA

- 30 • Birrificio di Ringhiera
Milano (MI)

PIEMONTE

- 21 • Birrificio a Bassa Velocità
Cels - Exilles (TO)

TRENTINO

- 92 • Maso del Gusto
Nave San Rocco (TN)

AGRICOLTORI E ARTIGIANI

ABRUZZO

- 105 • Lu Cavaliere 
Fontanelle di Atri (TE)

- 106 • Valle Scannese
Scanno (AQ)

- 106 • Zaffineria
Fara Filiorum Petri (CH)

CAMPANIA

- 103 • Minieri Gaia 
Carife (AV)

EMILIA ROMAGNA

- 100 • Antesica
Corniglio (PR)

- 94 • I Fondi
Secchiano Marecchia (RI)

- 101 • Valico Terminus
Ventasso (RE)

LIGURIA

- 99 • L'Anciua
Sestri Levante (GE)

LOMBARDIA

- 85 • AGRipiccola
Telgate (BG)

- 96 • Cascina Caremma
Besate (MI)

- 90 • Cascina Selva
Ozzero (MI)

- 93 • Fefa di Ferrarese Leonardo
Novate Milanese (MI)

- 86 • Oranami
Ponte Nizza (PV)

- 95 • Somartii
Albosaggia (SO)

- 97 • Strawberry Field
Rho (MI)

- 93 • Zaffaroni Domenico
Mozzate (CO)

PIEMONTE

- 75 • Beni di Busonengo
Villarboit (VC)

- 20 • Erbe Alpine
Cels - Exilles (TO)

- 88 • Sedicifoglie
Mombaruzzo (AT)

PUGLIA

- 102 • Olio Infiore 
Terlizzi (BA)

- 92 • Piccapane 
Cutrofiano (LE)

SARDEGNA

- 98 • Podda Fratelli
Orgosolo (NU)

SICILIA

- 104 • Riber Navel 
Ribera (AG)

- 87 • Sanapu
Modica (RG)

TOSCANA

- 89 • Forra'pruno 
Lamporecchio (PT)

- 107 • La Bucolika di Fazzano
Fivizzano (MS)

- 95 • TestaLepre 
Greve in Chianti (FI)

UMBRIA

- 91 • Cibo Matto
Castiglione del Lago (PG)

- 91 • Frantoio Peltristo 
Pietrafitta (PG)



IL PROGRAMMA

VENERDÌ 25 NOVEMBRE

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

Ore 17:00 Incontro | DAGLI APPENNINI ALLE ALPI
(PASSANDO DAI MARGINI DELLE METROPOLI)
Nuove frontiere da colonizzare o territori da difendere e valorizzare?

Incontro con Andrea Membretti, Lucia Tozzi e i contadini e gli abitanti delle aree montane e "interne" che partecipano a La Terra Trema – Fiera Feroce

Ore 22:00 Concerto in Foresteria | Suz | Hiatus

Ore 23:00 Dj set in Foresteria | Aaron Dunkies

SABATO 26 NOVEMBRE

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

Ore 15:30 Incontro | GEORGIA UNDERGROUND

Una solida vocazione vitivinicola e un'inguaribile passione per il vino, tra sapere consolidato e nuove tendenze.

Degustazione di vini georgiani con i vignaioli presenti a La Terra Trema – Fiera Feroce.

Ore 22:00 Concerto in Foresteria | Voodoo Sound Club

Ore 22:00 Dj set al Baretto | Xian + Lark

Ore 23:00 Dj set in Foresteria | Lester Mann & Rabii Brahim

DOMENICA 27 NOVEMBRE

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

Ore 15:00 Laboratorio per Bambin* | GLI SPAVENTAPAURE

Ore 19:30 Premiazione | PREMIO MASSIMO "TOPINO" RUFFINI 2022

Consegna del riconoscimento, dedicato a Massimo Ruffini, giovane agricoltore di montagna scomparso il 12 aprile 2019, che premia un/a agricoltore/trice per giovane età, capacità relazionale e salvaguardia del territorio.

Ore 20:00 Premiazione | RONCOLA D'ORO 2022

Proclamazione del/la vincitore/trice dell'ambito premio, che viene assegnato al/la vignaiolo/a che raccoglie più votazioni dal pubblico.

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, conoscenze consolidate e di scambi nati per l'occasione con agricoltori e artigiani.

MOSTRA | PINHEIROS VERMELHOS

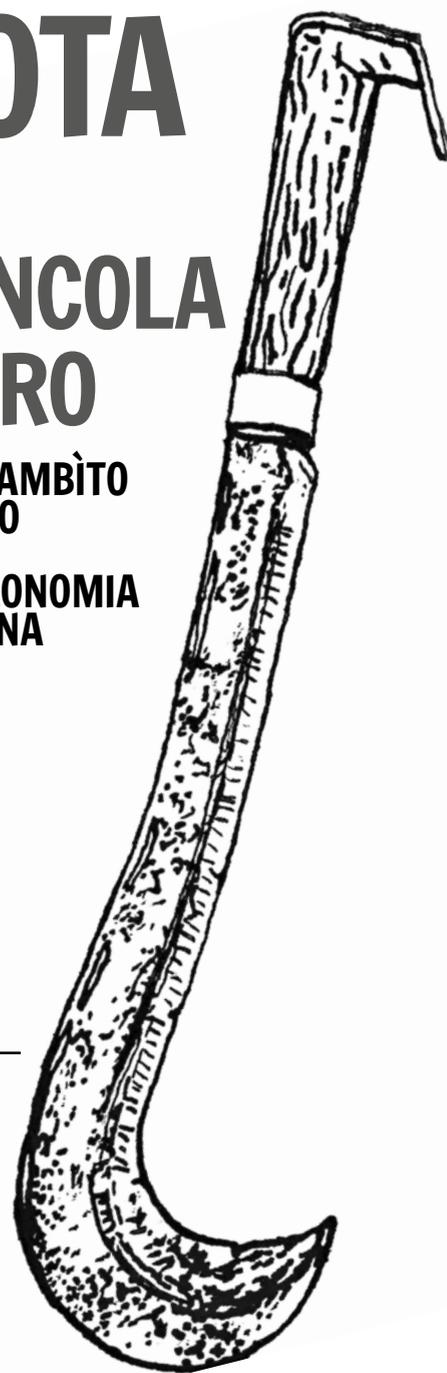
La Sierra da Estrela in fiamme

(Portogallo, estate 2022).

Fotografie di Camilla Piana, allestimento e curatela di spazio Galileo.

VOTA LA RONCOLA D'ORO

IL PIÙ AMBITO
PREMIO
DELLA
GASTRONOMIA
ITALIANA



LA MANO STRINGE IL FULMINE, IL FULMINE DIVENTA PIETRA, L'AMARANTO PARLA COL VENTO

Le illustrazioni per La Terra Trema 2022 – Fiera Feroce sono un progetto manufatto di DEM.

DEM ha tracciato il segno delle nostre sante ragioni, della natura indomabile, dura, fronzuta; quelle dei mestieri della terra, delle visioni, dei rituali, delle malie e degli scongiuri.

Esorcizziamo – con i disegni di DEM – i demoni di questa nuova era, esorcizziamo i dati, le connessioni, le condivisioni, i pollici alzati. Con il suo tratto grafico, col segno tracciato, a mano col nero sul foglio. Riconduciamo ogni cosa al reale e nel reale piantiamo in petto sacralità e rito magico. Come di quando indaghiamo cielo e terra, come di quando chiediamo all'oggi e al domani, come nella liturgia del lavoro, nel rito dello scambio e della relazione, nel rito della lotta e del conflitto.

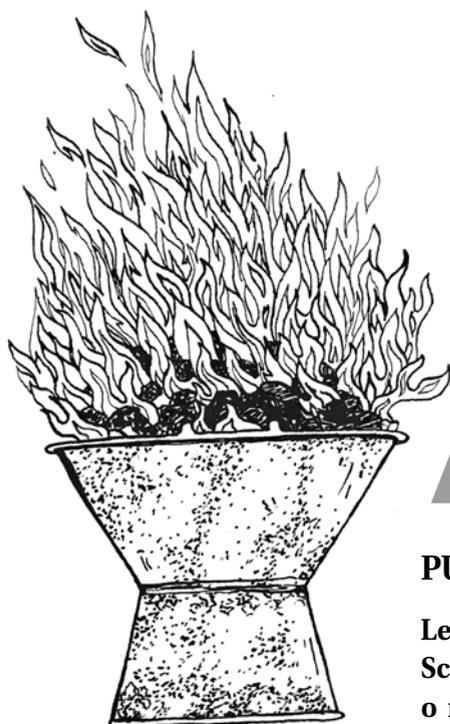
Chiamiamo – con i disegni di DEM – questo caos in forma di tempesta, ordigno che guasta i piani, stravolge, sommerge, devasta. Chiamiamo il vortice con l'augurio di fronteggiarlo.

L'ultimo giorno degli anni pre-pandemici avevamo in conto di incontrare DEM forse a Mittel, certo intorno a Lodi, per la presentazione del suo libro ABC/DEM.

Tutto mutò a stretto giro. DEM era a Codogno, il focolaio, lì dovette restare e da lì raccontò a noi il rapido evolversi delle cose.

Provando a disinnescare il cerchio che da tre anni lì ci porta, partiamo così, col costruire questa nuova Fiera Feroce per questa nuova era.

Vieni tempesta.



ALMANACCO

de La Terra Trema  vini, cibi, cultura materiale

PUBBLICAZIONE PERIODICA TRIMESTRALE AUTOFINANZIATA

Leggi e supporta L'ALMANACCO DE LA TERRA TREMA

Scrivi a info@laterratrema.org

o recati allo stand Info nei tre giorni di fiera feroce