

IL 6 e 7 luglio nel centro storico di Bagnone, situato in una conca incastonata alle pendici degli Appennini e da quest'anno insignito della bandiera arancione dal Touring Club italiano, torna il periodico appuntamento legato ai vini ed ai prodotti del territorio divenuto ormai l'evento di riferimento della Lunigiana.

La Proloco in qualità di organizzatore, coadiuvata dal Comune di Bagnone che ospita e patrocina la manifestazione, proporrà vini e prodotti tipici del territorio provenienti dalla filiera corta, presenterà espositori e aziende agricole e vitivinicole che faranno degustare i prodotti presso le loro postazioni.

È un evento fatto di emozioni che vuole catturare gli intenditori, gli appassionati, gli amanti del territorio rendendovi protagonisti di un percorso che si svilupperà da Piazza Roma dove sarà possibile degustare circa 100 diverse etichette di vini, servite da sommelier professionisti, e provare gli abbinamenti del vino con i prodotti del territorio lì presenti.

Saranno presenti e lieti di ospitarvi gli Amici del Club del Sigaro Toscano, per accendere la vostra passione in due giorni di incontro, cultura e degustazioni.

Si prosegue poi in Piazza Santa Maria dove si potranno assaggiare i prodotti della tradizione Lunigianese sapientemente preparati dalle aziende appartenenti alla Condotta Slow Food Luniapua in abbinamento a vini di cantine locali che fanno capo a Slow Wine.

Attraverso Via della Dogana si potrà accedere a Largo Nicolò Quartieri dove saranno presenti punti di ristoro e le aziende vitivinicole con i rispettivi produttori con i quali sarà piacevole fare degustazioni e scambiare quattro chiacchiere.

Tutte le vie del centro saranno predisposte con un sottofondo musicale per accompagnarci nel percorso sensoriale a voi dedicato.

Nei giorni di sabato e domenica avranno luogo in Piazza Roma, all'interno del palazzo del Consiglio Comunale, due Masterclass imperdibili che sono diventate nel corso degli anni parte fondamentale della manifestazione e appuntamento fisso per moltissimi avventori.

Infine, in accordo con i ristoranti, gli agriturismi e le enoteche del Comune di Bagnone, è prevista la possibilità di degustare un menù a tema dedicato a questo imperdibile week end che vedrà l'abbinamento di piatti locali, tradizionali e rivisitati, con vini del territorio.

Proposte da vivere in giornata, oppure nell'intero week end grazie alle guide Turistiche di Sigeric che vi accompagneranno alla scoperta dei nostri borghi, ricchi di bellezze naturali, storiche ed enogastronomiche che la Lunigiana è in grado di offrire attraverso un'edizione straordinaria dell'evento "Pedala e DeGusta Bagnone" con un tour della durata di circa 2 ore e 30 (per prenotazioni: info@sigeric.it - + 393318866241 +393663712808).



REGIONE
TOSCANA



Slow Food®
Luniapua



ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE
ASSAGGIATORI
FORMAGGI

LA SPEZIA - MASSA CARRARA



PORTE E FINESTRE

La tua scelta di salute



BAGNONE DiVino

DEGUSTAZIONE VINI E
PRODOTTI TIPICI

sabato 6 luglio
domenica 7 luglio
2024



PROGRAMMA

SABATO 6 LUGLIO

Piazza Roma
Ore 18.30 – 24.00

Degustazione di vini del territorio
sommministrati da sommelier professionisti

Piazza Santa Maria
Ore 18.30 – 24.00

Degustazione di prodotti tipici del territorio
curati da **Slow Food Luniapua**

Sala del Consiglio – Piazza Roma
Ore 18.45 – 20.00

Masterclass* Champagne Experience:
In Viaggio nella Champagne
a cura di **Leonardo Taddei**
Ambasciatore Champagne Italia

DOMENICA 7 LUGLIO

Piazza Roma
Ore 18.30 – 23.00

Degustazione di vini del territorio
sommministrati da sommelier professionisti

Piazza Santa Maria
Ore 18.30 – 23.00

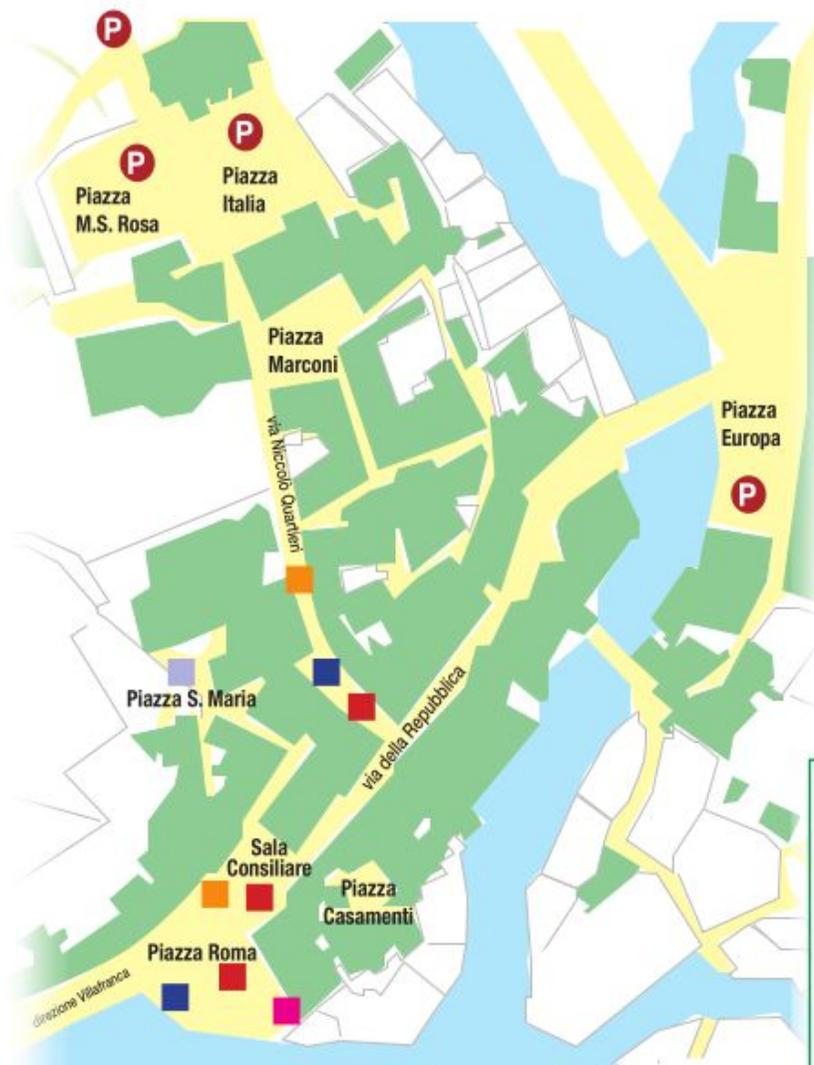
Degustazione di prodotti tipici del territorio
curati da **Slow Food Luniapua**

Sala del Consiglio – Piazza Roma
Ore 18:30 – 19:30

Masterclass* Gusto e Tradizione:
Vino e Formaggi, amici da sempre!
A cura del Prof. **Emerito Unipr Alberto Spisni**
membro Accademia della Cucina,
Maestro Assaggiatore ONAF e Sommelier AIS
Filippo Volontè
Agronomo e produttore di Tenuta Cà Bianca.

*Gradite le prenotazioni per una migliore gestione degli eventi.

Info e prenotazioni contattare   3293389714



CANTINE CHE PARTECIPANO ALLA MANIFESTAZIONE:

Sartori Clelia Villa Di Negro	Tenuta Ca' Bianca
La Vigna Manolo Lucchini	Cantine Rubiano
Davi Girolamo Terre di Agnolo	Vini Sodini
Monastero dei Frati Bianchi	Vigne Conti
Cantine Belmesseri	Podere Lavandaro
Terenzuola	Boriassi
Ruschi Noceti	Lambruschi Ottaviano
Castel del Piano	Pascale Francesca "I Pilastrini"
Il Bardellino	La Burlanda
Azienda La Felce	La Maestà
Roberto Castagnini	Il Monticello
Calevro Fabrizio	Cantine Lunae Bosoni
Belfior	Azienda Giacomelli
Tenuta Lodolina	Baia del Sole-Federici
Cima Massimo	Terre di Levante
Terre Apuane	Cantina Verzale
Baldiati Luciano	Az. Agricola Montalbano
Aurora Di Francesco	e tante altre...

COSA FARE A BAGNONE:

Passeggiare per le vie lastricate del centro storico.
Salire al Castello di Bagnone attraversando Ponte Vecchio.
Passeggiare lungo il Torrente Bagnone,
l'Anguillara per vedere le cascatelle
Fare canoa o kayak alle bozze di Vico Valle e di Treschietto.

LUOGHI DA VISITARE:

Chiesa di San Niccolò
Chiesa di Santa Maria
Villa Quartieri
Il Museo della Memoria
Il Teatro Comunale F.Quartieri
Il Castello di Castiglione del Terziere
Il paese di Treschietto, dove si trova la Cipolla dolce DOP
e dove potresti incontrare Gianluigi Buffon...

RISTORANTI ADERENTI ALLA MANIFESTAZIONE CON MENU DEDICATO

IN CENTRO

Gugu, P.za Roma 9
I Fondi, Via della Repubblica 26
Locanda la Lina, P.za Marconi
Trattoria del Ponte, Via Lungo Bagnone

FUORI DAL CENTRO

Al Vecchio Podere, loc. Mochignano di Sotto 6
La Cascina dei Chicchi, loc. Leugio 8
I Giunchi, loc. Leugio 10
Locanda Fermento, Loc. Mochignano di Sotto, Via Scroce, 1

LEGENDA:

-  **TICKET** (via Niccolò Quartieri) e (piazza Roma)
-  **SLOW FOOD** (piazza S. Maria)
-  **WINE** (piazza Roma)
-  **AMICI DEL CLUB DEL TOSCANO** (piazza Roma)
-  **FOOD&BEER** (via Niccolò Quartieri) e (piazza Roma)