

 Valtellina



Eroico Rosso

SFORZATO WINE FESTIVAL

T I R A N O

13 • 14 • 15

S E T T E M B R E

QUINTA
EDIZIONE

Eroico Rosso

Un'iniziativa



Comune di Tirano

Promossa con

Consorzio
Turistico
Media
Valtellina

Con il contributo di



Comunità Montana
Valtellina di Tirano



Con il patrocinio di



Provincia di Sondrio

Sponsorship



AZIENDA
ENERGETICA
VALTELLINA
VALCHIAVENNA

In collaborazione con



Consorzio di Tutela
Vini di Valtellina



Unione
del commercio
del turismo
e dei servizi
della provincia
di Sondrio



SONDRIO



AIS SONDRIO

Tirano è



Città del Vino



13-15 settembre 2019

*Aromi
di Vini...
Sapori
di Cultura*



Inaugurazione

**Venerdì 13 settembre
Palazzo Foppoli, ore 18.30**

Informazioni e prenotazioni:

info@eroicorosso.it - www.eroicorosso.it

InfoPoint Tirano - tel. +39 0342 706066



*Eroico Rosso è
Cultura del Vino con il
Laboratorio Sensoriale
e il Tour Enologico.*



Il Festival dello Sforzato

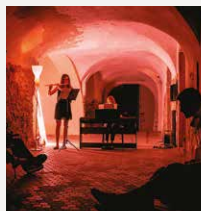


EROICO come la viticoltura che ha plasmato i pendii solivi e impervi della Valtellina, **ROSSO** come il colore rubino dello **SFORZATO**. Il festival dedicato al più famoso dei Vini della Valtellina si tiene a **TIRANO**, Città del Vino, per celebrare enologia e gastronomia assieme a cultura e paesaggio.

Ad **EROICO ROSSO** partecipano le più importanti Cantine vinicole produttrici di **SFORZATO** che faranno degustare i loro nobili vini nelle prestigiose corti, nei saloni e nei giardini degli storici **PALAZZI** tiranesi.

Musica, laboratori, itinerari fra gli straordinari terrazzamenti, visite guidate, arte, viaggi nella cultura culinaria attendono i visitatori che vorranno lasciarsi inebriare dagli aromi, dai **SAPORI** e dalla **CULTURA** di un territorio **UNICO** ed **EROICO**.

★ EROICOROSSO.IT





*L'incantevole scenario
di Palazzo Merizzi
nelle notti tiranesi di
Eroico Rosso.*



Cultura del Vino



★ Degustazioni di Sforzato di Valtellina Docg

- ★ **Venerdì 13** Dalle ore 20.00 alle ore 24.00
Circuito nei Palazzi storici
- ★ **Sabato 14** Dalle ore 19.00 alle ore 24.00
Circuito nei Palazzi storici
- ★ **Domenica 15** Dalle ore 12.00 alle ore 15.00
Ristoranti ed enoteche convenzionati
Dalle ore 15.00 alle ore 18.30
Stand in Piazza Salis



Vendita Pass e ritiro calici presso InfoPoint di Piazza Cavour

- Carnet 3 calici, il venerdì € 12,00
- Carnet 3 calici, il sabato € 15,00
- Carnet 5 calici, € 20,00
- Carnet 10 calici con 2 bicchieri, € 36,00

★ Winelab

Il futuro ha radici antiche: lo Sforzato che verrà.

Laboratorio sensoriale a cura del Consorzio Vini di Valtellina: alla presenza dei produttori degustazione e confronto di 6 Sforzato di Valtellina Docg di annate differenti.

Venerdì 13, ore 21.00 - Palazzo Salis

Iscrizioni InfoPoint Tirano - tf. +39 0342 706066 - costo € 15,00

★ Salotto col produttore

Un *Tour enologico esclusivo* all'interno del seicentesco Palazzo Merizzi.

In ogni sala si degusterà uno Sforzato Docg servito e raccontato dal produttore.

Venerdì 13, ore 19.30 e ore 20.00 - Palazzo Merizzi (durata del Tour 1 ora)

Iscrizioni InfoPoint Tirano - tf. +39 0342 706066 - costo € 20,00

Cantine e Palazzi

26 cantine presenti con 31 etichette di Sforzato di Valtellina Docg da degustare immersi nelle splendide scenografie notturne dei Palazzi storici della Città di Tirano.



1

Palazzo Torelli (Via S. Agostino)

Nino Negri

Sforzato di Valtellina Docg *Cinque Stelle* 2016

Sforzato di Valtellina Docg *Carlo Negri* 2016

Nicola Nobili

Sforzato di Valtellina Docg *Il Montescale* 2013

3

Palazzo Torelli (Giardino)

Mamete Prevostini

Sforzato di Valtellina *Albareda* Docg 2015

Sforzato di Valtellina *Corte di Cama* Docg 2016

Folini

Sforzato di Valtellina Docg 2013

Marchetti Maria Luisa

Sforzato di Valtellina Docg *Leché* 2016

5

Palazzo Quadrio Curzio

Dirupi

Sforzato di Valtellina Docg *Vino Sbagliato* 2016

Le Strie

Sforzato di Valtellina Docg *Le Strie* 2013

2

Palazzo Torelli

Tenuta Scerscé

Sforzato di Valtellina Docg *Infinito* 2016

Alberto Marsetti

Sforzato di Valtellina Docg 2014

4

Palazzo Merizzi

Rainoldi

Sforzato di Valtellina Docg 2016

Rivetti & Lauro

Sforzato di Valtellina Docg *Dell'Orco* 2015

6

Piazza Salis

Fay

Sforzato di Valtellina Docg *Ronco del Picchio* 2016

Contadi Gasparotti

Sforzato di Valtellina Docg *Genio* 2015

Pietro Selva

Sforzato di Valtellina Docg *Cicogna* 2016



7

Palazzo D'Oro Lambertenghi

La Perla

Sforzato di Valtellina Docg *Quattro Soli* 2013

Cà Bianche

Sforzato di Valtellina Docg *Fasèt* 2016

9

Casa Foppoli

Flli Bettini

Sforzato di Valtellina Docg *Fruttaio di Spina* 2015

Triacca

Sforzato di Valtellina Docg *San Domenico* Docg 2015

Sforzato di Valtellina Docg *Il Monastero* 2015

Walter Menegola

Sforzato di Valtellina Docg *Per Giulio* 2014

11

Palazzo Marinoni

Marcel Zanolari

Sforzato di Valtellina Docg *Bio* 2011

Sforzato di Valtellina Docg *Le Anfore Bio* 2011

Balgera

Sforzato di Valtellina Docg 2001

8

Casa Mazza

La Grazia

Sforzato di Valtellina Docg *Fiori di Sparta* 2015

Rupi del Nebbiolo

Sfursat di Valtellina Docg 2016

10

Piazza Parravicini

Plozza

Sforzato di Valtellina *Blackedition* Docg 2015

Sforzato di Valtellina *Passione Silveredition* Docg 2012

Caven Camuna

Sforzato di Valtellina Docg *Messere* 2013

Pietro Nera

Sforzato di Valtellina Docg *Pietro Nera* 2015

12

Palazzo Foppoli

Inaugurazione del Festival

Venerdì 13 settembre, ore 18.30

Informazioni e prenotazioni:

InfoPoint Tirano - tf. +39 0342 706066

info@eroicorosso.it

www.eroicorosso.it

Gusto di Valtellina

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

★ **Eccellenze agroalimentari**

Le eccellenze della filiera agroalimentare valtellinese in degustazione nel centro storico di Tirano, direttamente presentate dai produttori.

Venerdì 13, dalle ore 19.00 alle ore 23.30 - Via XX Settembre

Sabato 14, dalle ore 18.00 alle ore 23.30 - Via XX Settembre

Domenica 15, dalle ore 11.00 alle ore 18.30 - Via XX Settembre

★ **Tour nelle ricette di Valtellina**

Street food a cura dei ristoratori lungo le vie del centro storico di Tirano.

Sabato 14, dalle 20.00 alle 23.00

★ **Le erbe spontanee, dalla natura alla tavola**

Con Barbara Galimberti.

Assaggi alla scoperta di fiori ed erbe di montagna accompagnati dall'innovativo spumante di mela.

Domenica 15, ore 10.30 - Palazzo Marinoni

Iscrizioni InfoPoint Tirano - tf. +39 0342 706066 - costo € 5,00

★ **Posti limitati a 30 partecipanti** ★

★ **Crocevia del caffè**

Nella terra che ha conosciuto il contrabbando, la degustazione del caffè ha un sapore ricco di storia. Ancor di più se accompagnato da "ammazzacaffè" prodotto dalle vinacce del *Nebbiolo delle Alpi*.

Domenica 15, dalle ore 14.00 alle ore 15.00 - Palazzo Marinoni

★ **Formaggi di Valtellina**

Laboratorio del gusto per gustare il ventaglio dei sapori del *Bitto* e del *Valtellina Casera DOP*.

Domenica 15, ore 17.00 - Palazzo Marinoni



★ Il Chisciöl

Degustazione del piatto tipico tiranese: gustose frittelle di *grano saraceno* con un cuore di formaggio fuso di *Valtellina Casera DOP*. Centro Storico.

Venerdì 13, dalle ore 20.30 alle ore 23.30

Sabato 14, dalle ore 19.30 alle ore 23.30

Domenica 15, dalle ore 15.30 alle ore 18.00

Sforzato a tavola

★ *I Ristoranti e le Enoteche aderenti all'iniziativa li puoi localizzare sulla cartina nella penultima pagina.*

★ A pranzo con lo Sforzato

Ristoranti ed enoteche tiranesi partecipano alla festa del gusto con menù ideati per esaltare la ricchezza del Re dei vini valtellinesi: *un pranzo e una degustazione di Sforzato* accompagnata da sommelier, con piatti della tradizione valtellinese.

Domenica 15, dalle ore 12.00 alle ore 15.00

★ **Menu light € 20,00** * **Menu completo € 38,00**

- ★ **A** **Ristorante Bernina** - Via Roma, 24 | tf. +39 0342 701302
- ★ **B** **Parravicini Wine Bar** - Piazza Parravicini, 1 | tf. +39 0342 704515
- ★ **C** **Ristorante Foglia d'Oro** - Via XX Settembre, 23 | tf. +39 0342 703107
- ★ **D** **Vineria** - Via XX Settembre, 25 | tf. +39 0342 702116
- ★ **E** **Trattoria Valtellinese** - Via Don Luigi Albonico, 15 | tf. +39 0342 701147
- ★ **F** **Osteria dell'Angelo** - Via Don Luigi Albonico, 2 | tf. +39 0342 706188
- ★ **G** **Enoteca Dalla Valle** * - Via Beato Mario Omodei, 7 | tf. +39 0342 701112

*Dalle ore 19.00 *Verticale di Sforzato docg "Albareda" di Mamete Prevostini annate: 2015, 2013, 2011 e 2001.*

Arte intorno al vino

*Incontro con la cultura
varellinese e internazionale
attraverso fotografia e arte
applicata anche da
sperimentare direttamente.*

★ Paesaggi Terrazzati nel Mondo

Un affascinante viaggio fotografico per conoscere le culture "eroiche" che hanno plasmato territori impervi nel corso dei secoli. Un progetto di *Italia Nostra, Regione Veneto, Terraced Landscapes Choosing the Future e Itla Italia*.

Palazzo Foppoli, dal 30 agosto al 29 settembre

Orari: mar-dom dalle ore 9.00 alle 18.30, ven 13 e sab 14 dalle ore 9.00 alle 23.00

★ La vendemmia

Spettacolo con Alomar Danza ispirato al rito della Vendemmia.

Venerdì 13, ore 21.30 - Piazzetta Arcari

★ Fiore di luce

Installazione luminosa dell'artista Elisabetta Bosisio, realizzata dal vivo: uno ad uno, 1500 lumini a fiamma daranno forma al mandala del logo di Eroico Rosso creando una magica atmosfera, unica e indimenticabile.

Sabato 14, ore 21.00 - Piazza Cavour

★ Cultura di vini e vigneti al MET

Tre giorni alla scoperta della cultura del fare il vino e della viticoltura eroica tiranese: esposizioni, visite, passeggiate. **Ingresso gratuito**

★ *La vita tra i filari* - Mostra fotografica del viticoltore e guida di mezza montagna Andrea Panighetti.

★ *Visite nella cantina del museo* (Tutta la giornata, nei giorni 13, 14 e 15).

★ *Passeggiate nella storia del paesaggio e dei vigneti*: leggi alla pagina "Tirano da Scoprire".

Venerdì 13, sabato 14 e domenica 15, ore 10.00 - 12.00 e 14.00 - 18.30

Museo Etnografico Tiranese, frazione Madonna di Tirano

★ La nascita di Bacco

Dalla creta alla forma, scultura dal vivo dell'artista Daniele Magro.

Domenica 15, ore 10.00 - 18.00

Giardino di Palazzo Visconti Venosta, Via Visconti Venosta

Eroico (non solo) for kids



Grappoli di Colori - Grappoli di colori - Un laboratorio di pittura botanica per osservare, manipolare e rappresentare la vite, le sue foglie e i suoi frutti. Guidati dalla pittrice botanica Anna Bianchetti, i partecipanti creeranno piccole tavole botaniche, esploreranno la pittura con materiali naturali e realizzeranno scenografici cappelli "alla Bacco" con foglie di vite, rami e grappoli d'uva raccolti nelle vigne.

Sabato 14, dalle ore 15.00 alle ore 17.30
(Escursione nei vigneti per la raccolta dei materiali)

Domenica 15, dalle ore 10.00 - 12.00 alle ore 14.00 - 17.00
(Palazzo Quadrio Curzio)

Il Gusto dei Suoni



Eroico Rosso offre un bouquet musicale variegato per gustare la musica in tutte le sue sfumature: pop, swing, classico, folk, funk-soul, elettronica. Una 5° edizione musicalmente travolgente con professionisti della scena locale e nazionale.

I gruppi ospiti di Eroico

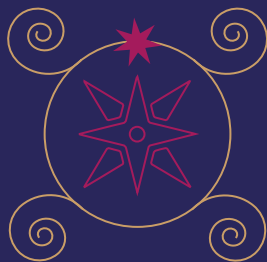
il duo *SincoPatisci* tra swing e pop italiano
le coinvolgenti *Folies Ensemble* evergreen di archi tutta al femminile
lo sperimentatore *Pietro Boscacci* con il suo violino elettrico
il pop-rock a cappella del coro *ZimmerFrei* diretto da Valentina Mazzoleni
il quintetto *Zampanò* fra musiche balcaniche e incursioni nella musica popolare italiana
gli *Acustilandia Trio* con raffinate musiche jazz-pop inglese
gli avventurieri musicali di *Ottavo Richter* tra 'sinfonica' e ritmica 'turbo power'
le armonie classiche degli allievi della *Civica Scuola di Musica* della Provincia di Sondrio
le *Workshopbands* della Civica dirette da Romano de Campo e Luca Cometti
il cocktail raffinato e divertente, elegante e pieno di energia de *I Ridillo*

Venerdì 14, dalle ore 20.00 alle ore 24.00

Sabato 15, dalle ore 19.00 alle ore 24.00

Domenica 16, dalle ore 15.00 alle ore 18.30

Winemap



CIRCUITO DEI PALAZZI



SFORZATO A TAVOLA



CULTURA DEL VINO



GUSTO DI VALTELLINA



EROICO FOR KIDS



EROICO ARTISTICO

MUSEO ETNOGRAFICO TIRANESE

FRAZIONE MADONNA



WELCOME AREA
RITIRO CALICI
INFOPOINT



100 mt



AREA PARCHEGGI



Trasporti per Sondrio e Bormio

Sabato 14 - servizio navetta gratuito

Da Sondrio e Bormio per Tirano ore 19.00 (durata 30 minuti)

Da Tirano per Bormio e Sondrio ore 00.30 (durata 30 minuti)

Partenza / Arrivo: Stazione Bus Sondrio - Stazione Bus Bormio

Partenza da Tirano: inizio Via XX Settembre



Trasporti per Poschiavo

Servizio disponibile il sabato a pagamento

Orari consigliati: partenza 19.34 - rientro 00.25

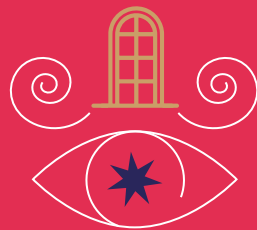
Partenza: Stazione Bus Tirano - Stazione Poschiavo

Ufficio Stampa: M. Piardi

comunicazione@eroicorosso.it

mob. + 39 349 5980929

Tirano da scoprire



* Fra natura, arte, paesaggi...

Percorsi 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 13**

ore 19.30: Visita guidata ai Palazzi storici della città

* **Sabato 14**

ore 15.00: *Il paesaggio tiranese e le costruzioni di pietra a secco.*
Passeggiata a cura di Dario Foppoli *

dalle 19.30 alle 22.30, ogni 30 minuti: Visita guidata Palazzo Merizzi **

ore 17.00: Visita guidata alla Basilica della Madonna di Tirano

ore 15.00 | 16.00 | 20.30 | 21.30: Visita guidata Palazzo Salis ***

* **Domenica 15**

ore 9.30: Visita ai vigneti a cura di 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: Visita ai vigneti a cura di Andrea Panighetti

ore 15.00 | 16.00: Visita guidata Palazzo Salis ***

ore 15.00: *Antichi vigneti.*

Passeggiata fra le vigne con il viticoltore A. Scaramuzzi *

ore 17.00: Visita guidata Palazzi storici della città

* Partenza dal Museo Etnografico Tiranese

** Palazzo Merizzi: ingresso ridotto 4€, massimo 10 persone

*** Palazzo Salis: ingresso ridotto 6€

**** Disponibilità gratuita biciclette a pedalata assistita Rent a Bike (su prenotazione InfoPoint)



 **Valtellina**



Info e iscrizioni

InfoPoint Tirano
Piazza delle Stazioni, 18
Tf. +39 0342 706066
info@eroicorosso.it

www.eroicorosso.it
www.valtellinaturismo.com