

Un museo per il Lambrusco. Al Castello di Levizzano (Mo), inaugura “Rosso Graspà”

Il **Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC**, il rosso dalle sfumature tra il rubino e il violaceo, la cui zona di produzione è determinata nella provincia di Modena, e nella zona pedemontana in particolare, avrà un museo dedicato.



Inaugura infatti **sabato 13 aprile**, nella splendida location del **Castello di Levizzano Rangone**, il museo del vino e della società rurale **“Rosso Graspà”**, con un percorso espositivo dedicato al prodotto fiore all’occhiello del territorio, ma anche a numerose testimonianze della vita nei campi. Si potranno infatti vedere attrezzi agricoli, strumenti per la lavorazione del legno e la raccolta dell’uva, ma anche straordinarie testimonianze fotografiche d’epoca e moderne che illustrano le dinamiche sociali e le pratiche agricole della società contadine.



Tuttavia, Rosso Grasca non esaurisce la sua proposta tra le mura del museo, ma propone una serie di iniziative che invitano a **vivere il territorio** e il paesaggio attorno al Castello di Levizzano, attraverso passeggiate tra i campi, degustazioni guidate e tutto quanto possa contribuire alla conoscenza di questa “terra del vino”.

Il programma inaugurale e le visite guidate

Sabato 13 aprile, il museo aprirà ufficialmente al pubblico nell’ambito di una giornata – evento a ingresso libero con inizio alle 16.30. Seguirà l’apertura dei **banchi d’assaggio di vini locali** con degustazioni guidate a cura della sommelier Barbara Brandoli, accompagnato da un rinfresco a chilometro zero. E, a fare da colonna sonora, musica tradizionale con concerto di violino, organetto e chitarra.



Il museo osserverà delle **aperture straordinarie lunedì 22 aprile e mercoledì 1° maggio**. Osserverà poi normale orario di apertura, **da aprile a novembre**, il sabato dalle 15 alle 18.30 e la domenica dalle 10.30 alle 12.30 e dalle 15. Alle 18.30. Sempre con ingresso gratuito.



Sono poi in programma **visite guidate** per conoscere il Museo Rosso Graspà e lo splendido Castello di Levizzano nelle giornate del **22 aprile** (alle 11 e alle 16), **5 maggio** (alle

16), **11 maggio** (in notturna alle 21) e **26 maggio** (alle 16). **Tutti i martedì**, poi, è possibile prendere parte (su prenotazione al 338/5474185) a un minicorso di degustazione a cura di un'esperta sommelier.

“I Cammini”, alla scoperta del territorio del Lambrusco

Nei mesi di aprile e maggio è poi in programma un calendario di passeggiate e iniziative per conoscere il territorio e le sue eccellenze. Per esempio, **il 14 aprile** si potrà percorrere a piedi **“L'Anello dei Colli”**, un itinerario tra il Castello di Levizzano Rangone e il borgo storico di Castelvetro, ammirando le colline ammantate di vigneti.



Dedicato ai più piccoli e alle loro famiglie, **il 28 aprile**, si passeggia **“Come nelle favole”**, una camminata tra i borghi storici di Levizzano con giochi, animazioni, degustazioni e personaggi in costume tra dame, cavalieri, streghe e fate.



Il **12 maggio**, invece, si va alla scoperta della **Valle de Guerro** con l'escursione sul Crinale di Via Lunga con partenza dal borgo di Castelvetro e itinerario nella valle del torrente Guerro, attraversando un paesaggio caratterizzato tra coltivazioni tradizionali e insediamenti colonici storici.



Il **19 maggio**, invece, in occasione di **Fattorie Aperte**, i più piccoli potranno andare alla scoperta degli animali da cortile presso la **Fattoria didattica La G.Raffa** con giochi, itinerari

e laboratori didattici sulla sana alimentazione. A seguire, passeggiata escursionistica al Castello di Levizzano.



INFO

Per prenotazioni alle visite guidate e alle escursioni si può chiamare l'Info Point di Castelvetro al 059/758880 o scrivere a info@visitcastelvetro.it

Per info generali

www.visitcastelvetro.it

www.terredicastelli.eu

www.comune.castelvetro-di-modena.mo.it

COME ARRIVARE

In auto, **da Verona** A22 del Brennero e seguire per Modena, continuare sull'A1 e uscire a Modena Sud. Seguire per Modena-Castelfranco Emilia sulla SP623, giunti a San Vito proseguire sulla SP 17 per Castelvetro.

Da Bologna, da Borgo Panigale percorrere la SS9 Via Emilia verso Modena, passare i centri di Lavino, Anzola e Ponte Samoggia, attraversare Piumazzo, poi prendere la SP 16,

attraversare Spilamberto, poi prendere la SP 569 in direzioni di Castelvetro.

Da Ancona, A14 in direzione Bologna, poi proseguire sull'A1 e uscire a Modena Sud. Seguire sulla SP 623 Modena-Castelfranco Emilia fino a San Vito e poi indicazioni per Castelvetro.

DOVE COMPRARE

***Cantina Settecani**, via Modena 184, Settecani di Castelvetro (MO), tel 059/702505, www.cantinasettecani.it Offre un'ampia varietà di vini di qualità tra qui Lambrusco Grasparossa nelle varietà rosso e rosé, e Pignoletto.

***Cantina Corte Manzini**, via per Modena 131/3, tel 059/702658, www.cortemanzini.it Azienda agricola con cantina e agriturismo, oltre alle varietà di Lambrusco offre anche marmellate e nocino.



DOVE DORMIRE

***Locanda del Feudo**, via Trasversale 2, Castelvetro, tel 059/708711, www.locandadelfeudo.it

Ricavata all'interno delle antiche mura, mette a disposizione raffinate suite con pavimento in cotto e travi di legno, ristorante con menù tipico e ingredienti di prima qualità e cantina con assortimento di vini pregiati. Doppia da € 80.

Hotel Guerro**, via Destra Guerro 18, Castelvetro, tel 059/799791, www.hotelguerro.it

Si affaccia su una strada alberata e offre camere confortevoli arredate con stile sobrio ed essenziale. A poca distanza dalla Rocca di Vignola e dal Museo Ferrari di Maranello. Doppia con colazione da € 95.

DOVE MANGIARE

***Osteria del Borgo**, via Filanda 22, Castelvetro, tel 059/799050 – 335/6298035, <https://osteriaborgo.jimdo.com/> nelle atmosfere del borgo medievale, si possono gustare pietanze tipiche del territorio rivisitate dallo chef. Il tutto accompagnato da un buon Lambrusco Grasparossa DOC. Prezzo medio alla carta € 45 pp.

***Il Cappero delle Mura**, via Cialdini 36, Castelvetro, tel 059/790842, www.ilcapperodellemura.com Locale intimo e d'atmosfera, con sedie di design e dehors circondato da ulivi. Offre un menù di cucina tradizionale con pasta fatta in casa. Prezzo medio € 45.