



FESTIVAL DELLA MOSTARDA

Domenica 4 ottobre alla Loggia del Grano

Il primo “Festival della Mostarda”, manifestazione interamente dedicata a una delle eccellenze della tradizione lombarda, farà tappa a Mantova domenica 4 ottobre nella Loggia del Grano di Palazzo Andreani.

Il Festival, nato dalla collaborazione fra Regione Lombardia, Unioncamere Lombardia e le Camere di Commercio di Mantova e Cremona, si propone di valorizzare un prodotto culinario tipico dell’Italia settentrionale, sottolineandone la grande valenza attraverso nuove e creative interpretazioni in cui la tradizione gastronomica incontra la cucina contemporanea in accostamenti inusuali non legati alla stagionalità.

“La mostarda mantovana affonda le sue radici in una tradizione plurisecolare. E’ una pietanza che non mancava sulla mensa dei principi Gonzaga, sapientemente creato dagli speciali dell’epoca che univano la frutta, mele campanine, mele o per cotogne, all’essenze di senape – dice il presidente della Camera di commercio Carlo Zanetti -. Proprio la materia, la frutta autoctona ne ha fatto un alimento tradizionale che nel tempo è divenuto consueto. Il successo della mostarda mantovana è testimoniato oggi da un numero crescente di produttori e da un’inaspettata affermazione anche sui mercati esteri”.

Numerosi gli appuntamenti in Loggia, nel corso di tutta la giornata, talk show, degustazioni, concerti e esposizione di prodotti che consentiranno di far conoscere e valorizzare il ruolo economico e culturale di uno dei prodotti più antichi del territorio.

Dalle 15 alle 19, sarà aperta un'area degustazione in cui numerosi produttori offriranno diversi tipi di mostarda in abbinamento ai prodotti tipici del territorio.

Nel cuore del festival, a partire dalle 17, prenderà avvio il talk show condotto da Paolo Massobrio, giornalista di economia agricola ed enogastronomica, con focus su tradizione e sperimentazione in cucina.

Dopo i saluti istituzionali del vice presidente della Camera di commercio di Mantova Fabio Paloschi, dell’assessore regionale all’Agricoltura Gianni Fava e di altre autorità locali, saranno protagonisti gli illustri chef Romano Tamani del ristorante “Ambasciata” di Quistello e Gianpietro Ferri della “Osteria da Pietro” di Castiglione delle Stiviere quindi si susseguiranno gli interventi delle produttrici Paola Calciolari, mantovana, e Enrica Orsini, cremonese, dello storico della gastronomia Fabio Molinari e della nutrizionista Sara Cordara.

Camera di Commercio

Industria Artigianato e Agricoltura Mantova

Via P.F. Calvi, 28 – 46100 Mantova

Tel. 0376 2341 Fax 0376 234234

email: stampa@mn.camcom.it – <http://www.mn.camcom.gov.it>

Al termine verrà servito un aperitivo con prodotti tipici a cura della Federazione Strade dei Vini e dei Sapori. Ospite d'eccezione il cantante Omar Pedrini, che si esibirà in una performance canora insieme al duo lirico Cristina Bovati e Massimiliano Belotti.

Alcuni ristoratori mantovani proporranno menu a tema utilizzando il prodotto. Il Festival, in date diverse, avrà luogo anche a Cremona (3 ottobre) e a Milano nell'ambito di "Golosaria" (17 e 18 ottobre).