Festival della MOSTARDA

Mantova 4 ottobre

Assaggi ed eventi per unire la tradizione lombarda alla cucina contemporanea

Ore 17.00 Tradizione e sperimentazione in cucina

Talk show condotto da **Paolo Massobrio** - *giornalista di economia agricola ed enogastronomica*

Saluti di Apertura:

- **Fabio Paloschi -** *Vice-Presidente della Camera di Commercio di Mantova*
- **Gianni Fava -** *Assessore all'agricoltura di Regione Lombardia*

Intervengono:

- **Romano Tamani** - *chef ristorante "Ambasciata":* l'utilizzo tradizionale e la valorizzazione della mostarda
- **Giampietro Ferri** – *chef "Osteria da Pietro":* l'utilizzo innovativo della mostarda
- **Paola Calciolari** – *Le Tamerici*: la mostarda mantovana
- **Enrica Orsini** – *Leccornie DOC*: la mostarda di Cremona
- **Fabio Molinari** - *giornalista e storico*: la mostarda nella storia della gastronomia e il suo ruolo nella conservazione dei cibi
- **Sara Cordara** - *nutrizionista*: la possibilità di un consumo corretto di questo alimento e le proprietà di frutta e verdura conservata

Intermezzi canori con gli ospiti d'eccezione **Omar Pedrini, Cristina Bovati** e **Massimiliano Belotti**

A seguire aperitivo con prodotti tipici a cura della Federazione Strade dei Vini e dei Sapori Lombardi