



FIERA MILLENARIA DI GONZAGA

fiera nazionale dell'agricoltura

dal 6 al 14 Settembre 2014

Polo Fieristico di Gonzaga (MN)

Agricoltura come educazione e stile di vita, insieme alle eccellenze di zootecnia e agroalimentare nella nuova edizione della storica fiera agricola. Spazio anche al grande spettacolo e, tra le novità, il padiglione dei bambini.

Valorizzazione delle eccellenze, innovazione tecnologica, educazione alla qualità della vita. **Torna dal 6 al 14 settembre 2014, la Fiera Millenaria di Gonzaga, storico appuntamento nazionale dedicato all'agricoltura**, occasione imprescindibile per tutto il settore. Crisi economica e disastri del maltempo fanno da sfondo a un comparto che si incontra per fare il punto e aprire una finestra sul panorama agricolo di domani.

Quello che troviamo alla Millenaria è anche un settore che, con i suoi valori tradizionali, intende proporsi con una **rinnovata identità**: quella di portavoce di un concetto di benessere e modo di vivere che pone al centro del discorso sicurezza alimentare e rapporto equilibrato con le risorse naturali. Campagna e attività agricola, quindi, come stile di vita.

Nove giorni, 500 espositori, 120 eventi in un'area complessiva di 120.000 metri quadrati, sono i numeri di questa edizione.

Al centro, i progressi della zootecnia, le novità nella meccanizzazione agricola, il meglio dell'agroalimentare, i dibattiti sul futuro del settore. Ma anche, in una Millenaria evento di massa, grandi appuntamenti di spettacolo, cultura e l'ampio settore della fiera campionaria.

CENTRO DEL DIBATTITO. Nella Millenaria operatori del settore e istituzioni trovano un tavolo dove incontrarsi e pianificare in modo concertato. **Ventidue tra convegni, incontri, conferenze e workshop** durante i quali si tracceranno le linee per il futuro del primario. A testimoniare il ruolo centrale assunto negli ultimi anni dalla fiera gonzaghese, ben due ministri partecipano all'edizione



2014. Il **Ministro delle Politiche Agricole Maurizio Martina** tiene a battesimo la nuova edizione nell'inaugurazione di domenica 7 settembre alle 9.30. Il **Ministro dell'Ambiente Gian Luca Galletti** è ospite della serata-conferenza organizzata da Confagricoltura (10/9), prosecuzione di quel tavolo interregionale, inaugurato lo scorso anno e che ora continua i lavori insieme agli assessori delle Regioni di tutto il Nord Italia.

Comparto che, secondo i dati, regge meglio di altri alla pressione della crisi ma non ne è di certo immune, l'agricoltura in fiera si interroga sulle istanze del momento, dalla programmazione europea alla fiscalità, passando per agricoltura familiare, contraffazione alimentare e opportunità Expo. Spazio anche alla valorizzazione dell'eccellenza, con il **Premio Agricoltura Mantovana** – II edizione, assegnato da Regione Lombardia.

NOVITA'. Lungo il filo conduttore della nuova identità dell'agricoltura come stile di vita da trasmettere, si inserisce la novità principale di quest'anno: il *padiglione "Bimbi...naria"*, interamente dedicato ai più piccoli, con un **programma di oltre 20 laboratori didattici** che fanno dell'agricoltura uno strumento di educazione per diventare, domani, cittadini consapevoli e responsabili. Sempre in tema di educazione e informazione, Asl potenzia la sua presenza in fiera dando vita a una **cittadella della prevenzione medica e veterinaria**. Altra importante novità è l'**ampliamento dell'area zootecnica**, soprattutto nel settore dedicato alla frisona, capo principe degli allevamenti mantovani. Creato, inoltre, un nuovo spazio esterno dedicato ai piccoli animali da cortile. Prima edizione, poi, per la **Mostra Mercato del Giovane Puledro** e per la **Mostra Mercato di Antiquariato Antiqu-art**.

Ampliata l'area **Mantova Golosa**, che tanto successo ha riscosso al suo debutto l'anno scorso. Roccaforte dell'enogastronomia tipica di tutta la provincia mantovana con un metodo originale fatto di degustazioni e *show cooking*, Mantova Golosa si pone come innovativo strumento di promozione del Made in Mantova.

ZOOTECNIA E MECCANIZZAZIONE AGRICOLA. I progressi della zootecnia bovina negli ambiti della genetica e della produttività sono in evidenza nella **mostra dedicata alla frisona e in concorsi di rilievo nazionale**, a cura di Associazione Mantovana Allevatori. La zootecnia diventa educazione con la **Casa del Latte**, dove grandi e piccoli scoprono come avviene la mungitura e la trasformazione in formaggi, yogurt etc. Ampilissimo il catalogo degli **animali presenti in fiera: 400** capi tra bovini, equini, suini, capre e polli. Nell'area maneggio, largo ogni giorno a **spettacoli**



equestri dai concorsi di equitazione alle specialità del rodeo. **Ottomila metri quadrati** sono, invece, dedicati alle macchine agricole e industriali.

AGROALIMENTARE. Agricoltura come motore del prestigioso agroalimentare italiano, da **proteggere dalla contraffazione** come racconta la mostra di Coldiretti sui falsi prodotti italiani all'estero. In fiera si troverà tutto il meglio della produzione d.o.p., i.g.p. e gli alimenti della tradizione, oltre a riscoperte e rivisitazioni dal passato lontano (le **ricette dei Gonzaga**), offerti da aziende d'eccellenza e agriturismi. Naturale, poi, il forte legame con **Expo 2015 "Nutrire il pianeta. Energia per la vita"**, interpretato come valorizzazione della produzione d'eccellenza. Spazio, quindi, anche ai riconoscimenti come il Concorso Nazionale Sensoriale per i migliori Grana Padano e Parmigiano Reggiano (12/9) e il premio alla pancetta più buona d'Italia (14/9).

SPETTACOLO E CULTURA. La Millenaria è anche grande evento di massa, atteso ogni anno da oltre centomila persone. Più aree della fiera sono dedicate agli appuntamenti di spettacolo che accontentano tutti i gusti e le età: i concerti di **Moreno** da "Amici" (12/9) e **Dik Dik** (11/9), la comicità di **Raul Cremona** (10/9), la finale del concorso canoro "Una Voce che si Nota" (13/9), la festa della pizzica per il compleanno del Parmigiano Reggiano (9/9), il party di apertura con discoteca a cielo aperto Piazza Grande (6/9) e molto altro riempiono le serate alla Millenaria.

L'area grandi eventi ospita lo show mozzafiato di **motocross acrobatico** del Daboot Team (6/9). E ancora, il **tango** d'autore della rinomata compagnia argentina Los Guardiola (11/9).

Tra gli eventi culturali troviamo una Millenaria nella Millenaria grazie alla **mostra di Nani Tedeschi**, illustratore che vanta esposizioni in Asia e Stati Uniti.

SALONI TEMATICI. Nel **Salone del Mobile** si rinnova l'appuntamento con il Living Home, spazio di design contemporaneo, dove troviamo anche l'allestimento dell'Ordine degli Architetti-Commissione Giovani. Ampio spazio, poi, alle quattro ruote nel **Villaggio delle Auto**, con tutti i marchi più importanti.

PARTNER E SPONSOR. La Fiera Millenaria 2014 è realizzata in collaborazione con Comune di Gonzaga, Provincia di Mantova, Camera di Commercio di Mantova e Assessorato all'Agricoltura della Regione Lombardia. Sponsor della manifestazione: Banca Mps, Tea Energia e Conad. Media partner Radio Bruno.



ORARI. Sabato 6 dalle 17 alle 23.30; domenica 7, sabato 13 e domenica 14 dalle 9.30 alle 23.30; lunedì 8, martedì 9, giovedì 11 e venerdì 12 dalle 17 alle 23.30; mercoledì 10 dalle 9.30 alle 12.30 (ingresso gratuito con accesso alle sole aree esterne) e dalle 17 alle 23.30.

INGRESSO. 7 euro (gratuito fino a 12 anni)

INFO.

Fiera Millenaria di Gonzaga S.r.l. - Via Fiera Millenaria, 13 – 46023 Gonzaga (MN)

Tel. 0376/58098 - Fax 0376/528153, info@fieramillenaria.it, www.fieramillenaria.it

Ufficio Stampa: Serena Marchini – 348/7458404, stampa@fieramillenaria.it



I Numeri

120.000 metri quadrati di area fieristica

20.000 metri quadrati di stand

500 espositori

120 eventi

400 animali

9 giorni e 87 ore di apertura

23 conferenze, incontri e workshop

21 laboratori didattici per bambini

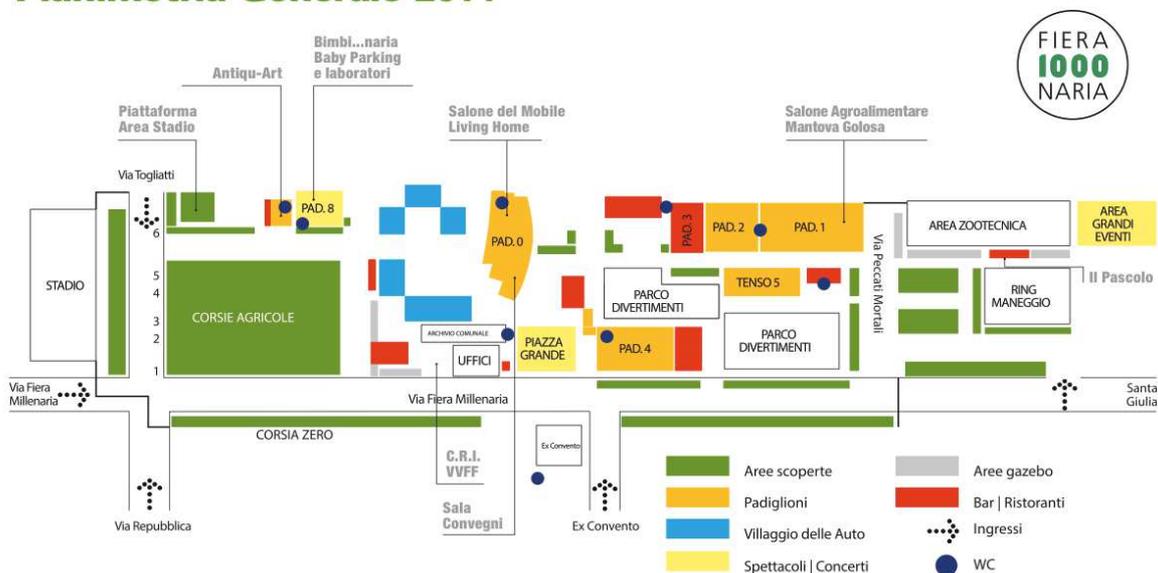
15 enti e associazioni di categoria coinvolti nell'organizzazione

oltre 1.000 operatori al lavoro tra organizzazione, info,
sicurezza, parcheggi, ristoranti, stand...

566 gli anni della Fiera Millenaria secondo la leggenda

I luoghi

Planimetria Generale 2014





Gianni Fava - Assessore all'Agricoltura Regione Lombardia

<<Zootecnia, spina dorsale per il futuro dell'agricoltura e per la competitività in Europa>>

*La Fiera Millenaria è una delle manifestazioni di riferimento della Macroregione agricola del Nord. Punto di intersezione fra la Lombardia, l'Emilia-Romagna e il Veneto, la Fiera di Gonzaga è una tappa che segna la ripresa dei lavori dopo la pausa estiva, se ci atteniamo alle dinamiche sociali e politiche. In campagna, scontato dirlo, l'attività non si ferma mai. La Millenaria, quest'anno temporalmente collocata nella prima metà di settembre, permette di **fare il punto della situazione sulla campagna in corso, su quella in arrivo, su eventi accaduti, dinamiche in corso e argomenti talvolta non semplici.***

*A oltre due anni dal **terremoto che ha colpito la zona, non è ancora stata posta la parola fine sul processo di ricostruzione.** Regione Lombardia, è giusto rivendicarlo con l'orgoglio frutto del pragmatismo della giunta Maroni, ha fatto la propria parte. Credo che i cittadini attendano le **dovute risposte**, accompagnate dallo sblocco dei fondi, anche dal governo. Lo meritano.*

*La Millenaria targata 2014 sarà con ogni probabilità teatro di dibattito – parallelo o intersecato alla convegnoistica – della prossima **Pac**, varata dal governo per il rotto della cuffia e sulla quale sono stati raggiunti **importanti compromessi e qualche inchino di troppo a sua maestà l'Unione Europea**, così solerte quando si tratta di fustigare e sempre al rallentatore quando diventa improrogabile la necessità di tutelare i figli più deboli fra i 28 attuali Stati membri.*

***Regione Lombardia ha cercato di individuare nella zootecnia la spina dorsale per il futuro dell'agricoltura**, delle più importanti **produzioni Dop**, della competitività in uno scenario che vede il blocco franco-tedesco e del Nord Europa giocare le carte migliori per numeri, strategie, costi di produzione, approccio al mercato. Ed è per questo che ci siamo battuti, trascinando le Regioni del Nord, verso una **posizione coesa a difendere l'allevamento.** Non l'avessimo fatto, credo che per gli agricoltori sarebbe stata ancora più dura.*

*Sono convinto che alla Millenaria il dibattito investirà, necessariamente, le **esigenze di investire in un settore che deve fare i conti sempre di più con la crisi dei consumi interni, prezzi di mercato non sempre in equilibrio** (il caso della carne bovina è emblematico), difficoltà strutturali (si pensi alla suinicoltura) e comparti alle prese con un'evoluzione epocale, come il sistema lattiero caseario, proiettato verso la fine di un regime liberticida quanto inutile. Parlo delle **quote latte** che, avendo clamorosamente fallito l'obiettivo di stabilizzare il mercato e difenderlo dalla volatilità, ancora oggi innescano sospetti, ritorsioni, dietrologie che non fanno altro che zavorrare il settore e gli animi. Nonostante tutto, gli imprenditori agricoli lombardi hanno voglia di investire citiamo i risultati del **bando sull'innovazione.** A fronte di risorse per 25 milioni di euro, sono pervenute agli uffici domande per 78 milioni, che peraltro andrebbero ad accendere la scintilla su un motore di investimenti intorno ai 200 milioni. L'agricoltura, dunque, si conferma una delle leve sulle quali si muove il futuro.*

*Sul fronte della Pac, anche quest'anno Regione Lombardia ha mantenuto le promesse, anticipando dal proprio bilancio oltre 310 milioni di euro. È anche col **sostegno finanziario alle***



imprese agricole che assicuriamo la possibilità di pianificare l'attività dei mesi a venire, consapevoli che a volte non basta. Quest'anno, purtroppo, si è messo anche il **maltempo** a mettere in ginocchio intere aree del Nord, con danni ingenti per i quali, talvolta, la stessa Regione è impossibilitata a intervenire, per disposizioni dello Stato. Attendiamo il via libera da Bruxelles del Programma di sviluppo rurale, che accompagnerà gli agricoltori fino al 2020. Possiamo contare su 1,157 miliardi di euro, una cifra in grado di premiare la voglia di crescere del sistema agroalimentare lombardo. E con l'Unione europea abbiamo riaperto un dialogo per ridefinire la **direttiva nitrati**, obsoleta e iniqua nella sua applicazione mortificante della zootecnia padana. Abbiamo avuto il coraggio, tutto lombardo, di dirlo e di batterci per sanare una palese ingiustizia. Da Milano cerchiamo, con determinazione, di depotenziare il moloch della burocrazia, attraverso semplificazioni reali, evitando duplicazioni di richieste, sovrapposizioni, compilazioni onerose tanto in termini di tempo che di costi. Terremo la barra dritta, consapevoli tuttavia che l'impegno della Regione richiederebbe, almeno, pari sforzi ad altri livelli istituzionali, per non inficiare quanto Palazzo Lombardia sta facendo.

Questa in arrivo sarà anche l'ultima Millenaria prima di Expo, occasione planetaria non soltanto per mostrare le bellezze del territorio, la qualità dei prodotti agroalimentari, ma soprattutto per riaffermare quella sovranità che il "Made in" merita, in termini di riconoscimenti e di tutela. Expo sarà soprattutto un evento politico, da vincere procedendo affiancati, mondo delle istituzioni e filiera agroalimentare. **La Lombardia ha i numeri e l'investitura per dialogare con le grandi regioni dell'agroalimentare mondiale**, senza alcun timore reverenziale. Riflettiamo insieme anche a Gonzaga.

Alessandro Pastacci – Presidente Provincia di Mantova

<<Millenaria: incontro, festa popolare, scambio di saperi e, soprattutto, vetrina dei nostri prodotti>>

Meno otto mesi a Expo 2015. Mi piace pensare all'edizione di quest'anno della Millenaria come a un **grande evento che anticipa e in qualche modo ci prepara alla kermesse milanese** del prossimo anno. In fondo il cibo e i modi per ottenerlo, sia nella coltivazione dei campi sia nell'allevamento del bestiame, sono da sempre due argomenti cardine della manifestazione mantovana di fine estate.

A Gonzaga gli agricoltori andavano e vanno per avere un **quadro aggiornato sulle novità** in materia di meccanizzazione nella coltivazione dei campi, nella gestione modernizzata e computerizzata delle stalle, nelle tecniche di trasformazione dei prodotti della terra in cibi che arrivano sulle nostre tavole.

La Millenaria è occasione d'incontro, festa popolare e momento di scambio di saperi ma soprattutto vetrina dei prodotti del nostro sistema di produzione. Con Expo 2015 il confronto e l'incontro su temi che ogni anno sono oggetto di convegni e dibattiti alla Millenaria diverranno planetari. Dobbiamo **ripartire dalle nostre produzioni per rimettere in marcia il nostro Paese**, un'Italia dalle grandi potenzialità ma sempre più in affanno.

In un contesto economico generale dove ancora si fa fatica a vedere la ripresa, il **settore agroalimentare sembra essere uno dei pochi che, seppure toccato dalla crisi, comunque ne ha risentito meno.** Anzi da molti è visto come uno degli ambiti su cui l'Italia potrà fare leva per ripartire e continuare a essere rinomata nel mondo per i suoi prodotti di qualità.

Sempre gli studiosi di economia e di dinamiche del mercato del lavoro ci dicono che **i giovani tornano nei campi.** L'agricoltura, oggi, è forse **l'unico settore in cui cresce la domanda di personale da occupare.** Ma lavorare nell'agricoltura e per l'agricoltura significa anche valorizzare la aziende in modi nuovi: gli ultimi dati elaborati dall'Osservatorio Provinciale del Turismo ci dicono che sono in costante **crescita le presenze nelle aziende agrituristiche.** Il mondo



dell'agricoltura e dell'agroalimentare offre insomma segnali incoraggianti e spunti interessanti per la ripresa.

La consapevolezza che questo comparto rappresenti una eccellenza del nostro territorio ci ha spinto a sviluppare oltre le attività di promozione delle nostre produzioni, strumenti per accompagnare i turisti nel territorio della provincia, attraverso l'applicazione digitale "**Terre di Mantova**", seguendoli in ogni singolo passo: dalla pianificazione del viaggio prima della partenza, all'esplorazione del territorio durante le escursioni sino alla condivisione con i social media della propria esperienza. Interventi che anni fa sembravano appartenere ad altri settori economici oggi invece sono sempre più parte di un'agricoltura che innova e trova nelle politiche di sviluppo rurale un ulteriore forte elemento per consolidare la propria tradizione e per conservare il proprio territorio, elementi fondamentali che fanno grandi i prodotti dell'Italia nel mondo.

Carlo Zanetti – Presidente Camera di Commercio di Mantova

<<Fiera Millenaria punto di riferimento per il settore, in attesa di ampliare il polo fieristico>>

La Camera di Commercio sostiene per il **secondo anno la nuova organizzazione espositiva della Fiera Millenaria** che si concretizzerà nella realizzazione del nuovo padiglione, "**Mantova Golosa**", dove esporranno i produttori singoli, i Consorzi del settore agro-alimentare e le istituzioni.

I produttori di altri territori troveranno invece ospitalità in altre zone così da **consentire ai prodotti mantovani di avere uno specifico focus di valorizzazione**.

La Fiera Millenaria ha saputo **reagire con forza**, anche grazie al concreto sostegno delle istituzioni, della Camera in particolare, ai gravi disagi provocati dal **sisma del 2012**, superando le difficoltà contingenti e rilanciando con vigore la formula vincente della rassegna di fine estate.

Così la Fiera Millenaria di Gonzaga torna a presentarsi come **una delle manifestazioni più consolidate e attese nel nostro territorio provinciale, puntuale, anche quest'anno, all'inizio di settembre**. La Fiera è da sempre luogo di incontro e di discussione sui temi agricoli, un'occasione per fare il punto della situazione sul settore primario della nostra economia locale in vista di un appuntamento, sempre più vicino in agenda, come è Expo 2015.

Istituzioni e rappresentanze economiche di settore animano con diverse iniziative – convegni, seminari – il programma di una manifestazione che rimane, per storia e recente evoluzione del polo fieristico gonzaghese, **un punto di riferimento**.

Anche l'edizione di quest'anno, con la Camera di Commercio impegnata con Regione Lombardia in Accordo di Programma per una **importante opera di riqualificazione infrastrutturale del polo fieristico che preparerà la Millenaria per l'edizione dell'Expo**, giunge nel perdurare di una crisi economica ancora lontana dalla soluzione definitiva e che, inevitabilmente, pesa anche sul comparto agricolo e agroalimentare. Molte sono state le iniziative che hanno cercato di dare nuova linfa e di sostenere le nostre produzioni agricole e in questa direzione la Camera di Commercio, spesso in sinergia con gli altri enti del territorio, ha investito risorse orientandole verso una spiccata diversificazione degli interventi e sostenendo in modo significativo le attività degli organismi – consortili, associativi – che a vario titolo ruotano intorno al mondo agricolo.

Una fiera che si rinnova e che ogni anno sa proporre approfondimenti e confronti sui delicati temi che attraversano il mondo agricolo; una manifestazione, la Millenaria di Gonzaga, che per frequenza di visitatori e autorevolezza degli ospiti che animano i vari momenti di confronto, evidenzia le **vocazioni di un territorio ricco di risorse, di imprese e di eccellenze produttive** la cui tutela e valorizzazione la Camera di Commercio annovera tra le proprie priorità.

Claudio Terzi – Sindaco di Gonzaga



<<Gonzaga e Millenaria trampolino di lancio per cogliere la sfida Expo 2015>>

La Millenaria 2014 è ormai ai blocchi di partenza. L'evento fieristico più importante dell'anno del Comune di Gonzaga ritorna nell'edizione rinnovata del 2014. Il punto di riferimento del territorio e delle genti della bassa per il settore agricolo, agroalimentare e zootecnico si presenta anche quest'anno nel proprio stretto connubio tra la fedeltà alla tradizione e le novità del mondo agricolo.

Il settore agricolo è ancora oggi, nelle nostre terre del cratere sismico, ferito e convalescente. Dopo gli impegni personali di molti agricoltori per far ripartire i caseifici danneggiati dal terremoto, sono finalmente arrivate le risorse in precedenza anticipate. Restano ancora da ristrutturare diverse strutture agricole, barchesse, fienili e stalle per le quali le risorse devono ancora arrivare, spesso frenate da una burocrazia eccessiva e farraginoso. La Millenaria sarà certamente l'occasione per fare il punto sulla ricostruzione e sulla ripresa che si auspica ormai prossima.

Ma Gonzaga e la Millenaria possono essere il trampolino di lancio per cogliere un'altra sfida determinante: **Expo 2015**. "Nutrire il pianeta", tema della prossima esposizione universale, è un evidente link all'**agroalimentare mantovano**, che ci viene offerto su un piatto d'argento e guai a non arrivare preparati all'appuntamento. L'agroalimentare rappresenta la vera ricchezza dei nostri territori, l'oro verde che – se messo a sistema e incluso in circuiti internazionali – può galvanizzare la nostra economia valorizzandone vocazioni e tradizioni, può preservare il nostro paesaggio incentivandone le produzioni peculiari attraverso sistemi sostenibili, e può offrire opportunità di lavoro soprattutto alle giovani generazioni, tema questo che l'edizione 2014 di Millenaria mette opportunamente in evidenza.

Expo 2015 ci richiama al dovere di creare tutte le occasioni possibili, durante il 2015 e in una visione globale di economia del territorio, per accendere i riflettori sull'agroalimentare mantovano, e questo significa anche creare i contenitori perché il comparto possa rappresentare sé stesso in maniera efficace rispetto ai competitors internazionali. Gonzaga è pronta a cogliere questa sfida attraverso la realizzazione di un **nuovo padiglione**, qui in Millenaria: anche in questa occasione, abbiamo al nostro fianco abbiamo la Camera di Commercio di Mantova che ha deliberato un investimento di 500mila euro, ma attendiamo di vedere presto concretizzati gli impegni che anche Regione Lombardia si è assunta nell'ambito di questo ambizioso progetto, che porterà all'edificazione di una struttura moderna e flessibile su uno spazio di circa 2mila metri quadrati.

La Millenaria si presenta al pubblico, quindi, con il suo richiamo al mondo agricolo e zootecnico. Rinnovate ed estese sono le mostre e manifestazioni zootecniche in collaborazione con l'associazione allevatori ed i convegni di stretto interesse del settore agroalimentare.

La Millenaria sarà comunque anche quest'anno, **fiera delle cultura e delle genti della bassa**. I disegni di Nani Tedeschi, parte della storia della fiera, torneranno nella mostra allestita nell'ex Convento e la collaborazione con l'ordine degli architetti di Mantova proseguirà anche quest'anno nella riflessione sull'evoluzione dell'abitare e dei costumi della nostra società con l'attenzione ad un nuovo ambiente.

Una Millenaria che continua nel 2014 il suo connubio tra l'ancoraggio alla propria storia ed alla tradizione e le sollecitazioni del mondo agricolo che si evolve. Una Millenaria che saprà essere sicuro segno di speranza per il proprio territorio.

Giovanni Sala – Presidente Fiera Millenaria S.r.l.

<<Le eccellenze di oggi e le sfide di domani. Una nuova identità per l'agricoltura>>

I numeri ci parlano di un settore agricolo che, pur fra tante difficoltà, regge decisamente meglio di altri alla crisi. Ma questo piccolo segnale positivo non faccia dimenticare che il comparto necessita di attenzione, supporto e, soprattutto, di **programmazione razionale e concertata**, così da



abbattere i paletti finanziari, fiscali, burocratici e normativi che tuttora affliggono il sistema e permettere, quindi, all'agricoltura di porsi come **modello per il rilancio economico**.

Come dimostra la recente emergenza causata dai disastri del maltempo, **le nostre campagne sono preziose quanto fragili** e, pertanto, meritano interventi immediati.

La Millenaria, quindi, si conferma **imprescindibile occasione di aggiornamento** per gli operatori del settore, nonché **vetrina delle eccellenze** provenienti dalla nostra terra. Ma anche luogo dove si decide il futuro dell'agricoltura grazie alla presenza di prestigiosi esponenti delle istituzioni che, anno dopo anno, individuano in numero sempre maggiore la nostra fiera come occasione di confronto con i rappresentanti delle categorie, per giungere a una sintesi delle problematiche e delle possibili risposte da mettere in campo. Estremamente significativa, in questo senso, è la presenza di ben **due ministri** oltre che degli assessori della nostra e delle altre regioni del Nord Italia, qui per costruire un approccio di sistema sovraregionale verso il futuro del settore primario. Da ricordare il contributo essenziale delle **associazioni di categoria** e degli enti locali per la riuscita del progetto Millenaria.

Ma tutela e valorizzazione del comparto agricolo passano anche per il **fattore culturale**, oltre che per quello politico-economico: il **riconoscimento dell'agricoltura quale insostituibile strumento formativo**, sintesi di valori che i nostri campi e le nostre stalle tramandano, stagione dopo stagione, raccolto dopo raccolto.

Lo hanno decretato le Nazioni Unite dichiarando il 2014 "Anno Mondiale dell'Agricoltura Familiare". Si riconosce, così, nell'azienda agricola a conduzione familiare, la forma produttiva che più appartiene ai nostri territori, un importante valore positivo in termini economici e sociali. La Millenaria vuole quindi assumere anche una nuova veste, quella di **portavoce di questa rinnovata identità per l'agricoltura**, quale veicolo di valori capaci di influenzare positivamente la quotidianità di tutti: uno stile di vita sano, un'alimentazione corretta e un rapporto positivo con l'ambiente naturale.

Siamo voluti partire, quest'anno, com'era ovvio, dalle **nuove generazioni**. In fiera vedremo tanti giovani agricoltori e allevatori che hanno scelto un settore difficile, forti di una passione proveniente dalla tradizione di famiglia ma anche e sempre più spesso da una spinta individuale verso il ritorno ai valori veri, semplici e puliti della terra. Ma vedremo anche tanti bambini, cittadini di domani. Nel **padiglione "Bimbi...naria"**, grande novità di questa edizione, accanto al gioco faremo loro comprendere l'importanza dei frutti della terra per una crescita sana e lo sviluppo di una mentalità consapevole e responsabile.

Da non dimenticare, poi, che la Millenaria è un evento per tutti, con spettacoli e iniziative che parlano ai target più diversi.

Ma Fiera Millenaria guarda già oltre questa edizione, con il progetto del **nuovo padiglione**, al cui finanziamento contribuiscono Camera di Commercio e Regione Lombardia, e con l'appuntamento imprescindibile di **Expo 2015**. Già nell'edizione 2013, Fiera Millenaria ha intrapreso un percorso verso l'evento milanese, attraverso la nuova **area Mantova Golosa**, ora confermata e potenziata. Casa delle eccellenze e di una cultura tutta italiana e, in particolare, mantovana dell'artigianalità del cibo, la filosofia di Mantova Golosa è il nostro modo di interpretare il tema "Nutrire il pianeta". Con Mantova Golosa, vetrina dell'enogastronomia prodotta nei vari angoli della provincia, abbiamo compiuto un primo passo affinché la Millenaria possa diventare **strumento di promozione dell'intero territorio mantovano, non solo in campo culinario, ma anche turistico e culturale**.

Domingo Pacchioni – Direttore Fiera Millenaria S.r.l.

<<Le eccellenze del mondo agricolo al centro. Ma anche cultura e spettacolo di alto livello>>



Punto di riferimento per il comparto agricolo e grande evento di pubblico, la Millenaria ha una **molteplice vocazione** ed è contenitore di anime diverse fra loro. Anche in questa edizione abbiamo lavorato affinché **ognuna di queste identità si esprimesse al meglio**, valorizzandone il carattere di eccellenza.

Il settore primario, e in particolare l'agricoltura, rimane il cuore della nostra manifestazione, ma il panorama di temi, settori e appuntamenti è vastissimo. Si va dalle mostre zootecniche curate da Ama-Associazione Mantovana Allevatori, che presentano i migliori risultati degli allevamenti, fino all'ampissimo catalogo delle specialità agroalimentari esposte in fiera dalle aziende agricole, dalle industrie e dagli agriturismi. Si passa, quindi, al **dibattito sul futuro** del settore nel corposo programma di convegni, workshop e incontri, incentrati sui grandi temi nazionali che animano oggi il settore. Per arrivare, infine, ad eventi culturali e di spettacolo di primo piano: mostre d'arte e d'architettura, concerti, show comici e adrenaliniche esibizioni di freestyle motocross.

Il risultato è un programma di circa 120 eventi; **varietà non significa, però, mancanza di qualità**. Tutt'altro. La Millenaria **persegue l'obiettivo dell'eccellenza in ogni settore**, mettendone in campo il meglio, così da offrire al visitatore un'esperienza piena e coinvolgente.

Fondamentale, come sempre, è la **sinergia creata con le associazioni agricole** (Cia, Coldiretti, Confagricoltura, Confai, Confcooperative e Consorzio Agrituristico Mantovano) e **le istituzioni** (Camera di Commercio di Mantova, Provincia di Mantova e Direzione Generale Agricoltura della Regione Lombardia), alle quali va tutto il nostro ringraziamento e con le quali abbiamo attivato una profonda collaborazione, accresciuta di anno in anno fino a trasformare la nostra fiera nel **centro propulsore del dibattito** sul comparto agricolo nel Nord Italia.

Da segnalare, poi, in questa edizione, l'ampliamento dell'area zootecnica, in particolare quella dedicata alla frisona, dove troviamo concorsi nazionali di primo piano. Particolarmente significativa, inoltre, la partecipazione di Asl, che anima il settore dedicato alla prevenzione medica e veterinaria con stand, incontri e workshop utili sia agli operatori agricoli che al pubblico in generale.

Confermata, poi, l'area **Mantova Golosa**, che tanto successo ha riscosso al suo debutto nel 2013. Un modo nuovo per promuovere le eccellenze dell'enogastronomia mantovana e riscoprire prelibatezze dimenticate, attraverso presentazioni e show cooking.

Anche nell'area intrattenimento l'obiettivo è perseguire l'eccellenza con i concerti di grandi artisti, il padiglione dedicato ai bambini, gli spettacoli comici e gli eventi per tutte le età.

Una Millenaria, quindi, **variegata e ricca di sfumature, così com'è il suo pubblico**. Una manifestazione punto di riferimento per il territorio tutto, incontro di interessi, obiettivi, passioni di cui abbiamo uno straordinario spaccato nei disegni del grande illustratore Nani Tedeschi, in mostra all'ex convento.

La fiera agricola, con la sua pluricentenaria tradizione e il suo vasto pubblico di appassionati, rimane l'appuntamento più atteso del polo fieristico di Gonzaga. Non è quindi l'occasione sbagliata per ricordare che, accanto al noto appuntamento di settembre, **il polo gonzaghese cresce e si specializza con un'offerta di eventi di alto livello** - per qualità dei prodotti e degli espositori - lungo tutto il corso dell'anno.



Convegni, incontri, dibattiti

La fiera agricola di Gonzaga si è affermata nel tempo come **sede privilegiata del dibattito sul futuro del settore**, attirando le istituzioni nazionali e di tutto il Nord Italia. Ad attestare questo ruolo, nell'edizione 2014, c'è in particolare la presenza di ben **due ministri** – il **Ministro dell'Agricoltura Maurizio Martina** e quello dell'**Ambiente Gian Luca Galletti**, che partecipano ai lavori insieme alle istituzioni regionali lombarde e delle aree limitrofe e, naturalmente, agli enti locali mantovani, faccia a faccia con le istanze del mondo agricolo, rappresentate dalle associazioni di categoria.

Intervengono, poi, agli incontri in programma, illustri rappresentanti del mondo accademico, della ricerca e del giornalismo. Obiettivo: affrontare tutte le urgenze del momento, ma anche **costruire un percorso condiviso e a lungo termine per il rilancio dell'agricoltura**. <<La partecipazione di addirittura due ministri è un caso unico nella storia recente della Millenaria - afferma il **presidente del polo fieristico di Gonzaga Giovanni Sala** – e dà ancora più peso politico alla manifestazione che, anno dopo anno, aumenta il suo prestigio come punto di riferimento per il mondo agricolo. Non solo nel territorio mantovano e nelle province limitrofe, ma ormai in tutta la fascia settentrionale del paese. Qui c'è la sede del dibattito sul futuro dell'agricoltura nel Nord Italia>>.

Nutrita anche la partecipazione degli assessori delle altre regioni del Nord Italia che, dopo l'esperienza dell'edizione 2013, proseguono il **dialogo per una progettazione sovregionale**, insieme al ministro Galletti, nel convegno di Confagricoltura su direttiva nitrati a altri temi.

LA TASSAZIONE DELLE AGROENERGIE E LA RIMODULAZIONE DELLA TARIFFA. I CREDITI DI IMPOSTA IN AGRICOLTURA E ALTRE NOVITA' FISCALI

Lunedì 8, ore 21 - Sala Convegni

Orientarsi nella giungla di tasse che affliggono il comparto agricolo non è facile. Per questo, ogni anno la Fiera Millenaria organizza un convegno sulla fiscalità con esperti del settore per comprendere tutte le novità. <<In primo luogo viene **colpita la produzione di energia elettrica da fonti agroforestali**. - spiega l'**esperto tributario e consulente del Sole 24 Ore Gian Paolo Tosoni** - Inoltre il Decreto sulle competitività ha previsto la rimodulazione della tariffa incentivante per l'energia elettrica prodotta da impianti fotovoltaici con la riduzione dell'attuale incentivo>>. Ci sono, però, anche opportunità: <<Il legislatore vuole incentivare le reti di impresa in agricoltura



prevedendo forme di agevolazione, tra le quali un credito di imposta pari al 40% delle spese sostenute per lo sviluppo di nuovi prodotti, nuovi processi e tecnologie. Viene incentivata anche la vendita diretta mediante internet>>. Non mancano altre novità fiscali su deduzioni Irap, imposte comunali e catasto.

Relatori: Donato Rotundo di Confagricoltura, l'esperto fiscalista Gian Paolo Tosoni, Domenico Buono di Coldiretti, Massimo Bagnoli di Cia e Nicola Caputo di Confagricoltura.

L'ASL DI MANTOVA VERSO EXPO 2015

Domenica 7, ore 11 – Sala Convegni

Tavola rotonda organizzata da Asl Mantova e moderata da **Patrizio Roversi**, con la partecipazione del **Ministro all'Agricoltura Maurizio Martina** e degli **Assessori della Regione Lombardia Gianni Fava e Mario Mantovani**.

Al centro, il progetto di Asl Mantova per Expo 2015, dove viene valorizzato il ruolo dell'azienda sanitaria al fianco delle imprese locali per dare supporto alla qualità dell'agroalimentare mantovano.

A moderare il dibattito ci sarà il giornalista e conduttore Patrizio Roversi. Intervengono il Ministro dell'Agricoltura Maurizio Martina, gli Assessori regionali alla Salute Mario Mantovani e all'Agricoltura Gianni Fava, il presidente della Fiera Millenaria Giovanni Sala, il direttore generale dell'Asl di Mantova e i direttori dei dipartimenti Prevenzione Medica e Prevenzione Veterinaria, i rappresentanti delle associazioni di categoria dei produttori e dei consumatori.

ECOMAFIE: DALLE TERRE DEI FUOCHI ALLE TERRE DI ZARA

Domenica 7, ore 20.30 – Sala Convegni

Convegno organizzato dal Comitato Terre di Zara

LA NUOVA PAC E I PRODOTTI AGROALIMENTARI DI QUALITA': STRUMENTI E OPPORTUNITA' PER FORMAGGI GRANA E PROSCIUTTI DOP.

Lunedì 8, ore 18 – Sala Convegni

Convegno organizzato dal **Crefis - Centro ricerche economiche sulle filiere suinicole**

La programmazione delle produzioni di prodotti Dop a lunga stagionatura, richiesta per diverso tempo dall'Italia, ora è entrata a pieno titolo nelle norme della nuova PAC. Tuttavia i mercati di questi prodotti non sembrano in grado di reagire positivamente nemmeno ora che questi strumenti sono a disposizione dei consorzi di tutela. Cosa fare?

IL FUTURO DELL'AGRICOLTURA FAMILIARE

Martedì 9, ore 20.30 – Sala Convegni

Convegno organizzato dal **Consorzio Agrituristico Mantovano**

L'Onu ha dichiarato il **2014 Anno Internazionale dell'Agricoltura Familiare**, riconoscendone il ruolo per quanto riguarda consolidamento dell'economia locale, inclusione sociale, sostenibilità ambientale, conservazione della biodiversità e delle colture locali, tutela della sicurezza alimentare. A questo importante riconoscimento mondiale fanno, tuttavia, da contraltare una situazione economica sempre più difficile e rapporti di forza internazionali, con le potenti multinazionali in grado di determinare i mercati. Il trattato tra Europa e Stati Uniti (Ttip), attualmente in discussione al Parlamento Europeo, rischia di aggravare ulteriormente la condizione del lavoro agricolo. Se non interverranno modifiche saranno pesanti le ricadute: alimenti geneticamente modificati, carne di maiale e manzo trattata con ormoni, polli disinfettati



con cloro, prodotti tipici mantovani copiati altrove senza l'obbligo di riportarne la provenienza sull'etichetta.

Intervengono: **Monica Di Sisto**, docente alla Pontificia Università Gregoriana di Roma; **Enrico Bussi**, presidente dell'Associazione Rurali Reggiani; **Giovanni Sala**, presidente di Fiera Millenaria. Modera **Giorgio Vincenzi**, direttore del mensile Vita in Campagna.

AGROMAFIE E CONTRAFFAZIONE ALIMENTARE. I NUMERI E LE CARATTERISTICHE DELLA "FILIERA DEL FALSO"

Martedì 9, ore 20.30 – Ex Convento SU INVITO

Convegno organizzato da **Coldiretti Mantova**

La presenza della criminalità nel comparto agricolo ed agroalimentare è una minaccia che contagia fortemente uno dei settori di maggiore tradizione del nostro Paese. Le forze messe in campo da Coldiretti, dalle forze dell'ordine e dagli istituti di controllo diventano determinanti per difendere la produzione italiana dalle falsificazioni e combattere la penetrazione degli interessi mafiosi in un comparto di vitale importanza per la nostra economia.

La recente istituzione dell'**Osservatorio sulle Agromafie**, creato da Coldiretti e diretto dal procuratore Gian Carlo Caselli, ha il compito di combattere la criminalità nel settore agroalimentare diffondendo, al tempo stesso, la conoscenza e la consapevolezza del patrimonio italiano e smascherando i comportamenti illegali in campo agricolo e alimentare.

Introduzione e saluti di **Mauro Donda**, Direttore Coldiretti Mantova e **Maurizio Castelli**, Assessore all'Agricoltura e Agroalimentare della Provincia di Mantova. Intervengono: **Stefano Masini**, Responsabile Area Ambiente e Territorio della Confederazione Nazionale Coldiretti; **Gianni Fava**, Assessore all'Agricoltura della Regione Lombardia; **Paolo Carra**, Presidente Coldiretti Mantova.

PROGETTO AGRI MULTITASKING. Relazione conclusiva sull'impiego di solido separato di liquame bovino nel biogas in sostituzione del silo mais, vermicompostaggio e indici di sostenibilità

Mercoledì 10 alle 10.30 – Sala Convegni

Convegno organizzato dal Distretto Agroalimentare di Qualità Po di Lombardia

Nonni digitali. La tecnologia non impossibile

Mercoledì 10, ore 16.30 – Sala Convegni

Convegno organizzato da A.N.P. Cia – C.N.C.D. Coldiretti – C.G.A.I. Confagricoltura

La tradizionale conferenza organizzata dalle sigle sindacali dei pensionati delle tre maggiori associazioni agricole quest'anno è incentrata sulle nuove tecnologie. Intervengono i presidenti delle associazioni mantovane dei pensionati **Vittorio Valente** (Coldiretti), **Marino Rebuzzi** (Cia) e **Bruno Allegretti** (Confagricoltura). Per gli interventi tecnici: **Maurizio Scaccia**, direttore nazionale Caf Cia; **Pietro Finotti**, responsabile Area Comunicazione e Stampa Coldiretti Mantova; **Davide Carrara**, consulente di comunicazione per Confagricoltura.

Al termine:

CONSEGNA DEL PREMIO AGRICOLTURA MANTOVANA 2014

Assegnato da **Regione Lombardia, ERSAF e Fiera Millenaria**, in collaborazione con **Telemantova**

Per il secondo anno l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Lombardia propone un riconoscimento per **cinque aziende** agricole mantovane che si sono distinte nel migliorare la loro



produzione, facendo ricerca e innovazione. Un premio che va ad individuare le **aziende modello** all'interno di un territorio, quello lombardo, che si è sempre dimostrato all'avanguardia in agricoltura e rappresenta un esempio in Europa.

L'AGRICOLTURA SOSTENIBILE: DIRETTIVA NITRATI, PIANO FITOFARMACI E GREENING

Mercoledì 10, ore 20.30 – Ex Convento SU INVITO

Cena-convegno organizzata da **Confagricoltura**

Un importante momento di riflessione a livello sovraregionale, con il **Ministro dell'Agricoltura e gli assessori regionali all'agricoltura delle Regioni del Nord**, attraverso il quale l'agricoltura vuole respingere le accuse rivoltele in termini di inquinamento ambientale, forte anche dei numeri della relazione Ispra (Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale) che dimostra come «la maggior parte del territorio, indipendentemente dal grado di pericolo a esso associabile, è prevalentemente soggetto alla presenza di sorgenti multiple. Il contributo prevalente di natura zootecnica, così come quello civile, interessa non più del 10% delle superfici regionali». Appurato che l'apporto dell'attività agricola c'è ma è inferiore ad altri settori, si rende necessario un ragionamento condiviso e allargato, includendo nella riflessione anche gli altri carichi della nuova Pac che gravano sull'agricoltura. Il piano fitofarmaci, il cui groviglio burocratico preoccupa gli allevatori e rischia di impantanare l'attività economica in inutili passaggi. E il *greening*, il cosiddetto contributo all'inverdimento a scopo ambientale.

L'obiettivo è **rafforzare il dialogo comune fra le regioni del Nord Italia**, che hanno sviluppato una struttura agricola per molti versi omogenea, e costruire un fronte agricolo interregionale in grado di pesare sulle decisioni centrali. Al convegno partecipano, infatti, gli assessori delle Regioni del Nord Italia, che si confronteranno con il **Ministro dell'Ambiente Gian Luca Galletti** per portare le istanze della macroregione agricola. Inoltre, al tavolo dei relatori, il presidente nazionale di Confagricoltura **Mario Guidi**, con il presidente regionale e provinciale di Confagricoltura **Matteo Lasagna**. Modera il giornalista di Radio 24 e Sole 24 Ore **Sebastiano Barisoni**.

La formula adottata è quella della cena-convegno. Le portate saranno cucinate da **quattro chef selezionati da Jeunes Restaurateurs d'Europe**, provenienti dalle regioni coinvolte nel dibattito: per il Piemonte Marcello Trentini del Ristorante Magorabin di Torino (una stella Michelin); per la Lombardia Andrea Tonola del Ristorante Lanterna Verde di Villa di Chiavenna, Sondrio (una stella Michelin); per l'Emilia Romagna Luca Marchini del Ristorante L'Erba del Re di Modena (una stella Michelin); per il Veneto Alessandro Dal Degan del Ristorante La Tana di Asiago, Vicenza.

COSTRUIRE SINERGIE FRA SCUOLA, RICAMBIO GENERAZIONALE E L'IMPEGNO SINDACALE PER IL FUTURO DELL'AGRICOLTURA MANTOVANA

Giovedì 11, ore 20.30 – Sala Convegni

Convegno organizzato da **Cia e Agia**

Con questo incontro, la Confederazione Italiana Agricoltori e il suo braccio dedicato ai giovani Agia studiano come approfondire e specializzare sempre più il percorso dalla scuola agraria al lavoro in azienda, forti anche delle statistiche incoraggianti sull'inserimento occupazionale degli studenti usciti dalle scuole e facoltà di agraria. Il convegno rappresenta l'occasione per compiere un percorso a ritroso nei 25 anni del Premio Mauro Pezzali che la Cia consegna annualmente, in occasione della Millenaria, ai migliori studenti degli istituti di agraria della provincia. Saranno, infatti, invitati i vincitori degli anni passati per scoprire come è proseguita la loro esperienza professionale. Partecipano il Presidente Nazionale della Cia **Dino Scanavino** e l'Assessore Regionale all'Agricoltura **Gianni Fava**.



BIOGAS DAY: BIOGAS PER L'AMBIENTE

Venerdì 12 dalle 9.30 – Sala Convegni

Seminario organizzato da **Agroenergia, Agenzia Agire e Dael-Distretto Agroenergetico Lombardo**

La giornata si articolerà al mattino con una parte istituzionale, in cui la Regione Lombardia si occuperà delle problematiche ambientali dell'agricoltura come la copertura delle vasche di stoccaggio del digestato, e delle opportunità del biometano e le sue prospettive di sviluppo. Al pomeriggio verranno presentate tutte le novità sulla riconversione degli impianti di biogas dal mais ai sottoprodotti, gli impianti di biogas per le piccole aziende agricole e la zootecnia. E' gradita la preiscrizione on line sul sito www.agroenergia.eu

DUE DECENNI DI COOPERAZIONE LATTIERO CASEARIA NEL MANTOVANO: DAGLI ANNI '90 AD OGGI

Venerdì 12, ore 18 – Sala Convegni

Convegno organizzato da **Confcooperative Mantova**.

Verrà presentata la ricerca curata dall'Assessore provinciale alle politiche agroalimentari **Maurizio Castelli**; una panoramica che ripercorre vent'anni di storia del sistema lattiero-caseario nella provincia di Mantova, partendo dai dati raccolti dall'allora istituto di ricerca Agropolis, quindi prendendo in considerazione l'elaborazione del piano di territoriale regionale e le ricerche sul sistema coop mantovane, alcune tesi di laurea stese negli anni Novanta e, infine, le iniziative promosse nel corso degli anni Duemila da Confcooperative, Provincia di Mantova, Camera di Commercio e Fondazione Comunità Mantovana. Si giunge, infine, al momento drammatico del **terremoto** che ha causato danni pesantissimi al sistema lattiero caseario. Sistema che, però, ha saputo rimettersi in piedi con velocità straordinaria, dimostrando quindi una struttura solida.

La seconda parte della conferenza è affidata ad **Alberto Bertellini**, docente dell'I.S. "Strozzi" di agraria che farà il punto sull'aspetto economico-finanziario e strutturale dei sistemi del Grana Padano e del Parmigiano Reggiano.

NOVITA' ED AGGIORNAMENTI IN MATERIA DI MACCHINE AGRICOLE

Sabato 13 alle 9.30 – Sala Convegni

Convegno organizzato da **Asl Mantova**

Al fine di promuovere la sicurezza negli ambienti di lavoro nel settore agricolo, l'Asl di Mantova illustra le nuove tecnologie in termini di macchine agricole, che forniscono un importante contributo per prevenire incidenti e infortuni. Verrà presentato, in particolare, il nuovo **albero cardanico a protezione integrale**. Con questo sistema le parti rotanti dell'albero sono completamente racchiuse ed isolate dalla protezione - che è sempre immobile - ed è impedito qualsiasi contatto tra utilizzatore e parti in rotazione. L'incontro fornirà anche informazioni utili sulla revisione delle macchine agricole.

IL PARQUET: COMFORT E RISPARMIO ENERGETICO

Sabato 13 ore 18 – Sala Convegni

Convegno organizzato da **Bulgarelli & C. Snc di Moglia**



LA VITIVINICOLTURA DAI GONZAGA A GONZAGA

Sabato 13 ore 20.30 – Ex Convento SU INVITO

Serata organizzata da Cantina di Gonzaga, Città del Vino e Comune di Gonzaga.

Una serata alla scoperta delle peculiarità del vino prodotto nelle terre di Gonzaga, riconosciuto con l'inserimento del comune nel circuito nazionale delle Città del Vino. Intervengono il professor Alberto Vercesi, docente della Facoltà di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali dell'Università Cattolica e Coordinatore per la Lombardia dell'Associazione Nazionale delle Città del Vino, e Silvia Civardi, ricercatrice della Facoltà di Agraria dell'Università Cattolica.

Zootecnia e Meccanizzazione

Il **comparto zootecnico** è, come sempre, grande protagonista alla Millenaria e dà prestigio alla manifestazione esponendo gli **esemplari migliori provenienti da allevamenti d'eccellenza**; risultato dei **progressi della selezione genetica** nel campo degli animali da reddito.

La Millenaria si conferma, infatti, **l'appuntamento più importante dell'anno per la zootecnia mantovana** e l'occasione di mostrare i risultati raggiunti dagli allevamenti. Nell'edizione 2014 l'area zootecnica è stata **ampliata** fino a raggiungere la cifra di ben **400 animali**.

Un posto d'onore, naturalmente, spetta alla **frisona**, capo principe degli allevamenti mantovani, a cui sono dedicati concorsi, premi, corsi e persino una gara di tosatura.

Ma non mancherà l'occasione per conoscere altre razze bovine, meno note nelle nostre terre. Inoltre, cavalli, razze ovi-caprine, suini e – altra novità - un recinto esterno interamente dedicato a polli ornamentali e altri piccoli animali da cortile.

Nell'area zootecnica della fiera, anche opportunità di formazione e approfondimento perché quello dell'allevatore è un mestiere in cui non si finisce mai di imparare.

Si rinnova, poi, l'appuntamento con la **mungitura in diretta**. Le iniziative dell'area zootecnica sono realizzate in collaborazione con l'**Associazione Mantovana Allevatori**.

SCUOLA DI GIUDIZIO 2014

Un evento nazionale organizzato dall'Anafi-Associazione Nazionale Allevatori Frisona Italiana. Due giorni di lezione, il 9 e 10 settembre, durante i quali verranno formati **giovani aspiranti giudici o valutatori della razza**. L'obiettivo è fornire gli strumenti teorici per imparare a valutare un capo nell'ambito di un concorso oppure al momento dell'acquisto. Sono molti i criteri che determinano il valore di un animale e richiedono studio e attenzione anche nei più piccoli dettagli. La lucentezza del manto, la postura generale e il modo di camminare sono in grado di dire se l'animale è sano, se è stato allevato in condizioni da favorirne il benessere e la produttività e, quindi, se è potenzialmente longevo.

JUNIOR SHOW NAZIONALE

11 e 12 settembre



Spazio anche agli allevatori in erba con le iniziative di **Agafi – Associazione Giovani Allevatori Frisona Italiana**. L'11 e il 12 settembre la Millenaria ospita il Junior Show Nazionale, che vede ragazzi di tutta Italia presentare le vitelle più belle dell'allevamento. La gara è aperta a ragazzi under 25 e suddivisa in due categorie a seconda dell'età.

Giovedì 11 alle 15 si tiene la **gara di tosatura** e **alle 21** la **gara di conduzione**; **venerdì 12 gara di morfologia delle vitelle e premiazione del National Junior Show**, all'interno dei lavori della Mostra Frisona Itallialleva. Addomesticare, pulite e tostate, coccolate come vere miss, le vitelle in gara sono anche sane e future ottime produttrici di latte. Attraverso questo concorso l'Agafi, infatti, vuole promuovere l'attività selettiva della razza presso i giovani membri di famiglie che gestiscono allevamenti iscritti al Libro Genealogico.

I vincitori del Junior show di Gonzaga parteciperanno all'Open Junior Show Internazionale, in programma a Cremona con otto nazioni in gara. Inoltre, uno dei ragazzi in finale vincerà un **viaggio di aggiornamento tecnico all'estero**, offerto dallo sponsor Insieme s.p.a. Avrà, così, l'opportunità di visitare un'azienda agricola all'avanguardia in Nord Europa o Stati Uniti.

MOSTRA FRISONA ITALIALLEVA

Mostra interregionale della selezione genetica italiana

venerdì 12 dalle 18: inizio valutazione

Un importante appuntamento di carattere nazionale è la mostra bovina che vede protagonisti i **più alti risultati dei programmi di selezione genetica**, attuati al giorno d'oggi in Italia per il miglioramento della razza frisona. Nel ring della Millenaria vedremo le figlie dei tori di Fecondazione Artificiale, derivanti dai programmi attuati dai maggiori centri italiani di prove di progenie per ottenere vacche sempre più produttive, longeve e sane. Le raffinate strategie selettive elaborate in campo bovino permettono di intervenire sulla quantità di latte prodotta, i contenuti di grasso e proteine, la morfologia e alcuni caratteri funzionali. In mostra **circa 200 capi** provenienti da **8 regioni (Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Piemonte, Lazio, Puglia, Sardegna e Trentino)**

CORSO DI AGGIORNAMENTO PER ESPERTI NAZIONALI ANAFI

Sabato 13 alle 9

Corso di aggiornamento per i giudici delle mostre bovine.

LA CASA DEL LATTE: COME AVVIENE LA MUNGITURA

Tutte le sere alle 21

Il rito della mungitura e la magia che trasforma il latte in formaggio, yogurt e gelato. E' questa la "fabbrica" del latte, uno spettacolo affascinante per grandi e piccoli. Tutte le sere alle 21 nello spazio Itallialleva si può assistere alla **mungitura in diretta di cinque vacche**.

L'esperimento è iniziato, sempre alla Millenaria, lo scorso anno e ha avuto grandissimo successo. Obiettivo: far conoscere soprattutto alle giovani generazioni come avviene la mungitura. Molti bambini che non vivono in campagna, infatti, difficilmente hanno l'opportunità di vedere dal vivo la mungitura del latte. Si è quindi pensato a questa iniziativa didattica, che non mancherà di affascinare anche gli adulti.

Volutamente sono state scelte per la mungitura cinque razze diverse dalla frisona, in modo da mostrare anche **razze meno conosciute**: ci saranno la bianca modenese, la rossa reggiana, la pezzata rossa italiana, la bruna italiana e la piccola jersey inglese. Altra particolarità: ad eseguire la mungitura saranno alcune **giovani allevatrici**, testimonianza di un mondo femminile che sta prendendo un posto di sempre maggior rilievo nel settore. <<Notiamo una presenza femminile



sempre più radicata – afferma il presidente di Ama-Associazione Mantovana Allevatori Alberto Gandolfi – non solo come coadiuvanti ma sempre più come imprenditrici. Le nuove generazioni studiano e si specializzano>>>.

LA TRASFORMAZIONE DEL LATTE

Sabato e domenica dalle 18

Dal lunedì al venerdì dalle 20

Dopo la mungitura, come fa il latte a trasformarsi in tanti deliziosi prodotti? A mostrarlo sono le aziende agricole di Italialella, che illustrano al pubblico tutte le fasi della trasformazione del latte, fino a diventare quei prodotti che consumiamo quotidianamente sulla nostra tavola: formaggi, yogurt, gelati...

MOSTRA MERCATO DEL GIOVANE PULEDRO – 1a edizione

Sabato 6 e domenica 7, dalle 19

Un nuovo appuntamento al quale parteciperanno allevatori, commercianti e appassionati del settore. Verranno presentati esemplari di cavallo da tiro pesante agricolo Tpr e altre razze, provenienti dagli allevamenti di Lombardia e Veneto, tutti iscritti al Libro Genealogico.

Tutti gli animali della Millenaria

Un esercito di oltre **400 esemplari** popola quest'anno la fattoria della Millenaria. La mucca frisona, capo principe degli allevamenti mantovani, è la grande protagonista. Ma a fare compagnia alla pezzata bianconera sono tantissimi gli animali nello “zoo agricolo” della Fattoria di Italialella. Per rimanere in campo **bovino**, ecco i capi di razza reggiana, bruna, pezzata rossa e la britannica jersey. Numerosi anche i **suini** in esposizione: vedremo le razze Large White italiana, Landrace italiana e Duroc.

Amplissima anche la varietà di specie **equine**. Dai maestosi purosangue nelle gare dell'area maneggio, fino agli esemplari di cavallo agricolo pesante TPR alla Mostra mercato del giovane puledro. Non mancano l'**asino romagnolo** e l'**asino sardo**.

Tornano, poi, le simpatiche **capre**, come quelle di razza camosciata, bionda dell'Adamello e bergamasca, che nelle passate edizioni hanno conquistato i bambini. Spostandoci sui due zampe, la fauna è ricchissima e variopinta: tacchini, oche, faraone, anatre, fagiani, gallinelle, variopinte galline ornamentali e galli dalle creste superbe. La mostra del reparto **avicolo**, infatti, è stata ampliata con un'area esterna dove si potranno ammirare piccoli animali da cortile. E ancora, **pecore e conigli**.

Macchine agricole e industriali

Trattori, mietitrebbie, seminatrici, trinciatrici, rimorchi, macchine per l'allevamento e la mungitura, tutti gli strumenti per l'irrigazione dei campi, ma anche attrezzature per giardinaggio e potatura. E' ricchissimo il parco delle macchine agricole e industriali in fiera, nelle corsie agricole.

Ottomila metri quadrati e decine di espositori professionali, dedicati alla meccanizzazione agricola. Un appuntamento imperdibile per gli operatori del settore che desiderano conoscere le ultime novità in termini di macchine per l'agricoltura; strumenti che possono fornire un contributo determinante nel migliorare la produttività dell'azienda e accorciare i tempi di lavoro. Si troveranno



le novità tecnologiche per i più diversi tipi di lavorazione e per tutte le fasi, dalla movimentazione della terra fino alle macchine per la trasformazione industriale.

Spazio anche per un nostalgico tuffo nel passato grazie alla **mostra di trattori d'epoca** a cura di A.M.A.C. - Associazione Amatori Macchine Agricole Correggesi, che raggruppa appassionati del mondo delle macchine usate in agricoltura a partire dal 1900. Potremo, così, incontrare cimeli dai campi di una volta, come i primi trattori Landini. Una sezione della mostra è dedicata a strumenti per la lavorazione della terra, erpici e aratri d'epoca.

Spettacoli Equestri

Gli amanti dell'equitazione non potranno mancare di visitare l'ampia **area maneggio**, dove ogni giorno si potrà assistere ad un programma ricchissimo di spettacoli e dimostrazioni. Dall'eleganza delle **gare ippiche** all'adrenalina dei **cowboy**, passando per la giostra medievale. Gli appuntamenti dell'area maneggio sono realizzati in collaborazione con l'Agriturismo Corte Villorosi di Gonzaga. Per informazioni: 368/3340954.

Raduno equestre e carosello Sef Italia - Sabato 6, ore 18

Dimostrazione di volteggio CHV Suzzara - Sabato 6 ore 20
a cura del Circolo Ippico La Rocchetta di Moglia, in collaborazione con Terranostra Mantova

Trofeo Sef Italia – Specialità Dressage (categorie Open e Primi Passi) - domenica 7 ore 9.30
Il dressage (tradotto dal francese: addestramento) è una specialità antichissima, attestata già all'Accademia di Napoli nel '500. Mette al centro l'abilità tecnica e l'eleganza del cavallo, impegnato ad eseguire, sotto la guida del suo addestratore, una serie di esercizi e movimenti definiti arie.

Concorso ippico di salto a ostacoli - Trofeo Sef Italia - domenica 7 ore 15

Dimostrazioni equestri e maneggio per bambini - lunedì 8 e martedì 9, dalle 20

Spettacolo equestre con Rossano Ranch - mercoledì 10 ore 20

Gioco del Saraceno - Giovedì 11 ore 20

Il maneggio della Millenaria torna indietro nel tempo e si trasforma in una giostra medievale: i cavalieri, infatti, si sfideranno nell'antico Gioco del Saraceno. Al centro della pista il cosiddetto saraceno, un'asta dotata di due braccia. I cavalieri dovranno cavalcare fino al saraceno e infilare la punta di un'asta all'interno degli anelli posti alle estremità delle braccia.

Gimkana Western - Venerdì 12 ore 20



Atmosfere da vecchio film western nel maneggio della Millenaria con la Gimkana Western organizzata da Fitetrec-Ante. Specialità tipica dell'**equitazione statunitense**, si tratta di un percorso ad alto tasso di abilità e velocità, dove gli atleti in sella affrontano una serie di difficoltà nel minor tempo possibile.

Barrel Racing e Pole Bending - Sabato 13, dalle 16

Tappa ufficiale del Campionato Interregionale Fitetrec-Ante. Ottanta cavalieri provenienti da Lombardia, Veneto ed Emilia saranno impegnati in vorticosi slalom e prove di difficoltà tra barili o paletti posizionati sulla pista, per dimostrare tutta l'eccezionale bravura dei loro cavalli.

Tappa del Campionato Nazionale di Team Penning - Domenica 14 ore 20

Come in un vero e proprio ranch, gruppi di cavalieri-cowboy "armati" di lazo si sfideranno nel catturare i capi di bestiame e condurli nel recinto.



Mantova Golosa

Il progetto

Dopo un debutto di grande successo nel 2013, la Fiera Millenaria conferma e potenzia il progetto **Mantova Golosa**, lo spazio di **400 metri quadrati** dedicato esclusivamente all'**enogastronomia made in Mantova**, all'interno del **Salone dei Prodotti Agroalimentari – Padiglione 1**.

Per apprezzare fino in fondo un piatto bisogna immergersi in tutte le fasi della sua preparazione. E' questa la filosofia di Mantova Golosa che punta a **promuovere il meglio della tradizione culinaria mantovana**, dal tortello di zucca al salame, puntando proprio sulla conoscenza del prodotto, della sua storia e della sua modalità di preparazione oltre che, naturalmente, sul gusto.

L'idea di Mantova Golosa nasce dalla volontà di portare al numerosissimo pubblico della Millenaria proveniente dalle province vicine un assaggio della terra dei Gonzaga, nella convinzione che il **cibo può essere veicolo e attrattiva per promuovere un territorio**.

Ogni giorno *show cooking*, presentazioni e degustazioni in abbinamento a un vino tipico. Saranno proprio gli chef del territorio a illustrare come l'amore per il cibo si trasforma, impasto dopo impasto, cottura dopo cottura, in una vera opera d'arte. Nello spazio Mantova Golosa conosceremo meglio tutti i prodotti tipici della tradizione mantovana, da nord a sud della provincia: vini della Bassa e dei Colli Morenici, paste ripiene, riso, salumi e molto altro.

Risotti Mantovani

Sabato 6 ore 18

Verranno proposti: risotto alla pilota con al "pist" da faraona, risotto con cipolla stufata di Sermide e Lambrusco Millenaria, riso con zucca Capel da Pret e amaretti di mandorle amare, risotto con tosello, pera mantovana e noci.

La sfoglia tradizionale

Domenica 7 ore 16

Lo Chef Maestro pastaio Alessandro Aldrovandi, rinomato professionista della sfoglia che tiene corsi in tutto il mondo, ci insegna come stendere una sfoglia perfetta.

Piatti storici dai Gonzaga alle nostre tavole

Domenica 7, ore 18 e ore 20

A tavola come i Gonzaga? Alla Millenaria anche questo è possibile. Come in un banchetto rinascimentale, in tavola arrivano le ricette tratte dai libri di Bartolomeo Stefani e Merlin Cocai, scovate dalla capillare ricerca dell'Accademia Gonzaghesca degli Scalchi.

Presentazione, preparazione e, infine, degustazione avverranno tutte sotto gli occhi del pubblico per scoprire che, inaspettatamente, sapori provenienti da tempi tanto lontani sono in grado di deliziare meravigliosamente anche i palati di oggi. <<I Gonzaga avevano un palato fine e sceglievano piatti d'eccellenza>> spiega **Cornelio Marini**, gastronomo, sommelier e segretario dell'Accademia Gonzaghesca degli Scalchi. A cucinare queste delizie gonzaghesche, ci sono le mani sapienti dello chef **Enzo Gola**, accompagnato dal sommelier dell'Accademia **Andrea Del Miglio** e da Marini.

Si potranno, quindi assaggiare tre ricette "storiche": **capretto brodetto**, **civiero di porco selvatico** e **pasticcio di maccheroni**. Il primo è una ricetta di origine monastica creata da **Teofilo Folengo**, mentre le ultime due vengono direttamente dai banchetti dei Gonzaga e sono state riportate dal ricettario di **Bartolomeo Stefani**.



Frate benedettino, Teofilo Folengo nelle vesti di Merlin Cocai scrisse il *Baldus* pubblicato nel 1521. Nel *Libro per cuoco* riporta la ricetta del capretto brodetto.

Dalle pagine di Bartolomeo Stefani viene il civiero di porco selvatico, un particolarissimo piatto in umido che richiede una preparazione tecnica molto originale e articolata. Il pasticcio di maccheroni è, invece, un piatto in crosta con ragù tradizionalmente di piccione. Una sorta di pietanza a sorpresa: tagliando la superficie croccante si scopre un cuore di maccheroni con il ragù che lo Stefani proponeva mescolato alla pasta oppure posto nel mezzo.

La Menù e il suo territorio

Lunedì 8 e mercoledì 10, ore 18.30 (Rivolto agli operatori del settore)

L'azienda alimentare Menù presenta i suoi prodotti.

Cook and Chill con Rational e Irinox

Lunedì 8 e mercoledì 10, ore 21 (Rivolto agli operatori del settore)

Presentazione del metodo di abbattimento della temperatura delle pietanze "cook and chill".

Pani internazionali e salumi

Martedì 9 alle 18.30

Con il Maestro fornaio **Marco Paganini** del Mulino Pasini e i salumi del Buongustaio

Serata di... vino mantovano

Martedì 9 ore 21

Protagonisti i vini locali insieme al Consorzio Vini Mantovani

Menù Mantovano

Giovedì 11 ore 18.30

Salgono in cattedra - o meglio, ai fornelli - i talentuosi studenti del corso di studi in ristorazione all'Istituto Bertazzoni di Suzzara. Proporranno un menù tipico mantovano.

Salami e salumi mantovani

Giovedì 11 ore 21

Presentazione di tutti i salumi tipici della provincia.

Discorsi di riso

Venerdì 12 alle 18 e alle 21

I risottari illustreranno tutte le tipologie di riso coltivate nella nostra provincia e il loro impiego ottimale in cucina; a cura dell'associazione Strada del riso e dei risotti mantovani.

Presentazione del libro "Mangiare mantovano" a cura di Reporter Mantova

Sabato 13 ore 18.30

Mani in pasta

Sabato 13, ore 21

Lo Chef Maestro pastaio **Alessandro Aldrovandi** e il Maestro fornaio **Marino Tanfoglio** conducono un corso di pasta fresca e panificazione.

Innovazione, rivoluzione e tradizione dei lieviti madre per il nostro benessere

Domenica 14 ore 10

Marino Tanfoglio ci conduce alla scoperta delle proprietà del **lievito madre** e ci mostra come veniva fatto il pane una volta, con un lievito fatto come da tradizione, composto solo da acqua ed



enzimi senza l'aggiunta di additivi chimici. Un prodotto che va lavorato ogni giorno e che risulta particolarmente digeribile.

Gara degli Sfoglini di Mantova Golosa
Domenica 14, ore 16

Tirare la sfoglia a mano è un'arte e merita una competizione ad hoc. Nella Gara degli Sfoglini i concorrenti si sfideranno a colpi di pasta. Una giuria di esperti valuterà le creazioni dei concorrenti per incoronare la sfoglia regina di Mantova Golosa. Alle 18 degustazione per tutti con le tagliatelle preparate dagli sfoglini e alle 22 brindisi di chiusura della Millenaria 2014.



Salone Agroalimentare

Nel **padiglione 1** si trova il **Salone dei Prodotti Agroalimentari**, con una vastissima scelta di espositori e prodotti tipici da tutta Italia, così come gustose curiosità e tutti gli attrezzi del mestiere, sia per l'attività professionale che per la cucina di casa.

Ma il salone è anche spazio per **promozione e tutela della cultura culinaria** tradizionale e dell'autenticità dei suoi prodotti, con la **provocatoria mostra del falso Made in Italy** allestita da Coldiretti e con i progetti sulla biodiversità del Consorzio Agrituristico Mantovano.

MADE IN ITALY (Padiglione 1 – Area Mantova Golosa) a cura di Coldiretti Mantova

LA FILIERA AGRICOLA ITALIANA

Aziende e cooperative agricole presentano i propri prodotti tipici enogastronomici legati al territorio mantovano con possibilità di acquistare e degustare le produzioni a km zero.

Negli stand espongono: Latteria del Gonfo (Parmigiano Reggiano), Cantina Sociale di Quistello (lambrusco), Calv (pasta 100% italiana Valle Del Grano), Cantine Virgili (vino), Consorzio Latterie Virgilio, oltre alla presenza di uno spazio istituzionale Coldiretti – Terranostra – Campagna Amica nel quale è possibile richiedere informazioni e reperire materiale sul mondo dell'agricoltura e della multifunzionalità.

LA MOSTRA DEL FALSO MADE IN ITALY

Pasta australiana, Parmesao brasiliano, salamino "calabrese" dal Canada, pecorino cinese, Chianti californiano, ragù bolognese tedesco, mozzarella "Italia" solo nel nome perché in realtà 100% ungherese.

Coldiretti Mantova, per tutto il periodo della fiera allestisce un'esposizione di prodotti agroalimentari taroccati provenienti da ogni parte del mondo. **Il falso made in Italy sulle tavole mondiali vale 60 miliardi**, quasi il doppio del valore delle esportazioni dei prodotti alimentari nazionali originali. L'"agropirateria" internazionale utilizza impropriamente parole, colori, località, immagini, denominazioni e ricette che richiamano l'Italia per prodotti taroccati che non hanno nulla a che fare con i nostri cibi. Una minaccia che frena le potenzialità dell'export che, dati 2013, ha raggiunto la cifra record di 33,4 miliardi di euro. Un fenomeno che va combattuto con l'informazione e l'estensione a tutti i prodotti dell'obbligo di indicare l'origine sull'etichetta.

Paolo Carra, Presidente Coldiretti Mantova: <<L'obiettivo è "far toccare con mano" questo vergognoso fenomeno che confonde ed inganna i consumatori tramite l'uso improprio di denominazioni e richiami all'italianità delle nostre produzioni. Un danno economico, ma anche un danno di immagine e di fiducia da parte dei consumatori mondiali nei confronti delle nostre produzioni. I dati diffusi da un'indagine Coldiretti sono allarmanti: **all'estero è falso più di un prodotto alimentare italiano su quattro**, con evidenti conseguenze negative sul sistema agricolo e su quello agroalimentare nazionale. I Paesi dove sono più diffuse le imitazioni sono Australia, Nuova Zelanda e Stati Uniti, seguiti a ruota dalla Cina>>.



ASSAGGI DI CAMPAGNA (AREA MANTOVA GOLOSA - PADIGLIONE 1)

A cura del Consorzio Agrituristico Mantovano

A tu per tu con i più gustosi prodotti delle fattorie mantovane. Nello spazio Fattorie del Gusto, all'interno di Mantova Golosa (Padiglione 1) c'è "Assaggi di campagna", la **rassegna di degustazioni del Consorzio Agrituristico Mantovano**. Tutte le sere focus su un prodotto, preparato e sapientemente abbinato dai cuochi degli agriturismi mantovani. Le sedute sono a prenotazione sino a esaurimento e si svolgono con i seguenti orari: dalle 19.30 alle 20.30 e dalle 20.45 alle 21.45. Per iscrizioni telefonare alla sede del consorzio: 0376/324889 o 329/2127504.

Sabato 6 settembre "Coltiviamo birra per passione", aperitivo con il Luppolaio di Castel Goffredo. **Domenica 7** "Al bevr in vin. Öf, farina e canèla" con Ottorino Bernardelli e il sorbir della Corte Valle San Martino di Moglia. **Lunedì 8** presentazione della manifestazione "Di zucca in zucca", con assaggi del classico tortello mantovano preparato dalla Corte Villorosi di Gonzaga. **Martedì 9** un ingrediente che non ti aspetti: la lavanda con l'Azienda Agricola Stoffi di San Giacomo delle Segnate. **Mercoledì 10** alle 19.30 formaggio di capra della Fattoria Libiolette di Quingentolee alle 20.45 la Saba e i condimenti agrodolci con Azienda Agricola Cascinetta di Codisotto. **Giovedì 11** olio Garda Dop Bio dell'Olivicoltura Ferri Colline di Monte Uliveto. **Venerdì 12** alle 19.30 le mostarde del Loghino Sabbioni di Suzzara; alle 20.45 il cappone con mostarda dell'Azienda Agricola Le Caselle di San Giacomo delle Segnate. **Sabato 13** alle 19.30 c'è "LumacAperitivo" con Lumacheria Reboli di Mariana Mantovana e alle 20.45 le delizie di Ca' Rossa. **Domenica 14** protagonista la carne di struzzo dell'azienda agricola La Bottega dello Struzzo di Suzzara.

Multifunzionalità e prodotti di fattoria (Padiglione 1)

In collaborazione con il **Consorzio Agrituristico**

I prodotti delle fattorie, dalle lumache alla zucca, si potranno trovare anche nel **mercato contadino** a cura del Consorzio.

Lo stand ospita, inoltre, la mostra con **statue in legno** sulla vita contadina dello scultore mantovano **Alberto Bollini**, che nelle sue opere rappresenta lo scorrere della vita in campagna, tra fatica e sentimenti semplici. Nello stand anche la rassegna di fotografie che in questi anni hanno partecipato al concorso fotografico "Campagne" e che hanno documentato le trasformazioni intervenute nel lavoro agricolo e nel paesaggio rurale delle campagne mantovane. La nona edizione è in corso e le opere possono essere inviate sino al 30 settembre alla sede del Consorzio.

Prosegue, poi, la campagna per recuperare razze animali e specie vegetali oggi perdute ma che hanno caratterizzato, nei secoli passati, le campagne mantovane. Un lavoro di ricerca che oggi si concentra sul **pollo rurale mantovano**, pressoché assente da alcuni secoli dagli allevamenti, ma che si vorrebbe recuperare al fine di garantire quella biodiversità che arricchisce il panorama dell'alimentazione.





Bimbinaria *il padiglione dei bambini*

Per tutti i bambini che visiteranno la fiera, quest'anno c'è una **grande novità**. Il padiglione 8 diventa "Bimbi...naria. Mille modi per crescere". Un'ampia area interamente dedicata ai più piccoli, dove divertirsi e **conoscere il mondo agricolo, la natura e i suoi frutti, attraverso laboratori, animazioni e giochi gratuiti**. Un progetto con il quale la Millenaria vuole **trasmettere anche ai cittadini di domani l'importanza fondamentale dell'agricoltura per un'alimentazione e uno stile di vita sano, in linea con i principi di Expo 2015 "Nutrire il pianeta. Energia per la vita"**. Inoltre, incontri per ragazzi e genitori e servizio di baby parking (costo 2 euro) con tappeto interattivo. Le attività sono realizzate in collaborazione con coop Tante Tinte e Poesis, Progetto Ca'maleonte e sono **gratuite**. All'interno del padiglione sarà posizionata l'installazione "Archivio dell'Angelo-Tempo Pieno Ambulante", realizzata all'interno del laboratorio didattico della Galleria del Premio Suzzara.

Laboratori e attività

Impariamo a conoscere l'orto – laboratorio con l'I. S. "Strozzi" (sabato 6, ore 17). Conoscere l'ambiente e in particolare l'orto attraverso la manipolazione diretta della terra e delle piante. Verrà dimostrato come utilizzare i diversi tipi di terriccio e come piantare un seme.

Spazio gioco a cura di CSI Mantova, con giochi in formato gigante e giochi di una volta: scacchi e domino giganti (sabato 6, ore 18-21); biglia tappo e flipper tappo (domenica 7 ore 10-12 e 15-17); ciclotappo (domenica 7, ore 18.30-22); giochi antichi (martedì 9 ore 17-18); shanghai (mercoledì 10 ore 20-21); dama gigante (giovedì 11 ore 20-21); Vinci4 gigante (venerdì 12, ore 20-21); aliossi, campana e salto con la corda (domenica 14 ore 10-12 e 15-17); cerbottana e fucile ad elastici (domenica 14 ore 19.30-21).

Navigazione sicura per adulti e minori. Cosa offre il mercato e quale l'efficacia? - incontro per genitori. A cura di Officina Informatica (**sabato 6 e giovedì 11, ore 21**).

Le favole della buonanotte con il gruppo lettori Biblioteca di Gonzaga (spazio baby parking sabato 6 e giovedì 11 alle 21).

Una merenda sana e naturale – laboratorio con l'associazione L'ordine dell'Universo (domenica 7 e domenica 14, ore 17-18.30). Il laboratorio di cucina sarà dedicato ai bambini che potranno imparare informazioni utili per una corretta alimentazione e preparare con le loro mani una merenda con ingredienti naturali.

Cosa fanno le api oltre a pungere?- laboratorio a cura dell'Associazione Apicoltori Mantovana (spazio stand domenica 7 e sabato 13, dalle 19 alle 21). Gli Apicoltori saranno presenti per intrattenere i bambini sul fantastico mondo delle api e per rispondere a tutte le loro domande e curiosità su questi insetti. L'associazione allestirà il proprio spazio con arnie e strumenti per dimostrare il lavoro dell'apicoltore.



Il percorso sensoriale degli alimenti – laboratorio a cura del Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura (lunedì 8 dalle 17 alle 20). Il percorso proposto ai bambini vuole mettere alla prova le loro capacità di distinguere tra prodotti diversi e di assaporare delizie ortofrutticole di stagione.

Smart spending: il consumo intelligente - incontro per ragazzi e adulti a cura del Consiglio per la Ricerca e la sperimentazione in Agricoltura (Lunedì 8 ore 20; posti limitati, per iscrizioni annalisa.crippa@entecra.it). L'incontro vuole fornire gli strumenti per una corretta informazione alimentare ed un consumo intelligente di alimenti ortofrutticoli freschi, nella valorizzazione del prodotto italiano.

Laboratorio di costruzione e animazione con burattini a cura dell'Associazione culturale L'allegria Brigata (martedì 9, mercoledì 10, giovedì 11 e venerdì 12, ore 18-20). Due attori in mezzo a verdure fresche che con tanto di occhi e bocca si mettono a muoversi e parlare! Nascono storie come quella di Finocchio e della Fata Zucchini o del terribile Don Carciofo. Il laboratorio è un modo per far pace con le verdure e iniziare ad apprezzarle, in tempo di consumi spesso eccessivi e di alimentazione scorretta.

Laboratorio di creazione oggetti e piccoli gioielli in plastica Pyssla con coop Il Ponte (martedì 9, ore 20-22). Il laboratorio offre la possibilità ai bambini di imparare a realizzare collane, braccialetti, portachiavi, e tutto ciò che scatena la loro fantasia, a partire da piccoli anelli di plastica colorata.

Impariamo a conoscere piante e ortaggi – laboratorio in collaborazione con l'Istituto Agrario “Strozzi” (mercoledì 10, ore 17).

Laboratorio manuale e “truccabimbi” con associazione @mici.net (mercoledì 10 e venerdì 12, ore 21-22). Laboratorio con carta, cartone e pongo.

Colora la Cicogna - laboratorio a cura del festival Segni d'infanzia (giovedì 11 e venerdì 12, ore 17-18). I bambini verranno condotti in una personale rielaborazione dell'immagine simbolo della prossima edizione del festival di teatro per bambini.

Nel regno del fantasy: giochi di ruolo e da tavolo (spazio stand venerdì 12, ore 20-22).

Nutri-Mente: giochi, rompicapo e attività a cura di MASTeR (sabato 13 dalle 17 alle 19).

Storie dell'altro bosco: letture ed esperienze dell'ambiente naturale attraverso i sensi (per bambini scuola dell'infanzia e prime classi elementari) a cura di WWF Po Mantovano (sabato 13 dalle 19 alle 22).

Incontro con la musica - con Scuola di Musica “Fantini” di Gonzaga (domenica 14, ore 18.30).

Laboratorio sulla Croce Rossa con l'associazione @mici.net (domenica 14, ore 21-22).

Le iniziative proseguono fuori dal padiglione. **Il Cantastorie: teatro di strada con Dante Cigarini, martedì 9 e mercoledì 10 dalle 18.30 alle 22:** uno strano personaggio passa per la via suonando un antico organetto a manovella, i piatti e la grancassa; chiama a raccolta grandi e piccini per raccontare loro vecchie storie e per mostrare trucchi dei tempi che furono. **Asino Bus, giovedì 11 e venerdì 12 dalle 18.30 alle 22:** un servizio “taxi” speciale, vietato agli adulti. Simpatici asinelli porteranno in groppa i bambini da un capo all'altro della fiera.



Prevenzione

Il lavoro nel settore primario è anche prevenzione e sicurezza. Per questo, la Millenaria ospita l'importante presenza dell'**Asl provinciale** che, all'interno del **padiglione 2**, dà vita a una **cittadella della prevenzione** sulla salute umana e animale. In fiera ci sarà il personale dei dipartimenti Prevenzione Medica e Prevenzione Veterinaria, che offrirà delucidazioni al pubblico e condurrà interessanti workshop.

Uno spazio d'informazione a tutto campo, al servizio dell'imprenditore agricolo e del comune cittadino. Si potranno, infatti, conoscere meglio i **rischi che possono incorrere nella preparazione e conservazione del cibo. Ma anche i pericoli di un'alimentazione non bilanciata**, spesso causa determinante di sovrappeso, obesità e sindrome metabolica. Tematiche che si allacciano direttamente a Expo 2015 "Nutrire il pianeta. Energia per la vita".

Le attenzioni degli addetti dell'Azienda sanitaria locale non si rivolgono solo agli uomini, ma anche agli **animali da allevamento**, per i quali è fondamentale una costante cura sanitaria. Il personale del Dipartimento di Prevenzione Veterinaria mostrerà il metodo di controllo lungo tutta la filiera degli alimenti di origine animale allo scopo di tutelare la sicurezza alimentare e prevenire le malattie, ma anche di salvaguardare il patrimonio zootecnico nazionale e comunitario. Fondamentali in questo senso sono l'iscrizione all'anagrafe animali e la supervisione costante di alimentazione, farmaci e benessere generale dell'animale. Il personale fornirà informazioni anche su sistemi di allerta alimentari per notificare cibi o mangimi pericolosi e sull'**anagrafe canina**.

La Millenaria, con il suo carattere di grande manifestazione di popolo e i suoi padiglioni percorsi ogni giorno da migliaia di persone, rappresenta anche un'ottima occasione per fare **prevenzione a livello generale**. Si cercherà, quindi, di sensibilizzare i visitatori su temi come la prevenzione dei tumori e il riconoscimento di disturbi della vista e del linguaggio nei bambini. Chi vorrà potrà anche **prenotare direttamente allo stand i test medici di controllo per cui non serve l'impegnativa medica**.

L'Asl propone, poi, una serie di workshop, utili sia per gli addetti al settore, sia per i comuni cittadini nella loro vita domestica: "Preparare e conservare il cibo in sicurezza anche a casa" (**domenica 7** alle 18); "L'acqua che beviamo. Conoscere per scegliere" (**martedì 9** alle 18); "L'Asl per gli amici a quattro zampe" (**martedì 9** alle 20); "Linee guida regionali per la gestione in sicurezza degli impianti di produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili" (**mercoledì 10** alle 10); "Semplificazione in materia di anagrafe bovina" (**mercoledì 10** alle 20); "Attenti ai funghi! Come prevenire l'avvelenamento" (**venerdì 12** alle 18).

L'azienda sanitaria locale sarà, infine, impegnata tra le corsie agricole per informare sui pericoli nell'ambiente di lavoro. Si potrà conoscere meglio il nuovo albero cardanico con protezione integrale, che isola le parti rotanti della macchina e mantiene al sicuro l'utilizzatore.



Eventi Speciali

SHOW DI FREESTYLE MOTOCROSS CON DABOOT TEAM

Sabato 6 settembre, ore 21 – Area Grandi Eventi

Salti, impennate vertiginose, capriole, giri della morte e altre acrobazie. **Sabato 6 settembre** alle 21 nell'area Grandi Eventi della Millenaria arrivano gli spericolati motociclisti del **Daboot Team** con uno show mozzafiato di **freestyle motocross**.

Cinque specialisti dell'adrenalina lasceranno a bocca aperta il pubblico della Millenaria, con uno spettacolo unico, che i piloti del Daboot Team stanno portando in giro per il mondo, tra Giappone, Russia e Stati Uniti. Vedremo uno show molto variegato con tutte le discipline freestyle presenti oggi in Italia. L'esibizione sarà accompagnata dalla performance di Robotik Experience.

Sulla rampa, in sella alle loro moto da cross, i campioni **Vanni Oddera e Massimo Bianconcini**, i due capisaldi del freestyle motocross in Italia e **tra i migliori piloti in assoluto nel mondo**. Bianconcini è il campione del mondo di salto in alto, mentre Oddera è lo specialista del *backflip*, il giro della morte, e tra i pochissimi al mondo in grado di eseguirlo.

Con loro altri tre piloti di altissimo livello. **Jason Cesco con la sua motoslitta “volante”** è l'unico italiano a “saltare” - in gergo – con questo mezzo e uno dei cinque piloti più bravi al mondo.

Simone Cesare si esibirà, invece, con un Piaggio Sì, idea originalissima e un po' folle che non ha eguali nel mondo del motocross freestyle. Infine, **Dan Serblin** è uno degli unici due italiani a saltare in sella a un **quad**.

Il Daboot Team nasce nel duemila da un gruppo di amici che vogliono provare a saltare su una rampa con le loro moto. Da lì il gruppo si è affiatato sempre di più e la passione per il freestyle motocross è diventata stile di vita. Oggi il Daboot è composto da oltre venti atleti, gira i cinque continenti con i suoi show e ha aperto la prima scuola specializzata in freestyle motocross al mondo. Il suo curioso nome, in *slang* americano, significa “lo stivale”, inteso sia come la calzatura tipica del motociclista, che come Italia. <<Viaggiamo tanto e ci esibiamo in tutto il mondo perché, oltre a essere bravi, noi italiani abbiamo uno stile che agli altri manca>>, afferma Vanni Oddera, che della passione per la moto ha fatto anche un progetto di solidarietà. Con la Mototerapia Vanni e compagni mettono il loro talento e le loro moto al servizio dei ragazzi disabili per donare loro emozioni uniche. A quattro anni dalla nascita, il progetto sta avendo grande successo ed è arrivato fino in Svizzera e Russia. <<E' il mio stimolo più grande e quello che mi appaga più di tutto. – racconta il campione - Il messaggio è che ognuno di noi ha qualcosa da offrire. Io ho la moto e offro la mia passione a chi è più sfortunato>>.

CONSEGNA DEL PREMIO “MAURO PEZZALI” - 25a edizione

Domenica 7 al termine dell'inaugurazione della Fiera Millenaria 2014

Uno fra i più longevi premi del settore agricolo è il Premio “Mauro Pezzali”, che raggiunge la venticinquesima edizione. Il premio è assegnato da Cia-Confederazione Italiana Agricoltori ai **migliori studenti degli istituti tecnici Agrari della provincia di Mantova**. Il premio fu creato nel 1989 per onorare la memoria del vicepresidente della Cia provinciale Mauro Pezzali, deceduto tragicamente a soli 35 anni in un incidente stradale, mentre si dirigeva in un'azienda agricola associata. Si è voluto con questo premio riconoscere il ruolo importante che le scuole a indirizzo agrario svolgono nella crescita e formazione dei futuri operatori agricoli mantovani. Quest'anno il premio non sarà assegnato a studenti ma a un intero istituto scolastico: **l'istituto agrario I.S. “Strozzi”**.



L'AGRICOLTURA INCONTRA LA MODA: LE ECCELLENZE IN PASSERELLA

Domenica 7 settembre, ore 21 – Ex Convento

Cos'hanno in comune un bell'abito e un formaggio d.o.p.? Sono entrambi rappresentazioni dell'eccellenza e della creatività made in Italy. Sono accostamenti originalissimi quelli che vedremo sfilare in passerella nell'evento “**L'agricoltura incontra la moda: le eccellenze in passerella**”, organizzato **domenica 7** alle 21 all'ex convento dai giovani di **Agrinsieme Mantova**, coordinamento tra Cia, Confagricoltura e Alleanza delle cooperative, in collaborazione con lo store di moda Lollipop di Pegognaga. Un originale binomio che vede protagoniste una sfilata e una degustazione di prodotti tipici mantovani. Dieci fra ragazze e ragazzi sfilano accompagnando ogni look con un prodotto tipico del territorio mantovano: formaggi, zucchine, fiori... Segue l'agriaperitivo con i prodotti tipici portati dalle aziende agricole di Agrinsieme: meloni, formaggi, vini, mostarde, salumi.

IL BARATTO DEI SAPERI – SCAMBIO DI SAPERI SULLE PERE

Martedì 9, ore 20.30 – Ex Convento

Serata organizzata da **Donne in Campo**

Una serata tutta dedicata alla pera mantovana i.g.p. con l'associazione di imprenditrici agricole della Confederazione Italiana Agricoltori Donne in Campo. Frutto dotato di grande versatilità, la pera è un ingrediente adatto per innumerevoli ricette. Un incontro con gara di cucina tra crostate, mostarde e altre invenzioni a base di pera. Oltre al concorso di ricette, verranno esposti e presentati i vari tipi di pera del territorio.

CONCORSO NAZIONALE SENSORIALE “LUIGI ZANARDI”

Venerdì 12 alle 20 – Ex Convento **SU INVITO**

Organizzato da **Confcooperative Mantova** con il patrocinio della Camera di Commercio di Mantova

Due star dell'agroalimentare nazionale sono protagoniste del concorso dedicato ai migliori formaggi d.o.p. **Grana Padano e Parmigiano Reggiano**. Si sfideranno 30 latterie di Mantova, Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna e Bergamo. I trofei in palio sono quattro: Parmigiano Reggiano dop Bollino Oro e Bollino Argento, Grana Padano Riserva e Grana Padano fino a 20 mesi.

LA MIGLIORE PANCETTA D'ITALIA

Concorso Nazionale – II edizione

Domenica 14, ore 11 (valutazioni degli esperti), ore 16-18 (degustazione per tutti e premiazione)

in collaborazione con Accademia Gonzaghesca degli Scalchi, Onaf Mantova

Uno tra i premi più curiosi assegnati dalla Millenaria è il concorso nazionale “**La migliore pancetta d'Italia**”, organizzato dall'Accademia Gonzaghesca degli Scalchi con Onaf Mantova. La pancetta è un piatto povero ma in realtà nobilissimo della salumeria italiana, declinato su e giù per la penisola in innumerevoli versioni, dallo stiroto toscano alla mantovana pancetta dal Tablàn. In gara solo **pancette d'eccellenza**, prodotti iper selezionati provenienti da salumerie di primissimo livello, da nord a sud della penisola. Perché questo premio? La pancetta occupa un posto d'onore nella tradizione culinaria contadina per la sua versatilità ed è molto amata dal pubblico. Ma ancora non ha raggiunto il posto che merita tra gli ingredienti nelle dispense degli chef stellati. Ecco allora che un riconoscimento può restituirle il prestigio che merita. A giudicare i salumi in gara ci sarà una giuria qualificata, preparata attraverso appositi corsi. Valuteranno il colore del grasso e del



magro, la stagionatura, il riscontro olfattivo dato dall'aggiunta di spezie e altri elementi e, naturalmente il gusto, pesando dolcezza e sapidità, acido e amaro.

La giuria coinvolgerà anche alcune persone tra il pubblico che potranno, così, improvvisarsi nell'insolito ruolo di "giudice di pancette". Assaggi, comunque, per tutti al termine della gara con la degustazione gratuita di tutti i salumi in concorso.

PESCA CON BILANCINO – GARA NAZIONALE “TROFEO MILLENARIA”

Domenica 14 – Canale di bonifica

Per gli amanti della pesca sportiva, il canale di bonifica ospita la gara nazionale di **pesca con bilancino** “Trofeo Fiera Millenaria”, organizzata dalla società A.P.S. Mogliese-Colmic in collaborazione con F.I.P.S.A.S. Mantova.

BERNINA & FRIENDS – CORSI DI CUCITO E CREATIVITA'

Padiglione 1

L'arte dell'ago e filo è protagonista dei **corsi di cucito creativo** curati da Bernina. La famosa casa produttrice di macchine per cucire invita i visitatori ad assistere alle lezioni gratuite di alcuni maestri della sartoria per imparare a realizzare tante idee originali dal patchwork al colletto della camicia.

Tutti i giorni, da sabato 6 a domenica 14 settembre, dimostrazioni a ciclo continuo di patchwork e cucito creativo con La Bottega del Patchwork e l'Associazione Quilt Admaiora. . Poi, appuntamenti speciali con i maestri della macchina da cucire. Luca Zagliani, esperto di cucito creativo, conduce workshop gratuiti sabato 6 dalle 18 alle 19 e domenica 7 dalle 10.30 alle 11.30 e dalle 17 alle 18.

Domenica 7 e lunedì 8 sale in cattedra l'esperta di ricamo a macchina Paola Rebagliati. Martedì 9, mercoledì 10 e giovedì 11 è la volta della creatività di Laura Armiraglio, esperta di cucito creativo con l'utilizzo di fliseline e stabilizzatori Freudenberg. Veronica Ferrari, autrici di libri di cucito creativo conduce le sue lezioni venerdì 12, sabato 13 e domenica 14.

Con Benedetta Cantoni, sabato 13 e domenica 14, si sperimenta la tecnica del patchwork. Workshop gratuiti anche con la collaborazione di Burda Style, la più famosa rivista di cucito in Italia. Insieme ai maestri di Burda impariamo a realizzare il colletto della camicia martedì 9, giovedì 11 e domenica 14 dalle 18 alle 19 e dalle 20 alle 21.



Arte e Cultura

UNA FIERA FANTASTICA. DISEGNI DI NANI TEDESCHI

Ex Convento

Inaugurazione sabato 6 settembre, ore 19

La storia della Millenaria negli occhi e nella matita di **Nani Tedeschi**. Nello spazio esposizioni dell'**ex convento**, all'interno della **Fiera Millenaria di Gonzaga 2014 (6-14 Settembre, Gonzaga - MN)** ecco la mostra "**Una fiera fantastica**", ricca galleria dei disegni che il grande illustratore reggiano dedicò alla fiera agricola gonzaghese, sua passione e ispirazione.

Illustratore per prestigiose realtà editoriali, come il Corriere della Sera, Il Sole 24 Ore e la Rai, Nani Tedeschi e i suoi disegni hanno girato il mondo e ottenuto importanti riconoscimenti: dalla partecipazione alla Biennale di Venezia del 1972 alle mostre a lui dedicate a New York, Tokyo, San Paolo, Roma, Milano, Berlino e Vienna. Tra i suoi lavori più apprezzati, i volumi illustrati dell'*Orlando furioso*, dell'*Eneide* e di *Pinocchio*.

Classe 1938, si laurea in medicina, ma allo stetoscopio sostituisce ben presto una matita appuntita, attraverso la quale immortalare il mondo con sguardo lieve e sognante. Tra i suoi più amati oggetti di ispirazione c'è il territorio di Gonzaga, per il quale nutre da sempre un forte affetto. E Gonzaga lo ricambia con sincerità, ospitandolo spesso nelle sue piazze e agli eventi culturali.

La fiera agricola, con i suoi mille colori e l'incessante viavai di genti tanto diverse fra loro è un microcosmo troppo affascinante per non colpire la fantasia del maestro che, **negli anni Novanta, gli dedica una serie di disegni dall'atmosfera magica.**

Attraverso le opere a **tecnica mista su carta** di Nani Tedeschi, compiamo un balzo lungo la linea del tempo alla scoperta della **storia, reale o immaginaria, della Millenaria**, fino alle sue origini. Incontriamo, quindi, Matilde di Canossa, Isabella d'Este e persino Fausto Coppi. Ma anche clown, frati, viandanti, mucche, capre e burattini. E ancora, l'arrivo del circo e degli zingari, i cantastorie e i mercanti di bestiame. La pulsante e variopinta anima della fiera gonzaghese. Una Millenaria dentro la Millenaria.

Trentotto disegni, una collezione preziosa che il maestro donò al Comune di Gonzaga e che ora fa parte della **Raccolta del '900**, il fondo creato all'interno del progetto DOMInUS che, negli anni, ha accolto numerose opere di artisti diversi partendo proprio dal ruolo della Millenaria nell'intessere rapporti con artisti locali e non.

Sabato 6 settembre alle 19, inaugurazione della mostra con presentazione del catalogo con l'introduzione della curatrice Paola Boccaletti e un'intervista di Fabio Cavazzoli all'artista.

Il progetto a cura di Paola Boccaletti, curatore museale DOMInUS, è cofinanziato dal Comune di Gonzaga. DOMInUS-Distretto Culturale Oltrepò Mantovano per l'Innovazione, l'Unicità e lo Sviluppo è gestito dal Consorzio Oltrepo' Mantovano, promosso e realizzato da Fondazione Cariplo all'interno del progetto Distretti Culturali.

CONFINI – MOSTRA FOTOGRAFICA

Ex Convento

Non esisterebbe il piacere dell'immaginazione senza i limiti che ostacolano la nostra percezione del mondo. Confini coinvolgerà lo spettatore puntando l'attenzione su ciò che non è mostrato direttamente dalle fotografie, ma solo alluso, suggerito: soglie fisiche e mentali, intimi mondi domestici e memorie di eventi storici, ambigui rapporti tra natura e artificio. A cura del Collettivo DieciXdieci. Espongono: Diego Barbieri, Damiano Bonazzi, Linda Borciani, Alessandra Gibizetta,



Giulio Giubertoni, Karamaskij, Alessandro Malavasi, Pietro Millenotti, Luana Rigolli, Fabio Salvaterra.



Spettacoli

La Millenaria è divertimento puro insieme ai **protagonisti della musica e del cabaret**.

Due aree della fiera sono dedicate agli appuntamenti di spettacolo che accontentano tutti i gusti e le età. A condire il programma di questa edizione con musica, ballo e risate, ci sono gli show sul palcoscenico principale, nell'area **Piazza Grande** nel cuore della manifestazione. I concerti di **Moreno da "Amici"** (12/9) e **Dik Dik** (11/9), la comicità di **Raul Cremona** (10/9), la finale del concorso canoro **"Una Voce che si Nota"** (13/9), la **festa della pizzica per il compleanno del Parmigiano Reggiano** (9/9), il **party di apertura con discoteca a cielo aperto** Piazza Grande (6/9) e molto altro riempiono le serate alla Millenaria.

Si respira **aria country** nella seconda delle due aree spettacoli della Millenaria allestita all'interno del grande maneggio. **Il Pascolo** è il posto giusto per chi vuole divertirsi e rilassarsi come in una vera e propria festa contadina. Altri eventi, poi, lungo il perimetro della Millenaria.

Tutti gli spettacoli sono **gratuiti**.

FESTA IN PIAZZA GRANDE

sabato 6 settembre a partire dalle 19

Lo spazio concerti della Millenaria si trasforma in una grande **discoteca a cielo aperto**. Si parte con l'**apericena** con la musica dei migliori dj, adrenalinici spettacoli di **bikers acrobatici**, l'arte urbana dei **writers** ed esposizioni di moto. La festa prosegue fino a mezzanotte con musica dance.

FISICAMENTE ZUMBA A 1000

Domenica 7 Settembre 2014, ore 17 – Piazza Grande

Una travolgente mega-masterclass con i migliori Zin.

LUCA BERGAMINI ORCHESTRA-SPETTACOLO

Domenica 7 Settembre 2014, ore 21 – Piazza Grande

L'orchestra Luca Bergamini nasce nel 1992, ma ha una tradizione che viene da molto lontano: il padre di Luca, il mitico Franco, fu, infatti, a capo di storiche formazioni che hanno segnato il periodo d'oro del **liscio romagnolo**. Diplomato al Conservatorio in pianoforte, Luca è anche cantante ed interpreta sia canzoni di sua composizione sia i successi italiani, di ieri e di oggi. Appassionato cultore della musica d'autore italiana (Pooh, Celentano, Nomadi), Luca Bergamini reinterpreta alcuni tra i brani che hanno fatto la storia della musica leggera italiana.

PATTINAGGIO ARTISTICO

Lunedì 8, ore 21.30

I campioni del **pattinaggio artistico** sono pronti ad incantarci con i loro volteggi, in uno spettacolo magico, realizzato in collaborazione con la Polisportiva Pattinaggio "Luciano Borghi" di Gonzaga. In pista **Alessandro Spigai**, campione mondiale nella specialità "solo dance", che si esibirà in coppia con la collega **Elena Leoni**. Accanto a loro, una quarantina di atleti dai sei anni in su si alterneranno sulla pista in numeri di solo dance e singoli di pattinaggio artistico.



PARMIGIANO REGGIANO presenta AMBROGIO SPARAGNA & ORCHESTRA POPOLARE ITALIANA in "PIZZICA D'AMORE"

**"Parmigiano Reggiano in Musica" per la celebrazione degli 80 anni del Consorzio di tutela
Martedì 9 Settembre 2014, ore 21.30 – Piazza Grande**

Grande festa-concerto di serenate e balli della tradizione popolare italiana, **"Pizzica d'Amore"** è un travolgente spettacolo dedicato al **ricco repertorio di serenate e balli della tradizione popolare italiana**: gighe, saltarelli, ballarelle, pizziche, tammurriate e soprattutto tarantelle, la danza matrice di tante tradizioni musicali delle nostre regioni. Al centro della scena Ambrogio Sparagna, sostenuto dalla straordinaria energia e bravura dei musicisti dell'Orchestra Popolare Italiana dell'Auditorium Parco della Musica di Roma, dà vita ad una grande festa spettacolo che riesce ad animare la piazza, la fa saltare al ritmo vorticoso dei nostri balli popolari, tra organetti, chitarre, mandolini e tamburelli. Il maestro Sparagna farà rivivere **suggerimenti ed emozioni straordinarie tipiche delle antiche feste contadine italiane**.

RAUL CREMONA IN "RECITAL"

Mercoledì 10 Settembre 2014, ore 21.30 – Piazza Grande

Direttamente da anni di successo con **"Zelig"**, la comicità di Raul Cremona approda alla Millenaria con l'ultimo spettacolo **"Recital"**. Questo nuovo appuntamento è un viaggio surreale nella lunghissima memoria artistica del comico, durante il quale si fanno incontri bizzarri: Jacopo Ortis, dall'eloquio comicamente gassmaniano, che nasce da quell'infanzia spesa fra una partita all'oratorio e una serata al cinema Arena, dove venivano proiettati **"Il mattatore"** o **"I mostri"**; Silvano il mago di Milano, immagine distorta del più grande prestigiatore italiano, specchio del primo amore adolescenziale dell'artista, la magia; e che dire, poi, dell'intollerante e milanesissimo Omen, che Raul bambino ha imparato a conoscere in una Milano che non c'è più? Nel corso del recital Raul Cremona, con disincanto e un pizzico di nostalgia, ci regala un giro in giostra, a tratti vorticoso, a tratti poetico, riconfermandosi quel cantastorie che, con grande originalità, si serve della magia come arte della narrazione.

LOS GUARDIOLA IN "TANGO QUERIDO!"

Giovedì 11 Settembre, ore 21 – Ex Convento

La rinomata **compagnia argentina** di tango Los Guardiola approda alla Millenaria con il suo ultimo spettacolo. *Tango Querido!* è uno spettacolo composto da numeri di **tango e mimo** ispirati ai testi di tanghi famosi. Nasce dalla volontà di rendere omaggio al passionale ballo argentino in tutti i suoi aspetti, con un occhio rivolto in particolar modo alla poesia. Attraverso le magie del gesto e della danza prende vita la pittoresca umanità del mondo del tango: musicisti ambulanti, artisti avventurieri, donne della notte, guapos, milongueros... Ognuno con la sua storia da raccontare.

DIK DIK IN CONCERTO

Giovedì 11 Settembre 2014, ore 21.30 – Piazza Grande

I **Dik Dik** arrivano sul palco della Fiera Millenaria con una tappa della loro tournée 2014. Oltre ai **loro successi più famosi** (*Sognando la California, L'Isola di Wight, Il Primo Giorno di Primavera, Senza Luce, Io mi fermo qui, Se io fossi un Falegname, Help Me, Il Vento*), Lallo, Pepe e Pietruccio, accompagnati dalla loro band, proporranno brani internazionali che hanno rappresentato la rivoluzione musicale degli anni Sessanta: **Beatles, Rolling Stones, Deep Purple, Pink Floyd, Eagles**.



MORENO IN CONCERTO: "INCREDIBILE TOUR 2014"

Venerdì 12 Settembre 2014, ore 21.30 – Piazza Grande

Vincitore dell'edizione 2013 di "Amici", a cui è seguito il grande successo discografico del primo album "Stecca", il rapper genovese **Moreno** (al secolo, Moreno Donadoni) approda alla Millenaria con una tappa ufficiale del suo "Incredibile Tour", legato all'omonimo album, pubblicato in primavera, dove duetta con **Fiorella Mannoia, Alex Britti, Annalisa, Gué Pequeno dei Club Dogo e J-Ax**. Moreno nasce a Genova nel 1989. Fin da giovanissimo, per dar voce alla sua passione per il rap freestyle, nata sui banchi di scuola, fonda insieme ad alcuni amici il collettivo musicale Ultimi AED e, poi, gli MM Click. Con il suo gruppo, inizia a girare i palchi di freestyle del Nord Italia, partecipando e vincendo numerose gare e laureandosi, infine, campione nazionale di freestyle. La svolta nel 2013 con la partecipazione e, quindi, la vittoria alla dodicesima edizione del talent show di Maria De Filippi.

UNA VOCE CHE SI NOTA

sabato 13 alle 21.30

Che gli avisini avessero un cuore grande si sapeva. Ma dopo il settimo anno consecutivo è ormai certo che hanno anche un'ugola d'oro. I volontari Avis si sfidano nell'ormai famoso concorso canoro che, dopo varie tappe nella provincia mantovana, approda per la finale alla Millenaria. L'iniziativa è promossa dall'Avis Provinciale Mantova in collaborazione con Tea e Radio Pico.

DANCE DANCE DANCE & BANDA DI GONZAGA

domenica 14, ore 17.30

Pomeriggio a passo di **danza** con le performance hip hop e non solo delle scuole Petits Rats di Suzzara e Les Arts di Mirandola. Poi, musica, con l'esibizione della **Junior Band** alle **20.45** e il grande concerto della **Banda di Gonzaga**, alle 21.

FUOCHI D'ARTIFICIO PIROMUSICALI

Domenica 14 Settembre 2014, ore 23.30 – Area Grandi Eventi

Come ogni anno, l'edizione 2014 della Fiera Millenaria chiude incantando il suo pubblico con un magico spettacolo di **fuochi d'artificio "danzanti" a tempo di musica**. Si tratta di una vera esperienza sensoriale che va vissuta di prima persona. I fuochi artificiali vengono abbinati a brani di musica sinfonica o moderna di vario genere e, in perfetto sincrono, disegnano coreografie luminose dense di effetti e di sorprese. Un'esperienza coinvolgente che appassiona per il ritmo e l'azione che musica e fuoco sanno esprimere nel combinarsi insieme.

Lo spettacolo è curato dalla ditta **A.P.E. Parente Romualdo**.

IL PASCOLO

Area Maneggio, ore 21

sabato 6: "rock'n'roll agricolo" con **Frenchi Fagiano e i Nedar Mut**

Domenica 7, mercoledì 10 e sabato 13: musica e balli 100% country con il duo **Colorado Ranch**, che ci trasporterà in piena atmosfera western

Venerdì 12: Overboard, rock alternativo.



Saloni tematici

VILLAGGIO DELLE AUTO

Piazza antistante Padiglione 0

Un vasto parco auto di 1.500 metri quadrati con tutte le novità delle case automobilistiche, presentate da undici concessionari. E' il **Villaggio delle Auto**, che anche quest'anno rinnova l'atteso appuntamento in Millenaria con un'ampia area di **1.500 metri quadrati** arricchita, in questa edizione, da ulteriori prestigiosi marchi delle quattro ruote, come Bmw, Mercedes, Volkswagen, Land Rover, Volvo, Audi e Mini. Tornano, poi, Citroen, Opel, Toyota, Nissan, Mitsubishi, Peugeot, Kia, Hyundai e Ford. Un'occasione unica per mettere a confronto i vari modelli e le offerte dei concessionari in vista dell'acquisto della nuova auto, ma anche, per tutti gli appassionati, il posto giusto per osservare da vicino le nuove uscite.

In esposizione al salone dell'auto anche una piccola **mostra di autovetture, moto e bici d'epoca** degli anni Trenta, Quaranta e Cinquanta, assaggio della prossima edizione della fiera "Auto, Moto e Cicli d'Epoca", in programma nell'ottobre 2015 nel polo fieristico di Gonzaga.

SALONE DEL MOBILE E DELL'ARREDAMENTO

Padiglione 0

Si rinnova l'appuntamento con il **Salone del Mobile** della Millenaria. Nel padiglione "0" un ricco assortimento di mobili in esposizione, per ogni stile e gusto, proposti da rivenditori qualificati.

LIVING HOME

Salone del Mobile – Padiglione 0

Per il quinto anno consecutivo il Salone del Mobile ospita **Living Home**, l'area espositiva curata dallo studio d'architettura ARRC Associati Caramaschi e Roversi, dedicata a mobili e oggetti dal carattere contemporaneo e di design. Il tema di Living Home 2014 è **"Spazi per giocare... spazi per crescere"**: sei espositori interpretano in modo personale, all'interno del loro stand, il tema dello spazio dedicato ai più piccoli. Qui si potranno trovare idee e spunti per accompagnarli nella crescita. Negli ambienti della casa dedicati ai più piccoli oggi, più che mai, è essenziale la ricerca di soluzioni innovative improntate al massimo della flessibilità, per adattarsi alle più svariate esigenze ed accompagnare passo a passo la crescita. Le nuove tendenze danno vita a spazi camaleontici, che crescono e si trasformano, luoghi in cui sognare, dormire, giocare e studiare, in grado di offrire soluzioni sempre stimolanti. Gli espositori che partecipano a Living Home sono: Andreoli Arredamenti, Mondini, Mobili Ghidoni, Arredamenti Pintani, Febal Casa Store Artoni e Marchiotto Ennio Arredamenti.

THE NEST – Allestimento a misura di bambino

Salone del Mobile – Padiglione 0

In collegamento con il tema di Living Home c'è anche il lavoro della **Commissione Giovani ed Eventi dell'Ordine degli Architetti Pianificatori Paesaggisti e Conservatori della Provincia di Mantova** che partecipa alla Millenaria con un progetto innovativo. **"The Nest"** (il nido) è un allestimento "a misura di bambino", non solo da guardare, ma anche da vivere e sperimentare. Un'architettura effimera in cui i bambini possano interagire con lo spazio. L'allestimento, realizzato in legno, interpreta le forme naturali di un vero nido e, al suo interno, contiene l'architettura



essenziale messa a disposizione dei più piccoli per esprimere la loro creatività, ispirandosi a un nuovo tipo di ambiente nel modo più diretto possibile, esplorando e facendo proprio lo spazio.

ANTIQU-ART – MOSTRA MERCATO DI ANTIQUARIATO E COLLEZIONISMO

Area Bocciodromo

Debutta quest'anno alla Millenaria **Antiqu-Art**. Per la prima volta in fiera, una mostra mercato di antiquariato e collezionismo, allestita nell'Area Bocciodromo. Espositori professionisti dell'antiquariato di qualità, provenienti da tutto il Nord Italia, proporranno pezzi pregiati e unici: mobili antichi, quadri, monete, libri d'epoca, stampe, francobolli e molte altre curiosità. L'iniziativa è realizzata in collaborazione con il Circolo Filatelico Numismatico ed Hobbistico di Gonzaga, da venticinque anni attivo nel settore.



Ristoranti

Per pranzare o cenare alla Millenaria c'è solo l'imbarazzo della scelta. Una folta mappa di punti ristoro, dove assaporare piatti della tradizione, pizze, vini tipici e ottime birre artigianali.

Si può scegliere tra le bettole della tradizione: **La Bettolaccia, La Barchessa e La Reggiolese**. Oppure optare per una pizza fumante alla **pizzeria La Millenaria**.

O ancora, dirigersi nell'area "**Scalco Grasso – Saperi e saperi di fattoria**", il ristoro a cura del **Consorzio Agrituristico Mantovano**, dove gustare una delle prelibatezze cucinate dai cuochi degli agriturismi della provincia. Specialità della tradizione contadina, accompagnate dai vini delle migliori cantine del territorio.

Ogni sera ci si concentra su un piatto diverso. Tutti da provare.

Sabato 6 e domenica 7 l'Agriturismo San Lorenzo di Pegognaga cucina i suoi tortelli. Lunedì 8 protagonista la zucca con le creazioni dell'Agriturismo Corte Le Caselle di San Giacomo delle Segnate. Martedì 9 assaporiamo ottima carne suina con l'Agriturismo Germano Reale di Rivalta sul Mincio. Mercoledì 10 Il Galeotto di Bigarello propone i suoi risotti. Giovedì 11 ancora carne, ma questa volta bovina grazie ai piatti dell'Agriturismo San Giovanni di Mantova. Venerdì 12 è la volta delle paste della tradizione, cucinate sapientemente dai cuochi dell'Agriturismo Corte Panicella di Rivalta sul Mincio. Sabato 13 in tavola ci sono i risotti dell'Anitra Felice di Nogara. Si chiude in bellezza, domenica 14, con "L'elogio delle carni": ai fornelli l'Agriturismo Al Laghet di Porto Mantovano. Per informazioni e prenotazioni si può contattare il Consorzio Agrituristico Mantovano: 0376/324889 oppure 329/2127504.

Uno spazio apposito è dedicato, poi, agli amanti del luppolo. E' l'**Agribirreria**, dove si potranno degustare fresche birre artigianali prodotte dalle fattorie mantovane, come l'Azienda Agricola Stoffi di San Giacomo delle Segnate e il Luppolaio di Castelfredro. Si potrà anche accompagnare un boccale di birra con del buon "cibo di strada": pane e salame, pane e porchetta, lumache in umido con erbe, lumache piccanti al sugo di campagna e Parmigiano Reggiano stagionato con mostarda. Info e prenotazioni presso il Consorzio Agrituristico Mantovano: 0376/324889, 329/2127504.



Programma giornaliero

SABATO 6

- 17.00 – Laboratorio “Impariamo a conoscere l’orto” (Bimbi...naria, padiglione 8)
- 18.00 – Spazio gioco con scacchi e domino giganti (Bimbi...naria, padiglione 8)
- 18.00 – Raduno equestre e carosello Sef Italia (area maneggio)
- 18.00 – Risotti mantovani (“Mantova golosa”, padiglione 1)
- 18.00 – La trasformazione del latte (Fattoria di Itallialleva)
- 18.00 – Cucito creativo: seminario gratuito con Luca Zagliani (padiglione 1)
- 19.00 – Inaugurazione della mostra “Una fiera fantastica: i disegni di Nani Tedeschi” (ex convento)
- 19.00 – Festa in piazza Grande con dj, writers e bikers
- 19.30 e 20.45 – Aperitivo con l’agribirrificio Il Luppolajo (“Mantova Golosa”, padiglione 1)
- 20.00 – Dimostrazione volteggio Chv Suzzara (area maneggio)
- 21.00 – Mungitura in diretta (Fattoria di Itallialleva)
- 21.00 – “Navigazione sicura per adulti e minori. Cosa offre il mercato e quale efficacia?” (Bimbi...naria, padiglione 8)
- 21.00 - Show e race di freestyle motocross (area grandi eventi)
- 21.00 – Rock agricolo con Frenchi Fagiano e i Nedar mut (area maneggio)
- 21.00 – Le favole della buonanotte (Bimbi...naria, padiglione 8)

DOMENICA 7

- 9.30 – Inaugurazione della Fiera con visita delle autorità. Al termine consegna del premio Mauro Pezzali.
- 9.30 – Trofeo equestre Sef Italia categoria dressage- open primi passi (area maneggio)
- 10.00 – Spazio gioco con biglia, tappo e flipper tappo (Bimbi...naria, padiglione 8)
- 10.30 e 17.00 - Cucito creativo: seminario gratuito con Luca Zagliani (padiglione 1)
- 11.00 – Convegno “L’Asl di Mantova verso Expo 2015” (sala convegni)
- 15.00 – Concorso ippico di salto ostacoli – Trofeo Sef Italia (maneggio)
- 16.00 – “La sfoglia tradizionale” (“Mantova golosa”, padiglione 1)
- 17.00 – Una merenda sana e naturale (Bimbi...naria, padiglione 8)
- 17.00 – Fisicamente zumba a 1000 (piazza Grande)
- 18.00 – Piatti storici dai Gonzaga alle nostre tavole (“Mantova golosa”, padiglione 1)
- 18.00 – Workshop Asl “Preparare e conservare il cibo in sicurezza anche a casa” (padiglione 2)
- 18.00 – La trasformazione del latte (Fattoria di Itallialleva)
- 18.30 – Spazio gioco con ciclotappo (Bimbi...naria, padiglione 8)
- 19.00 – Laboratorio “Cosa fanno le api oltre a pungere?” (Bimbi...naria, padiglione 8)
- 20.45 – “Al bevr in vin – Of, farina e canela “ – assaggi di campagna (“Mantova Golosa”, padiglione 1)
- 20.30 – Convegno Ecomafie: dalla Terra dei Fuochi alla Terra di Zara (sala convegni)
- 21.00 – L’agricoltura incontra la moda: le eccellenze in passerella (ex convento)
- 21.00 – Mungitura in diretta (Fattoria di Itallialleva)
- 21.00 – Orchestra Luca Bergamini (piazza Grande)
- 21.00 – Duo Colorado Ranch, musica e balli country (area maneggio)

LUNEDI’ 8

- 17.00 – Laboratorio per bambini “Il percorso sensoriale degli alimenti” (Bimbi...naria, padiglione 8)



- 18.00 – Convegno “La nuova Pac e i prodotti agroalimentari di qualità: strumenti e opportunità per formaggi grana e prosciutti Dop” (sala convegni)
- 18.30 – La menù e il suo territorio (“Mantova golosa”, padiglione 1)
- 19.30 – Presentazione della XVIII edizione di “Di zucca in zucca” con assaggi di tortelli di zucca (“Mantova golosa”, padiglione 1)
- 20.00 – La trasformazione del latte (Fattoria di Itallialleva)
- 20.00 – Dimostrazioni equestri e maneggio
- 20.00 – Incontro guida “Smart spending- consumo intelligente” per ragazzi e adulti (Bimbi...naria, padiglione 8)
- 21.00 – Cook e chill con Rational e Irinox (“Mantova golosa”, padiglione 1)
- 21.00 – Mungitura in diretta (Fattoria di Itallialleva)
- 21.00 – Convegno “La tassazione delle agroenergie e la rimodulazione della tariffa. I crediti di imposta in agricoltura e altre novità fiscali” (sala convegni)
- 21.30 – Pattinaggio artistico (piazza Grande)

MARTEDI' 9

- 17.00 – Giochi antichi (Bimbi...naria, padiglione 8)
- 18.00 – Laboratorio di costruzione e animazione con burattini (Bimbi...naria, padiglione 8)
- 18.00 e 20.00 - Workshop Asl “L’acqua che beviamo. Conoscere per scegliere” (padiglione 2)
- 18.00 – Burda Style realizza il colletto della camicia - workshop gratuito di cucito (padiglione 1)
- 18.30 – Pani internazionali e salumi (“Mantova golosa”, padiglione 1)
- 18.30 – Il cantastorie, spettacolo di teatro di strada con Dante Cigarini (fino alle 22)
- 19.30 e 20.45 – Assaggi di prodotti alla lavanda (“Mantova Golosa”, padiglione 1)
- 20.00 – Workshop “L’Asl per gli amici a quattro zampe” (padiglione 2)
- 20.00 – Laboratorio Pyssia creations (Bimbi...naria, padiglione 8)
- 20.00 – La trasformazione del latte (Fattoria di Itallialleva)
- 20.00 – Dimostrazioni equestri e maneggio
- 20.30 – Convegno “Il futuro dell’agricoltura familiare” (sala convegni)
- 20.30 – Contraffazione agroalimentare: numeri e caratteristiche della filiera del falso (ex convento)
- 21.00 – Il baratto dei saperi, scambio di saperi sulle pere (padiglione 1, stand Cia)
- 21.00 – Serata di vino mantovano (“Mantova golosa”, padiglione 1)
- 21.00 – Mungitura in diretta (Fattoria di Itallialleva)
- 21.30 – Ambrogio Sparagna & Orchestra popolare italiana (piazza Grande)

MERCOLEDI' 10

- 10.00 – Workshop Asl sulle linee guida regionali per la gestione in sicurezza degli impianti biogas (padiglione 2)
- 10.30 – Convegno Progetto Agri Multitasking (sala convegni)
- 16.30 – Convegno “Nonni digitali. La tecnologia non impossibile” e consegna Premio agricoltura mantovana 2014 (sala convegni)
- 17.00 – “Impariamo a conoscere piante e ortaggi” (Bimbi...naria, padiglione 8)
- 18.00 – Laboratorio di costruzione e animazione con burattini (Bimbi...naria, padiglione 8)
- 18.30 – Il cantastorie, spettacolo di teatro di strada con Dante Cigarini (fino alle 22)
- 18.30 – La menù e il suo territorio (“Mantova golosa”, padiglione 1)
- 19.30 – Il formaggio di capra – assaggi di campagna (“Mantova Golosa”, padiglione 1)
- 20.00 – Spazio giochi di strada: shangai (Bimbi...naria, padiglione 8)
- 20.00 – L’agricoltura sostenibile: deriva nitrati, piano fitofarmaci e greening (ex convento)
- 20.00 - Workshop Asl “Semplificazione in materia di anagrafe bovina” (padiglione 2)
- 20.00 – La trasformazione del latte (Fattoria di Itallialleva)
- 20.00 – Spettacolo equestre con Rossano Ranch (maneggio)



- 20.45 – La saba e i condimenti agrodolci – assaggi di campagna (“Mantova Golosa”, padiglione 1)
- 21.00 – Laboratorio per bambini (Bimbi...naria, padiglione 8)
- 21.00 – Cook a chill con Rational e Irinox (“Mantova golosa”, padiglione 1)
- 21.00 – Mungitura in diretta (Fattoria di Itallialleva)
- 21.00 – Duo Colorado Ranch, musica e balli country (area maneggio)
- 21.30 – Raul Cremona, comico di Zelig (piazza Grande)

GIOVEDI' 11

- 15.00 – Gara di tosatura della frisona
- 17.00 – “Colora la cicogna” (Bimbi...naria, padiglione 8)
- 18.00 – Laboratorio di costruzione e animazione con burattini (Bimbi...naria, padiglione 8)
- 18.30 – Menù mantovano, presentazione e degustazione (“Mantova golosa”, padiglione 1)
- 18.30 – Asino bus, in groppa agli asinelli (fino alle 22)
- 19.30 e 20.45 – L’olio Garda Dop bio – assaggi di campagna (“Mantova Golosa”, padiglione 1)
- 20.00 – Spazio giochi di strada: pulci e trottolo (Bimbi...naria, padiglione 8)
- 20.00 – La trasformazione del latte (Fattoria di Itallialleva)
- 20.00 – Gioco del saraceno (maneggio)
- 20.30 – Convegno “Costruire sinergie tra scuola, ricambio generazionale e l’impegno sindacale per il futuro dell’agricoltura mantovana” (sala convegni)
- 21.00 – Salami e salumi mantovani (“Mantova golosa”, padiglione 1)
- 21.00 – “Navigazione sicura per adulti e minori. Cosa offre il mercato e quale l’efficacia?” (Bimbi...naria, padiglione 8)
- 21.00 – Los Guardiola, compagnia argentina di tango (ex convento)
- 21.00 – Gara di conduzione della frisona
- 21.00 – Mungitura in diretta (Fattoria di Itallialleva)
- 21.00 – Le favole della buonanotte (Bimbi...naria, padiglione 8)
- 21.30 – Dik Dik in concerto (piazza Grande)

VENERDI' 12

- 9.30 – Convegno “Il biogas e l’ambiente” (sala convegni)
- 17.00 – “Colora la cicogna” (Bimbi...naria, padiglione 8)
- 18.00 – Laboratorio di costruzione e animazione con burattini (Bimbi...naria, padiglione 8)
- 18.00 – Workshop Asl “Attenti ai funghi! Come prevenire l’avvelenamento” (padiglione 2)
- 18.00 – Convegno “Due decenni di cooperazione lattiero casearia nel Mantovano: dagli anni '90 a oggi” (sala convegni)
- 18.00 – Inizio lavori di valutazione mostra bovina
- 18.30 – Asino bus, in groppa agli asinelli (fino alle 22)
- 19.30 – Le mostarde di Loghino Sabbioni – assaggi di campagna (“Mantova Golosa”, pad. 1)
- 20.00 – Concorso nazionale sensoriale “Luigi Zanardi”: premiazione vincitori Parmigiano Reggiano e Grana Padano (ex convento)
- 20.00 – La trasformazione del latte (Fattoria di Itallialleva)
- 20.00 – Gimkana western con Fitetrec-Ante (maneggio)
- 20.00 – Spazio giochi con Vinci4 gigante (Bimbi...naria, padiglione 8)
- 20.00 – Nel regno del fantasy: giochi di ruolo e da tavolo (Bimbi...naria, padiglione 8)
- 20.45 – Il cappone dei Gonzaga incontra la mostarda – assaggi di campagna (“Mantova Golosa”, padiglione 1)
- 21.00 – Laboratorio manuale per bambini (Bimbi...naria, padiglione 8)
- 21.00 – Discorsi di riso (“Mantova golosa”, padiglione 1)
- 21.00 – Mungitura in diretta (Fattoria di Itallialleva)
- 21.00 – Overboard, rock alternativo (area maneggio)



21.30 – Moreno – Incredibile tour 2014 (piazza Grande)

SABATO 13

9.00 – Aggiornamento esperti nazionali Anafi

9.30 – Convegno “Novità e aggiornamenti in materia di macchine agricole” (sala convegni)

16.00 – Barrel racing e pole bending – tappa campionato interregionale (maneggio)

17.00 – Nutri-mente: giochi e rompicapi (Bimbi...naria, padiglione 8)

18.00 – Convegno “Il parquet: comfort e risparmio energetico” (sala convegni)

18.00 – La trasformazione del latte (Fattoria di Itallialleva)

18.30 – Presentazione libro “Mangiare mantovano” (“Mantova golosa”, padiglione 1)

19.00 – Storie dell’altro bosco: letture ed esperienze (Bimbi...naria, padiglione 8)

19.00 – Laboratorio “Cosa fanno le api oltre a pungere?” (Bimbi...naria, padiglione 8)

20.30 – La vitivinicoltura dai Gonzaga a Gonzaga (ex convento)

19.30 – Lumacaperitivo – assaggi di campagna (“Mantova Golosa”, padiglione 1)

21.00 – Corso “Mani in pasta” (“Mantova golosa”, padiglione 1)

21.00 – Mungitura in diretta (Fattoria di Itallialleva)

21.00 – Duo Colorado Ranch, musica e balli country (area maneggio)

21.30 – Una voce che si nota: finale del concorso canoro (piazza Grande)

DOMENICA 14

10.00- Innovazione, rivoluzione, tradizione dei lieviti madre per il nostro benessere” (“Mantova golosa”, padiglione 1)

10.00 – Giochi di una volta: aliossi, campana, salto con la corda (Bimbi...naria, padiglione 8)

11.00 – “La migliore pancetta d’Italia”: valutazione della giuria fino alle 16 (ex convento)

15.00 - Giochi di una volta: aliossi, campana, salto con la corda (Bimbi...naria, padiglione 8)

16.00 – “La migliore pancetta d’Italia”: degustazione con assaggio gratuito fino alle 18 (ex convento)

16.00 – Gli sfoglini (“Mantova golosa”, padiglione 1)

17.00 – Laboratorio “Una merenda sana e naturale” (Bimbi...naria, padiglione 8)

17.30 – “Dance, dance, dance”: balletti hip hop e non solo (piazza Grande)

18. 00 – Degustazione tagliatelle “Gli sfoglini” (“Mantova golosa”, padiglione 1)

18.30 – Incontro con la musica (Bimbi...naria, padiglione 8)

18.00 – “La migliore pancetta d’Italia” – premiazione (ex convento)

18.00 – La trasformazione del latte (Fattoria di Itallialleva)

19.30 – Spazio giochi di una volta: cerbottana e fucile ad elastici (Bimbi...naria, padiglione 8)

19.30 e 20.45 – A tutto struzzo: conosciamo lo struzzo – assaggi di campagna (“Mantova Golosa”, padiglione 1)

20.00 – Team Penning – tappa del campionato nazionale (maneggio)

20.45 – esibizione Junior Band (piazza Grande)

21.00 – Laboratorio per bambini (Bimbi...naria, padiglione 8)

21.00 – Mungitura in diretta (Fattoria di Itallialleva)

21.00 – Banda di Gonzaga in concerto (piazza Grande)

22.00 – Brindisi di chiusura (“Mantova golosa”, padiglione 1)

23.30 – Fuochi piromusicali (area grandi eventi)

