



TORNA IL FESTIVAL DELLA MOSTRADA

Quarta edizione nel week end a
Palazzo Andreani e nella Loggia del Grano

Dopo il successo delle precedenti edizioni, il 13 e 14 ottobre, a Palazzo Andreani e nella Loggia del Grano, torna anche quest'anno il "Festival della Mostarda", il quarto appuntamento consecutivo, con eventi e degustazioni dedicati ad una delle eccellenze gastronomiche lombarde.

"Il successo delle precedenti edizioni del "Festival della Mostarda" dimostra che la proposta, dedicata a una delle eccellenze della tradizione culinaria mantovana plurisecolare, è cosa gradita. Visto il "gustoso" programma di quest'anno, denso di cultura, non solo gastronomica, siamo fiduciosi che possa, ancora una volta, incontrare il gradimento di un folto pubblico – dice il presidente della Camera di commercio Carlo Zanetti -. La valorizzazione di un prodotto tipico, oltre a sottolineare la valenza tra tradizione e innovazione, non tralascia poi l'indotto economico visto che il successo della nostra mostarda è testimoniato da un numero crescente di produttori e da un'inaspettata affermazione anche sui mercati esteri".

Si parte sabato 13 con una speciale visita alla sede storica della Camera di commercio di Mantova, Palazzo Andreani, con ingresso da via Calvi 28. Dalle 16 alle 18 i Consoli della Mercatura, i medievali antenati degli attuali amministratori, Leone Francesco Leoni, Giovanni Buratto e Pietro Giacomo Bozzi, apriranno i battenti dell'edificio Liberty, appositamente progettato dall'architetto Aldo Andreani per ospitare gli uffici dell'ente. I Consoli saranno impersonati dagli attori della Accademia teatrale "Francesco Campogalliani", Diego Fusari, Mario Zolin e Michele Romualdi, affiancati da Alessandra Mattioli, nei panni di una dama dell'epoca che accompagnerà gli ospiti a degustare un prodotto antico e moderno come la mostarda. Un viaggio, nel tempo e nello spazio, dunque, tra aneddoti e dettagli di stile nascosti.

Oltre alle architetture liberty floreale, agli arredi coevi, le decorazioni parietali, si potranno ammirare le collezioni d'arte della Camera di commercio, che spaziano da Quattro a Novecento.

Si prosegue poi domenica 14 ottobre, nella Loggia del Grano di Palazzo Andreani, con ingresso da via Spagnoli, dalle 10 alle 18, con l'esposizione e degustazione di mostarde ed eccellenze gastronomiche proposte da numerosi produttori artigiani.

Alle 15.30, 16.30 e 17.15 si terranno inoltre sessioni di degustazione di mostarda abbinata a prodotti locali, guidate da esperti gastronomi, ed accompagnate da piccole performance teatrali degli stessi attori. Sarà l'occasione per conoscere e assaporare le mostarde della tradizione e le ricette innovative che rendono questo antico prodotto una scoperta sempre nuova grazie alla sapiente guida di esperti gastronomi.

Si parte con mostarda di anguria bianca e pompelmo dell' "Azienda Agricola Biologica Bottarelli Igor" con caciotta fresca, mostarda di mele "Loghino sei Piane di Carrara Leonardo" con cappone e mostarda di fragole dell' "Agriturismo Senga" con Parmigiano Reggiano DOP. Si prosegue con mostarda di pesche dell' "Azienda Agricola Amalia Ganda" con prosciutto crudo, mostarda di cipolle rosse dell' "Azienda agricola Ca' Rossa di Patrizia Lasagna" con cotechino e mostarda di alkekengi dell' "Azienda Agricola Giallo Grano" con Grana Padano DOP. Si conclude con mostarda di pere de "Le Tamerici" con mascarpone, mostarda di mele cotogne prodotta da "Corte Cascine" con dadolata di zucca e mostarda di cipolle rosse di "Le delizie del Polirone" con salmone affumicato.

Tutti gli eventi sono a ingresso gratuito. Info: 0376 234453 e 371 3290940 e www.mn.camcom.gov.it.

Camera di Commercio
Industria Artigianato e Agricoltura Mantova
Via P.F. Calvi, 28 – 46100 Mantova
Tel. 0376 2341 Fax 0376 234234
email: stampa@mn.camcom.it – <http://www.mn.camcom.gov.it>