

4 ottobre dalle 17 alle 18  
TALK coordinato da Paolo Massobrio

Apertura:

- Saluti istituzionali dell'assessore Fava e altre autorità presenti
- Romano Tamani - chef: l'utilizzo tradizionale della mostarda e la sua valorizzazione nella ristorazione storica, sia in accostamento alle carni sia nell'utilizzo in particolari ricette
- Giampietro Ferri - chef: l'utilizzo più innovativo della mostarda,
- Paola Calciolari - produttrice: la mostarda mantovana e le altre tipologie di mostarde del territorio; i prodotti locali come ingrediente della mostarda
- Enrica Orsini - produttrice: la mostarda di Cremona e le altre tipologie di mostarde del territorio;
- Fabio Molinari - giornalista e storico: la mostarda nella storia della gastronomia e il suo ruolo nella conservazione dei cibi
- Sara Cordara - nutrizionista: la possibilità di un consumo corretto di questo alimento e le proprietà di frutta e verdura conservata

Al termine e con brevi intermezzi tra un intervento e l'altro, si esibiranno Omar Pedrini e il duo lirico Cristina Bovati e Massimiliano Belotti

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