



UNIONE EUROPEA
FONDO EUROPEO
DI SVILUPPO REGIONALE



Repubblica Italiana



Regione Lombardia



provincia
di mantova



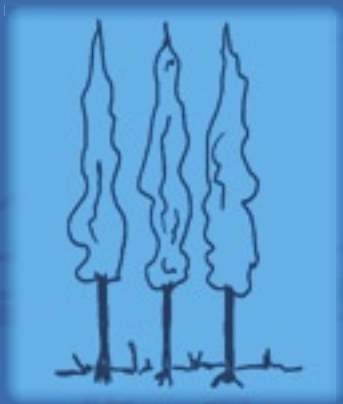
Fiera Millenara di Gonzaga

NET-TUR

TRA NET ECONOMY E TURISMO DI PROSSIMITÀ



Prodotti tradizionali:



il riso,
una storia
millenaria
cucina
racconti
leggende

Organizzazione:



SLOW FOOD
Condotta di Mantova

Promotore del progetto:



Progetto
per la promozione
e la valorizzazione
del turismo
in ambito rurale

Progetto per la promozione e la valorizzazione del turismo in ambito rurale

Promotore del progetto:

GARCÍA
Consulting

Partnership:

Provincia di Mantova

*Camera di Commercio,
Industria, Artigianato e Agricoltura
di Mantova*

*Consorzio Agrituristico
Mantovano Verdi Terre d'Acqua*

*Consorzio di Sviluppo dell'Area
Ostigliese Destra Secchia*

*Consorzio di Bonifica
dell'Agro Mantovano Reggiano*

Consorzio di Bonifica di Revere

Comune di Gonzaga

Comune di Moglia

Comune di Motteggiana

Comune di Ostiglia

Comune di Pegognaga

Comune di Quistello

Comune di San Benedetto Po

Comune di Suzzara

in collaborazion con:

Consorzio del Riso

Vialone Nano Mantovano

Quasi 3 miliardi di persone condividono la cultura, le tradizioni e le potenzialità del riso. Nei più remoti villaggi del Sud-est asiatico, i contadini ancora definiscono un chicco di riso come un "chicco d'oro". Nel moderno Giappone, la gente vede il riso come l'essenza della propria cultura. Lungo il fiume Senegal nell'Africa Occidentale i contadini accolgono i loro ospiti con speciali piatti a base di riso. Ovunque sia coltivato, il **riso** entra nella vita della gente come cibo quotidiano, entra nelle feste religiose e nei riti nuziali, nei quadri e nelle canzoni. Persino nelle nazioni "nuove" al riso, la coltivazione di questo prodotto ha modificati i paesaggi, introdotto nuovi piatti e ha fornito ai contadini nuove fonti di reddito.

Il riso è dunque un alimento, ma è anche di più: è società, cultura, politica, economia, bellezza del paesaggio e senso di appartenenza. **Il riso è vita.** Nell'anno internazionale dedicato al riso NET TUR, progetto per la valorizzazione del turismo in ambito rurale, dedica una serie di attività di animazione al questo importante alimento, che è inoltre, per l'area ob 2 della provincia di Mantova uno dei prodotti più tipici.

FINANZIATO NELL'AMBITO
DEL DOCUP OBIETTIVO 2 (2000/2006)
MISURA 1.9 "ANIMAZIONE
ECONOMICA" ASSE 1 SVILUPPO
DELLA COMPETITIVITÀ DEL
SISTEMA ECONOMICO
LOMBARDO - REGIONE
LOMBARDIA DG ARTIGIANATO,
NUOVA ECONOMIA, RICERCA E
TRASFERIMENTO
TECNOLOGICO, STRUTTURA
RICERCA E POLITICHE
COMUNITARIE.

Slow Food - Il riso / cena 1

La grande cucina del riso nel Mantovano



Sabato

4 settembre 2004

Le più famose ricette di riso del mantovano in chiave moderna. Cena con racconti, filmati e canti di mondariso con la partecipazione straordinaria del gruppo di canto popolare "Mundaris"

Menu

- Riso ebraico del sabato con spinacini all'agro
- Consommè con fagottino di riso alle regalie di pollo
- Risotto con pesce gatto in umido di piselli
- Puntello di filetto di maiale con risottino alla pilota
- Frittelle di riso con crema alla vaniglia

Vini

Verranno serviti i migliori vini dell'Alto e della Bassa mantovana.

Vini delle Aziende agricole Spezia, Ricchi di Stefanoni, La Prendina.

Quota di partecipazione alla cena: € 20,00

Per informazioni e prenotazioni:

Condotta Slow Food di Mantova Tel. 335 269903

Soppalco Pad. 2 - ore 20,30



La grande cucina
del riso
nel Mantovano

Slow Food - Il riso /cena 2

La storia della "Veneria" una corte del Vercellese



Domenica
5 settembre 2004

Cena con il Ristorante "Massimo" di Trino e immagini dal film *Riso amaro* (1949) di Giuseppe De Santis con Silvana Mangano, Vittorio Gassman, Doris Dowling, Raf Vallone

Menu

- Salam d'la duja, salame cotto e lardo
- Risotto con le rane
- Panissa vercellese con salamino vercellese
- Torta di riso

Vini

Verranno serviti i grandi vini della FATTORIA DEL CERRO di Montepulciano che è di proprietà della stessa Azienda.

Quota di partecipazione alla cena: € 20,00

Per informazioni e prenotazioni:

Condotta Slow Food di Mantova Tel. 335 269903

Soppalco Pad. 2 - ore 20,30



La storia
della "Veneria"
una corte del Vercellese

Slow Food - Il riso /cena 3

Il riso d'Oriente



Sabato
11 settembre 2004

June Bellamy, principessa birmana, cucinerà le migliori ricette orientali. Cena con spettacolo di danza con musica e balli. Verranno proiettate immagini relative ai paesi di provenienza delle pietanze presentate.

Menu

- **Bay Poun** (Cambogia) *Una preparazione che di solito si mangia per strada, come piatto una foglia di banano.*
- **Nasi Goreng** (Indonesia) *Piatto delle grandi feste con riso, gamberi e maiale.*
- **Korma Pilau** (India). *Una sontuosa preparazione dell'alta cucina del nord dell'India*
- **Htamane** (Birmania). *È una preparazione che viene cucinata in occasione della festa del raccolto.*

Bevande

Verranno serviti the orientali e vini di qualità in abbinamenti creati per l'occasione.

Quota di partecipazione alla cena: € 20,00

Per informazioni e prenotazioni:

Condotta Slow Food di Mantova Tel. 335 269903

Soppalco Pad. 2 - ore 20,30



Il riso
d'Oriente

Slow Food / laboratori di degustazione

Teatro del Gusto: conoscere, degustare, apprendere



Martedì 7 settembre 2004

Tutto sul nostro riso

Il risotto alla pilota e il risotto mantecato. Dimostrazioni, degustazioni, abbinamenti enologici.

Un esperto di riso insegnerà a riconoscere la qualità del prodotto per le varie utilizzazioni, si effettuerà degustazione comparata di vialone nano. Uno chef insegnerà ai presenti a preparare un risotto alla pilota e un risotto mantecato, e alla fine della serata degustazione dei due risotti preparati accompagnata da vini di grande livello.

Quota di partecipazione al laboratorio: € 10,00

Per informazioni e prenotazioni:

Condotta Slow Food di Mantova Tel. 335 269903

Soppalco Pad. 2 - ore 20,30



Venerdì 10 settembre 2004

Tutto sul riso d'Oriente

Il risi aromatici: dimostrazioni, degustazioni, abbinamenti enologici.

June Bellamy parlerà della storia e delle caratteristiche dei risi orientali. Degustazione comparata di riso aromatico, lezione di cucina del riso orientale con degustazione finale.

Quota di partecipazione al laboratorio: € 10,00

Per informazioni e prenotazioni:

Condotta Slow Food di Mantova Tel. 335 269903

Soppalco Pad. 2 - ore 20,30

Teatro del Gusto:
conoscere
degustare
apprendere

Spazio Riso

Mercatino del riso

Il pubblico potrà conoscere e acquistare il miglior riso mantovano e non
c/o Pad. 2 - dalle ore 20,30 nei giorni delle cene e dei laboratori del gusto

Museo del riso

Gli attrezzi dei campi e della pila, la testimonianza di una grande epopea
Soppalco Pad. 2 - apertura dalle ore 20,30

La coltivazione e la lavorazione del riso

Conferenza con il *prof. Tinarelli*, uno dei padri del riso italiano.
Saluti dell'assessore provinciale all'Agricoltura e alle attività produttive *Carlo Orlandini* e del presidente del Consorzio del Riso Vialone Nano Mantovano *prof. Bruno Fattori*

Martedì 7 settembre 2004 - ore 18,00 c/o Sala Convegni

Workshop: come valorizzare il riso mantovano?

Dedicato alle iniziative per difendere un riso di alta qualità

Giovedì 9 settembre 2004 - ore 18,00 c/o Soppalco Pad. 2

Partecipano:

Bruno Fattori, presidente del Consorzio Vialone Nano Mantovano

Gilberto Venturini, governatore di Slow Food - Condotta di Mantova

I produttori di riso

Esperti del settore



Spazio riso

informazioni

Segreteria c/o

García Consulting

tel. 0376.550237 - e.mail: info@garcia.it

Condotta Slow Food di Mantova

tel. 335.269903

Consorzio del Riso Vialone Nano Mantovano

tel. 0376.368865

Fiera Millenaria di Gonzaga srl

tel. 0376.58098 - www.fieramillenaria.it

ORARI D'INGRESSO IN FIERA

Sabato 4/9	ore 11,30 - 23,30
Domenica 5/9	ore 9,30 - 23,30
Lunedì 6/9	ore 17,00 - 23,30
Martedì 7/9	ore 17,00 - 23,30
Mercoledì 8/9	ore 9,30 - 12,30 (ingresso gratuito) ore 14,30 - 23,30
Giovedì 9/9 e Venerdì 10/9	ore 17,00 - 23,30
Sabato 11/9 e Domenica 12/9	ore 9,30 - 23,30

