



UNIONE EUROPEA  
FONDO EUROPEO  
DI SVILUPPO REGIONALE



Repubblica Italiana



Regione Lombardia



provincia  
di mantova



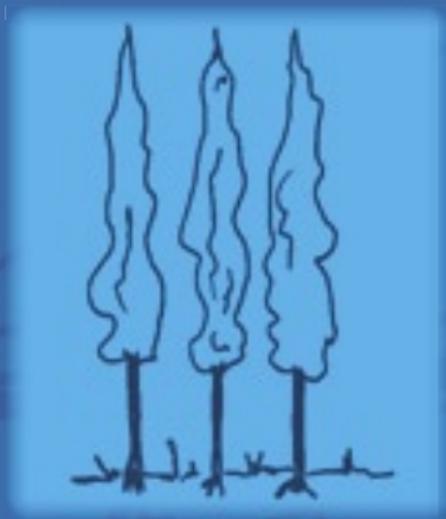
Fiera Millenara di Gonzaga

# 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**

**C**ena 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**

**I**l 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**

**I**l 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](http://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

