

con il contributo di



FONDAZIONE
BANCA
AGRICOLA
MANTOVANA

LA NUOVA MILLENARIA

LA RISCOPERTA DELLA TRADIZIONE.



DOMENICA 6 SETTEMBRE

convegno ore 18:00 • Sala Convegni G. Paolo Tosoni

NEL SEGNO DEI GONZAGA

Storia, cultura, attualità, gastronomia

Interverranno:

STEFANO BERNI (Grana Padano)

Una storia che da millenni si rinnova tutti i giorni

FABRIZIO BINACCHI (giornalista)

Da Gonzaga a Sabbioneta tra curve di campagna e orizzonti di storia

GIORGIO CIMARDI (storico)

Largine circondariale di Sabbioneta - Una via millenaria immersa nella natura

IGINO MORARI (Parmigiano-Reggiano)

Parmigiano-Reggiano: conoscere la storia, preservare le radici nell'oggi

MARCO PASQUALI (Sindaco di Sabbioneta)

La città ideale alla sfida del presente

GABRIELE VITTORIO RUFFI (Architetto)

L'ex convento di S. Maria a Gonzaga ed il convento dei serviti a Sabbioneta;
analogie e differenze dei rapporti con i Gonzaga

Moderatore GianCarlo Malacarne

Seguirà il convivio alle ore 20,30

**CENA: LA STORICA CUCINA NEI
TERRITORI SABBIONETANI**



con il contributo di



FONDAZIONE
BANCA
AGRICOLA
MANTOVANA



DOMENICA 6 SETTEMBRE

cena ore 20:30 • Padiglione 0

LA STORICA CUCINA NEI TERRITORI SABBIONETANI

IL BENEDICTO

servito di credenza

Tagliere di salumi "casalini" alla Gonzaga
ciccioli del contadino e lardo battuto con aglio e prezzemolo su
polenta fumante

servito di cucina

Tortelli di zucca del Viceré agli amaretti (blisgòn)

servito di cucina

Marubini del duca in brodo di cappone

servito di cucina

Stracotto d'asino all'Aragonese con polenta

servito di credenza

Formaggio Grana Padano con mostarda di mele campanine
I biscotti Filos di Sabbioneta intinti nella Malvasia dolce

Vino Lambrusco del territorio

Nocino della "Notte di San Giovanni"

**Costo della cena €38 - Prenotazioni al +39 0376 58098
oppure online sul sito fieramillenaria.it**

