

A Volta per star bene

Mostra-mercato dell'olio extravergine d'oliva e del vino novello
con prodotti tipici e tartufi delle Colline Moreniche del Garda

Sabato 8 - Domenica 9 Novembre 2008

Palazzo Gonzaga, Volta Mantovana

www.voltamn.it

Info e prenotazioni

Comune di Volta Mantovana

turismoecultura@comune.volta.mn.it

Tel. 0376-83.94.31/32 Fax: 0376-83.94.39

PROGRAMMA

La manifestazione si articola in 3 sezioni principali:

1. **Rassegna** del vino novello e dell'olio extravergine di oliva con **banco d'assaggio** dove gli appassionati potranno assaggiare i prodotti esposti
2. **Mostra-mercato** le aziende espositrici presentano e mettono in vendita i loro prodotti: vino, olio, tartufi, salumi, formaggi, confetture e prodotti da forno
3. **Degustazioni** guidate durante le quali gli appassionati potranno confrontare olio extravergine d'oliva e vino novello in abbinamento con i prodotti locali, guidate da sommelier e analisti sensoriali. *Si consiglia la prenotazione.*

INGRESSO

Ingresso 5 euro con assaggio di novello, olio extravergine d'oliva e prodotti tipici.

A disposizione bicchiere da degustazione con busta porta bicchiere, 2 euro.

SABATO 8

- Ore 10,00 Inaugurazione ufficiale e apertura Mostra-Mercato
- Ore 11,00 **Convegno** *I tartufi nelle Colline Moreniche del Garda: realtà e prospettive future* a cura di **Virgilio Vezzola**, presidente dell'Associazione Tartufai Bresciani e **Paolo Papazzoni**, presidente dell'URAP, Unione Regionale delle Associazioni dei tartufai lombardi e del Trifulin Mantuan sarà presente l'attore **Fabio Testi**, grande appassionato di tartufi.
- Ore 15,30 Rappresentazione della mungitura a mano di vacche da latte e caseificazione a cura dei produttori del Grana Padano
- Dalle ore 16,00 Degustazioni guidate*
- Ore 19,00 Chiusura Mostra-Mercato

DOMENICA 9

- Ore 9,30 Riapertura Mostra-Mercato
- Dalle ore 11,00 Degustazioni guidate*
- Ore 14,30 Gara di cani da tartufo nei giardini di Palazzo Gonzaga
- Ore 15,30 Rappresentazione della mungitura a mano di vacche da latte e caseificazione a cura dei produttori del Grana Padano
- Ore 19,00 Chiusura manifestazione

Visite guidate

Durante l'evento, possibilità di visite guidate a Palazzo Gonzaga e al mastio del Castello.

Mostre a Palazzo Gonzaga

- *La Civiltà Contadina*: i contadini presentano attrezzi e macchine divenute ormai rarissimi oggetti da collezione, a cura del Gruppo Giovani della Coldiretti, *Giardino Scuderie*
- *I tartufi delle Colline del Garda*, a cura dell'Ass. Tartufai Bresciani, *Casa del Giardiniere*
- *I funghi delle Colline Moreniche*, a cura dell'Ass. Micologica Bresadola (MN) *Casa del Giardiniere*
- *Rassegna dell'editoria di settore* a cura della Libreria Di Pellegrini di Mantova *Palazzo Gonzaga*
- *Mostra di pittura, Palazzo Gonzaga*

Kindergarten

- Spazio-bambini con animatori professionisti.

GIORNATA DEL RINGRAZIAMENTO – DOMENICA 9

- Ore 8,30 Raduno dei trattori in Piazza Cantarana
- Ore 9,00 Colazione del contadino
- Ore 10,30 Sfilata per le vie del paese
- Ore 11,00 Santa Messa: Chiesa Parrocchiale, offerta dei prodotti della terra e benedizione delle macchine agricole.
- Ore 12,30 Pranzo del Ringraziamento

Cena di Gala Il tartufo sposa la tradizione

Con **Oswaldo Murri**, analista sensoriale e **Virgilio Vezzola**, presidente dell'Ass. Tartufai Bresciani

Sabato 8 ore 20,00 presso il Ristorante La Fontana

Località Ferri, Via Ferri 11, Volta Mantovana Tel 0376-838096.

Euro 40, prenotazione obbligatoria

Antipasti

Tartine con tartufo, Luccio in salsa con polenta abbrustolita

Primi

Zuppa di funghi

Pennette con tartufo

Secondi

Quaglia ripiena con polenta al tartufo

Tagliata di manzo ai ferri

Dolce di castagne

e caffè

Le pietanze saranno accompagnate dai migliori vini delle cantine dei colli mantovani.