



www.fieramillennaria.it

TUTTI I GIORNI programma completo su fieramillennaria.it

AGRICOLTURA

La fattoria di "Italiaveva" (area Stalle)
La Millennaria dei Bambini

- Tutte le sere alle **ore 21 Mungitura in diretta**. Scopriamo dal vivo come avviene la mungitura.
- **Esposizione razze ovi-caprine**. Le capre con la loro simpatia hanno conquistato le famiglie che visitano la Fattoria. In esposizione capi di razza Camosciata e Bionda dell'Adamello e ovini di razza bergamasca, allevati in provincia di Mantova
- **Esposizione razze equine, suine iscritte ai libri genealogici allevate in Provincia di Mantova**.
- **Rassegna settore avicolo e cunicolo** Esposizione di razze iscritte al Libro Genealogico e ai registri anagrafici.

MANTOVA GOLOSA

"Dall'uovo alla gallina" L'eccellenza delle filiera avicola lombarda, questo è il tema della Millennaria 2019. Eventi, incontri e show cooking che hanno l'obiettivo di illustrare ai consumatori il valore di questa filiera Made in Italy al 100%. Confermatissimo il PAD. 0, punto fermo della manifestazione, dedicato ai prodotti e ai produttori delle terre mantovane: 1400 metri quadrati con stand, eventi, racconti dei produttori e degustazioni, lezioni di cucina e show cooking, tutto declinato alla scoperta delle eccellenze agroalimentari mantovane e lombarde.

AREA EVENTI (Pad. 0)

Show cooking, presentazioni, incontri con gli chef, lezioni di cucina e momenti informativi sulle intolleranze alimentari e tanto altro ancora per avere maggiore consapevolezza della qualità di ciò di cui noi ci nutriamo. Uno spazio dove il pubblico della Millennaria potrà osservare le lavorazioni e la trasformazione dei prodotti, capire segreti o nuove tecniche di conservazione, lavorazione e cottura, apprendere nozioni storico culturali legate ai prodotti.

MANTOVA GOLOSA EXPERIENCE (Pad. 0)

Uno spazio dedicato alla valorizzazione della filiera avicola lombarda, ai prodotti tradizionali mantovani e ai suoi produttori. Scoprire la biodiversità del territorio mantovano. Un'area dedicata all'incontro con i produttori dove comprendere le loro esperienze, le tradizioni familiari e le innovazioni introdotte. I visitatori di Mantova Golosa, verranno guidati alla scoperta dei prodotti attraverso degustazioni, ricette, consigli e aneddoti. In questo percorso verranno accompagnati dalla Scuola di Arti & Mestieri F. Bertazzoni di Suzzara e da Fabio Bortesi.

LA MILLENARIA DEI BAMBINI

Ci saranno diversi momenti in cui i bambini presenti in fiera saranno protagonisti, impareranno a conoscere alcuni dei nostri prodotti, dalla carne bianca alle uova,

dal formaggio ai nostri salumi tipici, una serie di laboratori dedicati ai consumatori di domani per renderli sempre più consapevoli. Le star di questi eventi saranno il Parmigiano Reggiano e il Grana Padano, le carni bianche e le uova, la frutta e la verdura.

A cura di Fiera Millennaria e Concooperative Mantova

CONFAGRICOLTURA VILLAGE (Pad. 0)

Uno spazio esclusivo interamente dedicato ai produttori. Vieni a scoprire come coltivare il futuro innovando Consulenza: gestione rifiuti

Per tutta la settimana sarà presente un tecnico di Cascina Pulita in un corner informativo dedicato per consulenza tecnica e info alle aziende sul tema gestione dei rifiuti

CONCOOPERATIVE MANTOVA (Stand Pad.0)

Mantova si caratterizza per essere l'unica provincia che può ospitare entrambe le eccellenze del settore lattiero-caseario: Grana Padano e Parmigiano Reggiano. Nello stand all'interno del Pad. 0, verranno presentate tutte le matricole afferenti alle produzioni del nostro territorio suddivise sui due areali del Grana Padano e del Parmigiano Reggiano. L'esposizione delle forme, su apposita struttura realizzata con scalere, consentirà di riprodurre in scala ridotta un magazzino volto a valorizzare tutte le realtà cooperative aderenti attraverso le loro rispettive matricole. Alcuni caseifici si presenteranno al pubblico della Millennaria, per fare conoscere la propria storia e le proprie

peculiarità e per fare degustare le eccellenze della propria produzione. Queste iniziative tengono conto che la cultura di prodotto fa crescere il mercato nel quale i consumatori sono sempre più avidi di informazioni.

PAROLE DI COOPERAZIONE (Piazza grande tutte le sere)

Il 2019 vede i 70 anni di Concooperative Mantova e i 100 anni di Concooperative nazionale. Sul palco di Piazza grande ogni serata, prima dello spettacolo principale, verranno portati all'attenzione del pubblico della Millennaria dei messaggi che illustrano e spiegano cosa significa cooperazione nel territorio mantovano e non solo, quali valori sono alla base di questo movimento, i servizi che vengono offerti, le economie che generano le varie attività, le attenzioni ai più fragili ecc.

Cooperazione, partecipazione, solidarietà, agroalimentare, lavoro, innovazione queste alcune delle parole che verranno declinate durante la serata.

L'OPERA TRADOTTA DI GIULIO ROMANO (PAD. 0)

Tavole originali di maestri incisori dal 1500 al 1800
Mostra e catalogo a cura del circolo filatelico, numismatico ed hobbistico di Gonzaga e di F. Capisani.

CONSORZIO AGRITURISTICO MANTOVANO (Pad. 1)

Il Consorzio agriturismo ripropone nel padiglione 1 della Fiera Millennaria di Gonzaga, l'agricoltura contadina: Punto d'informazione. Tutto ciò che serve per avviare

un agriturismo, un laboratorio di trasformazione, una fattoria aperta, una fattoria didattica, una fattoria sociale. Corsi di formazione per operatori e gestione agricola.

MERCATO CONTADINO IN FIERA (PAD. 1)

Il tradizionale mercato contadino con un'ampia disponibilità di prodotti di fattoria, biologici e da biodiversità. Assaggi e confezioni da portare a casa.

DISPENSA CONTADINA (PAD. 1)

Sarà possibile acquistare una vasta gamma di prodotti contadini ed avere tante idee per i regali di ogni giorno.

Agricoltura: incontri per conoscere l'agricoltura contadina. Uno spazio per conoscere i prodotti e le storie dell'agricoltura contadina. Laboratori del gusto, degustazioni gratuite, selezione delle migliori mostarde mantovane di fattoria e dei migliori salam casalin dei contadini mantovani.

(Tutti i giorni dalle 19.30 alle 22 e la domenica dalle 10 alle 22).

Il calendario completo degli incontri su www.agriturismomantova.it.

MACCHINE AGRICOLE E INDUSTRIALI (Corsi Agricole)

Tutti i giorni 8000 mq dedicati alle ultime novità in materia di macchine e attrezzature agricole, zootecniche ed industriali con una mostra speciale.

SALONE DELL'ARREDAMENTO E DELLA CASA (Pad. 4)

Per il nono anno si rinnova l'appuntamento all'interno della campionaria. Un intero padiglione promuove il

settore dell'arredamento e della casa in tutte le sue varietà e forme d'espressione, presentando prodotti ed oggetti di carattere contemporaneo e di design.

ESPOSIZIONE AUTO

Esposizione delle migliori case automobilistiche con le ultime novità e tante opportunità di buoni acquisti. Sarà presente un simulatore a disposizione del visitatore per provare le emozioni e le sensazioni di guidare una Formula 1

LUNA PARK

Storico elemento della Millennaria, un intero parco divertimenti per piccoli e grandi con le più svariate attrazioni.

Giovedì 6 settembre quasi tutte le attrazioni saranno al costo di € 1.

RISTORAZIONE

Tante le opportunità per cenare, pranzare o fare uno spuntino gustoso in fiera.

- La Bettolaccia
- La Reggiolese
- La Pizzeria "Millennaria"
- Il Pascolo, I
- Lo Spiedo, grill e cucina tradizionale

La Via dello Street Food (Via Peccati Mortali) con decine di food truck di qualità

- 1 MOSTRE ZOOTECHNICHE
- 2 MANEGGIO
- 3 AREA GRANDI EVENTI
- 4 LUNA PARK
- 5 SALONE ARREDAMENTO CASA
- 6 MANTOVA GOLOSA
- 7 CONCESSIONARI AUTO
- 8 MACCHINE AGRICOLE E INDUSTRIALI

- 9 SALA CONVEGNI
- 10 STREET FOOD
- 11 SALONE AGROALIMENTARE
- 12 AREA AMBULANTI
- 13 RING STALLE
- 14 BURATTINI

- P0 PADIGLIONE 0
- P1 PADIGLIONE 1
- P2 PADIGLIONE 2
- P3 PADIGLIONE 3
- P4 PADIGLIONE 4
- P5 PADIGLIONE 5
- P7 PADIGLIONE 7

- A PIAZZA GRANDE
- S CORSIA STADIO
- T CAMPO DA TENNIS
- B BOCCIODROMO
- U UFFICI FIERA MILLENARIA
- Z CORSIA 1

- i1 ingresso Via FIERA MILLENARIA
- i2 ingresso Via P. TOGLIATTI
- i3 ingresso EX CONVENTO
- i4 ingresso SANTA GIULIA
- i5 ingresso ESPOSITORI

- R1 PIZZERIA MILLENARIA
- R2 BETTOLACCIA
- R3 REGGIOLESE
- R4 LO SPIEDO
- R5 IL PASCOLO



ABBONAMENTI

Abbonamento 10 ingressi € 20

max 3 ingressi al giorno non contemporanei in vendita fino a Domenica 02/09

Abbonamento 5 ingressi € 15

max 1 ingresso al giorno in vendita fino a Mercoledì 05/09

Abbonamento 3 ingressi € 12

max 1 ingresso al giorno in vendita fino a Venerdì 06/09

INDICAZIONI SIAE

Note di utilizzo:

1. Ogni abbonamento è personale e non nominativo;
2. Il titolare dell'abbonamento deve conservare e portare con il proprio abbonamento, durante ogni visita alla manifestazione;
3. Lo stesso abbonamento non può essere utilizzato da più persone nello stesso momento;
4. Non è consentito cedere il proprio abbonamento ad altri mentre ci si trova in visita alla manifestazione;

La violazione delle norme può comportare il ritiro dell'abbonamento da parte dell'organizzazione

PROMO VISITATORI MINORENNI

Abbonamento Junior 10 ingressi € 10 (valido dai 14 ai 17 anni)

max 2 ingressi al giorno

L'abbonamento deve riportare nome, cognome, data di nascita del fruitore e dovrà riportare il nome di un tutore (Genitore).

Il visitatore, titolare dell'abbonamento, dovrà sempre esibire il documento di identità.

ORARI

Sabato 31 agosto dalle 17,00 alle 23,30

Domenica 1, Sabato 7 e Domenica 8

dalle 9,30 alle 23,30

Lunedì 2, Martedì 3, Mercoledì 4, Giovedì 5, Venerdì 6,

dalle 17,00 alle 23,30

Mercoledì 4 dalle 9,30 alle 12,30

(ingresso gratuito con accesso alle sole aree esterne)

INGRESSO

Intero: Euro 8 nei giorni 31 agosto, 1-7-8 settembre

Ridotto: Euro 6 nei giorni 2-3-4-5-6 settembre

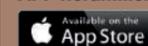
Junior 14 - 17 anni € 3

Gratuito fino a 13 anni.

Il programma può subire variazioni. Per i dettagli e gli aggiornamenti:

www.fieramillennaria.it

APP fieramillennaria



"Fiera Millennaria di Gonzaga srl"

Via Fiera Millennaria, 13 - 46023 Gonzaga (MN)

Tel. 0376/58098 - Fax 0376/528153

e-mail: info@fieramillennaria.it

SABATO 31 AGOSTO

AGRICOLTURA

Ore 10.30 (Pad. 0 | Sala Convegni)

Carboidrati e amido nell'alimentazione delle bovine da latte: nuovi indici di valutazione. A cura di CortalExtrasoy Spa

Ore 17.30 (Pad. 0 | Confagricoltura Village)
Inaugurazione Confagricoltura Village

Ore 19.00 (Pad. 0 | Confagricoltura Village)

Presentazione tecniche di agricoltura di precisione

ZOOTECNIA ED EQUITAZIONE

Ore 19.00 (area Stalle e Ring Zootecnico)

4° Edizione Mostra Moorologica Interprovinciale CAITPR
Razze Italiane e prova di conduzione ufficiale di LG.

MANTOVA GOLOSA

Ore 18.00 (Pad. 0 | Mantova Golosa Experience)

Uova in cucina - A cura di Scuola di Arti & Mestieri F. Bertazzonie Fabio Bortesi "Il Tarassaco"

Ore 18.30 (Pad. 0 | Stand Coldiretti)

Peperoniamo!

Il peperone bianco, ambasciatore della mantovanità.

A cura Agrichef Coldiretti

Ore 20.30 (Pad. 0 | Area Eventi)

Dolci e generazioni a confronto

A cura di Fiera Millenaria, con la partecipazione della

MARTEDI 3 SETTEMBRE

AGRICOLTURA

Ore 18.30 (Pad. 0 | Confagricoltura Village)

Giornata informativa per servizi Confagricoltura

(uff. tecnico, patronato, Caf)

Ore 21.00 (Pad. 0 | Sala Convegni)

Cimice asiatica - Danni economici ed esperienze di contrasto
Diffusione e danni economici causati dalla cimice asiatica in Lombardia.

A cura del Consorzio Agrituristico Mantovano

ZOOTECNIA ED EQUITAZIONE

Ore 10.00 (Ring Stalle)

14° National junior show (Parte Teorica)

Manifestazione a carattere ufficiale riservata a giovani dell'AGAFI, Attività Giovanile di A.N.A.F.I.J. (Associazione Nazionale Allevatori della Frisona e Jersey Italiana

Ore 17.00 (Maneggio)

Millenaria a quattro zampe
5° edizione La Millenaria dei Bambini

Comportamenti di base e individuazione del carattere del cane. Attività a cura di Asd Dammi una zampa, Asd Centro Cinofilo Lo spirito del cane, Aldo Taietti educatore cinofilo e addestratore

Ore 18.30 (Pad. 0 | Stand Coldiretti)

Diamoci la zampa!

Pet education e attività ludico-educative finalizzate ad ampliare le conoscenze dei bambini sulle razze canine ed il mondo cinofilo. A cura del Gruppo Cinofilo Virgiliano

SABATO 7 SETTEMBRE

AGRICOLTURA

Ore 19.00 (Pad. 0 | Confagricoltura Village)

Presentazione tecniche di agricoltura di precisione

Ore 20.30 (Pad. 0 | Sala Convegni)

Riduzione delle emissioni in atmosfera delle aziende zootecniche: Bando regionale “Aria 2019“
Regione Lombardia, Dottori Agronomi e imprenditori agricoli alleati per il cambiamento climatico
A cura di Ordine dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali della provincia di Mantova.

ZOOTECNIA ED EQUITAZIONE

Ore 18.00 (Maneggio)

Battesimo della sella La Millenaria dei bambini

Ore 20.30 (area Maneggio)

Show Equestre. La Millenaria dei bambini

MANTOVA GOLOSA

Ore 17.00 (Pad. 0 | Mantova Golosa Experience)

Vino artigianale dell'azienda agricola Bugno Martino
A cura di Azienda Agricola Bugno Martino, Scuola Arti & Mestieri F. Bertazzoni

Ore 18.30 (Pad. 0 | Area Eventi)

Presentazione del progetto Filiera dei salumi Mantovani.
Conferenza stampa.

A cura di Camera di Commercio di Mnatova, Fiera Millenaria, Accademia Gonzaghesca degli scalchi.

Scuola Arti & Mestieri F. Bertazzoni di Suzzara.

Ore 20.30 (Pad. 0 | Mantova Golosa Experience)

Té a pasto

A cura di Barbara Vola, Tea Sommerlier e Tea Blogger, Scuola di Arti & Mestieri F. Bertazzoni e Fabio Bortesi "Il Tarassaco".

Ore 20.30 (Pad. 0 | Stand Parmigiano Reggiano)

Mixology e Parmigiano Reggiano

Degustazione di Cocktail dedicati a differenti stagionature di Parmigiano Reggiano.

SPETTACOLI E CULTURA

Ore 21.30 (Piazza Grande)

"Ci vediamo al Bar Toletti" e accompagnamento musicale

Varietà di intrattenimento con Marino Bartoletti

Una serata tra aneddoti, racconti, musica e sport che spazieranno da Alex Zanardi a Bob Dylan, passando per Giorgio Gaber, Niki Lauda, Marco Pantani e Sandro Ciotti, Enzo Bearot e John Lennon, Enzo Ferrari e Roberto Baggio, Diego Maradona e Lucio Dalla, Beppe Viola e Freddy Mercury.

Condotta da Giacomo Borghi di Radio Pico, il giomalista Marino Bartoletti amalgama i protagonisti dei suoi racconti con sapienza e umanità, in un meraviglioso mix di uomini e di sentimenti.



Ore 19.00 (Pad. 0 | Sala Workshop)
Sostenibilità e innovazione: alla scoperta del biometano
Convegno - dedicato al biometano con Bnl, Anb e Cgb
A cura di Confagricoltura Mantova

Ore 20.30 (Pad. 0 | Area Eventi)
Arti & Mestieri show: le carni bianche e uova nella nostra dieta. A cura di Scuola di Arti & Mestieri e Fabio Bortesi "Il Tarassaco".
In caso di maltempo l'area eventi verrà utilizzata per ospitare l'evento con Simone Rugiati.
SPETTACOLO E CULTURA
Ore 21.00 (Piazza Grande)
Simone Rugiati
Cooking show e swinggredients (Bengi & Band)
Cucina conoscenza e musica, 5 ingredienti per un piatto straordinario
In caso di maltempo la piazza di Mantova Golosa verrà utilizzata per ospitare l'evento con Simone Rugiati.

Ore 20.30 (Ring Stalle)

14° National junior show

Gara di toelettura

Manifestazione a carattere ufficiale riservata a giovani dell'AGAFI, Attività Giovanile di A.N.A.F.I.J. (Associazione Nazionale Allevatori della Frisona e Jersey Italiana).

MANTOVA GOLOSA

Ore 18.30 (Pad. 0 | Stand Coldiretti)

Il riso mantovano: quando la differenza si gusta
A cura Agrichef di Coldiretti

Ore 20.00 (Pad. 0 | Mantova Golosa Experience)

Sicurezza degli Alimenti di Origine Animale
A cura del Dipartimento Veterinario e del Distretto Basso Mantovano.

Ore 18.30 (Pad. 0 | Stand Coldiretti)

La zucca “capel da pret”: varietà antica da valorizzare
A cura Agrichef di Coldiretti Mantova

Ore 18.30 (Mantova Golosa Experience)
L' "Arte" dell'aperitivo è un "Mestiere"
Aperitivo con degustazione per il pubblico.

A cura dei ragazzi della classe Sala e Bar e il prof. Giuseppe Donato della Scuola di Arti & Mestieri F. Bertazzoni

Ore 20.30 (Pad. 0 | Area Eventi)

Cosa c'è nel Frigo ?

Apriamo il frigorifero di alcuni personaggi locali e scopriamo quali sono le loro abitudini alimentari.

Tinto, autore e conduttore RAI e RADIO 2, con ironia e piglio informativo dialogherà con gli ospiti per carpirne abitudini alimentari, aneddoti legati al cibo e memorie delle loro tradizioni. Ai fornelli si cimenterà lo chef Gregori Nalon, volto televisivo di RAI1, che cucinerà piatti a base di carne bianca e uova. Gli ospiti saranno la Dott. ssa Fiorenza Baciocchini, Direttore della Fondazione BAM e il giocatore del Rugby Viadana Giorgio Bronzini.

A cura di Fiera Millenaria, Angelo Po, Cirelli Soluzioni Alberghiere, con la partecipazione di Tinto e chef Gregori Nalon.

Ore 20.30 (Pad. 0 | Mantova Golosa Experience)

Carni bianche e uova nella nostra dieta

A cura di Scuola di Arti & Mestieri F. Bertazzonie Fabio Bortesi "Il Tarassaco"

Ore 20.30 (Pad. 0 | Stand Parmigiano Reggiano)

Mixology e Parmigiano Reggiano

Degustazione di Cocktail dedicati a differenti stagionature

DOMENICA 1 SETTEMBRE

INAUGURAZIONE

Ore 10.00 (Pad. 0 | Area Eventi)

Alla presenza dell'Assessore all'Agricoltura di Regione Lombardia Fabio Rolfi. Al termine della inaugurazione la Pro loco di Marmirolo presenterà la nuova De.Co. **“Luccio in salsa di Marmirolo”**, piatto della tradizione.

AGRICOLTURA

Ore 6.00 (Canale di bonifica Gonzaga)

Pesca con Bilancio “Trofeo Fiera Millenaria”. Gara Nazionale.
Organizzazione società A.P.S.D. Mogliese - Tubertini in collaborazione con la F.I.P.S.A.S. di Mantova

Ore 16.00 (Pad. 0 | Sala Covegni)

Innovazioni Green: competenze, lavoro e nuova impresa
Gli istituti Fermi e Strozzi raccontano il progetto con Fondazione Cariverona e le opportunità future in ambito green e circular economy con PromImpresa-Borsa Merc.

Ore 19.00 (Pad. 0 | Confagricoltura Village)
Presentazione tecniche di agricoltura di precisione

ZOOTECNIA ED EQUITAZIONE

Ore 10.00 (area Stalle e Ring Zootecnico)

4° edizione Mostra morfologica interprovinciale CAITPR

Ore 16.00 (area Stalle e Ring Zootecnico)

Premiazioni mostra morfologica interprovinciale CAITPR a seguire SHOW razze italiane

questo "Ristorante di confine", collocato fra le province di Mantova e Modena, e fra due regioni, Lombardia e Emilia Romagna.
A cura del Ristorante La Dogana di Moglia.

Ore 20.30 (Pad. 0 | Area Eventi)

Superfood in cucina

A cura di Alessandro Algeri, Scuola di Arti & Mestieri F. Bertazzoni e Fabio Bortesi "Il Tarassaco"

Ore 20.30 (Pad. 0 | Stand Parmigiano Reggiano)
Parmigiano Reggiano in fermento.
Il Parmigiano Reggiano in abbinamento alle Birre del territorio.
Ore 21.30 (Pad. 0 | Area Eventi)
Dal latte al gelato
Dalla materia prima, il latte, al banco vendita, il gelato.
A cura di gelateria K2 e dell' Azienda Fabbri 1905

SPETTACOLO E CULTURA

Ore 18.00 (Pad. 7)

“Il bambino, il re e l'astronauta”

Spettacolo in atto unico di burattini “a guanto”.

Ore 20.00 (Maneggio)

Free style cross - fmx international freestyle team
Provenienti da diverse nazioni d'Europa, si sfideranno a 10 metri di altezza a suon di Trick mozzafiato saltando sul piu grande e scenografico atterraggio mobile d'Europa, completo di luci e giochi pirotecnici.

Ore 20.00 (Piazza Grande)

Esbizione di balli caraibici

Esbizione di danze latino americane con la presenza di atleti di livello internazionale.

DOMENICA 8 SETTEMBRE

AGRICOLTURA

Ore 10.00 (Pad. 0 | Sala Convegni)

Anziani oggi: ”invecchiamento attivo per una vita serena”

A cura di Federpensionati Coldiretti Mantova

Ore 17.00 (Pad. 0 | Sala Convegni)

Ricordando Dino Villani

Al 30° dalla scomparsa
A cura di Federpensionati Coldiretti Mantova
Il reddito da allevamento - il contratto di soccida
Prima Parte: la tassazione del reddito da allevamento, aspetti peculiari in capo al soccidante e socciario
Seconda parte: detraibilità IVA in presenza di contratti di soccida; aspetti contrattuali del contratto di soccida.
Moderatore: dott.ssa Giorgia Salardi - commercialista Mantova

Relatori: Dott.ssa Alessandra Caputo - commercialista Mantova - Dott. Alberto Tealdi - commercialista Cuneo
A cura di ODCEC Ordine Dottori Commercialisti ed Esperti Contabili di Mantova - UGDCEC Unione Giovani Dottori Commercialisti ed Esperti Contabili di Mantova

Ore 16.30 (Sala Workshop)

Progetto ENeet rural. coltivare nuovi orizzonti: territorio, giovani, opportunità
a cura di Consorzio Oltrepò Mantovano e Sol.Co. Mantova

Ore 18.30 (Pad. 0 | Confagricoltura Village)
Architettura rurale tra sviluppo tecnologico e tutela del territorio
premiazione terza edizione rassegna fotografica Giovane Terra
a cura di Anga e Confagricoltura Mantova

20.30 (Pad. 1 | Stand Consorzio Agrituristico Mantovano)
Di zucca in zucca XXIII edizione

A cura di Consorzio Agrituristico Mantovano

Ore 18.00 (area Maneggio)

Falconeria - La Millenaria dei Bambini

Impariamo a conoscere il falco, il barbagianni, l'aquila.

Esposizione esemplari di Falconeria e laboratorio di “conoscenza” dei volatili in esposizione.

MANTOVA GOLOSA

Ore 11.30 (Pad. 0 | Stand Parmigiano Reggiano)

L'aperitivo dei Gonzaga - Degustazione di Parmigiano Reggiano in abbinamento ai vini delle cantine mantovane.

Ore 16.00 (Pad. 0 | Mantova Golosa Experience)

Gluten Free on the Road- La Millenaria dei Bambini
Ricette sane con ingredienti del territorio senza glutine.
A cura di AIC Mantova e la partecipazione di Raffaella Lodi

Ore 16.00 (Pad. 0 | Area Eventi)

A tutta Pizza - Mantova Golosa ospita la pizza fra i suoi eventi. Per il primo anno, in collaborazione con Cirelli Soluzione Alberghiere, verrà installata una “pizzeria” a disposizione di panificatori, pizzaioli e degli chef che si alterneranno in Mantova Golosa.

Preparazione di diverse tipologie di pizza utilizzando farine di Mantograno, salumi mantovani e altri prodotti del nostro territorio. Con degustazione finale.
Con la partecipazione di Marino Tanfoglio
A cura di Fiera Millenaria e Confagricoltura Mantova

Ore 17.00 (Pad. 1 | Consorzio Agrituristico Mantovano)

La Millenaria dei Bambini
Mani in pasta – laboratorio di cucina per bambini
A cura dell'agriturismo “Corte Erbatice”

Ore 21.30 (Piazza Grande)

Cabaret - Scintilla e Gianluca Impastato
da Colorado

GIOVEDI 5 SETTEMBRE

AGRICOLTURA

Ore 18.30 (Pad. 0 | Stand Coldiretti)

La persona al centro: consulenza in materia previdenziale
Il team Epaca Coldiretti Mantova a vostra disposizione

Ore 18.30 (Pad. 0 | Confagricoltura Village)

Il mercato agroalimentare oggi: dai trattati di libero scambio al rischio dazi

A seguire apericena spazio Confagricoltura Village a cura di Scuola Arti e Mestieri F. Bertazzoni

Ore 20.30 (Pad. 0 | Sala Convegni)

Mantova: agricoltura, tendenze e mercati. Uno sguardo al futuro.
A cura di Coldiretti Mantova

ZOOTECNIA ED EQUITAZIONE

Zootecnia

Ore 10.00 (Area Stalle e Ring Zootecnico)

National Junior Show, gara di giudizio morfologico.

Ore 16.00 (Area Stalle e Ring Zootecnico)

National Junior Show, gara a quiz

Ore 20.30 (Area Stalle e Ring Zootecnico)

Gara di conduzione

14° NATIONAL JUNIOR SHOW

Manifestazione a carattere ufficiale riservata a giovani dell'AGAFI, Attività Giovanile di A.N.A.F.I.J. (Associazione

Ore 18.30 (Pad. 0 | Stand Coldiretti)

Agritutoriali: agricosmesi

Prodotti per il benessere del corpo a base di erbe aromatiche coltivate e raccolte in campo.
A cura dell'Azienda Agricola Perini Alice (Villimpenta)

Ore 19.00 (Pad. 0 | Area Eventi)

La pizza Gourmet

Un pizzaiolo pluripremiato in diverse competizioni nazionali e internazionali presenterà al pubblico della Millenaria diverse preparazioni di pizze gourmet, utilizzando ingredienti del nostro territorio.
A cura di Fiera Millenaria e Cirelli Soluzioni Alberghiere

Ore 20.30 (Pad. 0 | Stand Parmigiano Reggiano)

Mixology e Parmigiano Reggiano

Degustazione di Cocktail dedicati a differenti stagionature di Parmigiano Reggiano.

Ore 20.30 (Pad. 0 | Mantova Golosa Experience)

Té a pasto.

A cura di Barbara Vola, Tea Sommelier e Tea Blogger, Scuola di Arti & Mestieri F. Bertazzoni e Fabio Bortesi"Il Tarassaco".

SPETTACOLO E CULTURA

Ore 21.30 (Piazza Grande)

Killer Queen Band - Omaggio ai Queen

Nazionale Allevatori della Frisona e Jersey Italiana).

MANTOVA GOLOSA

Ore 20.00 (Pad. 0 | Mantova Golosa Experience)

Carni bianche e uova nella dieta.

Con la collaborazione di un nutrizionista dell'ATS

A cura di ATS e Scuola di Arti & Mestieri F. Bertazzoni

Ore 20.30 (Pad. 0 | Stand Parmigiano Reggiano)

Parmigiano Reggiano in fermento.
Il Parmigiano Reggiano in abbinamento alle Birre del territorio.

Ore 21.00 (Pad. 0 | Area Eventi)

Tecniche di panificazione senza glutine

A cura di Cirelli Soluzioni Alberghiere con la partecipazione dello Chef Walter Frontalini.

SPETTACOLO E CULTURA

Ore 18.00 (Pad. 7)

“CAPPUCETTO RUSSA”

Spettacolo in atto unico di burattini “a guanto”.

Ore 20.00 (Maneggio)

Free style cross - fmx international freestyle team

Provenienti da diverse nazioni d'Europa, si sfideranno a 10 metri di altezza a suon di Trick mozzafiato saltando sul più grande e scenografico atterraggio mobile d'Europa, completo di luci e giochi pirotecnici.

Ore 21.30 (Piazza Grande)

Orchestra Europea Discanto

Concerto diretto dal Maestro Maurizio Tambara

Cucinare utilizzando erbe aromatiche, spezie, erbe spontanee.
A cura di Scuola di Arti & Mestieri F. Bertazzoni e Fabio Bortesi "Il Tarassaco"

Ore 17.00 (Pad. 0 | Area Eventi)

Il Caseificio si presenta!

Tinto intervisterà i protagonisti di un caseificio mantovano che racconteranno la loro storia con aneddoti e curiosità.
A cura di Consorzio Parmigiano Reggiano e con la partecipazione di Tinto