

Passiti, esperienza sensoriale

A Volta verranno proposti anche in abbinamento con cioccolato, formaggi e sigari

Non si tratta solo di mere degustazioni di pregiate etichette, bensì di vere e proprie esperienze sensoriali: a Volta Mantovana torna con la quindicesima edizione la Mostra Nazionale dei vini passiti e da meditazione.

Un programma ricchissimo che accoglierà i numerosi visitatori a partire da sabato 29 aprile sino a lunedì 1 maggio, nella favolosa ambientazione cinquecentesca di Palazzo Gonzaga Cavriani. L'inaugurazione della manifestazione, alla presenza delle autorità, avverrà sabato alle 12, subito dopo l'apertura degli spazi espositivi attivi fino alle 19.30. Alle 20.15 è in programma la cena (su prenotazione), nel salone delle Scuderie del Palazzo; quest'ultima è prevista anche per la serata di domenica.

Come ogni anno la manifestazione non vuole deludere intenditori e non, grazie alla presenza di moltissime etichette provenienti da tutta Italia, come la Vernaccia, il Sagrantino di Montefalco, e molti altri. Certamente non mancheranno gli ospiti internazionali: lo scorso anno ricordiamo la presenza della Georgia con il suo antico metodo di vinificazione, i passiti croati, ed il Madeira portoghese. Mentre i palati più tradizionali incontreranno i grandi classici. Tuttavia, qualunque sia la propria preferenza, l'assaggio di ogni qualità sarà accompagnato ed illustrato da sommelier e analisti sensoriali di fama nazionale. Chi si avvicina per la prima volta alla mostra potrà affac-



» La rassegna a Palazzo Gonzaga si svolgerà dal 29 aprile fino al primo maggio Vini dall'Italia e dal mondo

ciarsi al grande banco d'assaggio allestito nel giardino principale, luogo in cui si potranno sorvegliare tutte le classificazioni presenti (euro 1 o 2). Al contempo sarà possibile usufruire di percorsi emozionali guidati con pregevoli accostamenti di cioccolato, formaggi, sigari e prodotti tipici a cura dei produttori. Tale percorso



Due momenti della mostra dei vini passiti di Volta Mantovana dello scorso anno

Elisa Turcato

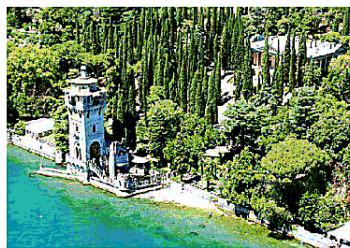
ha una durata di circa 40 minuti al costo di 10 euro. Da non perdere, la mostra mercato con produttori e viticoltori provenienti dall'Italia e dal mondo; mentre nei pomeriggi (dalle 14 alle 19) gli organizzatori hanno previsto uno spazio ludico per i bambini. A corredo di questa intensa tre giorni, spiccano le visite guidate al pa-

lazzo, alle torri, alle cantine e al Museo della Convivialità. Infine, i ristoranti convenzionati di Volta proporranno un menu convenzionato a 25 euro. Il biglietto d'ingresso costa 5 euro ed è omaggio per i residenti. Info: vinipassiti@yahoo.com, oppure consultare il sito www.voltamantovana.gov.it.

DA DOMANI AL 28 APRILE

Fish&Chef, cuochi alla prova sul Garda

Sei appuntamenti con la grande cucina nei migliori alberghi del lago



I grandi chef tornano a cimentarsi sul lago di Garda

Da domani al 28 aprile le eccellenze del Garda torneranno ad essere le protagoniste di Fish&Chef, la rassegna ideata Leandro Luppi ed Elvira Trimeoni, all'ottava edizione. Cinque gli chef provenienti da tutta Italia cui quest'anno è stata lanciata la sfida di raccontare e valorizzare i prodotti enogastronomici del Lago attraverso un menu degustazione che verrà poi servito in occasione di altrettante cene ospitate in hotel sulle tre sponde del Garda.

Si comincerà domani con Paolo Trippini del Ristorante Trippini (www.ristorantetrippini.com) all'Hotel Bellevue San Lorenzo di Malcesine, per poi spostarsi sulla riva lombarda del lunedì, dove al Grand Hotel Fasano di Gardone Riviera arriverà Silvio Battistoni del Ristorante Colonne. Martedì 25 sarà la volta di Vinod Sookar di Al Fornello da Ricci, ospite dell'Adalux Hotel spa e Suite di Bardolino, seguito da Andrea Tono-

de, che mercoledì 26 animerà le cucine dell'Hotel Lido Palace di Riva del Garda e da Paolo Donei di Malga Panza di Moena, che giovedì 27 aprile si esibirà al Palazzo Arzaga di Calvagesse della Riviera. Gran finale la sera del 28 aprile: all'Hotel Regina Adelaide di Garda si svolgerà la cena di chiusura, realizzata a otto mani da quattro chef del Dream Team del Garda: Leandro Luppi del ristorante Vecchia Malcesine di Malcesine; Stefano Baiocco, chef del ristorante di Villa Feltrinelli di Gargnano; Andrea Costantini del Ristorante Regio Patio di Garda e Matteo Felter del Ristorante Fagiano di Gardone Riviera. Le cene devono essere effettuate direttamente negli alberghi, costo: 80 euro.

DOMANI E LUNEDÌ

"Gusto in Scena" a Venezia

Domani e lunedì a Venezia, alla Scuola Grande di San Giovanni Evangelista, è in programma **Gusto in Scena**, evento gastronomico ideato da Lucia e Marcello Coronini. In quest'ambito, si terrà anche il congresso di cucina con tema "La cucina del senza... e le erbe selvatiche". Possibilità di degustare circa 200 vini e una serie di sfizi gastronomici. Orari di apertura degustazioni: 11-19. Ingresso: un giorno 25 euro, due giorni 40 euro.

I risotti alla Grande Festa

Risotto al tartufo	Risotto al limoncello
Risotto all'ostigliese	Risotto con psina
Risotto con zucchine e gamberi	Risotto alla mantovana
Risotto agli asparagi	Risotto alla carbonara
Risotto radicchio, speck e merlot	Risotto alla bellis
Risotto alla veneta	Risotto coi fagioli
Risotto cacio, pepe e pere	Risotto con baccalà
Risotto radicchio, speck e merlot	Paeila di pesce
Risotto all'anatra	Risotto festa del fungo
Risotto alle ortiche	Risotto gran rosso e salsiccia
Risotto con porri, gorgonzola e zafferano	Risotto con psina e saltare
Risotto alla pilota	Risotto asparagi e scamorza
Risotto alla pilota con costine	Risotto con chiodini e taleggio
	Risotto col tastasal
	Risotto alla marinara

Dal 22 Aprile al 1° Maggio 2017
OSTIGLIA (Mantova)



LA BATTAGLIA DEL RISO

Grande festa del riso ostigliese



1° Maggio
dalle ore 11.00 alle 19.30
Gran Concerto
Via Gnocchi Viani
PANINI, PATATINE e BIRRA

PALATENDA
Cortile Municipale
Via G. Viani

Associazione Pro Loco Ostiglia

Per informazioni e contatti: tel. 0386 32151 - Cell. 328 9382240
prolocoostiglia@alice.it • info@prolocoostiglia.it

PROLOCO OSTIGLIA