

Viadana, la sua gente, il suo vino

Il lambrusco è l'antesignano dei prodotti tipici mantovani. Menzionato, già nel 1300 da Pier de' Crescenzi, uno dei maggiori agronomi del Medioevo occidentale, è stato definito più recentemente da Luigi Veronelli come lo champagne italiano.

Il lambrusco viadanese-sabbionetano, sottozona del Lambrusco mantovano doc, è il trionfo della promozione integrata del territorio e delle sue tipicità che racchiude in sé storia, cultura, turismo ed economia.

Di colore rosso rubino intenso, corposo, acidulo, tannico e frizzante, ha il profumo delle viole e talvolta del ribes. E' il vino delle nostre terre: argillose, ricche di umidità, strappate in tempi recenti al dominio dei fiumi. Il suo sapore accompagna una cucina locale tutta giocata sulla stagionalità di alcuni prodotti: il melone, la zucca, le lumache, le mostarde oltre che i formaggi e i salumi.

Spumeggiante come la sua gente, il lambrusco è stato per anni l'elemento immancabile dell'osteria.

Ecco il tema dominante dell'edizione di quest'anno: l'osteria come luogo d'incontro e di ritrovo, di relazioni sociali, di scambio d'idee per la gente di paese, dove si sono tramandate le tradizioni delle nostre terre tra canti storie e ballate.

Viadana, la sua gente, il suo vino vuole essere un invito a vivere insieme momenti di festa, seguire un itinerario gastronomico tra cose belle e gustose che parlano all'intelligenza e al cuore.

enti promotori



Pro Loco
Viadana

Città di Viadana
Assessorato alle
Attività Produttive

Cantina di
Viadana

realizzato con il contributo di:



Camera di Commercio
Mantova



Consorzio Volontario
Lambrusco
Mantovano DOC



con il patrocinio di



Consorzio Provinciale
Tutela Vini Mantovani

si ringraziano

tutti coloro che hanno contribuito alla realizzazione
dell'evento

Per informazioni

Comune di Viadana
tel. 0375 786213 - 214

Pro Loco di Viadana
Lorenzo 328 4453566 - Gilberto 349 2322093



Pro Loco di
Viadana



Città di Viadana
Assessorato alle
Attività Produttive



Cantina di
Viadana

2 - 3 maggio 2009



Viadana, la sua gente, il suo vino

con la collaborazione di



Sabato 2 maggio

Centro Culturale Mu.Vi
Via Manzoni, 4
Sala Multimediale Alfredo Saviola

Ore 17,00 - Tavola Rotonda

“Cin Cin ... in sicurezza”

Meno rischi e più salute

Maria Contin Galli

Assessore alle attività economiche di Viadana
Saluti da parte dell'Amministrazione Comunale

Interverranno:

Doriana Rossi

Comandante Polizia Locale
“La prudenza salva la vita”

Alessandro Zelasio

Capitano Compagnia Carabinieri Viadana
“Conseguenze degli abusi dell'alcool alla guida”

Antonella Taragnani

Psicologa referente Ser.t. Viadana-Asl Mantova
“Bere alcool: come e perché?”

Massimo Nizzoli

Medico Ser.t. Viadana-Asl Mantova
“Bere alcool: cosa succede?”

Moderata:

Graziano Rubes

Giornalista e tecnico assaggiatore vini e acqueviti

Ore 18.30

Chiusura dei lavori

Incontro di formazione ed informazione, promosso dall'Amministrazione e rivolto in particolare ai giovani ed alle famiglie, caldamente invitati a partecipare.

Sabato 2 maggio e Domenica 3 maggio

Ore 17,00 - 24,00

Ore 11,00 - 20,00

Viadana, la sua gente, il suo vino

Per le vie del centro

Cultura e sapori genuini di una Viadana “buona da bere e da mangiare”

Rassegna enogastronomia con degustazioni e vendita prodotti tipici dell'area viadanese.

Sabato 2 maggio

Ore 20.00

5° Galà del Lambrusco Viadanese

Cene-degustazioni a tema nei ristoranti aderenti all'iniziativa di seguito elencati

Cene-degustazioni

Agriturismo Le Giare

Cavallara di Viadana (MN) - tel. 0375 874050 - 338 6087504

Antipasto al Lambrusco, Maccheroni Ubriachi, Risot Rusti, Pollo al forno al lambrusco, Patate al forno, Pere al Lambrusco, Rasùmada con bisùlan.

Agriturismo Corte Belfiore

Salina di Viadana - tel. 0375 80106 - 338 6216485

Salame nostrano, Prosciutto crudo di Parma con gnocco fritto, Tortelli di spalla cotta, Bigoli al torchio, Stracotto di somarina al lambrusco con polenta, Guancialino di maiale con patate al forno, Dolci della casa.

Agriturismo Corte Donda

Salina di Viadana - tel. 0375 785697 - 349 6684337

Antipasto a buffet, Gnocchi di patate, pomodorini e germogli di luppulo (loartis), Spalla cotta nel vino con polenta, Gorgonzola tradizionale con gelatina di lambrusco, Frutta in guazzetto con sorbetto.

Agriturismo Regina

Pomponesco - tel. 0375 86237-86045

Insalatina del vigneto, tacchino all'aceto balsamico con uva passa. Ravioli fritti al formaggio, salame, cappellacci di manzo marinato, strozzapreti con spinaci novelli e pomodori secchi, manzo con crosta di maggiorana e salsa al vino rosso, patate graten, verdure primavera con fragole, coppa alla crema con fondo di sugo d'uva

Tutti i ristoranti aderenti all'iniziativa propongono un menù completo comprensivo di vino, naturalmente Lambrusco Mantovano Doc, acqua e caffè ad un prezzo **promozionale di € 26,00 a persona. Solo su prenotazione!**

Via Verdi: Una grande osteria a cielo aperto, con punti di ristoro e degustazioni a tema.

Piazza Matteotti: Spazi espositivi e spettacoli. Musica, giochi ed intrattenimenti per bambini.

Piazza Manzoni: Area espositiva attrezzatura agricola dal passato ad oggi.

Negozi aperti per lo shopping enogastronomico e non solo...

Mu.Vi. Musei Viadana: aperti alle visite

Si ringrazia l'artista Franco Mora per concessione uso opera riprodotta in copertina

Hotel Europa Ristorante Simonazzi - Osteria Caol Ila
Viadana (MN) - tel. 0375 780404

Salame mantovano marinato nel lambrusco alla griglia con polenta abbrustolita, Sorbir d'agnoli, Risotto alla zucca con pesto di salame e lambrusco, Tempietti di maiale brasati al lambrusco con polenta e purea di patate, Bussolano intinto nel lambrusco (sulfar).

Ristorante Pizzeria Il Teatrino

Viadana (MN) - tel. 0375 82754

Culatello e salame viadanese con sulfar, Cavatelli alla mantovana, Sorbir d'agnoli, Tagliata di manzo al rosmarino, Fugade all'aceto, Torta morbida al sog d'uva.

Nouveau Bistrot

Viadana - tel. 0375 833651

Coppa cotta con misticanza, Bigoli con spalla cotta e punte di asparagi, Filetto di maialino con uvetta, pinoli e riduzione di lambrusco, Parfait al lambrusco.

Bulli e Pupe

Viadana (MN) - tel. 0375 781071

Spalla cotta calda con salsa di lambrusco, Garganelli "Alcol test", Risotto Castelmagno e lambrusco, Faraona al vino rosso "Lambruscione" con crocchette di patate, Torta "Millebaci".

Ristorante Corte Lavadera

Cogozzo di Viadana - tel. 0375 88383 - 340 3829345

Salume misto con panzanelle, Gnocchetti di patate con verdure croccanti, Risotto con salsiccia e radicchio rosso, Arrosto al latte con pistacchi, Patate al forno, Salame dolce con zabaione.

Ristorante Vecchia Viadana

Cogozzo di Viadana - tel. 0375 889907

Prosciutto di Parma, spalla cotta, salame, Risotto al lambrusco e salsiccia, Lasagnette con asparagi e prosciutto di Parma, Bracioline di maialino glassate al lambrusco, Patate al forno, Crostata di pere al lambrusco

Trattoria La Gatta Vecchia

Salina di Viadana - tel. 0375 785900

Appetizer con schegge di grana all'aceto invecchiato di lambrusco, Carnaroli al sentore di lambrusco, gnocchetti di zucca con crema di fortana, guancialini macerati in erbe aromatiche e lambrusco con fiocchi di polenta, Semifreddo con dadolata di lambrusco in gelatina