

Mantova Golosa si presenta a casa Rugiati



Giovanni Sala, Simone Rugiati ed Elisa Brighenti a Milano

Anteprima milanese, ieri mattina, per la Fiera Millenaria di Gonzaga, che ha presentato il progetto Mantova Golosa (la sezione dedicata all'agroalimentare mantovano) all'interno dello spazio di Simone Rugiati, davanti a una platea di giornalisti, blogger e partner istituzionali. Anche quest'anno, il celebre chef e volto del piccolo schermo ha sposato gli obiettivi della Mil-

lenaria e sarà testimonial della prossima edizione della fiera, in programma dal 1° al 9 settembre.

Focus della presentazione, realizzata con il contributo di Regione Lombardia e **inLombardia** e con il patrocinio del Ministero delle politiche agricole, sono stati i prodotti di nicchia e le esperienze innovative dell'agroalimentare mantovano. Do-

po l'introduzione del presidente della Millenaria Giovanni Sala e del padrone di casa Rugiati, spazio quindi al Grana padano dei prati stabili, all'allevamento di lumache con la produzione dermocosmetica della ditta Veroni, al Parmigiano reggiano delle latterie della provincia. Sotto la lente anche alcuni prodotti tipici riconosciuti dalla Regione ma meno noti al grande pubblico, come la torta di tagliatelle, il turtel sguasarot, il tirot di Felonica, il tortello di pesca di Roverbella e quello amaro di Castel Goffredo. Quindi due showcooking: di Rugiati e dello chef della Cascina La Goliarda Aldo Fornasari, che hanno reinterpretato i prodotti, accompagnati dai vini del Consorzio vini mantovani. «Regione Lombardia ha dimostrato ancora una volta di credere nella nostra manifestazione – commenta Sala – sostenendo il progetto Mantova Golosa, una vera e propria vetrina per l'enogastronomia provinciale».

