

Domenica 6 settembre 2026 Ore 18, Auditorium G. Paolo Tosoni



NEL SEGNO DEI GONZAGA

Storia, cultura, attualità, gastronomia



Con il contributo di:



**FONDAZIONE
BANCA
AGRICOLA
MANTOVANA**

Dopo il saluto del Presidente della Fiera Millenaria e del sindaco di Gonzaga interverranno:

STEFANO BERNI (Consorzio Grana Padano)

Una storia che da millenni si rinnova tutti i giorni

FABRIZIO BINACCHI (giornalista)

Da Gonzaga a Sabbioneta tra curve di campagna e orizzonti di storia

GIORGIO CIMARDI (storico)

L'argine circondariale di Sabbioneta - Una via millenaria immersa nella natura

IGINO MORINI (Consorzio Parmigiano-Reggiano)

Parmigiano-Reggiano: conoscere la storia, preservare le radici nell'oggi

MARCO PASQUALI (Sindaco di Sabbioneta)

La città ideale alla sfida del presente

GABRIELE VITTORIO RUFFI (Architetto)

*L'ex convento di S.Maria a Gonzaga ed il convento dei serviti a Sabbioneta;
analogie e differenze dei rapporti con i Gonzaga*

Moderatore: **GianCarlo Malacarne**

Seguirà il convivio alle ore 20,30 nel padiglione 0

La storica Cucina nei territori Sabbionetani

a cura di OMAR TORRESANI

I servito di credenza

Tagliere di salumi "casalini" alla Gonzaga

ciccioli del contadino e lardo battuto con aglio e prezzemolo su polenta fumante

II servito di cucina

Tortelli di zucca del Viceré agli amaretti (*blisgòn*)

III servito di cucina

Marubini del duca in brodo di cappone

IV servito di cucina

Stracotto d'asino all'Aragonese con polenta

V servito di credenza

Grana Padano 24 mesi con mostarda di mele campanine

I biscotti *Filòs* di Sabbioneta intinti nella Malvasia dolce

Vino Lambrusco del territorio

Nocino della "Notte di San Giovanni"

Costo della cena euro 38 - Sono gradite le prenotazioni al n. 0376 58098

