



L.P.
Agricoltura
Showcooking
Esposizioni
Spettacoli

FIERA
1000
NARIA

FIERA MILLENARIA DI GONZAGA

1/9 SETTEMBRE 2018
fieramillenaria.it

TUTTI I GIORNI Programma completo su fieramillenaria.it

ZOOTECNIA (Mostre zootecniche) LA FATTORIA DI ITALIALLEVA

Nel cuore della Millenaria sorge una piccola fattoria dove grandi e piccoli possono sperimentare incontri ravvicinati con le "star" della campagna: vacche, asinelli, conigli, maiali, pecore, caprette e cavalli. Tutte le sere alle 21 appuntamento con la mungitura in diretta!

GUIDA ALLA FATTORIA (Mostre zootecniche)

Novità 2018 Gli allievi dell'Istituto Tecnico Agrario "Strozzi" accompagneranno i visitatori alla scoperta di piante e animali della fattoria.

AGRICOLTURA (Corsie Agricole) MACCHINE AGRICOLE E INDUSTRIALI

8.000 metri dedicati alle ultime novità in materia di macchine e attrezzature agricole, zootecniche, industriali e mostra di trattori d'epoca.

MANTOVA GOLOSA

Progetto consolidato alla scoperta dell'agroalimentare mantovano. "Cultura Agricola Millenaria e nuove esperienze imprenditoriali: protagonisti e storie di successo" è il tema dell'edizione 2018. Punto fermo il Padiglione 0, dedicato ai prodotti e ai produttori delle terre mantovane: 1.400 metri quadrati con stand, eventi, racconti dei produttori, degustazioni, lezioni di cucina e show cooking.

AREA EVENTI (Pad. 0)

Show cooking, presentazioni, lezioni di cucina e momenti informativi per avere maggiore consapevolezza della qualità di ciò di cui noi ci nutriamo. Uno spazio dove osservare le lavorazioni e la trasformazione dei prodotti, carpire segreti o nuove tecniche di conservazione e apprendere nozioni storico culturali legate ai prodotti.

MANTOVA GOLOSA EXPERIENCE (Pad. 0)

Uno spazio dedicato ai prodotti tradizionali mantovani, ai loro produttori e alla biodiversità del territorio. Un'area dove, attraverso degustazioni, ricette, consigli e aneddoti, è possibile comprendere il valore delle esperienze, delle tradizioni famigliari e delle innovazioni.

AGORÀ (Pad. 1)

Uno spazio d'incontro, dove esperti e produttori incontreranno i visitatori della Millenaria. Un viaggio alla scoperta dei sapori delle "nuove agricolture" e dell'agricoltura sostenibile. Assaggi, ricette e curiosità accompagneranno il visitatore alla scoperta di nuove esperienze degustative.

CONSORZIO AGRITURISTICO MANTOVANO (Pad. 1)

PUNTO DI INFORMAZIONE
Tutto ciò che serve per avviare un agriturismo, un laboratorio di trasformazione, una fattoria aperta, una fattoria didattica o una fattoria sociale.

MERCATO CONTADINO IN FIERA & DISPENSA CONTADINA

Ampia offerta di prodotti di fattoria, biologici e da biodiversità con assaggi e confezioni da portare a casa. Sarà possibile acquistare una vasta gamma di prodotti contadini e avere tante idee per i regali di ogni giorno.

MOSTRA SUI FALSI PRODOTTI CONTADINI

Una mostra sui prodotti agroindustriali che si ammantano di un'immagine contadina.

AGRICOLTURE: 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 ore 20 alle 22

CONFAGRICOLTURA VILLAGE (Pad. 0)

Dall'1 al 9 settembre al Confagricoltura Village potrai trovare la nostra innovativa sala "Confagricoltura digital" e uno spazio esclusivo interamente dedicato ai nostri produttori. Vieni a trovarci e scopri come coltivare il futuro innovando!

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

Nona edizione per il salone del mondo "home" che ospita arredi e complementi per tutti i gusti e gli stili.

ESPOSIZIONE AUTO (Pad. 6)

Esposizione delle migliori case automobilistiche con le ultime novità e tante opportunità di buoni acquisti.

PIAZZA GRANDE

Eventi, musica e spettacoli con la collaborazione di Radio Pico.

LUNA PARK

Storico elemento della Millenaria, 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.

- Le bettole della tradizione: La Bettolaccia e la Reggiolese
- La Pizzeria "Millenaria"
- Il Pascolo, lo spazio agriturismo
- Lo Spiedo, grill e cucina tradizionale
- La Via dello Street Food (Via Peccati Mortali) con decine di food truck di qualità

ALLA SCOPERTA DELLA MILLENARIA

Tutti i giorni il nostro personale sarà a vostra disposizione per visite guidate alla scoperta della nostra storia.

- 1 MOSTRE ZOOTECNICHE
 - 2 MANEGGIO
 - 3 AREA GRANDI EVENTI
 - 4 LUNA PARK
 - 5 SALONE DELL'ARREDAMENTO E DELLA 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 BIMBINARIA
 - 14 RING STALLE
- P0 PADIGLIONE 0
 - P1 PADIGLIONE 1
 - P3 PADIGLIONE 3
 - P4 PADIGLIONE 4
 - P5 PADIGLIONE 5
 - P6 PADIGLIONE 6
 - P7 PADIGLIONE 7
 - A PIAZZA GRANDE
 - S CORSIA STADIO
 - T CAMPO DA TENNIS
 - B BOCCIODROMO
 - U UFFICI FIERA MILLENARIA
 - Z CORSIA 1



USCITE DI SICUREZZA
Via Togliatti
Via Fiera Millenaria
Ex Convento
Santa Giulia

N.B. In ottemperanza alle nuove disposizioni in materia di sicurezza degli eventi pubblici, parte degli spazi esterni sono stati riorganizzati.

BIMBI...NARIA 1.000 modi per crescere (Pad. 7)

SPAZIO NURSERY E SPAZIO GIOCHI
tutti i giorni dalle 18 alle 22
Sabato e domenica dalle 9.30 alle 12 e dalle 15.30 alle 22

BURATTINI IN FIERA Burattini DOP

A cura del Centro Teatrale Corniani. Quante volte abbiamo sentito parlare Fagiolino, Sandrone, Pulonia di cibo e derivati? La sigla "DOP" per i burattini ha un significato speciale... "Dacci Oggi Pasta (parmigiano, prosciutto, patate...)". Un inno al cibo e alla grande, immensa conoscenza di un territorio dedito all'eccellenza alimentare italiana.

Mercoledì 5 ore 18
Fagiolino DOP
Giovedì 6 ore 18
Sandrone DOP
Venerdì 7 ore 18
Pulonia DOP

ABBONAMENTI 2018

TIPOLOGIE DI ABBONAMENTO

- Abbonamento 10 ingressi Euro 20
max 3 accessi al giorno non contemporanei
- Abbonamento 5 ingressi Euro 15
max 1 ingresso al giorno
- Abbonamento 2 ingressi Euro 10
max 1 ingresso al giorno

NOTE DI UTILIZZO

- 1 - Ogni abbonamento è personale e non nominativo.
- 2 - Il titolare dell'abbonamento deve conservare il proprio biglietto durante ogni visita alla manifestazione e per l'intero periodo di validità.
- 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 all'interno della manifestazione.

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

ORARI

Sabato 1 settembre dalle 17 alle 23.30
Domenica 2, Sabato 8 e Domenica 9 dalle 9.30 alle 23.30
Lunedì 3, Martedì 4, Mercoledì 5, Giovedì 6, Venerdì 7 dalle 17 alle 23.30
Mercoledì 5 dalle 9.30 alle 12.30
l'ingresso è gratuito con accesso alle sole aree esterne.

INGRESSO

Intero: Euro 8 nei giorni 1-2-8-9 Settembre
Ridotto: Euro 6 nei giorni 3-4-5-6-7 Settembre
Junior (13-17 anni): Euro 3
Gratuito fino a 12 anni.
Biglietti acquistabili anche online su fieramillenaria.it

mi.paf
Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

in LOMBARDIA Regione Lombardia

provincia di mantova
Comune di Gonzaga

Teaenergia 20 **CONAD**
Persone oltre le cose

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

Fiera Millenaria di Gonzaga srl
Via Fiera Millenaria, 13
46023 Gonzaga (MN)
T. 0376 58098 - F. 0376 528153
info@fieramillenaria.it

SABATO 1 SETTEMBRE

AGRICOLTURA

Ore 19.30 (Pad. 0 - Sala Convegni)

Introduzione all'ortoterapia e ad alcune sue applicazioni.

A cura di Fiera Millenaria

EQUITAZIONE E ZOOTECNIA

Ore 17 (Maneggio)

Spettacolo con cavalli iscritti ai libri genealogici italiani (razze italiane).

MANTOVA GOLOSA

Ore 17 - 22 (Pad. 0 - Area Experience)

Prodotti tradizionali lombardi - Tortello di pesca.

A cura delle Proloco di Roverbella

Ore 18 (Pad. 0 - Confagricoltura Village)

Come si prepara la mostarda?

A cura di Loghino 6 Piane

Ore 18 (Pad. 1 - Agorà)

Arbusti del territorio.

A cura della botanica Maria Rosa Macchiella e Fabio Bortesi

Ore 18.30 (Pad. 0 - Area Eventi)

Presentazione del Parco FICO.

Ore 20 (Pad. 1 - Consorzio Agrituristico

Mantovano)

Farsi il pane in casa con cereali antichi.

A cura di Azienda Agricola Corte Cascina e Davide Bortoli

Ore 20.30 (Pad. 0 - Area Eventi)

Formaggio: un dolce piacere.

A cura di Fiera Millenaria, Grana Padano dei Prati Stabili e Scuola di Arti e Mestieri

Ore 20.30 (Pad. 1 - Agorà)

Orto in balcone.

A cura di Sabrina Strazzi e Fabio Bortesi

SPETTACOLO E CULTURA

Ore 21.30 (Piazza Grande)

Antonio Mezzancella.

Travolgente serata di cabaret e imitazioni con il protagonista di "Tu si que vales" e di "TaleQuale Show".



ANTONIO MEZZANCELLA

MARTEDÌ 4 SETTEMBRE

AGRICOLTURA

Ore 21 (Pad. 0 - Sala Convegni)

Non ci sono più le stagioni di una volta.

Quali sono i costi del clima per l'agricoltura e cosa si può fare.

A cura del Consorzio Agrituristico Mantovano

EQUITAZIONE E ZOOTECNIA

Ore 17 (Maneggio)

Millenaria a 4 zampe 4° edizione.

Una giornata dedicata ai diritti degli animali da compagnia.

A seguire **Best in show**, raduno e sfilata dei nostri amici a quattro zampe.

Dalle ore 21 (Ring Stalle)

Presentazione delle razze animali.

Gli alunni dell'Istituto Tecnico "Strozzi" presenteranno alcune delle razze presenti nella fattoria.

MANTOVA GOLOSA

Ore 18.30 (Pad. 0 - Confagricoltura Village)

Servizi alle imprese e nuove opportunità imprenditoriali. I nostri esperti sono a vostra disposizione.

Ore 19 (Pad. 0 - Stand Concooperative)

Aperitivo con i consorzi del Parmigiano Reggiano e del Grana Padano.

Ospite d'eccezione **Simone Rugiati.**

A cura di Fiera Millenaria e Concooperative Mantova

Ore 20 (Pad. 1 - Consorzio Agrituristico Mantovano)

Corso sulla preparazione della sfoglia.

A cura di Fiorenza Nosari, Agriturismo Loghino Sabbioni

Ore 20 (Pad. 0 - Stand CIA)

La susina... scambio di conoscenze sull'utilizzo in cucina.

A cura di Donne in Campo CIA Est Lombardia

Ore 20.30 (Pad. 1 - Agorà)

Il gusto della natura.

Le erbe aromatiche.

A cura della botanica Maria Rosa Macchiella e Fabio Bortesi

Ore 21 (Pad. 0 - Area Eventi)

Simone Rugiati Show Cooking.

Lo chef Simone Rugiati alle prese con i formaggi DOP della nostra provincia: Grana Padano e Parmigiano Reggiano.

DOMENICA 2 SETTEMBRE

INAUGURAZIONE

Ore 10 (Pad. 0 - Area Eventi)

Alla presenza dell'Assessore all'Agricoltura della Regione Lombardia

Fabio Rolfi. *Con la collaborazione degli Istituti Santa Paola di Mantova*

EQUITAZIONE E ZOOTECNIA

Ore 10 (Maneggio)

Mostra Interprovinciale CAITPR.

Presentazione soggetti fino alle ore 13. Seguiranno dalle ore 16 le premiazioni.

Ore 20 (Maneggio)

Spettacolo di falconeria a cavallo.

MANTOVA GOLOSA

Ore 9.45 (Pad. 0 - Confagricoltura Village)

Cerealicoltura sostenibile,

opportunità economica per i produttori.

Ore 10 - 22 (Pad. 0 - Area Experience)

Prodotti tradizionali lombardi - Tortello di Erba Amara.

A cura della Proloco di Castel Goffredo

Ore 11.15 (Pad. 1 - Agorà)

La spirulina: le alghe in cucina - degustazione.

A cura di Alessandro

Algeri, Fabio Bortesi e Noble Experiment

Ore 15 (Pad. 1 - Agorà)

Incontro con l'AIC (Associazione Italiana Celiachia).

A cura di AIC Mantova con la presenza del Dott. Luigi Gobbi Casali

Ore 15.30 (Pad. 0 - Area Eventi)

Le domeniche delle professioni: Panificazione e Pasticceria,

l'arte della panificazione e della pasticceria.

A cura degli Istituti Santa Paola di Mantova

Ore 17 (Pad. 1 - Agorà)

Canapa: il segreto della longevità - degustazione.

A cura di Lorenzo Bottani, Fabio Bortesi e Noble Experiment

Ore 17.30 (Pad. 0 - Confagricoltura Village)

Come si prepara la mostarda?

Intervista con il produttore e dimostrazione per il pubblico.

A cura di Loghino 6 Piane

Ore 20 (Pad. 1 - Consorzio Agrituristico Mantovano)

Analisi sensoriale guidata di oli di oliva.

A cura dell'Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

Ore 20 (Pad. 0 - Area Eventi)

Le domeniche delle professioni: Cibo e Arte.

La creatività non ha confini.

Show cooking con degustazione.

In collaborazione con Confcommercio, Fipe e Istituti Santa Paola di Mantova

SPETTACOLO E CULTURA

Ore 21.30 (Piazza Grande)

Riccardo Majorana - Concerto omaggio a Lucio Dalla.



RICCARDO MAJORANA

MERCOLEDÌ 5 SETTEMBRE

AGRICOLTURA

Ore 17 (Pad. 0 - Sala Convegni)

Il nuovo percorso di presa in carico del paziente cronico in Lombardia.

Medici, rappresentanti delle istituzioni e pensionati a confronto.

A cura di CIA Mantova

Ore 20.30 (Pad. 0 - Sala Convegni)

2021: la Pac cambia. Possibili scenari per l'agricoltura mantovana.

A cura di Confagricoltura Mantova

EQUITAZIONE E ZOOTECNIA

Ore 20.30 (Ring Stalle)

Junior Show nazionale: gara di tosatura.

MANTOVA GOLOSA

Ore 19.30 (Pad. 1 - Agorà)

Esperienze di ortoterapia.

A cura di Roberto Panzani, massofisioterapista

Ore 20 (Pad. 0 - Mantova Experience)

Young Chef, lezioni di cucina in Mantova Golosa.

A cura di Fiera Millenaria e Scuola di Arti e Mestieri F. Bertazzoni

Ore 20 (Pad. 1 - Consorzio Agrituristico Mantovano)

Ardentemente. Degustazione guidata e comparata di mostarde mantovane.

A cura della rete di aziende agricole produttrici di mostarda mantovana

Ore 20 (Pad. 0 - Stand Concooperative)

Corso per baby assaggiatori.

Protagonisti il Grana Padano e il Parmigiano Reggiano.

A cura di Concooperative Mantova

Ore 20.30 (Pad. 0 - Area Eventi)

2 mani in pasta e 2 in cucina

A cura di Molino Magri

SPETTACOLO E CULTURA

Ore 20 (Maneggio)

Freestyle Motocross - FMX International Freestyle team.

Esclusiva del team la rampa di atterraggio più grande e scenografica d'Europa.

Ore 21.30 (Piazza Grande)

Paolo Cevoli.

Spettacolo di cabaret con una delle star più famose di Zelig.

LUNEDÌ 3 SETTEMBRE

AGRICOLTURA

Ore 21 (Pad. 0 - Sala Convegni)

Il Punto sulle novità fiscali in agricoltura.

A cura di Fiera Millenaria con Gian Paolo Tosoni

EQUITAZIONE E ZOOTECNIA

Ore 19 (Maneggio)

Spettacolo di falconeria a cavallo.

Dalle ore 21 (Ring Stalle)

Presentazione delle razze animali.

Gli alunni dell'Istituto Tecnico "Strozzi" presenteranno alcune delle razze presenti nella fattoria.

MANTOVA GOLOSA

Ore 18.30 (Pad. 0 - Confagricoltura Village)

Servizi alla persona.

I nostri esperti sono a vostra disposizione per rispondere a domande e curiosità.

Ore 20 (Pad. 0 - Mantova Experience)

Young Chef, lezioni di cucina in Mantova Golosa.

A cura di Fiera Millenaria e Scuola di Arti e Mestieri F. Bertazzoni

Ore 20 (Pad. 1 - Consorzio Agrituristico Mantovano)

Diamo del salame a tutti.

Degustazione guidata e comparata del salam casalin.

A cura di Accademia Judices Salatii

Ore 20.30 (Pad. 0 - Area Eventi)

A cena con gli Agrichef.

Show cooking e intolleranze alimentari.

A cura di Coldiretti Mantova

Ore 20.30 (Pad. 1 - Agorà)

Il gusto della natura. Le erbe aromatiche.

A cura della botanica Maria Rosa Macchiella e Fabio Bortesi

Ore 20 (Pad. 0 - Stand Concooperative)

Corso per baby assaggiatori.

Protagonisti il Grana Padano e il Parmigiano Reggiano.

A cura di Concooperative Mantova

SPETTACOLO E CULTURA

Ore 21.30 (Piazza Grande)

Calaluna in concerto - Concerto omaggio a Fabrizio De André.



DIAMO DEL SALAME A TUTTI



ZOOTECNIA

GIOVEDÌ 6 SETTEMBRE

AGRICOLTURA

Ore 20.30 (Pad. 0 - Sala Convegni)

Economia circolare, quando il reddito sposa l'etica.

A cura di Coldiretti Mantova

EQUITAZIONE E ZOOTECNIA

Dalle ore 20.30 (Ring Stalle)

Junior Show nazionale: gara di conduzione.

MANTOVA GOLOSA

Ore 18.30 (Pad. 0 - Area Eventi)

Quale agricoltura nel nostro futuro? Apericena Confagricoltura.

A cura di Confagricoltura Mantova

Ore 19 (Pad. 0 - Area Experience)

Prodotti tradizionali lombardi - Torta di tagliatelle.

A cura di La Rustica di San Benedetto Po

Ore 20 (Pad. 1 - Consorzio Agrituristico Mantovano)

I profumi della pianura. Un viaggio olfattivo attraverso gli oli essenziali.

A cura di Azienda Agricola Jenny Green e Antonella Ziliani

Ore 19.45 (Pad. 1 - Agorà)

Il vino naturale.

Ore 21 (Pad. 1 - Agorà)

Le erbe spontanee e le fermentazioni.

Ore 21.30 (Pad. 0 - Area Eventi)

Back to school 2018: i consigli di "Mamma... ho fame".

A cura di Consorzio Grana Padano

SPETTACOLO E CULTURA

Ore 20 (Maneggio)

Freestyle Motocross - FMX International Freestyle team.

Ore 21.30 (Piazza Grande)

Swing Show Cooking con Daniele Reponi.

Musica, cibo e divertimento.



DANIELE REPONI

VENERDÌ 7 SETTEMBRE

EQUITAZIONE E ZOOTECNIA

Ore 18 (Maneggio)

Battesimo della sella.

Spettacolo serale equestre.

Ore 18 (Ring Stalle)

Junior Show nazionale: gara di morfologia delle vitelle.

Ore 18 (Ring Stalle)

Mostra Frisona Italia Alleva, selezione genetica italiana.

Seguiranno alle ore 23 le premiazioni.

MANTOVA GOLOSA

Ore 18.30 (Pad. 0 - Confagricoltura Village)

6 sfumature di rosa.

L'imprenditoria femminile tra ricambio generazionale ed esempi virtuosi di gestione aziendale. Al termine apeRosa.

Ore 18.30 (Pad. 1 - Agorà)

Orto d'inverno.

A cura di Fabio Bortesi e Paola Belladelli

Ore 20 (Pad. 1 - Consorzio Agrituristico Mantovano)

Il mondo del miele. Degustazioni guidate e comparate di varietà locali di mieli.

In collaborazione con l'Associazione

Mantovana Apicoltori.

Ore 20 (Pad. 0 - Area Experience)

Maiale vs struzzo - salumi a confronto

A cura di Agriturismo Corte San Martino e Bottega dello struzzo

Ore 20.30 (Pad. 0 - Area Eventi)

Il cibo ideale.

Esperti, nutrizionisti e chef raccontano, ognuno dal proprio punto di vista professionale, come e cosa mangiare per lasciare al cibo quel ruolo fondamentale per la vita di tutti.

In collaborazione con Fondazione Pirozzi e ATS della Valpadana

SPETTACOLO E CULTURA

Ore 21.30 (Piazza Grande)

Joe Dibritto disco music.

Una serata all'insegna della disco music.



IL MONDO DEL MIELE

SABATO 8 SETTEMBRE

Ore 9.30 (Partenza Ex Convento)

Processione

AGRICOLTURA

Ore 10 (Teatro Comunale di Gonzaga)

Elicicoltura bio: la spirale del futuro.

Natura e scienza a confronto.

Convegno europeo.

A cura Confederazione Italiana Elicicoltura.

Ore 10.15 (Pad. 0 - Sala Convegni)

<