



Cantina di Viadana

*presso la Cantina Sociale di
Viadana dalle 8 alle 18
Visita alla Cantina con
degustazione dei vini
Lambrusco Mantovano DOC
e IGT e prodotti tipici*

*... e la festa
continua sabato
14 maggio 2011*

enti promotori

con il patrocinio di:



Pro Loco di
Viadana



Città di Viadana
Assessorato
Attività Economiche



Camera di Commercio
Mantova

realizzato con il contributo di:



Per informazioni

Comune di Viadana
tel. 0375 786213 - 214

Pro Loco di Viadana
Lorenzo 328 4453566
Gilberto 348 0883857

si ringraziano

tutti coloro che hanno contribuito alla realizzazione dell'evento
in particolare i Commercianti del centro, la Latteria PLAC e Boni BT



Pro Loco di
Viadana



Città di Viadana
Assessorato
Attività Economiche



Cantina di
Viadana

7 - 8 maggio 2011



**Viadana,
la sua gente,
il suo vino**

con la collaborazione di



Consorzio Volontario
Lambrusco
Mantovano DOC



Viadana, la sua gente, il suo vino e ... le rose



*Nel centro storico di Viadana,
una grande osteria
a cielo aperto:*



*Punti ristoro (tagliatelle al
lambrusco, sorbir d'agnoli,
carne ai ferri, carne di cavallo,
spalla cotta, dolci e prodotti
da forno secchi e luadel)*



*Dimostrazione della
caseificazione del formaggio
Grana Padano e preparazione
di cicciolle ed insaccati*

Spettacoli: musica, cantastorie



*Per i bambini: giochi, clown,
burattini e laboratori didattici
sul vino e l'orto*

*Negozi aperti per lo shopping
enogastronomico e non solo*



*In Piazza Manzoni: area
espositiva dedicata ai fiori e
al giardinaggio*

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

Sabato 7 maggio
Domenica 8 maggio

dalle ore 18.00 apertura degli stand gastronomici al ritmo rock con il gruppo "Pocacabana"

dalle ore 11.00 apertura degli stand gastronomici e spettacoli

Cene-degustazioni



Agriturismo Corte Belfiore

Salina di Viadana - tel. 0375 80106 - 338 6216485 - Email info@cortebelfiore.it

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. € 25,00



Osteria Caol Ila

Viadana (MN) - tel. 0375 780404

Antipasto di polenta abbrustolita e salame alla griglia; Rigatoni al torchio della casa; Stinco di maiale al forno con riduzione al Lambrusco con patate al forno; Gelato fior di latte con vin cot. € 28,00



Ristorante Pizzeria Il Teatrino

Viadana (MN) - tel. 0375 82754

Prosciutto crudo e Salame Viadanese con pane all'uva, Cavatelli alla mantovana; Risotto con lambrusco; Tagliata di manzo al rosmarino, Patate alla contadina; Torta morbida al süg d'uva. € 25,00



Ristorante Pizzeria Falco Bianco

Viadana - Centro Comm.le al Parco - Tel. 0375 830177

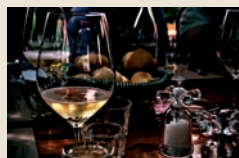
Antipasto di salumi mantovani con misto di sott'oli; Risotto alla mantovana; Guancialino in umido al lambrusco con patate; Sbrisolona. € 25,00



Ristorante Pizzeria La Vecchia Fattoria

Viadana -Tel n. 0375 88195

Affettati misti, melanzane ripiene, bruschette e bocconcini di bufala; Maccheroni alla barbarossa, Tortelli al burro e salvia, Risotto al lambrusco e salsiccia; Filetto d'angus; dolce della casa. € 30,00



Osteria da Bortolino

Viadana - tel. 0375 82640

Salame fresco fritto; Agnoli "Bevr in ven"; Guancialino di maiale bagnato nel lambrusco con polenta studia; dolce della casa. **a la carta**

Tutti i ristoranti aderenti all'iniziativa, propongono un menù completo comprensivo di vino Lambrusco Mantovano DOC, acqua e caffè.

Solo su prenotazione!