

Cibi e vini mantovani in trasferta

*Martedì a Milano seminario e Live Cooking Show
Protagonisti gli studenti dell'alberghiero di Gazoldo*



Gianni Boselli
presidente
della strada
dei vini
e dei sapori

Un viaggio a tutto campo nella tradizione e nell'attualità dell'enogastronomia mantovana è quello proposto dall'evento *Profilo Mantovano* organizzato a Milano dalla Strada dei vini e dei sapori mantovani e dal Consorzio provinciale tutela vini mantovani il 16 marzo all'Hotel Enterprise di Corso Sempione 91. Il via alle 16 col seminario dedicato a *Mantova, territorio di vini e sapori*, al quale interverranno numerosi esperti, relatori su vari temi di approfondimento. A partire dalle 18 avrà invece inizio il Live Cooking Show

dedicato alla presentazione di ricette della tradizione mantovana cucinate e presentate dagli studenti dell'Istituto Alberghiero 'S. Giovanni Bosco' di Gazoldo degli Ippoliti. Alle 18 si partirà con l'antipasto di lumache stufate, intorno alle 19 saranno presentati i tortelli di zucca e i tortelli amari di Castel Goffredo. Mezz'ora dopo, il secondo di cotechino e lenticchie, per concludere intorno alle 20 con salame di cioccolato e zabaglione caldo. L'evento avrà termine alle 22. In abbinamento, più di 100 etichette di vini mantovani.