

TRECENTA VI ASPETTA!!!



**ELENCO DEI LUOGHI DI RISTORO E PERNOTTAMENTO**

- |                            |                            |
|----------------------------|----------------------------|
| 1 - BAR AL PONTE           | 7 - RISTORANTE DA EDI      |
| 2 - GASTRONOMIA PIZZO      | 8 - CÀ CUOGHE              |
| 3 - BAR CENTRALE*          | 9 - PIZZERIA IL VILLAGGIO* |
| 4 - PIZ. AL TAGLIO MONICA  | 10 - HOTEL LA BISA*        |
| 5 - PIZ. AL TAGLIO PICCOLI | 11 - AGR. VAL DI RANA*     |
| 6 - BAR GELAT. PELLICANO   | 12 - AGR. CÀ POZZA*        |

\* anche pernottamento



**"Il mais in tavola"**  
*menu con piatti a base di mais e della cucina polesana.*  
 (Pro Loco Trecenta)  
**Ristorante Pizzeria in area "Il Paiolo"**

Per info: Cell. 329.0507350 - Fax 0425.700258  
[www.prolocotrecenta.it](http://www.prolocotrecenta.it) - [www.sagreedintorni.it](http://www.sagreedintorni.it)  
[www.comune.trecenta.ro.it](http://www.comune.trecenta.ro.it)



Organizzano la

**Fiera** 6<sup>a</sup>  
**del Mais**  
**TRECENTA - RO**

Palazzo Pepoli • Corte Spalletti  
 Corte Spalletti Loc. Dossi • Piazza • Centro Sportivo

**24·25·26·31 luglio**  
**1·2 agosto 2009**  
 spettacoli danzanti entrata gratuita

**Mostre espositive, convegni,  
 prove tecniche in campo,  
 gastronomia, solidarietà, spazi ricreativi**



## VENERDÌ 31 LUGLIO

**19.00** Convegno **"Mais: Aggiornamenti Tecnici"**

Relatori:

**Prof. Roberto Causin** Università di Padova

"Percorso colturale virtuoso in campo, per il controllo delle micotossine"

**dr. Marco Aurelio Pasti** Imprenditore Agricolo e Presidente Associazione Maiscultori Italiani

"Problematiche vecchie e/o nuove per i produttori"

**dr. Matteo Bertocco** AS Agricultural Support

"Nuovo approccio gestionale della coltura del Mais"

**dr. Mirco Casagrandi** Consorzio Agrario di Parma

"L'innovazione tecnologica a disposizione dei produttori"

Modera: **Viller Boicelli** ALBA Consulenze & Servizi

## SABATO 1° AGOSTO

**10.00** Incontro: **"Mais : Prove di Filiera"**

Con la partecipazione: **dr. Vincenzo Tassinari**

Presidente di Coop Italia

e delle principali industrie operanti nella filiera del Mais

Modera: **dr. Adriano Facchini**

**19.00** L'uovo e la polenta nell'alimentazione

Presentazione del libro **"Il gusto del delitto"**

Con la partecipazione di: **dr. Paolo Dalcò,**

Editore e amministratore unico di "Food Editore srl"

**Eurovo e Molino Filippi**

e **dr. Adriano Facchini**

## DOMENICA 2 AGOSTO

**10.00** Convegno: **"Globalizzazione, localismo, glocalismo: fra problemi ed opportunità"**

Dedicato alle amministrazioni locali e agli imprenditori.

Relatori:

**dr. Adriano Facchini,** Esperto di Marketing Territoriale

**dr. Emanuele Sammut,** Senior Partner, Società Harimann

Modera: **Antonio Laruccia,** Sindaco di Trecenta

Alla manifestazione parteciperanno:

**on. Luca Bellotti,** commissione Agricoltura, commissione Politiche dell'Unione Europea, ideatore dell'iniziativa

**on. Alberto Giorgetti,** Sottosegretario all'Economia

**on. Antonio Bonfiglio,** Sottosegretario all'Agricoltura,

**on. Giusy Servodio** Commissione Agricoltura-Camera

**sen. Paolo Scarpa Bonazza Buora,**

Presidente Commissione Agricoltura del Senato

## VENERDÌ 31 LUGLIO ore 21.00

**Ballo liscio con "I Souvenir"**

## SABATO 1° AGOSTO ore 21.00

**Ballo liscio con "La Vera Bologna"**

## DOMENICA 2 AGOSTO ore 21.00

**Ballo liscio con "I Barcellona"**

SPETTACOLI Piazza Marconi

*Tutti gli spettacoli sono ad ingresso libero e gratuito*



GASTRONOMIA stand coperto in Parco Païolo (dietro al Municipio)

## Specialità a base di mais

*Tagliatelle di mais al ragù  
Gnocchi di mais dolci  
Gnocchi di mais ragù e funghi*

*Polenta e baccalà  
Polenta e somarino  
Polenta funghi e salsiccia  
Polenta e formaggi  
Grigliata di carne*

*Verdure varie*

*Dolci di mais*

*Novità  
"Il Cural"  
Dolce  
a base di mais*

*Pizza  
con farina mais*

*Gelato al mais*