

TALK SHOW - DOMENICA 17 NOVEMBRE ORE 10.30

# STORIA E PROPRIETA' DELL'OCA DI MORTARA: Radici e Futuro di un'eccellenza agroalimentare

SALA CONTRATTAZIONE MERCI - Piazza Trieste 32, Mortara

La presenza dell'oca in questo territorio affonda le proprie radici nel Medioevo, e anche in epoca precedente. I suoi salumi hanno contribuito a scrivere la storia di questa terra: segreti, curiosi aneddoti, gastronomia, ma non solo... Perché dell'oca non si butta via niente! Una risorsa capace di far scoprire e promuovere le bellezze di questa terra.

L'incontro consentirà di conoscere da vicino la filiera dell'oca a Mortara sotto il **profilo storico e socio-economico**. Saranno inoltre evidenziate le **proprietà nutrizionali** del prodotto, anche in relazione ad altre **esperienze nazionali ed estere** e alle trasformazioni rese possibili e/o necessarie dallo **sviluppo di nuove tecnologie**.

10.30 **REGISTRAZIONE PARTECIPANTI**

10.45 **SALUTI ISTITUZIONALI**

11.00 **INTERVENGONO**

- Lucio Fumagalli - *Presidente INSOR Istituto Nazionale di Sociologia Rurale*  
**"Ieri, Oggi e Domani dell'Oca"**
- Gioachino Palestro - *Presidente Consorzio di tutela del Salame d'oca di Mortara*  
**"Un mix di saggezza e gioventù per il futuro del marchio Igp"**
- Domenicantonio Galatà - *Presidente AINC Associazione Italiana Nutrizionisti in Cucina*  
**"L'Oca in tavola"**
- Elisa Fiocca - *INSOR Esperta di marketing internazionale*  
**"Oca, riso e...: ambasciatori dell'operosità di Mortara e della Lomellina nel mondo"**

Conduce il giornalista *Maurizio Ferrari*

12.15 **PAROLA AL PUBBLICO**

12.30 **DEGUSTAZIONE** di prodotti tipici a base d'oca

**REGISTRATI ON-LINE QUI**

*E' un evento BelTurismo, progetto della Camera di Commercio di Pavia, promosso da Ascom Pavia.*



Camera di Commercio  
Pavia



**Segreteria Organizzativa**

PAVIASVILUPPO

0382.393271 - paviasiluppo@pv.camcom.it