



mantova.

MANTOVA GUSTOSA

ITINERARIO E CURIOSITÀ ATTRAVERSO I SAPORI MANTOVANI



MANTOVA CITTÀ D'ARTE E DI CULTURA



Riconosciuta con il titolo di Regione Europea della Gastronomia nel 2017, East Lombardy è una realtà che riunisce produttori e ristoratori garanti della cultura di un cibo sano, sostenibile e che rispetta la biodiversità locale.

Marchio della regione gastronomica della Lombardia Orientale, ha l'obiettivo di favorire l'evoluzione dell'enogastronomia nelle quattro province di Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova, supportando la notorietà delle eccellenze dei suoi produttori e dei suoi ristoratori a livello nazionale e internazionale.

Con un'offerta di eccellenza sotto il profilo enogastronomico che conta circa 300 ristoratori e oltre 300 produttori, vanta 25 prodotti Dop e Igp, altrettanti vini Docg, Doc e Igt e 11 presidi Slow Food. È espressione di una cultura che da secoli punta sulle proprie risorse. Unendo le forze, i Comuni di Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova, e le rispettive Camere di Commercio, hanno l'ambizione di dare forma a un segnale forte, sintetizzato in un manifesto, che diventa vessillo di quella cultura del cibo che già da tempo caratterizza il territorio della Lombardia Orientale.

Qui unicità e qualità del prodotto, insieme alla tipicità delle ricette, rappresentano il cuore delle attività di East Lombardy.

MANTOVA E IL SUO TERRITORIO

Il territorio mantovano, fin dalla preistoria ha offerto ai propri abitanti abbondanza di elementi necessari alla vita: acque copiose di pesce e aree pianeggianti ricche di boschi e di selvaggina, adatte alla coltivazione e all'allevamento.

All'interno della tradizione culinaria padana, la gastronomia mantovana si identifica attraverso alcuni prodotti e piatti che sono entrati nella memoria collettiva in quanto danno un profumo e un sapore particolare ai momenti di festa. Questo tipo di cucina ha saputo mantenere il legame con il proprio territorio attraverso i prodotti che questa terra produce. Diversamente dalle altre cucine tradizionali padane, in quella mantovana si affiancano prodotti agricoli, di allevamento a terra e pesci d'acqua dolce: agnoli, tortelli di zucca, risotto alla pilota, lessi, stracotti, anatre, polenta ci sono piatti quali il luccio in salsa, il risotto con la tinca, con il pesce gatto, con i gamberi di fiume, con rane o lumache.

La cucina mantovana è il risultato dell'utilizzo di queste materie prime "povere" in un contesto che, geograficamente e storicamente, ne facilita la commistione; molte infatti sono le influenze venete, emiliane e delle altre province lombarde, che si ritrovano nei nostri piatti tipici insieme ai gusti e ai sapori importati dalle dominazioni straniere che nei secoli hanno governato la città.

Queste specificità hanno permesso a Mantova di esser insignita nel 2017, insieme alle province di Bergamo, Brescia e Cremona, del titolo annuale di Regione Europea della Gastronomia, progetto internazionale volto alla valorizzazione del patrimonio enogastronomico dei diversi territori non solo come testimonianza culturale e di tradizioni che altrimenti rischierebbero di essere perse, ma anche come strumento essenziale per favorire uno sviluppo sostenibile e promuovere un'alimentazione salutare.

La cucina tipica mantovana affonda le sue radici nel Quattro-Cinquecento, l'età delle colte, raffinatissime signorie italiane, di cui i Gonzaga di Mantova furono tra i più illustri esempi.

Rinasce in questo periodo il gusto per la presentazione dei piatti; la semplice preparazione del cibo si trasforma in arte della cucina: portate servite su piatti preziosi e cibi cucinati in modo talmente complesso da fare delle professioni della ristorazione delle vere e proprie arti. Sulle tavole delle famiglie più ricche compaiono le minestre preparate con brodo o latte, riso e cereali, mentre le carni più pregiate sono selvaggina e pollame. Nascono le prime paste ripiene che sono ormai parte della nostra tradizione.

I piaceri della tavola cominciarono a essere teorizzati da Bartolomeo Sacchi, detto il Platina, assunto per un certo periodo presso i Gonzaga come precettore e consigliere e dal *cuoco-gentiluomo* Cristoforo Messisbugo, grazie al quale l'uso dei banchetti spettacolari e dell'alta cucina venne introdotto a Mantova.

Nel 1662 Bartolomeo Stefani, cuoco della corte gonzaghesca, codificò le tradizioni gastronomiche mantovane nell'opera *L'arte del ben cucinare del cuoco ducale Bartolomeo Stefani*. Il libro si diffuse presso tutte le corti italiane ed europee del tempo, tanto da influenzare persino i grandi cuochi francesi della corte del Re Sole.

Di questi secoli di gloria troviamo tracce nei sapori, nei metodi di cucinare e nell'uso delle spezie, il tutto felicemente contaminato dagli usi e dalla cultura dei popoli, austriaco e francese, che hanno occupato Mantova dopo la fine della signoria dei Gonzaga. I mantovani conoscono senz'altro, l'abitudine di accompagnare il cotechino alle verze, cucinate in modo da ricordare i crauti tedeschi, gli stufati e gli stracotti che tanto richiamano il *gulash* austroungarico.





LE TIPICITÀ DEL NOSTRO TERRITORIO

Molte delle materie prime alla base dei piatti della cucina mantovana sono state insignite di marchi di riconoscimento di tipicità e di qualità. Ogni prodotto presentato in questa guida verrà segnalato con il rispettivo marchio di riconoscimento:

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (DOP)

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (IGP)

DENOMINAZIONE COMUNALE (De.Co.)

PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI ITALIANI (PAT)



ZUCCA MANTOVANA

I PRODOTTI DELLA TERRA

ZUCCA MANTOVANA PAT

Originaria delle Americhe è divenuta simbolo della cucina mantovana, dove viene utilizzata sin dal XVI secolo nella preparazione di gustose ricette.

La sua facilità di coltivazione, la versatilità in cucina e il sapore dolce e delicato rendono questo ingrediente adatto a ogni tipo di portata.

Nella zona di Mantova se ne coltivano numerose varietà, ma la più caratteristica è la zucca di Quistello De.Co. *Capel da Pret* che vanta peculiarità uniche e una qualità elevata. La dimensione è variabile e il peso è solitamente compreso tra 1 e 5 kg. La buccia è di colore verde e racchiude una polpa di colore arancio, di consistenza soda e poco fibrosa e dal sapore molto dolce.

TARTUFO MANTOVANO

Questo preziosissimo fungo è noto in Italia da almeno duemila anni: ne parla già Plinio il Vecchio nella sua *Naturalis Historia*, mentre Bartolomeo Stefani lo cita nella sua opera e lo colloca in varie ricette, per lo più di carne.

Nella provincia di Mantova due aree si distinguono per questa produzione: il Basso mantovano, lungo il corso del Fiume Po, con la presenza del tartufo bianco e la zona collinare dell'Alto Mantovano, prediletta dal tartufo nero pregiato.

Il tartufo può essere gustato in scaglie sopra le tagliatelle, i risotti, le uova al tegamino o piatti di carne.

RISO VIALONE NANO PAT

Sin dal Cinquecento, Mantova, territorio ricco d'acqua, ha dedicato parte delle proprie terre alla coltivazione del riso, selezionandone la qualità Vialone Nano.

La produzione del riso mantovano aumentò progressivamente nonostante la concorrenza dei risi piemontesi, fino ad arrivare, a metà dell'Ottocento, a più di 5.000 ettari coltivati.

L'utilizzo del riso nasce originariamente nella cucina povera, costituendo un eccellente completamento ai piatti di pesce o di carne che, come alimenti principali, spesso scarseggiavano sulle mense del popolo.

Si annoverano tra le specialità a marchio De.Co., nelle quali il Riso Vialone Nano è il protagonista: il Risotto alla Villimpentese di Villimpenta e il Riso alla Pilota di Castel d'Ario.





COTTURA DEL RISO ALLA MANTOVANA

Il risotto mantovano si presenta sgranato e non mantecato. La cottura del riso avviene nell'acqua che, alla fine, deve essere completamente assorbita lasciando il chicco asciutto. Questo metodo serve per tutti i risotti mantovani.

Considerare 80-100 gr di riso a testa.

Portare a bollire in una pentola un quantitativo di acqua salata pari ad una volta e mezzo il peso del riso. versare il riso nell'acqua, al centro della pentola, formando una specie di cono e, appena la stessa riprende il bollore, mescolare e lasciare cuocere a fuoco vivace per 8 minuti, rimescolando con scarsa frequenza. La pentola va quindi trasferita sul fuoco più basso possibile e il riso fatto passare per altri 12 minuti, mescolando velocemente almeno ogni 4 minuti. Si spegne poi il fuoco e si richiude il recipiente con un canovaccio e col coperchio. Si lascia riposare per 7/8 minuti.



RISO CON I SALTAREI DI RONCOFERRARO De.Co.

Saltarei (gamberetti di fiume), uno spicchio d'aglio, riso vialone nano, un ciuffo di prezzemolo, olio di semi.

Prendere i **saltarei** interi, infarinarli e friggerli in olio bollente (in quantità abbondante) in un tegame largo e fondo, fino a raggiungere un colore rosato. Appena fritto il pesce, toglierlo dall'olio e metterlo su carta assorbente. Colare l'olio rimasto e conservarlo per condire il risotto. Per la cottura del riso bisogna portare ad ebollizione l'acqua e salare con sale grosso, versarla nell'acqua portandolo a cottura per 3-5 minuti a pentola scoperta, poi togliere l'acqua in eccesso. Continuare la cottura a fuoco lento coprendo la pentola con un panno di cotone e sopra un coperchio. Il riso sarà pronto per essere condito con l'olio tenuto da parte in precedenza, uno spicchio d'aglio tritato, il prezzemolo e infine aggiungere i **saltarei**.

MELONE MANTOVANO IGP

I territori dedicati alla coltivazione di questo frutto sono a Rodigo, a Sermide e a Viadana, dove si è sviluppata una varietà che prende il nome di *Viadanese*.

L'importanza della produzione del melone è ben rappresentata nella chiesa matildica della frazione di Santa Croce a Sermide, in cui sono tornati alla luce affreschi risalenti al XVII secolo che raffigurano il melone.

Il peso del melone può variare dagli otto etti a un massimo di 2 kg e il diametro deve raggiungere almeno 10 cm. Le caratteristiche principali del prodotto all'assaggio sono la consistenza soda, la dolcezza e la succosità.

PERA TIPICA MANTOVANA IGP

Le varietà di pera mantovana sono sei, tutte caratterizzate da una polpa dolce e succosa. La zona di produzione di questo frutto si estende dalla provincia di Mantova fino all'Oltrepò Mantovano. Intorno alla metà del '400 la sua coltivazione era un appannaggio solo dei nobili e degli ecclesiastici. Si usava incrociare diverse varietà per ottenere frutti più dolci, ma anche per arricchire di colore i giardini dei monasteri e delle residenze nobiliari, costituiti quasi esclusivamente da fiori e alberi da frutto. Sarà solo dopo l'unità d'Italia e ancora di più nel secondo dopoguerra che la coltivazione del pero si sviluppa, grazie anche alle innovazioni tecnologiche del settore agricolo. Nel 1992 nasce il Consorzio Pera Tipica Mantovana.

CIPOLLA DI SERMIDE PAT

La cipolla, presente per molti secoli come cibo povero sulle tavole nei periodi di guerra e carestia, appare anche sulle tavole nobiliari del Rinascimento. L'attuale area di produzione realizza un investimento intorno ai 200 ettari ed una produzione di circa 50.000 q.li di cipolle. Il suo utilizzo regala alcune prelibatezze uniche di questo territorio come il *tiròt*.



TIRÒT

Di questa ricetta si hanno notizie già nel vocabolario mantovano-italiano di Francesco Cherubini, del 1827. Il nome dialettale del *tiròt* si riferisce a una fase della preparazione, quella in cui l'impasto, tenero e colloso, viene "tirato" o steso dentro la teglia prima della cottura.

500 gr di farina tipo '0', 150 gr di strutto, un cubetto di lievito di birra, 20 gr di sale, 700 gr di cipolle dorate, 300 ml di acqua.

Tagliare le cipolle ad anelli. In una parte di acqua intiepidita in una ciotola sciogliere il lievito. Mettere la farina e lo strutto in un recipiente e aggiungere tutti gli altri ingredienti, creando un impasto piuttosto morbido e colloso. Dopo averlo fatto riposare per un'ora, collocarlo in una grande teglia da forno, tirando l'impasto in modo da raggiungere uno spessore di circa un centimetro.

Inforiare in forno già caldo, a una temperatura di 220° per 40 minuti.

I SALUMI

L'arte della norcineria e il maiale sono il simbolo della ricchezza di Mantova. Alcune testimonianze rinvenute negli scavi del Parco Archeologico del Forcello, a sud di Mantova attestano che anche gli Etruschi allevassero il maiale e con la sua carne consumassero salumi.

Lavorare la carne di maiale, condirla e insaccarla è un lavoro delicato e affidato alle abili mani del norcino (*masin* o *masalin*). Secondo la tradizione, nei mesi più freddi, nelle corti agricole, la famiglia si riuniva e macellava il maiale allevato durante l'anno.

IL SALAME MANTOVANO SALAM CASALÌN

Il salame è preparato all'inizio dell'inverno, utilizzando esclusivamente carne suina che viene tritata a grana grossa, secondo l'usanza tramandata dai tempi in cui tutte le fasi della lavorazione erano realizzate in punta di coltello. L'impasto viene poi insaccato in un budello di maiale e legato manualmente con spago; successivamente avviene l'importantissimo processo di stagionatura, che può protrarsi dai 3 ai 6 mesi, a seconda delle dimensioni. L'aria umida della Pianura Padana contribuisce a formare le muffe bianche esterne, necessarie a garantire la qualità del risultato finale.

La forma è piccola, non troppo allungata, la pasta compatta e morbida. Il gusto è dolce e lievemente aromatico; il profumo è delicato, gradevolmente speziato, con sentore di aglio e dei processi di stagionatura.

Viene servito al naturale con pane a pasta dura, mostarda e formaggi.

Tra le varianti che hanno ottenuto il marchio De.Co. troviamo il Salame Familiare Artigianale di Ceresara, il Salame Mantovano di Villa Poma e il Salame Nostrano Tipico di Castiglione delle Stiviere.



SALAME MANTOVANO

IL COTECHINO

Si prepara con carni suine magre sgrassate, guanciale, cotenne, spolpi di testa e grasso duro, talvolta aromatizzato alla vaniglia, secondo la tradizione tipicamente cremonese.

Di forma cilindrica e peso variabile fra i 700 e gli 800 gr, il cotechino mantovano ha una consistenza morbida e un colore rosso-bruno. Il cotechino deve essere cotto per circa 3-4 ore a seconda della pezzatura e viene solitamente consumato con purea di patate o lenticchie. Nel 2014 il cotechino o la cotechina delle Grazie di Curtatone ha ottenuto la Denominazione Comunale (De.Co.) come prodotto tipico locale.

IL PISTO PAT

Il **Pisto** è un prodotto tipico della provincia di Mantova, che ha origine dall'utilizzo dell'impasto residuo della produzione dei salami. Di consistenza morbida, non ha caratteristiche proprie di forma, peso e pezzatura perché l'impasto assume la forma del contenitore in cui è riposto. Viene bollito e consumato caldo con contorno di polenta o viene utilizzato come condimento nel famoso Risotto alla Pilota.

IL GRAS PISTÀ

Il *gras pistà* o grasso pestato è una preparazione originaria del territorio mantovano tuttora molto diffusa, nella quale il lardo di maiale viene tritato finemente e insaporito con aglio e prezzemolo, ottenendo una pasta spalmabile da servire su fette di polenta abbrustolita. Ottimo come antipasto, come stuzzichino o, perché no, come sostanziosa merenda durante le giornate invernali.

Veniva utilizzato per il condimento di pappe e minestre, per la cottura di legumi, di patate arrosto e spesso costituiva l'unico apporto non vegetale in un regime alimentare povero di grassi e di proteine animali.

Altri due tipi di salumi che hanno ottenuto il riconoscimento De.Co. sono: la Pancetta Steccata tipica di Guidizzolo e il Salam d'a Lengua dla Moia o Salam d'a Sensa dla' Moia di Moglia.



RISOTTO ALLA PILOTA

La parola **pilota** deriva da **piloti** ovvero coloro che lavorano alla pila, il luogo dove il riso veniva pulito, trattato e preparato per la vendita.

L'origine della ricetta del risotto alla pilota è sconosciuta, ma è facile immaginare che potesse essere un piatto semplice da realizzare, nutriente e invitante.

80-100 gr di riso vialone nano a testa, una quantità pari di salamelle (o pesto per risotto), burro abbondante e formaggio a grana grattugiato.

La cottura del riso avviene come indicato precedentemente.

Preparare il condimento facendo soffriggere nel burro il pesto; alcuni aggiungono anche vino bianco. La carne deve rimanere morbida. Aggiungere questo condimento al riso e mescolare. Lasciare quindi riposare per 10 minuti circa nella pentola chiusa da un canovaccio e poi col coperchio. Aggiungere il formaggio a grana grattugiato.

Esiste anche la versione più ricca, col **puntèl** (puntello, supporto) che prevede l'aggiunta al riso così preparato di una braciola o di un paio di costine di maiale cotte a lungo nel vino bianco.

LE CARNI IN TAVOLA

LA SELVAGGINA E IL POLLAME

Per tradizione e per diritto, la selvaggina è sempre stata riservata alle cucine dei principi che disponevano di grandi riserve di caccia. Le severissime pene adottate per i bracconieri non permettevano infatti che la selvaggina fosse un alimento a disposizione del popolo, al quale era riservato più che altro il consumo di carne di animali da cortile e pollame.

LO STRACOTTO ALLA MANTOVANA

Lo stracotto mantovano appartiene alla grande famiglia degli stufati e ha come particolarità l'impiego della carne d'asino; è un piatto tipico della tradizione contadina mantovana, ed è attualmente molto diffuso in tutta la provincia. Ottimo servito con polenta fresca o abbrustolita, viene consumato soprattutto nei mesi freddi. Naturalmente esistono svariate ricette; gli ingredienti usati sono gli stessi, l'unica grande differenza è la preparazione: si può cuocere, cuocendo il pezzo di carne intero, come un arrosto, o a pezzi come uno spezzatino. Lo stracotto può essere inoltre utilizzato per condire maccheroni al torchio.





La ricetta proposta di seguito è tratta dal libro di Bartolomeo Stefani e si può degustare nelle osterie e nei ristoranti della città.

INSALATA DI CAPPONE ALLA STEFANI

Due petti di cappone, odori, carota, sedano; 50 gr di uvetta sultanina; mezzo bicchiere di vino bianco abboccato; un cucchiaino di zucchero; la buccia di mezzo limone; olio, sale e pepe quanto basta; 3 cucchiai di buon aceto.

Lessare i petti di cappone in poca acqua con le erbe aromatiche, lasciarli raffreddare, sfilettarli e metterli in un piatto di portata profondo. Fare rinvenire l'uvetta nel vino con un goccio di acqua tiepida e lo zucchero. Emulsionare in una ciotola olio, aceto, la buccia del limone grattugiata e l'uvetta col vino. Aggiustare di sale e pepe, versare sui filetti in modo da coprirli abbondantemente e lasciare riposare per qualche ora.

La Quaglia Arrosto De.Co. tipica di Guidizzolo e lo Stinco di maiale al Lambrusco di Marcaria sono stati anch'essi riconosciuti fra i prodotti con il marchio De.Co.



RAGÙ D'ANATRA MUTA De.Co. DI SAN BENEDETTO PO

Il ragù d'anatra muta (**nèdar mut**) è un piatto tradizionale della cucina contadina mantovana. Questa tipologia di anatra trova infatti il suo habitat naturale negli stagni, canali e acquitrini tipici del paesaggio mantovano. Spesso era allevata anche nelle corti, insieme agli altri animali domestici.

A San Benedetto Po, la prima domenica del mese di ottobre, si celebra da 42 anni la Sagra dal Nèdar, rinomata per il palio e per la tradizione di preparare nelle famiglie un piatto di pasta fatta in casa condito con il sugo d'anatra muta.

Anatra muta, meglio se selvatica, carote, sedano, cipolla, un bicchiere di vino bianco, olio, burro o lardo per il soffritto. Non è consentito l'uso di alcunnessunna di soia, coloranti, conservanti.

Mettere il **nèdar** in acqua calda per togliergli le penne; una volta spennato, farlo bollire in acqua per 5 minuti con un po' di cipolla per togliere il sapore di selvatico. A parte preparare in un pentolino olio, noce di lardo, verdure (carote, sedano, cipolla) e sfumare con un bicchiere di vino bianco. Quando l'anatra è cotta la si spolpa e si pestata sull'asse con un coltello grosso. Si passano al setaccio le verdure del soffritto, poi si aggiunge l'anatra pestata e si lascia cuocere il tutto per qualche minuto.



RAGÙ D'ANATRA

IL PESCE

Mantova, terra circondata dalle acque del Mincio, ha il pesce di fiume tra i propri piatti tradizionali. La cucina gonzaghesca comprendeva innumerevoli piatti, presentati in scenografiche portate, a base di luccio e persico reale, così importanti per le cucine ducali tanto da indurre i Gonzaga a costruire grandi peschiere per avere in ogni momento pesce in abbondanza.

LA PSINA E I SALTAREI

Il *saltarel* è il tipico gamberetto d'acqua dolce o di fiume: un crostaceo delicatissimo lungo pochi centimetri, che vive nei fondali. Assieme a questo, tutti i pesci d'acqua dolce sia grandi, come la carpa, il gobbo, la tinca, l'anguilla e il pesce gatto, sia piccoli (**la psina**) sono ottimi da friggere e gustare come condimento al riso, infatti sia il Risot con la Psina che il Risotto con i Saltarei di Roncoferraro sono inseriti nell'elenco dei prodotti De.Co.



LUCCIO IN SALSA CON POLENTA



LUCCIO IN SALSA

1 kg di luccio, tre acciughe sott'olio, finocchio, carota, un gambo di sedano, una cipolla, uno spicchio d'aglio, un ciuffo di prezzemolo, una manciata di capperi, un cucchiaio di aceto bianco, un cucchiaino di zucchero, olio extravergine di oliva, sale, pepe, prezzemolo, alloro.

Pulire il luccio e lessarlo a fuoco lento per circa 45 minuti in acqua con una carota, un sedano, la cipolla e l'alloro. Il luccio va poi spolpato e sminuzzato.

Nel frattempo preparare una salsa tritando le acciughe sott'olio, aggiungendo una manciata di capperi, un ciuffo di prezzemolo, uno spicchio d'aglio e il sale; sciogliere un cucchiaio di zucchero in un po' di aceto bianco, unire il tutto e soffriggere mescolando bene. Versare la salsa calda sul luccio e lasciare riposare il piatto per almeno 24 ore in frigorifero. Servire infine con fettine di polenta abbrustolita o polenta morbida.



LUCCIO IN BIANCO ALLA RIVALTESE

Luccio, limone, aceto bianco, rosmarino, pepe nero, olio d'oliva extravergine del lago di Garda, cedro di Gargnano, noce moscata e Grana Padano.

Dopo aver lavato il pesce in abbondante acqua corrente, lessare per 10-12 minuti. Una volta cotto, spolpare, togliere le lische e guarnire con pepe nero, olio extravergine, noce moscata e Grana Padano grattugiato al momento. Rifinire il tutto con una spruzzatina di limone spremuto. Decorare il piatto con fettine di cedro di Gargnano del Garda e accompagnare con pane morbido.

Il piatto ha un sapore delicato, proprio del gusto tipico del pesce di fiume.

Va ricordato infine il Luccio in salsa di Marmirolo, che ha ottenuto il riconoscimento De.Co.

IL "GRANA" DI QUA E IL "GRANA" DI LÀ... DEL PO

La Provincia di Mantova, attraversata dal grande fiume Po, è l'unica che vanta la produzione dei due formaggi italiani più famosi al mondo: il Grana Padano e il Parmigiano Reggiano. I territori a nord del fiume producono il Grana Padano, mentre quelli della bassa, a sud del Po, producono il Parmigiano Reggiano.

GRANA PADANO DOP

La storia narra che questo formaggio nacque intorno al 1135 nell'Abbazia benedettina di Chiaravalle, a pochi chilometri a sud di Milano, dove veniva prodotto in apposite caldaie all'interno dei monasteri che possono essere considerati i primi caseifici. I monaci lo chiamarono *caseus vetus*, formaggio vecchio. Il popolo, che non aveva dimestichezza con il latino, gli diede un altro nome, derivato dalla particolarità della pasta, compatta ma granulosa. Così nacque il nome di formaggio a grana o più semplicemente grana.

Questo formaggio viene utilizzato per la finitura o per il ripieno di moltissimi piatti. Si può abbinare per esempio alla polenta abbrustolita col burro. Gustose anche le sue croste abbrustolite sulla griglia o intenerite e condite con cipolla e pomodoro.

PARMIGIANO REGGIANO DOP

Le origini del Parmigiano Reggiano risalgono al Medioevo e vengono generalmente collocate attorno al XII secolo presso i monasteri benedettini e cistercensi di Parma di Reggio Emilia. Il Parmigiano Reggiano si fa oggi con gli stessi ingredienti di nove secoli fa, negli stessi luoghi e con gli stessi sapienti gesti rituali.

Il Parmigiano Reggiano è un formaggio salvaguardato da più di settant'anni dal Consorzio di tutela e amato da nove secoli per il suo gusto sempre generoso.



GRANA PADANO

LE PASTE RIPIENE

AGNOLINI MANTOVANI

Gli agnolini, detti anche cappelletti o marubini, a seconda che si mangino in città, nel basso mantovano, o nell'Oglio Po, sono la pasta ripiena principe della cucina mantovana e il piatto tradizionale del giorno di Natale. Come spesso accade per questi piatti tipici, non esiste un'unica ricetta codificata, molte sono le varianti nel ripieno introdotte dalle famiglie mantovane. La ricetta che viene presentata è composta da ingredienti equilibrati che possono eventualmente essere una buona indicazione per le proprie personali elaborazioni.

Tra le varianti vale la pena citare gli agnolini con ripieno di stracotto e il **bevr'in vin**, nel quale la pasta è servita in una scodella di brodo caldo con l'aggiunta di lambrusco.



AGNOLINI MANTOVANI



AGNOLINI MANTOVANI

Sfoglia di 4 uova, 200 gr di polpa di manzo, 1 salamella, 100 gr di lonza di maiale, 200 gr di polpa di pollo, formaggio a grana abbondante, pane grattugiato, 1 uovo, noce moscata, sale, pepe.

Mettere a cuocere tutte le carni in una pentola coperta, bagnando con vino bianco.

Al termine della cottura, le carni vengono macinate e il tutto, sugo compreso, viene amalgamato con il formaggio a grana, pane grattugiato e uovo. Grattugiare un po' di noce moscata per profumare il ripieno e far riposare l'impasto fino al giorno dopo.

La sfoglia va tagliata in quadretti di circa 5 cm di lato. Al centro di ogni quadrato mettere una pallina di ripieno, poi piegare prima i quadretti lungo una diagonale e poi avvolgere i triangoli ottenuti intorno al dito indice, unendo tra loro le punte opposte. La forma diventa così molto simile a quella tipica dei tortellini bolognesi. Gli agnolini si cuociono e si servono nel brodo di carne.

TORTELLI DI ZUCCA MANTOVANI

I Tortelli di Zucca sono uno dei piatti più rappresentativi della cucina mantovana e vengono realizzati con gli ingredienti più tipici del suo territorio. Nel mantovano sopravvive tutt'oggi l'antica tradizione di preparare questi tortelli per la cena della Vigilia di Natale, giorno in cui la religione cattolica vieta il consumo di carne. La cucina di famiglia ha tramandato i segreti della sfoglia e le giuste dosi del ripieno di generazione in generazione e oggi sono un piatto proposto da ogni ristorante.

La caratteristica saliente di questo piatto è la combinazione del sapore dolce della zucca con il salato del formaggio Grana Padano, il dolce-amaro degli amaretti e il piccante della mostarda. Il perfetto equilibrio tra dolcezza e sapidità rende unici questi tortelli.

La tradizione vuole che vengano conditi solo con burro fuso in tegame, magari con l'aggiunta di qualche foglia di salvia, che permette di assaporare tutta la dolcezza del ripieno.

Altre tre varianti sono i Tortelli di Zucca con Sugo di Salsiccia De.Co. di San Benedetto Po, conditi con una salsa al pomodoro, cipolla e salsiccia, i Tortelli di Zucca alla Cesolana di Marcaria e i Tortelli di Zucca Mantovani al Burro e Salvia con Crostini di Parmigiano Reggiano di Villa Poma, che hanno ottenuto il marchio De.Co.



TORTELLI DI ZUCCA



TORTELLI DI ZUCCA MANTOVANI

1,5 kg di zucca, 150 gr di amaretti, 150 gr di mostarda mantovana, noce moscata, 150 gr di formaggio a grana grattugiato, sfoglia tirata.

Prendere una zucca mantovana, togliere buccia e semi e cuocerla a vapore. Lavorare la polpa della zucca con la forchetta fino ridurla ad una crema uniforme. Aggiungere gli amaretti finemente sbriciolati, un cucchiaio di mostarda mantovana, il formaggio a grana, il sale ed eventualmente il pane grattugiato, affinché l'impasto risulti asciutto. Lasciare riposare il tutto in un luogo fresco, per circa dodici ore, in modo che tutti i sapori possano amalgamarsi.

Con il ripieno fare delle palline del diametro di 2 cm, da distribuire su quadrati di sfoglia di circa 10 cm di lato che verranno ripiegati e premuti sui lati per contenere il ripieno interamente. I tortelli vanno cotti in acqua salata, distribuiti a strati successivi in una zuppiera, condendo ogni strato con abbondante burro alla salvia e formaggio grattugiato.

CAPUNSEI

Una ricetta antichissima di questo particolare tipo di gnocchetto di pane a forma cilindrica fu portata nella zona di Volta Mantovana e delle colline moreniche da emigranti tirolesi pertanto sono assimilabili ai canederli per l'utilizzo della stessa materia prima. I capunsei appartengono alla cucina popolare contadina del territorio mantovano ed erano inizialmente considerati un piatto povero perché preparato con ingredienti di recupero. Si è riscattato nel tempo fino a diventare sempre più apprezzato e richiesto, soprattutto dai turisti incuriositi dal nome e dalla forma. Dal 2006, la Regione Lombardia ha inserito il **Capunsèl** come piatto tradizionale, tipico delle Colline Moreniche del Garda.

A seconda delle località delle colline moreniche mantovane, i Capunsei vengono cucinati con diverse varianti; la ricetta tradizionale di Volta Mantovana (De.Co.) prevede l'utilizzo di pochi, semplici, ingredienti: pane grattugiato, brodo di carne, burro fuso, formaggio Grana Padano, uova, aglio e noce moscata.

GNOCCHI DI ZUCCA MANTOVANI

Si narra che in tempi antichi venissero offerti durante le feste ai pellegrini giunti nelle abbazie e nei monasteri del territorio mantovano e che nel XVII secolo Stefani preparasse questi squisiti gnocchi con la zucca gialla del luogo, polposa e senza filamenti. Queste piccole delizie sono un ottimo primo piatto autunnale, estremamente goloso e dal sapore delicato, che ricrea una calda atmosfera d'altri tempi.

La forma rotondeggiante è quella tipica dello gnocco e per quanto riguarda la preparazione si parte dalla cottura della zucca in acqua salata, a cui, una volta raffreddata, si aggiungono farina, uova e sale mescolando e amalgamando gli ingredienti. Completato l'impasto si passa alla preparazione vera e propria degli gnocchi che vengono cotti in acqua salata e conditi infine con burro fuso, salvia e Grana Padano.

TORTELLI AMARI DI CASTEL GOFFREDO

I fiori ripieni di ogni ben di Dio, così venivano chiamati i tortelli nelle cronache gastronomiche della Corte Mantovana del 1500.

Risale infatti a quel tempo questo piatto legato alla tradizione rurale, quando le *risidure*, le donne che controllavano la gestione della casa, si servivano dei pochi elementi a disposizione nell'orto per creare nuovi piatti, poveri negli ingredienti ma ricchi nel gusto. Al di fuori del paese di Castel Goffredo, dove sono motivo di orgoglio e di festa per gli abitanti, sono pochi a conoscere questa specialità, la cui ricetta originale è custodita da alcune donne del paese che la tramandano alle generazioni successive. L'ingrediente base per il ripieno di questi tortelli è la *Balsamita major* o erba di San Pietro dall'inconfondibile profumo di menta e limone che si sprigiona sfregandone le foglie.



TORTELLI AMARI

TURTÈL SGUASARÒT MANTOVANO

Il Turtèl Sguasaròt è una ricetta tradizionale del mantovano legata a cinque comuni della provincia: Borgofranco sul Po, Carbonara di Po, Felonica, Magnacavallo e Sermide. Grazie al suo gusto agrodolce può essere considerato un *tutto pasto*.

Nel giro di più di trecento anni, questo tortello ha subito delle variazioni trasformandosi da salato a dolce: è stato piano piano fritto o lessato, ripieno di fagioli, castagne e mostarda e ricoperto da un condimento chiamato **pavràda** preparato con spremuta di mandarino o arancia, vino cotto e conserva di prugne.

Essendo un piatto non semplice da preparare ed essendo legato prevalentemente alla cucina tradizionale, ha rischiato di perdersi nella memoria e di non trovare più spazio in tavola. Così, nel 2008, un gruppo di esperti di cucina ha fondato l'associazione Confraternita Turtèl Sguasaròt, il cui obiettivo è la salvaguardia e il recupero di un piatto che si stava perdendo per sempre.

TORTELLO DELLA POSSENTA DI CERESARA (De.Co.)

Sul territorio ceresarese trovano dimora e cura circa 2000 piante di ciliegio di diverse **cultivar**, dalle quali si ottiene una importante produzione di ciliegie per la provincia di Mantova.

Nel 2009, in collaborazione con l'Accademia Gonzaghesca degli Scalchi, si è pensato di realizzare una pasta ripiena di ciliegia unica nel suo genere: il Tortello della Possenta di Ceresara. Ogni anno, la prima settimana di giugno, si tiene a Ceresara la tradizionale Festa della ciliegia, durante la quale è possibile gustare questo piatto.

È caratterizzato dal colore rosato, dalla sua particolare forma a mezzaluna e dall'amabile sapore dolce che ben si coniuga con il resto degli ingredienti salati: ricotta, mostarda e grana.

Tra le paste ripiene con il marchio De.Co ad oggi riconosciuti troviamo anche i Malfacc De.Co. di Castiglione delle Stiviere, il Tortello di Pesca di Roverbella e il Tortello di Redondesco De.Co.

SAPORI DA DEGUSTARE COME ACCOMPAGNAMENTO

MOSTARDA MANTOVANA

La mostarda mantovana si distingue dalla mostarda cremonese per il taglio della frutta: a Mantova la frutta viene tagliata in piccoli pezzi, mentre a Cremona viene lasciata intera o tagliata a pezzi grossi. È una conserva di frutta aromatizzata con la senape che viene solitamente servita accompagnata con il Grana Padano o Parmigiano Reggiano a pezzi; è utilizzata inoltre come ingrediente del ripieno dei tortelli di zucca.



MOSTARDA MANTOVANA



MOSTARDA MANTOVANA

12 gocce di essenza di senape per 1 kg di frutta, 500 gr di zucchero, 1 kg di mele cotogne.

Sbucciare le mele cotogne e tagliarle a fettine.

Mettere le mele in un contenitore e aggiungere lo zucchero, mescolare e lasciare riposare per un giorno. Scolare in una pentola il succo che si è formato, far addensare a fuoco basso per almeno un'ora e poi versarlo caldo sulle mele. Ripetere la stessa operazione un'altra volta. Lasciare riposare ancora per un giorno e quindi fare bollire insieme il succo e le fettine di mela per almeno 10 minuti. Lasciare raffreddare il tutto e aggiungere l'essenza di senape.

Amalgamare con delicatezza e versare il composto in vasetti di vetro sterilizzati.

Conservare i vasetti in un luogo asciutto e buio.

I DOLCI

La cucina mantovana propone una grande varietà di dolci casalinghi e di pasticceria.

SBRISOLONA MANTOVANA

La Sbrisolona è un dolce originario della città di Mantova, la cui ricetta risale a prima del '600 quando arrivò addirittura alla corte dei Gonzaga e fu arricchita con zucchero, spezie e mandorle che ne esaltarono il gusto e l'aspetto.

Il nome deriva dal sostantivo *brisa*, che in mantovano significa *briciola*; caratteristica inconfondibile di questa torta simbolo della pasticceria mantovana è infatti la sua friabilità che permette di "sbriciolarla" con estrema facilità.

Nasce come una torta povera, della tradizione contadina e pare si preparasse solo per le occasioni speciali, come matrimoni o nascite.

L'impasto di questo dolce da forno è costituito da farina, mandorle tagliate grossolane, per dare una nota croccante, burro, uova e lievito; gli ingredienti sono lavorati pochissimo per evitare che il burro, riscaldandosi, diventi troppo compatto facendo perdere alla torta la caratteristica forma scomposta e irregolare.

TORTA MANTOVANA

Il nome di questa torta non deriva dal territorio mantovano, ma dalla sua storia. Sulla sua origine esistono infatti diverse leggende: si narra che la ricetta di questo dolce fosse un omaggio alla corte de' Medici da parte di Isabella D'Este, che, all'età di 16 anni, andò in sposa a Francesco II Gonzaga divenendo così Marchesa di Mantova. Un'altra teoria forse più attendibile narra che due suore mantovane in pellegrinaggio verso Roma furono ospitate da Antonio Mattei, pasticciere pratese ancora oggi famoso per i suoi Cantucci, al quale fecero dono della ricetta per ringraziarlo della sua generosità.

La Torta Mantovana è un dolce da forno a pasta soffice e profumata, di colore giallo intenso, ricca di mandorle, burro e spolverata abbondantemente di zucchero a velo. Di forma circolare, si caratterizza per l'altezza minima di 2 cm che deve raggiungere dopo la cottura; ha un profumo gradevole di limone e di burro.



SBRISOLONA



SBRISOLONA

200 gr di farina bianca, 200 gr di farina gialla setacciata fine, 200 gr di mandorle tritate, 200 gr di zucchero, 100 gr di strutto, 100 gr di burro, 2 tuorli d'uovo.

Mescolare le farine bianca e gialla, le mandorle, lo zucchero e i tuorli d'uovo.

Aggiungere lo strutto e il burro senza fonderli, facendoli solo ammorbidire a temperatura ambiente. Amalgamare velocemente il tutto, impastando a piccoli grumi, che si fanno cadere a pioggia nello stampo imburrato.

Formare uno strato di un paio di centimetri di spessore, senza schiacciare i grumi. Inforntare per 40 minuti, fino a quando risulti dorata.



TORTA GRECA

La torta greca è stata introdotta a Mantova da un pasticcere ebraico di Salonicco. Il suo impasto è molto diverso dagli altri della tradizione mantovana ed è più simile a quelli della pasticceria ebraica.

200 gr di burro, 4 uova, 400 gr di zucchero, 400 gr di farina, 100 gr di mandorle dolci, 100 gr di mandorle amare, lievito in polvere, latte q.b., pasta sfoglia.

Amalgamare i tuorli con il burro, aggiungere lo zucchero e montare il tutto fino ad ottenere una crema morbida e soffice.

Aggiungere la farina bianca, le mandorle ridotte in polvere ed il lievito.

Aggiungere ora gli albumi montati a neve, e il latte in quantità sufficiente a rendere piuttosto morbido il composto.

Il tutto va infornato a forno caldo in una crosta di pasta sfoglia; decorare infine il centro del dolce con mandorle intere e cospargere la superficie di zucchero a velo (prima della cottura).

TORTA DEL PARADISO MANTOVANA

La Torta del Paradiso è il dolce simbolo della tradizione lombarda dal 1878, data in cui Enrico Vigoni, titolare di una pasticceria tutt'oggi esistente nel centro di Pavia, ne brevettò la ricetta rendendola famosa in tutta Italia.

Come accade per tutte le ricette divenute famose, esistono diverse leggende legate alla nascita di questa torta, tanto che nel tempo è riuscita a conquistare generazioni di golosi. La Torta del Paradiso è preparata con i semplici ingredienti facilmente reperibili nelle campagne lombarde di un tempo: zucchero, uova, farina, burro e fecola di patate, lavorati a mano fino a quando l'impasto non raggiunge una consistenza soda e spumosa.

La presenza di una quantità importante di burro ne fa un dolce ricco e gustoso, morbido e profumato, che si gusta semplicemente spolverizzato con abbondante zucchero a velo.

TORTA DI TAGLIATELLE MANTOVANA

La Torta di Tagliatelle viene dalla tradizione rurale ed emiliana; notizie della sua prima diffusione sono state riscontrate nella metà del XIX secolo, quando comparve in un ricettario mantovano dell'epoca. Un tempo veniva preparata il 13 dicembre, giorno di Santa Lucia, per essere quindi consumata durante le feste di Natale.

La base di pasta frolla racchiude una farcitura di mandorle e miele, mentre la decorazione superiore viene fatta con nidi di tagliatelle fresche di pasta sfoglia fatta con uova e farina che in cottura al forno diventa particolarmente croccante. Viene infatti servita abitualmente bagnata con liquore alle mandorle.

Da ricordare è la Torta di Tagliatelle De.Co. di San Benedetto Po.

BUSSOLANO MANTOVANO

Il Bussolano di Mantova, conosciuto dai locali come *Bisulan*, è un dolce da forno di origine antica, fra i più amati dalle classi popolari che lo consumavano tradizionalmente nel periodo natalizio. Esistono due versioni di questo dolce: quella più antica era di consistenza durissima per l'assenza di lievito e per questo veniva sempre inzuppata. La variante più attuale invece prevede l'aggiunta del lievito che dona sofficità e morbidezza.

Il Bussolano è una ciambella asciutta dal profumo di limone e il gusto dolce tipico delle torte fatte in casa con pochi semplici ingredienti: farina, zucchero, uova e burro.

TORTA DI SAN BIAGIO DI CAVRIANA

Il 3 febbraio è la festa di San Biagio e a Cavriana, dove è il santo patrono, e lì si svolge una fiera da più di 450 anni. In questa occasione viene preparata una torta composta da pasta frolla senza uova, a base di strutto e vino bianco, farcita con mandorle e cioccolato. Ottima è anche la sua variante con gli amaretti. Il 4 Febbraio 2011 è stata inoltre insignita del marchio De.Co.

TORTA DELLE ROSE

La Torta delle Rose è un dolce tradizionale del mantovano; una torta lievitata molto soffice e profumata di vaniglia e limone, semplice nei sapori, arricchita dal composto di burro e zucchero che durante la cottura si fonde con la pasta brioche rendendola molto più aromatico e fragrante. L'impasto viene steso, farcito, arrotolato e tagliato a tocchi che, messi in teglia e cotti, ricordano la forma delle rose.

SUGOLO MANTOVANO

La sua origine è antichissima, pare addirittura che la ricetta risalga all'epoca romana, e si sia tramandata fino ad oggi praticamente immutata nella preparazione e negli ingredienti.

Il sugolo è un budino d'uva che si ricava dal mosto, il succo di uva dolce. Dal gusto agrodolce, si può servire accompagnato con lo zabaione. Vanno ricordati inoltre, tra i dolci del territorio mantovano, la Dolceresa di Ceresara, le Pastine alle Mandorle di Villa Poma, la Torta del Buonumore di Castel Goffredo e il Chisòl di Solferino, insigniti del marchio De.Co.



CALDI DOLCI

I caldi dolci, una sorta di polenta dolce a base di farina di mais e burro condita e aromatizzata, sono il dolce tipico del giorno dei morti. Serviti tiepidi e morbidi, sono ideali per rinfrancarsi dopo i primi freddi dell'autunno e guardare con serenità all'inverno che arriva.

250 gr di farina gialla fioretto (la parte più fine), 1 l di latte, 100 ml di vino cotto, 100 gr di burro, 100 gr di pinoli, 100 gr di zucchero, scorza di limone grattugiata, cannella, 4 chiodi di garofano, un pizzico di sale.

Far bollire il latte con tutti gli ingredienti tranne il fioretto. Quando il latte bolle aggiungere la farina a pioggia, mescolando in continuazione, facendo attenzione a non formare grumi.

Cuocere a fuoco lento per circa mezz'ora, sempre mescolando.

Far raffreddare la polentina dolce e formare, lavorando con le mani, palline di dimensioni medio-grandi, a cui va data la forma di una polpetta allungata.

Un avvertimento: le mani vanno bagnate in continuazione, per evitare che l'impasto si attacchi.

Si passano poi in forno medio per farli asciugare affinché prendano una leggera doratura.

TORTA ELVEZIA (O HELVETIA)

Dal 1789 in poi, Mantova ha accolto decine di pasticceri e caffettieri svizzeri, prevalentemente immigrati dal Cantone dei Grigioni, che importarono dolci della loro tradizione, così come la torta Helvetia.

Considerata uno dei più deliziosi dolci mantovani, fu ideata dalla famiglia Putscher che aveva aperto un negozio a Mantova alla fine del '700 e aveva voluto dedicare questo dolce alla propria nazione, da qui il nome Elvezia (o *Helvetia*). Fra dischi di pasta di mandorle sovrapposti, albumi montati a neve e zucchero vi sono strati di creme di burro e zabaione, con l'aggiunta di cioccolato a piacere.

ANELLO DI MONACO

Molto gradito sulle tavole natalizie è l'Anello di Monaco, dolce a pasta lievitata con una farcia a base di frutta secca, chew un'elaborazione arricchita del dolce bavarese *Kugelhupf*.

La pasta di questo dolce ricorda il panettone di Milano ed in effetti alcune fasi di preparazione sono simili, soprattutto per quanto riguarda la lievitazione. A differenza però del "cugino" milanese, l'Anello di Monaco ha un buco nel mezzo, largo quasi come una bottiglia bordolese ed è decorato sulla superficie da una spessa glassa bianca di zucchero. Inoltre, a differenza del panettone, l'interno del dolce ha diversi strati di farcitura in cui si alternano nocciole e mandorle tostate, zucchero e Marsala; in alcune versioni si trova anche la cioccolata.



ANELLO DI MONACO

IL PANE MANTOVANO

Il pane tradizionale mantovano è a pasta dura, come gli altri pani tipici della pianura padana, ed è ottenuto mantenendo un basso tasso di umidità nell'impasto. Tra le tipologie troviamo il baule mantovano, realizzato impastando farina di grano tenero, acqua, lievito madre, sale; a forma tonda, di dimensioni varie, con tagli e rigature centrali che fanno fuoriuscire una cresta. Altra forma di pane conosciuta è la ricciolina: secca, croccante, condita con olio e strutto, è fatta a mano arrotolando su se stessi due filoncini di pasta.

Da segnalare anche la schiacciatina, sottile sfoglia di pane condito, ottenuta impastando farina di grano tenero, acqua, sale e strutto; oggi viene usata per colazioni e merende, mentre un tempo rappresentava l'alimento dei contadini, consumata al posto del pane durante i lavori in campagna. La sua ricetta risale al Rinascimento ma a quel tempo si realizzava in forme diverse e si cuoceva sotto la cenere.

Fatta con lo stesso impasto della schiacciatina, ma più spessa, è la schiacciata mantovana, o **chisòla**, che spesso viene arricchita con le greppole, dette anche **cicciòle** (PAT), che sono pezzetti di grasso di maiale cotto con erbe aromatiche o cipolle (in questo ultimo caso prende il nome di *tiròt*).



PANE MANTOVANO

I VINI

Sulle tavole mantovane anche i vini hanno una grande importanza. Nelle zone delle colline moreniche, nell'area del viadanese-sabbionetano e nell'Oltrepò mantovano si trovano le aree di più antica tradizione vitivinicola del territorio mantovano.

La zona collinare è rinomata per i vini Garda Colli e Garda Colli mantovani, come lo Chardonnay, il Cabernet, il Merlot e il Pinot Grigio, di cui si parla sin dall'antichità mentre nelle zone del viadanese-sabbionetano e nell'Oltrepò mantovano viene prodotto il lambrusco mantovano.

LAMBRUSCO MANTOVANO DOP VIADANESE-SABBIONETANO

Tipologia: Rosato, Rosso

Zona di Produzione: Sabbioneta, Viadana

Il territorio sabbionetano costituito in prevalenza da terreni argillosi, ricchi di umidità, ottenuti dalla bonifica di aree paludose sottratte al fiume Po.

Il Lambrusco di Sabbioneta è un particolare tipo di Lambrusco mantovano, frutto di un'attenta selezione delle varietà di viti condotta nel corso dei secoli in stretta relazione con la scelta dell'impasto del terreno.

LAMBRUSCO MANTOVANO DOP OLTREPÒ MANTOVANO

Tipologia: Rosato, Rosso

Zona di Produzione: Suzzara, Gonzaga, Pegognaga, Moglia, Quistello, San Benedetto Po, Revere, Poggio Rusco, Sermide

Questo vino, corposo ed autentico, ha le specificità conferite dai terreni argillosi, ricchi di umidità e strappati al dominio delle acque. In particolare, il Lambrusco viadanese si presenta più corposo e pieno del Lambrusco dell'Oltrepò Mantovano, che sprigiona invece maggior

leggerezza e profumazione.

Le sue origini sono molto antiche. Se ne trova traccia in Virgilio, in Catone, in Plinio il Vecchio, ma la tradizione della produzione del lambrusco mantovano fu consolidata dai monaci benedettini dell'Abbazia in Polirone a San Benedetto Po.

I monaci incoraggiarono la coltivazione di vite e la produzione del vino, secondo le tecniche da loro affinate, creando il prodotto che si conosce ancora oggi. In realtà, l'attuale lambrusco mantovano, è frutto di successive raffinate tecniche di vinificazione. Di colore rosso rubino, con una leggera gradazione, frizzante e con uno spiccatissimo sapore fruttato, il Lambrusco mantovano si abbina perfettamente con le specialità della cucina mantovana come gli agnolini, il cotechino e gli stracotti.

GARDA COLLI MANTOVANI DOP

Tipologia: Bianco, Rosato, Pinot Bianco e Grigio, Cabernet, Sauvignon, Merlot, Rosso, Chardonnay

Zona di Produzione: Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Monzambano, Ponti sul Mincio e Solferino, Volta Mantovana

La zona di produzione è compresa nell'Anfiteatro Morenico del Garda con altitudine massima di 200m, caratterizzata da un clima mite e ventilato. I vini con questa denominazione sono presenti in diverse varietà: il Garda Colli Mantovani DOC Bianco è un vino fresco e leggero, ottimo per l'aperitivo; il Garda Colli Mantovani DOC Cabernet è un vino rosso rubino dal gusto tannico e lievemente erbaceo, più indicato con le carni. Il Garda Colli Mantovani DOC Chardonnay deve avere una gradazione alcolica minima di 11°. La tipologia Chiaretto sta bene con piatti leggeri o pesce di lago. Il Merlot può diventare Riserva se invecchiato due anni. Il Garda Colli Mantovani DOC Rubino è un vino da bere giovane, con gusto leggermente amarognolo. Infine il Sauvignon ha un profumo delicato tendente all'aromatico e al vellutato che si abbina perfettamente anche ad antipasti corposi e piatti a base di zucca, pesce o verdura.

QUISTELLO IGP

Tipologia: Novello, Bianco, Rosato, Rosso

Zona di Produzione: Quistello, Quingentole, San Giacomo delle Segnate, San Giovanni del Dosso

Il Bianco di Quistello IGP presenta un colore giallo paglierino, un profumo gradevole e armonico e un sapore tipico e pieno, talvolta amabile. Il Rosato, di colore rosa più o meno intenso, al naso è delicato mentre all'assaggio risulta decisamente asciutto e armonico. Il Rosso e il Novello hanno un colore rosso rubino. Il primo ha un profumo armonico e un sapore sapido mentre il secondo si caratterizza per un odore più fruttato e in bocca risulta fresco e asciutto. In generale tutti i vini Quistello IGP al sapore e al naso riportano gli aromi prevalenti tipici dei vitigni di origine.

SABBIONETA IGP

Tipologia: Novello, Bianco, Rosato, Rosso

Zona di Produzione: Sabbioneta, Viadana e Commessaggio

Il Sabbioneta IGP Bianco ha un colore giallo paglierino, un bouquet delicato e gradevole e un sapore decisamente tipico e armonico. Il Rosato, di colore rosso tenue, ha un profumo gradevole ed equilibrato ed è armonico all'assaggio. Il Rosso, di color rubino più o meno intenso, ha un profumo fruttato e vinoso e un sapore tipico, sapido e armonico. Infine la tipologia Sabbioneta IGP Novello, di colore rosso, ha un bouquet più giovane e un sapore fresco e asciutto. Le varianti con la specificazione del vitigno sono identificate dalle caratteristiche organolettiche proprie del vitigno da cui prendono il nome.

PROVINCIA DI MANTOVA IGP

Tipologia: Bianco, Rosato, Rosso, Novello, Bianco Passito e Rosso Passito

Zona di Produzione: In tutta la Provincia di Mantova

I vini Provincia di Mantova IGP Bianco e Bianco Frizzante hanno un bel colore giallo paglierino;

dal profumo armonico e dal gusto pieno e tipico. Il Rosato e il Rosato Frizzante hanno un profumo gradevole e delicato, un sapore asciutto e armonico. Il Rosso e il Rosso Frizzante hanno un sapore armonico e asciutto. Il Novello, di colore rosso, ha un profumo fruttato e un sapore fresco e asciutto. Per quanto riguarda i passiti, il Bianco ha un sapore fruttato e sapido mentre il Rosso Passito è più armonico e tipico.

ALTO MINCIO IGP

Tipologia: Bianco, Rosato, Rosso, Novello, Passito e Rosso Passito

Zona di Produzione: Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Monzambano, Ponti sul Mincio e Solferino, Volta Mantovana

Le tipologie della IGP Alto Mincio sono: bianchi (anche nelle tipologie frizzante e passito), rossi (frizzanti, passiti e novelli) o rosati (anche nella tipologia frizzante). La produzione osserva il disciplinare d'Indicazione Geografica Tipica che ne regola la quantità per ettaro, le operazioni di vinificazione e il relativo luogo, la resa massima dell'uva in vino finito.

VIN COT DI QUISTELLO De.Co.

Il mosto d'uva cotto o *vin cot* è un ottimo condimento sia per piatti a base di carni rosse e bianche, sia per insalate. Si può utilizzare anche per i Turtei Sguasarot o spargere su gelati e granite, su dolci secchi, panna cotta e frutta fresca; si può pure aggiungere all'acqua per una ottenere una bibita rinfrescante.



TOURIST INFOPOINT INLOMBARDIA

Piazza Mantegna, 6 – 46100 Mantova

0376 432432

turismo.mantova.it | info@turismo.mantova.it

INFOPOINT CASA DI RIGOLETTO

Piazza Sordello, 23 – 46100 Mantova

0376 288208

info@info pointmantova.it

comune.mantova.it

mantovasabbioneta-unesco.it

mantovadestinazioniostenibile.it

museimantova.it

museovirgilio.it

maca.museimantova.it

Pubblicazione realizzata dal Settore Cultura,
Turismo e Promozione della Città.

Testi a cura di
Servizio Turismo del Comune di Mantova

Si ringrazia per la collaborazione la Strada
dei Vini e dei Sapori Mantovani.

Si ringrazia per la concessione delle immagini:
La Strada dei Vini e dei Sapori mantovani
Provincia di Mantova
Antonio Lodigiani
Gianfranco Levoni

 Mantova città d'arte e di cultura

 cittadimantova

Comune di Mantova

Settore Cultura, Turismo e Promozione della Città

Tel. 0376 338645/627/334

turismo@comune.mantova.it

