



Dove mangiare a Mantova, i nostri suggerimenti

La gastronomia italiana è la migliore in assoluto al mondo, veritiero è il detto che “come si mangia in Italia non si mangia da nessun ‘altra parte”;

e proprio grazie ai nostri brevi viaggietti o week end che ogni tanto ci regaliamo in giro per il nostro bel paese, riusciamo a scoprire e gustare le varie specialità gastronomiche tipiche di ogni regione!

Nel nostro recente week end a Mantova abbiamo quindi riscoperto le specialità della cucina Mantovana, ricca di contaminazioni delle vicine e confinanti regioni Veneto e Emilia Romagna. Inoltre la zona della provincia di Mantova che scorre tra la sinistra del fiume Mincio ed il confine con il Veneto, entrando nella Pianura Padana verso il Po, era la terra del riso, con una campagna piana, segnata da fiumi e da canali, dove una volta nei mesi tardo-primaverili ed estivi, si sentivano le voci delle mondine cantare le loro fatiche. Tutto ruotava intorno alla coltivazione del riso, dall'architettura rurale delle corti risicole con le loro aie, gli approdi per i barconi, gli impianti di essiccazione e le pile; l'ambiente umido della risaia con la sua intensa vita; la gastronomia, che ha reso “unica” la stessa tecnica, antica ed amorevole, di preparazione del riso nella pregiata varietà qui coltivata, il **Vialone nano**.



Il Risotto alla Pilota, Ristorante Antica Osteria Fragoletta, Mantova

Infatti tutt'oggi il piatto mantovano per eccellenza è il **Risotto alla Pilota**(o **alla Mantovana**)nome dato da i “pilotini” addetti alla pilatura del riso, che non avendo il tempo di mantecare il risotto, lo cuocivano in una casseruola versando in acqua senza mescolare; il riso risulta poi asciutto e sgranato e viene condito con la salsiccia o del salame rosolato e servito con abbondante dosi di formaggio grattugiato; il formaggio può essere sia il **Parmigiano Reggiano** che **Grana Padano** dal momento che Mantova è l' unica provincia a produrli entrambi!

14 aprile 2016

Girandolina.it

Pag 2/5



I tortelli di Zucca del Ristorante Giallo Zucca, Mantova

Altro piatto tipico della tradizione di Mantova sono i **Tortelli di Zucca**, dal gusto agrodolce e ricetta tradizionale della Vigilia di Natale, spesso serviti con formaggio, mostarda e amaretti.

La **Mostarda** è una confettura di un unico tipo di frutta (mele, mele cotogne o pere) tagliata a pezzi e macerata con zucchero, cotta e insaporita con la senape. Ha un gusto molto acuto!

Per gustare la buona cucina mantovana, abbiamo pranzato/ cenato in tre ristoranti diversi, dove la tradizione culinaria, ha sposato l'estro e la bravura dei vari cuochi:



Ristorante la Fragoletta, Mantova

Se volete provare un ristorante storico, situato nel cuore della Mantova antica, a pochi passi da Piazza Sordello, dovete andare da **Fragoletta, l'Antica Osteria**, che deve il suo nome a quello della vecchia proprietaria, un'attrice del '700 che veniva chiamata Fragoletta per il suo spirito brioso e vitale. L'attrice, una volta ritiratasi dalle scene, decise di

14 aprile 2016

Girandola.it

Pag 3/5

aprire una locanda per ospitare e rifocillare gli amici attori che si esibivano nel vicino Teatro Vecchio, dove ora si trova il ristorante. L'osteria ebbe tra i suoi commensali più illustri anche Giacomo Casanova e Carlo Goldoni. Il locale, di fatto non ha mai chiuso in tutti questi anni, ma dal 23 settembre 1998, è gestito da Giuseppe Maddalena. Qui potrete gustare i piatti della tradizione, come il tagliere di formaggi e salumi (rigorosamente km 0) fra cui la spalla cotta, il salame mantovano, la mortadella (presidio slow food) la coppa piemontese, i formaggi bra-varsavia e il tutto accompagnato dalla Mostarda di mele mantovana. E ovviamente il già citato Risotto alla Pilota. Ambiente adatto a tutti, anche a famiglie con bimbi piccoli, costo medio basso (il piatto dell'antipasto 10 euro, il risotto 8 euro) Per tutte le info qui il sito ufficiale www.fragoletta.it



Il Ristorante Giallo Zucca, Mantova

Per la sera, o comunque quando volete provare un ristorante un po' più cool e innovativo, dall'arredamento moderno e essenziale, vi suggeriamo **Giallo Zucca** sito in Corte dei Sogliari 4; in questo locale oltre a ovviamente gustare gli ottimi piatti, la loro specialità è data nei **Tortelli di Zucca** (rigorosamente pasta fatta in casa) e nei secondi con lo **Stracotto di Cavallo** (cotto nel Lambrusco l'ottimo vino di queste zone) e servito con polenta, potrete assistere a serate culturali e di presentazioni di libri (il lunedì sera è il Lunedì del Giallo). Inaugurato nel 2005, è sempre aperto sia per pranzo (per pranzi di lavoro) e cena; ricordatevi il coloratissimo nome derivante dalla zucca, il frutto di Mantova!! Costo di ogni piatto che varia dai 10 ai 15 euro circa. Per tutte le info consultate il sito ufficiale www.giallozucca.it

14 aprile 2016

Girandolina.it

Pag 4/5



Il Menù gustato all 'Agriturismo 3 Ponti,Mantova

Se invece volete provare un agriturismo fuori Mantova, vi consiglio l'**Agriturismo Tre Ponti**(dal nome della Corte) in località Pradello; qui potrete gustare l 'autentica cucina mantovana fatta in casa, nata dalla passione e dalla bravura della cuoca che insieme alla sua famiglia manda avanti questo piccolo ristorante , che grazie al passaparola, è uno dei più gettonati della zona. Molto piccolo circa 40 coperti conviene prenotare per tempo!

Il locale fa parte dell' Azienda Agricola Zootecnica familiare, dove oltre alla coltivazioni di tutti gli ortaggi, e le materie prime usate per cucinare, pascolano animali da cortile (insieme a splendidi pavoni) e vitelli da ingrasso. Qui abbiamo gustato i **Sorbir di Agnol** in brodo di gallina, salumi e formaggi misti e un ottimo **Cappone ripieno!**



La Torta alle Rose, all' Agriturismo 3 Ponti,Mantova

14 aprile 2016

Girandolina.it

Pag 5/5

Per dolce ci è stato offerto un altro dei prodotti tipici della tradizione mantovana, come la **Torta delle Rose**, chiamata così perché delle morbide rose di pasta fioriscono sulla superficie del dolce che si dice fosse stato creato nel 1490 per le nozze di Isabella D'Este con Francesco II. Grazie alle sue alte qualità nutritive, è il dono tradizionale alle madri dopo il parto, per ritemperarne le forze! Costo medio/basso (menù intero antipasto, primo, dolce e caffè da 20 euro circa) Che dire, come sempre quando si è in vacanza, bisogna dimenticarsi della dieta, e assaporare al meglio quanto la gastronomia italiana ha da offrire!!

Continuate a seguirci nella nostra vacanza a Mantova!! Ai prossimi articoli!

Elisa