

25 aprile 2016

Styleandtrouble.com

Pag 1/7

Style and Trouble

#INLOMBARDIA365 PER SCOPRIRE MANTOVA E SABBIONETA

25/04/2016 - Eleonora Rubaltelli

Sono appena rientrata da un weekend [#inLombardia365](#) dove, insieme ad un team fantastico, sono andata alla scoperta della città di Mantova e di Sabbioneta entrambe patrimonio mondiale dell'UNESCO. Tutte e due le città devono la loro storia e la loro grandezza alla famiglia dei Gonzaga che le governarono a partire dal XIV secolo. La presenza dei Gonzaga è ben evidente in ogni palazzo e chiesa della città ed è grazie a loro se oggi possono vantare di questo titolo mondiale.



Oltre a tanta arte e architettura abbiamo avuto modo di conoscere le tradizioni culinarie locali, la parte che senza ombra di dubbio preferisco!

25 aprile 2016

Styleandtrouble.com

Pag 2/7

Devo essere sincera, le tradizioni Mantovane non sono molto diverse da quelle Parmigiane, d'altronde è anche vero che le due città non sono distanti tra loro e per questo alcuni piatti storici hanno le stesse origini, ingredienti simili e differiscono solo dal nome dialettale diverso.

Durante questo tour ho avuto il piacere di provare anche piatti nuovi, sapori per me originali, ma soprattutto di conoscere la storia delle origini di questi piatti.

Conoscete il **“Riso alla Pilota”**? Lo avete mai assaggiato? Ma soprattutto conoscete il perché di questo nome? A me hanno raccontato la sua storia che narra la vita dei Ploti, ovvero coloro che lavoravano il riso e che, non avendo nè tempo da dedicare alla cucina, nè molti soldi, erano soliti preparare questo piatto: un piatto semplice e povero, che non ha bisogno di attenzione perché cuoce da solo, ma che grazie al **“tastasal”**, ovvero il macinato di carne che veniva usato per fare i salami, diventa molto saporito e gustoso. Se lo provate a fare state molto attenti alle proporzioni di acqua e riso, è lì che sta il segreto per ottenere un riso perfetto, ben cotto e ben sgranato.



Sapete le caratteristiche del **“Salame Mantovano”**? La preparazione prevede esclusivamente l'uso di carni suine, macinate a grana grossa e condite con sale, pepe e aglio fresco che conferisce un caratteristico profumo e un sapore inconfondibile. Questo impasto viene lasciato riposare dopo esser stato mescolato con l'aggiunta di un vino. Vino rosso o vino bianco? Queste sono due diverse procedure che dividono ancora

25 aprile 2016

Styleandtrouble.com

Pag 3/7

oggi la popolazione mantovana e che allo stesso tempo rendono unico questo salume. Ah dimenticavo, le sue fette vanno tagliate rotonde e abbastanza spesse da poter restare in piedi, “proprio come le ruote di un carro”.



Uno dei primi piatti tipici della cucina mantovana sono sicuramente i **tortelli di zucca** (“tortei ad suca“) da sempre legati alla tradizione natalizia perchè essendo un piatto magro venivano solitamente consumati durante la cena della vigilia di Natale il 24 dicembre. Esistono diverse ricette che presentano ripieni differenti, ci sono quelli solo di zucca, quelli di zucca e formaggio, zucca e amaretti o quelli più famosi a Mantova realizzati con la mostarda, composta di frutta, zucchero ed essenza di senape, solitamente molto piccante, che gli dona quel tocco leggermente piccante che contrasta la dolcezza della zucca. I miei preferiti sono quelli di sola zucca conditi con burro e salvia e tanto tanto formaggio, che in questo caso è il Grana Padano.



Passiamo ora ai dolci. Il più famoso è sicuramente la **Sbrisolona** che nasce come dolce povero, di origini contadine; un tempo, a differenza degli ingredienti attualmente utilizzati, era molto più presente la farina di mais, al posto del burro si utilizzava esclusivamente lo strutto e al posto delle mandorle venivano utilizzate le più economiche nocciole. Col passare degli anni gli ingredienti si sono raffinati seguendo il gusto degli abitanti della ricca Mantova. È una torta dura, ma friabile che si mangia a pezzi e non a fette, era tradizione rompere la torta con un pugno per spezzarla in tante porzioni di misure differenti. Questo dolce si sposa bene con dei passiti dolci o con lo zabaione, altra tipicità di questa zona.

25 aprile 2016

Styleandtrouble.com

Pag 5/7



Altro dolce dalle antiche origini è la **Torta Elvezia** che prende il nome dai suoi creatori ossiadei pasticceri svizzeri che crearono questo dolce per celebrare la loro patria. Questa torta è composta da dischi di pastadi mandorle, tuorli e zucchero, intervallati da uno strato di crema al burro e uno da zabaione, è un dolce molto delicato, leggermente alcolico, perfetto per concludere in bellezza un pranzo.



25 aprile 2016

Styleandtrouble.com

Pag 6/7



25 aprile 2016

Styleandtrouble.com

Pag 7/7

