

TUTTI A TAVOLA

Strano ma vero, la cucina mantovana è molto ricca e adatta ad ogni dieta.

Per coloro a cui non difetta l'appetito, si consigliano gli agnoli serviti anche con brodo tinto dal vino Lam-



Risotto "alla Pilota"

brusco, gli insaccati, i salami (a S. Benedetto cotto sotto la cenere), le salamelle, i ciccioli, gli stracotti, il gras pistà e il più leggero cappone alla Stefani il tutto accompagnato non dal pane, ma dalle fragranti schiacciatine.

I celiaci possono gustare i risotti che sono l'icona della gastronomia locale. Il più tipico è quello alla pilota il cui nome deriva dagli addetti alla pulitura e al confezionamento del riso. Da non perdere anche il



risotto cucinato con la frittura di pesce minuto che è una delizia senza confronti.

Per i vegetariani il menù può comprendere la zucca con la quale sono farciti i famosi tortelli con mostarda senapata e amaretti, conditi con burro e salvia o con il pomodoro nella zona di S. Benedetto Po. Nell'Alto Mantovano si possono mangiare i tortelli amari, con ripieno vegetale ed erba amara (balsamita major). Rimanendo tra i primi senza carne non si possono dimenticare i capunsèi: gnocchetti a forma di fuso fatti di pane grattugiato, salvia e formaggio. La cipolla, coltivata soprattutto nella zona del Basso





Mantovano, accompagna le schiacciate che diventano tiròt.

In tutta la provincia si trova il formaggio grana che è Parmigiano Reggiano a destra del Po e Grana Padano a sinistra.

Il melone, la pera, l'anguria, qui sono veramente speciali.

Per gli amanti del pesce la cucina mantovana offre il luccio in salsa con polenta e i saltarelli cioè minuscoli gamberetti d'acqua dolce e risaie.

La pasticceria è varia e di interessante provenienza. Il dolce tipico di Natale è l'Anello di Monaco, arrivato a Mantova alla fine del settecento, grazie a pasticceri svizzeri e bavaresi che hanno introdotto pure l'Elvezia e i Caldi Dolci.



Torta Sbrisolona

La torta più conosciuta è la Sbrisolona con mandorle e farina gialla, ma la più originale è quella di tagliatelle che da primo è diventata un fine pasto. Da scoprire anche il sugolo cioè crema fatta con il mosto e la farina bianca o i biscotti Filos di Sabbioneta. Questa è la patria del vino Lambrusco, che si può presentare evanescente o molto scuro, cioè diversificato dalle zone del Basso Mantovano o nella Sud-Ovest della provincia. Nell'Alto Mantovano vasta è la gamma di vini rossi, bianchi, spumanti e passiti.