

GUIDA DI MANTOVA

SULLE ORME DI VIRGILIO



FACILE DA LEGGERE

ASSOCIAZIONE
ITALIANA
PERSONE
DOWN

AIPD
MANTOVA



Un particolare ringraziamento al Prof. Ugo Pavarina
per la preziosa collaborazione.



PUBBLICATO DA:
ASSOCIAZIONE ITALIANA PERSONE DOWN SEZIONE DI MANTOVA ONLUS
VIA BELLONCI, 14 - 46100 MANTOVA
www.aipdmantova.it
FINITO DI STAMPARE AGOSTO 2015 DA COLOR ART SRL
VIA INDUSTRIALE, 24 - RODENGO SAIANO (BRESCIA)

INDICE



BENVENUTI:.....PAGINA **5**



COME ARRIVARE A MANTOVA:.....PAGINA **9**



COME GIRARE A MANTOVA:.....PAGINA **13**



COSA VEDERE:.....PAGINA **17**



CHE COSA MANGIARE:.....PAGINA **55**



RICETTE MANTOVANE:.....PAGINA **59**



BENVENUTI



MANTOVA SI TROVA IN LOMBARDIA ED È CIRCONDATA DA **TRE LAGHI**.

HA UN BELLISSIMO CENTRO STORICO CON MOLTI MONUMENTI. QUI È NATO **VIRGILIO** CHE È UN FAMOSO POETA MANTOVANO.

LA CUCINA DI MANTOVA È MOLTO BUONA E SI POSSONO MANGIARE DEI GUSTOSI PIATTI TIPICI. A MANTOVA È MOLTO FACILE GIRARE SIA A PIEDI CHE IN BICICLETTA.



LA FRECCIA ROSSA INDICA DOVE SI TROVA MANTOVA IN ITALIA.
A FIANCO MANTOVA VISTA DA UN AEREO







COME ARRIVARE A



MANTOVA

ARRIVARE IN TRENO

LA STAZIONE FERROVIARIA DI MANTOVA È IN PIAZZA DON LEONI, MOLTO VICINO AL CENTRO DELLA CITTÀ

LE LINEE FERROVIARIE SONO:

- MANTOVA-VERONA
- MANTOVA-MODENA-BOLOGNA
- MANTOVA-CREMONA-MILANO
- MANTOVA-MONSELICE-PADOVA
- MANTOVA-SUZZARA-FERRARA.

ARRIVARE IN AUTOBUS

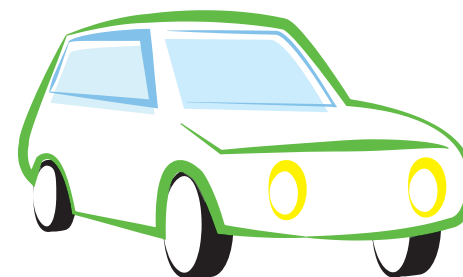
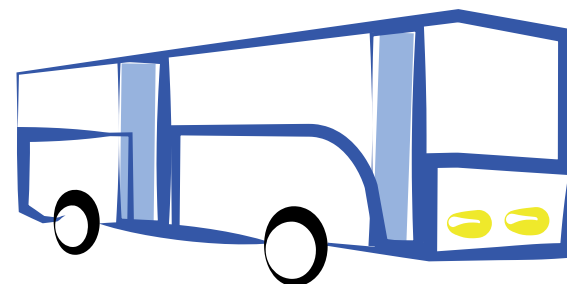
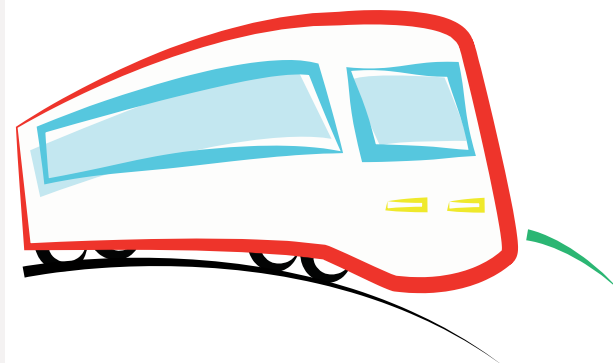
PUOI ARRIVARE A MANTOVA SE PRENDI UNO DEGLI AUTOBUS EXTRAURBANI DA BRESCIA O DA UN PAESE DELLA PROVINCIA.

ARRIVARE IN AUTO

SE ARRIVI A MANTOVA DALL'AUTOSTRADA A22 LE USCITE SONO 2:

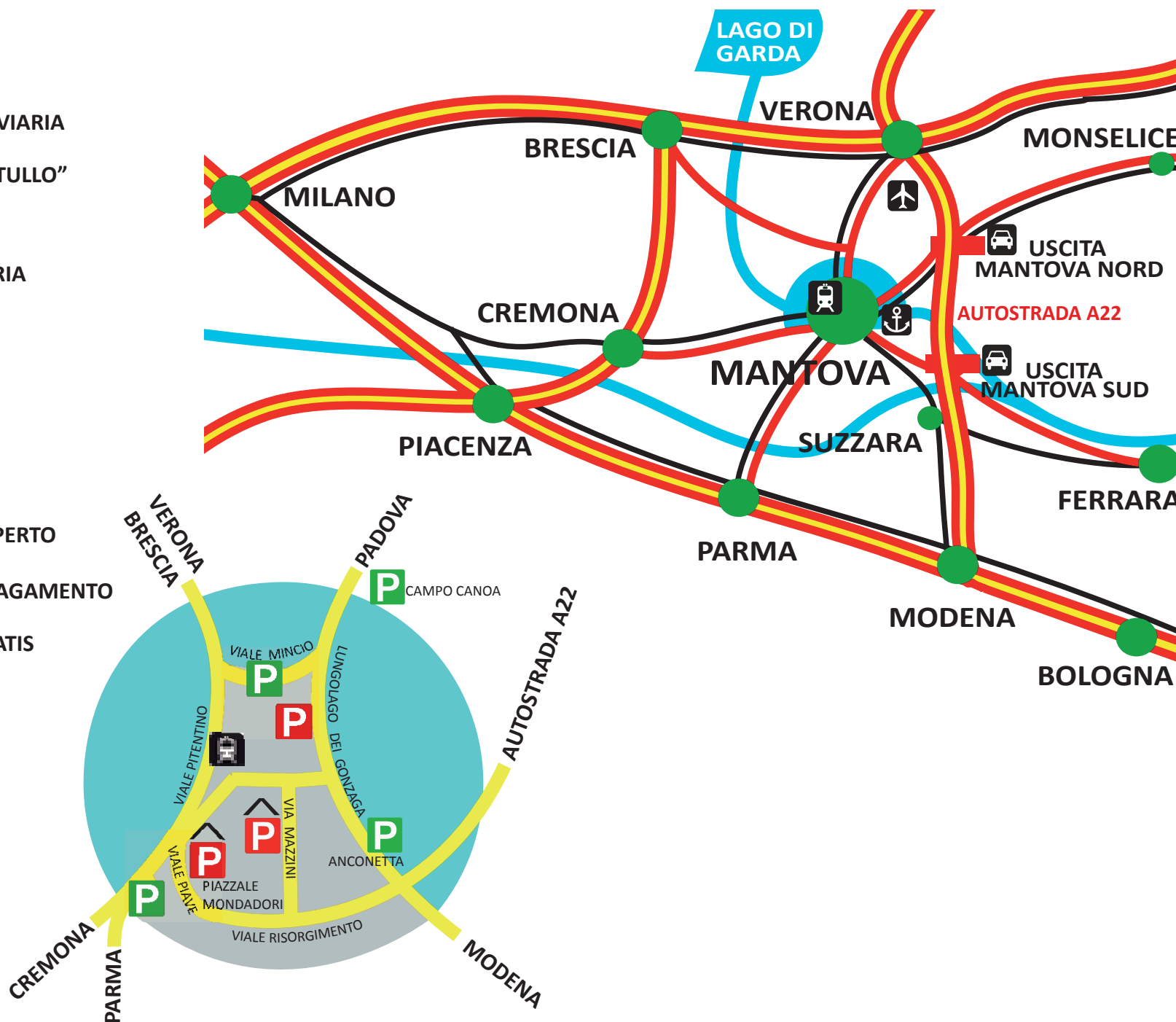
MANTOVA NORD, SE VIENI DA BRENNERO/VERONA

MANTOVA SUD, SE VIENI DA MODENA/BOLOGNA.



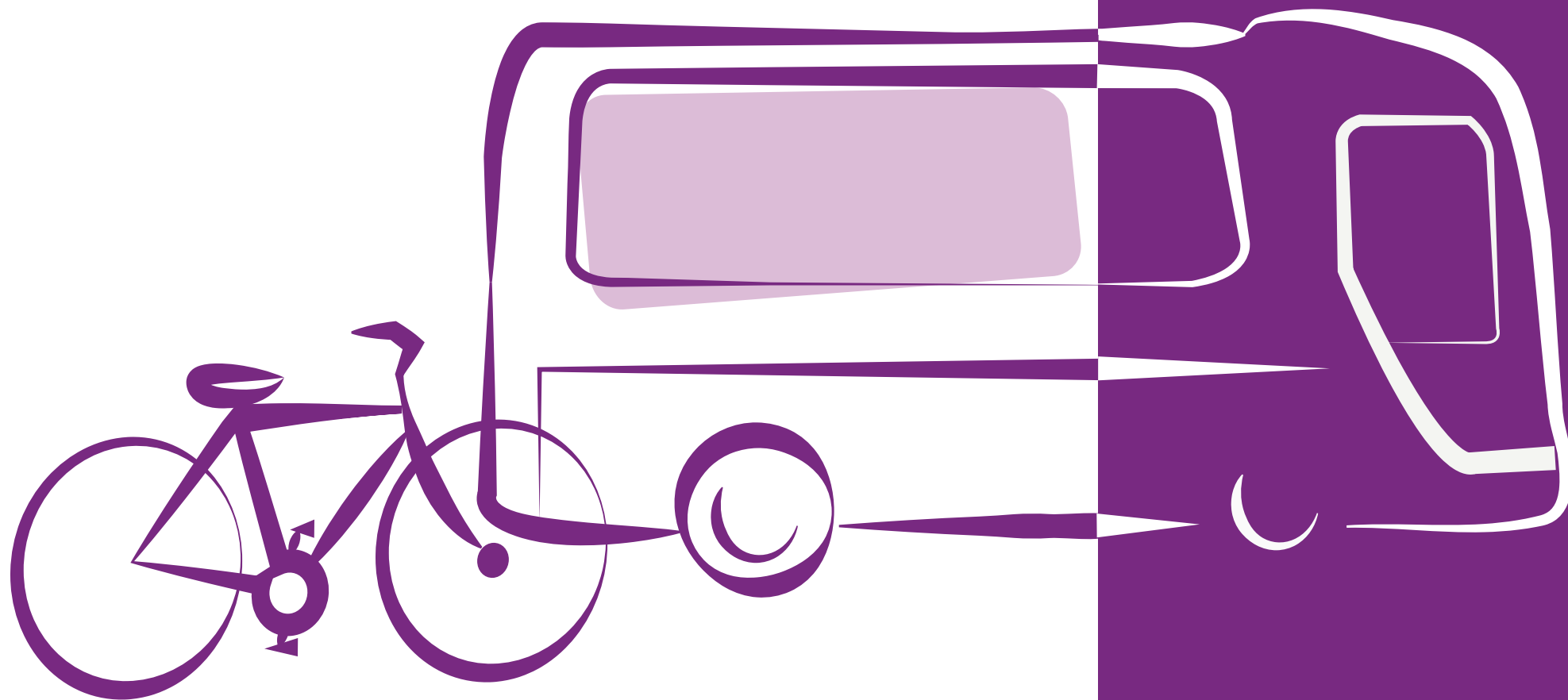
-  STAZIONE FERROVIARIA
-  AEROPORTO "CATULLO"
-  PORTO FLUVIALE
-  LINEA FERROVIARIA
-  AUTOSTRADE
-  STRADE STATALI

-  PARCHEGGIO COPERTO
-  PARCHEGGIO A PAGAMENTO
-  PARCHEGGIO GRATIS





COME GIRARE A MANTOVA



GIRARE IN BICICLETTA

SE NON HAI CON TE UNA BICI, **BICINCITTÀ** È UN SERVIZIO CHE PRESTA LE BICICLETTE PER CHI VUOLE GIRARE A MANTOVA.

LE BICI LE PUOI TROVARE:

- PIAZZALE DON LEONI (STAZIONE DEI TRENI DI MANTOVA)
- CAMPO CANOA
- PIAZZALE PORTA CERESE
- VIALE MINCIO
- PIAZZA ANCONETTA
- VIA CASTIGLIONI
- PIAZZA MARTIRI DI BELFIORE
- CORSO UMBERTO I

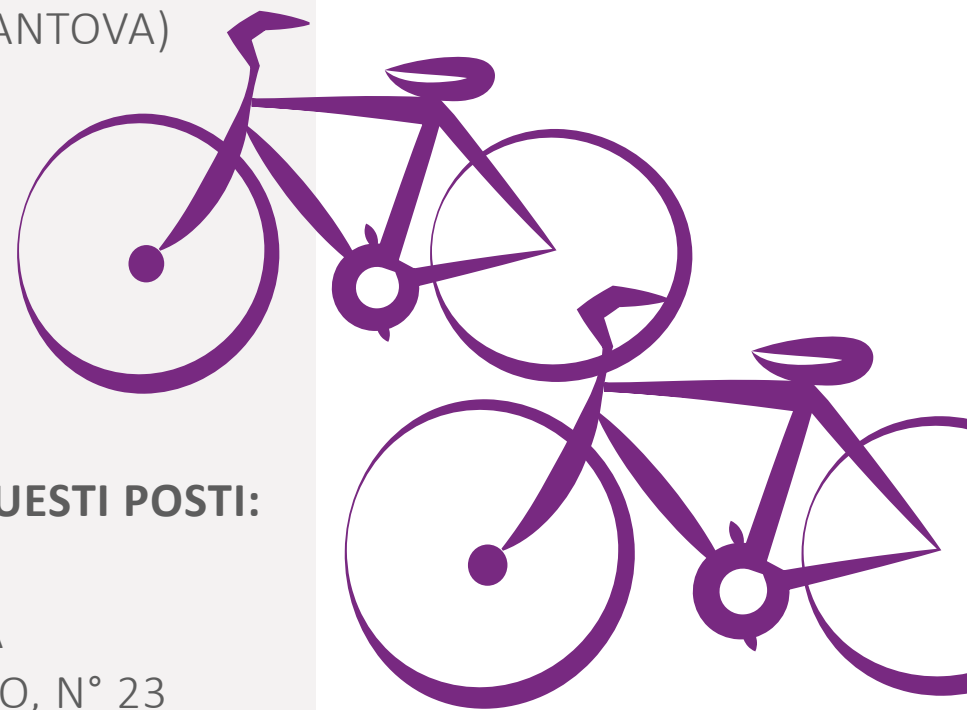
PER USARE LE BICI DEVI ISCRIVERTI IN UNO DI QUESTI POSTI:

- MANTOVA PARKING VIA NAGY, N° 2/4/6
- CHECK POINT AUTOBUS/CAMPER STRADA CIPATA
- INFOPOINT CASA DI RIGOLETTO PIAZZA SORDELLO, N° 23

SE TI ISCRIVI PAGHI 10 € E RICEVI LA TESSERA PER LE BICI.

SE USI LA BICI PER 30 MINUTI NON PAGHI,

DOPO 30 MINUTI DEVI PAGARE 0,50 € PER OGNI ORA.

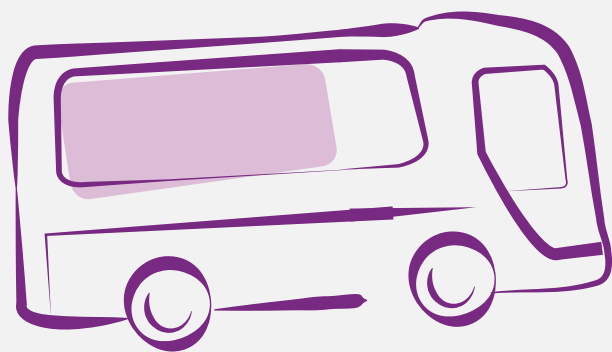


GIRARE IN AUTOBUS

PER SPOSTARTI A MANTOVA PUOI
USARE L'AUTOBUS.

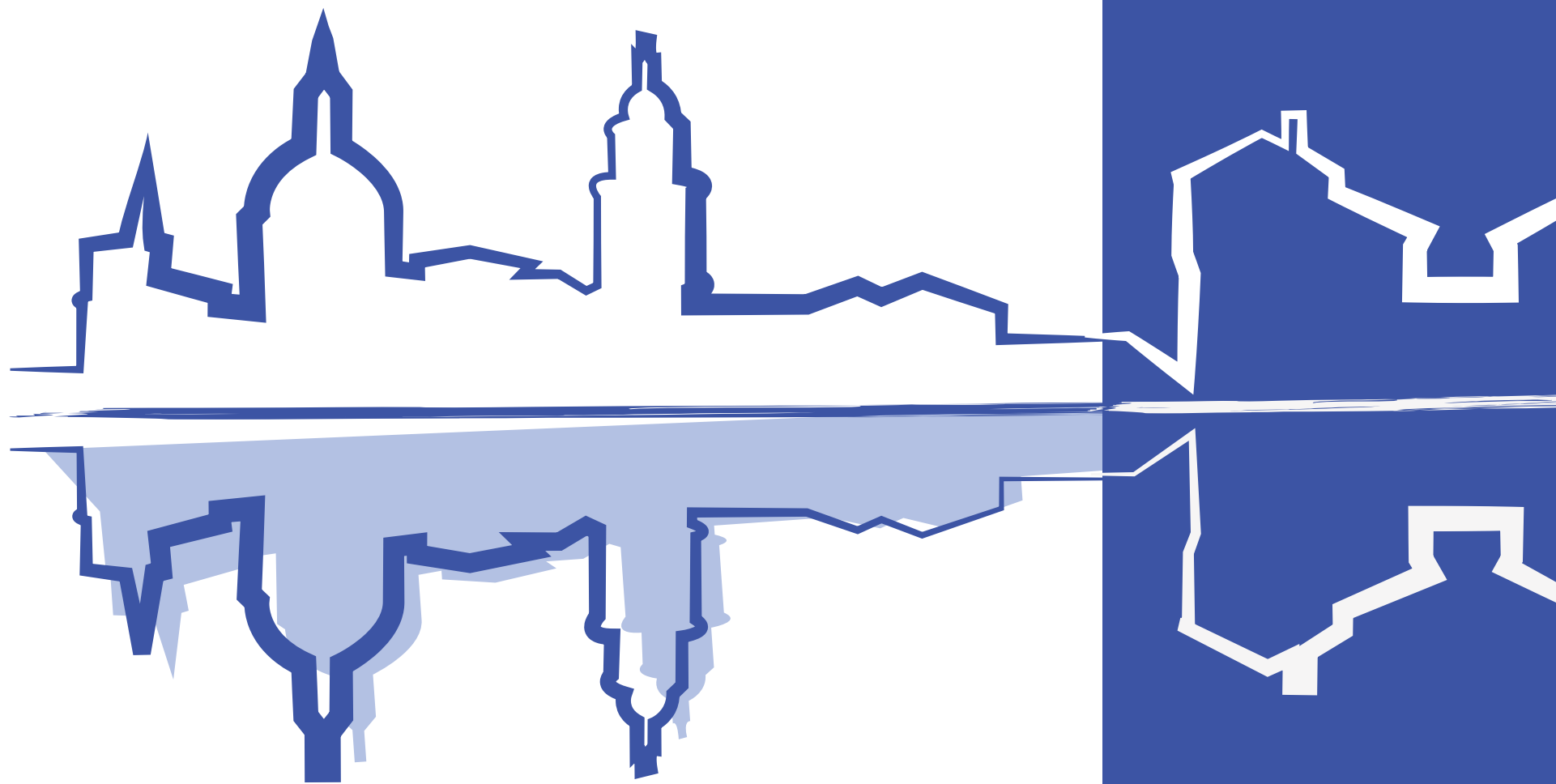
CI SONO DIVERSE LINEE.

QUELLA CHE GIRA PER IL CENTRO
DELLA CITTÀ SI CHIAMA CIRCOLARE
ED È INDICATA CON LA SCRITTA **CC**
NELLA CARTINA A FIANCO IL PERCORSO
È INDICATO IN **ARANCIO**





COSE DA VEDERE



PIANTA DELLA CITTÀ



LEGENDA:

■ MONUMENTI IMPORTANTI

- 1 CASTELLO DI SAN GIORGIO
- 2 PALAZZO DUCALE
- 3 DUOMO DI SAN PIETRO
- 4 PALAZZO DEL PODESTÀ
- 5 PALAZZO DELLA RAGIONE
CON LA TORRE DELL'OROLOGIO
- 6 ROTONDA DI SAN LORENZO
- 7 SANT'ANDREA
- 8 TEATRO DEL BIBIENA
- 9 BIBLIOTECA TERESIANA
- 10 CASA DEL MANTEGNA
- 11 CHIESA DI SAN SEBASTIANO
- 12 PALAZZO TE
- 13 CHIESA DI SAN FRANCESCO
- 14 CASA DI GIULIO ROMANO
- 15 PALAZZO VALENTI
- 16 STATUA DI VIRGILIO
- 17 CHIESA DEL GRADARO

— STRADA DEL PRINCIPE

1. I LAGHI

LA PRIMA COSA BELLA CHE SI VEDE A MANTOVA È L'ACQUA DEL **FIUME MINCIO** CHE FORMA 3 LAGHI.

I **LAGHI** SONO INTORNO ALLA CITTÀ.

UN TEMPO I LAGHI ERANO 4 MA UNO NON ESISTE PIÙ.

C'È UNA STRADA VICINO ALL'ACQUA DEI LAGHI DOVE LE PERSONE POSSONO ANDARE A PIEDI E IN BICICLETTA.

SI POSSONO VEDERE DA VICINO I FIORI DI LOTO E LE ANATRE E I CIGNI CHE SI NASCONDONO IN MEZZO ALLE PIANTE CHE VIVONO NELL' ACQUA.



I CIGNI



UN FIORE DI LOTO

2. UN PO' DI STORIA

UNA VOLTA, QUI A MANTOVA, ABITAVANO GLI **ETRUSCHI**, UN POPOLO ANTICO E FORTE. ANCHE I **ROMANI** ABITAVANO NELLA CITTÀ CHE GLI ETRUSCHI AVEVANO COSTRUITO. L'ABITANTE PIÙ FAMOSO È STATO **VIRGILIO**. VIRGILIO È UNO SCRITTORE NATO 70 ANNI PRIMA DI GESÙ CRISTO PROPRIO A MANTOVA. VIRGILIO È DIVENTATO FAMOSO PERCHÉ ERA MOLTO BRAVO A SCRIVERE STORIE PER L'IMPERATORE DI ROMA, AUGUSTO. LA STORIA PIÙ BELLA È L' **ENEIDE**. È LA STORIA DEL GUERRIERO TROIANO ENEA CHE SCAPPA DALLA CITTÀ DI TROIA INCENDIATA DAI GRECI. VIRGILIO È CONOSCIUTO IN TUTTO IL MONDO.



LA STATUA DEL POETA VIRGILIO

3. L'ARRIVO A MANTOVA

PER ENTRARE A MANTOVA SI DEVE
ATTRAVERSARE IL **PONTE DI SAN GIORGIO**.
SI ARRIVA COSÌ A **PIAZZA SORDELLO**, LA PIAZZA
PIÙ GRANDE. SI CHIAMA COSÌ DAL NOME DI UN
CANTANTE, SUONATORE E POETA ANTICO.



IL PONTE DI SAN GIORGIO A MANTOVA



IL DUOMO DI SAN PIETRO (AL CENTRO) E PALAZZO DUCALE (A DESTRA) IN PIAZZA SORDELLO

QUI C'È IL **PALAZZO DUCALE** DEI SIGNORI GONZAGA, CHE HANNO COMANDATO TUTTA LA CITTÀ PER 400 ANNI.

DI FIANCO AL PALAZZO C'È IL **DUOMO DI SAN PIETRO**.



IL DUOMO DI SAN PIETRO



IL PALAZZO DUCALE

IL DUOMO DI SAN PIETRO È LA CHIESA PIÙ IMPORTANTE PERCHÉ DENTRO UN ALTARE DELLA CHIESA C'È IL CORPO DEL SANTO VESCOVO ANSELMO CHE PROTEGGE LA CITTÀ DI MANTOVA.

DI FRONTE AL PALAZZO DUCALE CI SONO IL **PALAZZO DEL VESCOVO** E IL **PALAZZO BONACOLSI**.

I GONZAGA HANNO VINTO LA GUERRA CONTRO LA FAMIGLIA DEI BONACOLSI NELL'ANNO 1328 E COSÌ SONO DIVENTATI I SIGNORI DI MANTOVA. DAL PALAZZO DUCALE COMINCIA UNA STRADA CHE ARRIVA FINO A PALAZZO TE: **LA STRADA DEL PRINCIPE. PALAZZO TE** È LA CASA CHE I SIGNORI GONZAGA USAVANO PER LE VACANZE E LE FESTE.



IL PALAZZO DEL VESCOVO



IL PALAZZO BONACOLSI

4. PIAZZA DEL BROLETTO

DA PIAZZA SORDELLO SI VA FINO ALLA **PIAZZA “DEL BROLETTO”**.

IL BROLETTO È UN NOME ANTICO CHE VUOL DIRE GIARDINO OPPURE ORTO.

IN QUESTA PIAZZA I MANTOVANI AVEVANO COSTRUITO IL **PALAZZO DEL PODESTÀ**.

IL **PODESTÀ** ERA UN UOMO IMPORTANTE PERCHÉ DECIDEVA LE COSE CHE LA GENTE POTEVA FARE NELLA CITTÀ.



PIAZZA DEL BROLETTO



IL PALAZZO DEL PODESTÀ

5. PIAZZA DELLE ERBE

CAMMINANDO ANCORA SI ARRIVA NELLA **PIAZZA” DELLE ERBE”** CHE SI CHIAMA COSÌ PERCHÉ, UN TEMPO, C’ERANO I CONTADINI CHE VENDEVANO LE VERDURE.

INTORNO ALLA PIAZZA CI SONO LE ANTICHE BOTTEGHE DEI MERCANTI DOVE SI VENDEVANO:



LA ROTONDA DI SAN LORENZO



PIAZZA ERBE

PIATTI, TAZZE, COLTELLI, CUCCHIAI, PETTINI,
CINTURE, BILANCE, LANA, STOFFE, CIABATTE,
SCARPE, BERRETTE, E TANTE ALTRE COSE.

NELLA PIAZZA CI SONO:

IL PALAZZO DELLA RAGIONE

L'OROLOGIO

LA ROTONDA DI SAN LORENZO

LA CASA DEL MERCANTE



PIAZZA ERBE



TORRE DELL'OROLOGIO

IL PALAZZO DELLA RAGIONE

IL **PALAZZO “DELLA RAGIONE”** È TUTTO FATTO DI MATTONI.

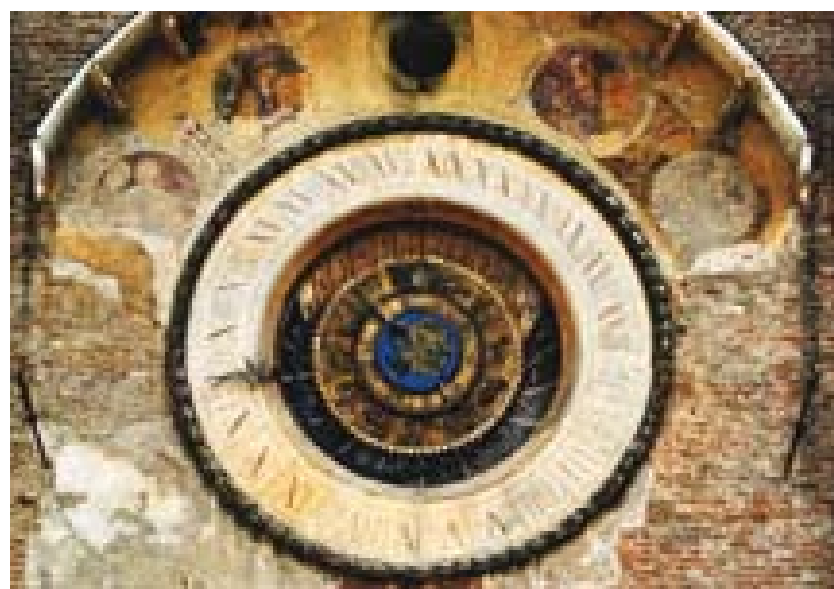
SI CHIAMA COSÌ PERCHÉ LÌ GLI UOMINI PIÙ RICCHI DELLA CITTÀ DICEVANO ALLE PERSONE CHE AVEVANO LITIGATO CHI AVEVA RAGIONE. PER ENTRARE NEL PALAZZO BISOGNA SALIRE LA SCALA DELLA TORRE DELL'OROLOGIO.

L' OROLOGIO

L'**OROLOGIO** SEGNA LE ORE, I SEGNI DELLO ZODIACO E COME CAMBIA LA LUNA NEL CIELO.



PALAZZO DELLA RAGIONE



L'OROLOGIO

LA ROTONDA DI SAN LORENZO

LA “**ROTONDA DI SAN LORENZO**” È LA CHIESA PIÙ ANTICA DELLA CITTÀ.

HA LA FORMA DI UN CERCHIO.

È STATA COSTRUITA PER LA CONTESSA MATILDE DI CANOSSA.

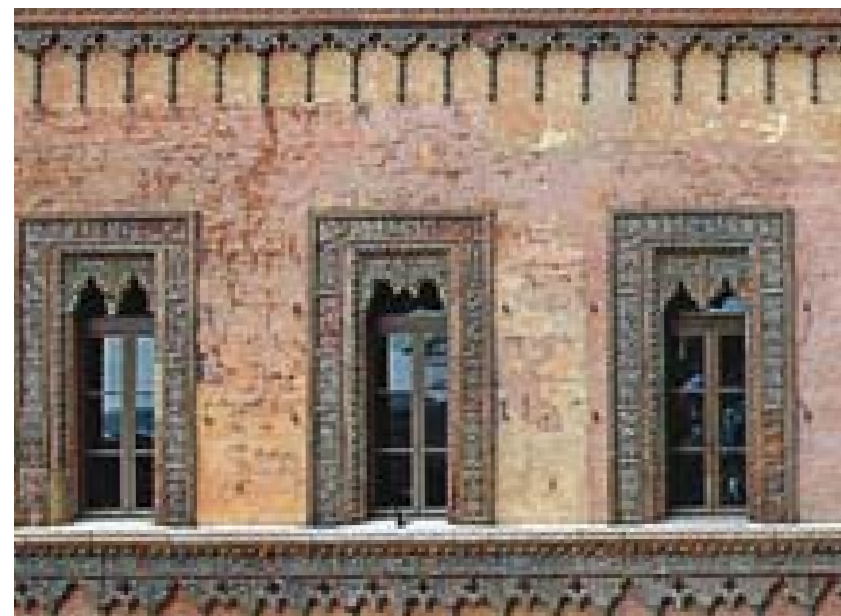
LA CASA DEL MERCANTE

LA “**CASA DEL MERCANTE**” DI GIOVANNI BONIFORTE È LA CASA DI UN MERCANTE CHE ERA MOLTO RICCO.

LA CASA AVEVA IL MURO DIPINTO DI COLOR ORO!



INTERNO DELLA ROTONDA DI SAN LORENZO



PARTICOLARE DELLA CASA DEL MERCANTE

6. LA BASILICA DI SANT'ANDREA

LA BASILICA DI SANT'ANDREA È LA CHIESA PIÙ FAMOSA DELLA CITTÀ. È STATA COSTRUITA DAL BRAVISSIMO ARCHITETTO LEON BATTISTA ALBERTI. PER ENTRARE BISOGNA SALIRE UNA SCALA DI PIETRA. DENTRO È FATTA COME UNA SOLA STANZA GRANDISSIMA, NON CI SONO COLONNE CHE TENGONO SU IL SOFFITTO. LA CHIESA È MERAVIGLIOSA PROPRIO PERCHÉ NON SI CAPISCE COME STA SU.

LA CHIESA HA UNA STORIA SPECIALE: SANT'ANDREA AVEVA DETTO IN SOGNO A UN POVERO UOMO CIECO DOVE TROVARE A MANTOVA IL SANGUE DI GESÙ CRISTO,



LA BASILICA DI SANT'ANDREA

NASCOSTO DA TANTO TEMPO.
SOTTO IL PAVIMENTO DELLA CHIESA C'È UNA
GRANDE STANZA DOVE C'È IL SANGUE DI GESÙ.
LA CHIESA È STATA COSTRUITA PER NON
PERDERE MAI PIÙ QUESTO TESORO IMPORTANTE.
NELLA CHIESA È SEPOLTO UN PITTORE MOLTO
FAMOSO CHE HA LAVORATO PER LA FAMIGLIA
GONZAGA: ANDREA MANTEGNA.



I VASI CHE CONTENGONO IL SANGUE DI GESÙ



L'INTERNO DELLA BASILICA

7. PALAZZO TE

PALAZZO TE E' STATO COSTRUITO NEL 1525 PER LE VACANZE E LE FESTE DEL MARCHESE FEDERICO GONZAGA SULL'ISOLA CHIAMATA "TE". L'ISOLA ADESSO NON È PIÙ UN'ISOLA PERCHÈ IL LAGO È STATO ASCIUGATO.



FACCIATA PRINCIPALE CON INGRESSO



IL PALAZZO VISTO DAL CORTILE INTERNO

“TE” NON È IL “TE DA BERE” MA IL NOME ANTICO DELLE CANNE DI LAGO, CHE SONO PIANTE ACQUATICHE CHE CRESCONO ANCORA NEI LAGHI DI MANTOVA.

IL DISEGNO DEL PALAZZO È DELL'ARCHITETTO GIULIO ROMANO.

LA FORMA DEL PALAZZO È QUADRATA, AL CENTRO DEL QUADRATO C'È UN GRANDE CORTILE.

CI SONO PORTE VERE E PORTE FINTE, IL GIARDINO E DUE GRANDI VASCHE CON L'ACQUA CON DENTRO I PESCI.

LE STANZE PIÙ IMPORTANTI SONO:

- LA SALA DEI CAVALLI
- LA SALA DI AMORE E PSICHE
- LA SALA DEI GIGANTI



VASCHE DELLE PESCHERIE



ESEDRA

LA SALA DEI CAVALLI

SULLE PARETI SONO DIPINTI I CAVALLI PIÙ BELLI, SI CHIAMANO DARIO, BATTAGLIA, IL GLORIOSO, IL MOREL FAVORITO. SONO COSÌ GRANDI CHE SEMBRANO VERI.

SOPRA I CAVALLI CI SONO DISEGNATE LE STORIE DI ERCOLE.

ERCOLE ERA UN EROE GRANDE E FORTE.

FEDERICO GONZAGA VOLEVA ESSERE COME LUI. NELLE STORIE SI VEDE ERCOLE CHE UCCIDE UN GROSSO LEONE E IL MOSTRO CON 9 TESTE. ERCOLE RIESCE ANCHE A PRENDERE IL CANE CON 3 TESTE CHE FACEVA LA GUARDIA AL MONDO DEI MORTI.



CAVALLO MOREL FAVORITO



ERCOLE UCCIDE UN GROSSO LEONE

SUL SOFFITTO E SUI CAMINI DELLE STANZE C'È DISEGNATO L'ANIMALE PREFERITO DEL SIGNOR FEDERICO GONZAGA: LA SALAMANDRA.

LE FAVOLE ANTICHE DICONO CHE QUESTO ANIMALE NON POTEVA BRUCIARE NEL FUOCO PERCHÉ ERA FREDDO E CALMO.

FEDERICO GONZAGA INVECE SI ARRABBIAVA FACILMENTE, SI DICE CHE ERA FOCOSO PERCHÉ DIVENTAVA ROSSO COME IL FUOCO, ERA PROPRIO IL CONTRARIO DELLA SALAMANDRA.



LA SALAMANDRA DIPINTA

LA SALA DI AMORE E PSICHE

AMORE E PSICHE SONO UN DIO E UNA BELLISSIMA RAGAZZA CHE SI AMAVANO. TUTTA LA STORIA D'AMORE È DISEGNATA E COLORATA SULLE PARETI.

SI VEDONO GLI DEI GRECI CHE FANNO FESTA, BALLANO, ASCOLTANO MUSICA E POI CI SONO UN ELEFANTE, UN ORSO, UN ASINO, LE TIGRI, I CAMMELLI, UNA GIRAFFA, I CIGNI, LE COLOMBE, L'AQUILA, I PAVONI, I DRAGHI E NATURALMENTE LA SALAMANDRA.

NELLA SALA UNA SCRITTA IN ALTO DICE CHE IL PALAZZO È STATO COSTRUITO PER IL SIGNOR FEDERICO GONZAGA CHE SI VOLEVA RIPOSARE DOPO CHE ERA STATO IN GUERRA.



BANCHETTO NUZIALE



UN PARTICOLARE DELLA STORIA CON ELEFANTE

LA SALA DEI GIGANTI

QUESTA È LA STANZA PIÙ STRANA.

SULLE PARETI È DIPINTA LA FAVOLA DEI GIGANTI, GRANDISSIMI E FORTISSIMI UOMINI CHE VOGLIONO SALIRE SULLA MONTAGNA CHIAMATA “OLIMPO” DOVE ABITAVA GIOVE, IL RE DI TUTTI GLI DEI GRECI.



GIOVE SI ARRABBIA TANTISSIMO (COME FEDERICO GONZAGA) E CON I FULMINI COLPISCE LE MONTAGNE E FA CADERE GROSSE PIETRE SULLE TESTE DEI GIGANTI E LI UCCIDE. NELLA STANZA IL SOFFITTO È ROTONDO, COSÌ QUANDO SI PARLA LA VOCE DIVENTA PIÙ FORTE E FA PIÙ PAURA STARE NELLA STANZA.



8. BIBLIOTECA TERESIANA

L'IMPERATRICE DELL'AUSTRIA, MARIA TERESA, FA COSTRUIRE LA BIBLIOTECA DI MANTOVA NEL 1780. LE DUE STANZE PIÙ IMPORTANTI HANNO SULLE PARETI DEI MOBILI CHE ARRIVANO FINO AGLI ALTISSIMI SOFFITTI.

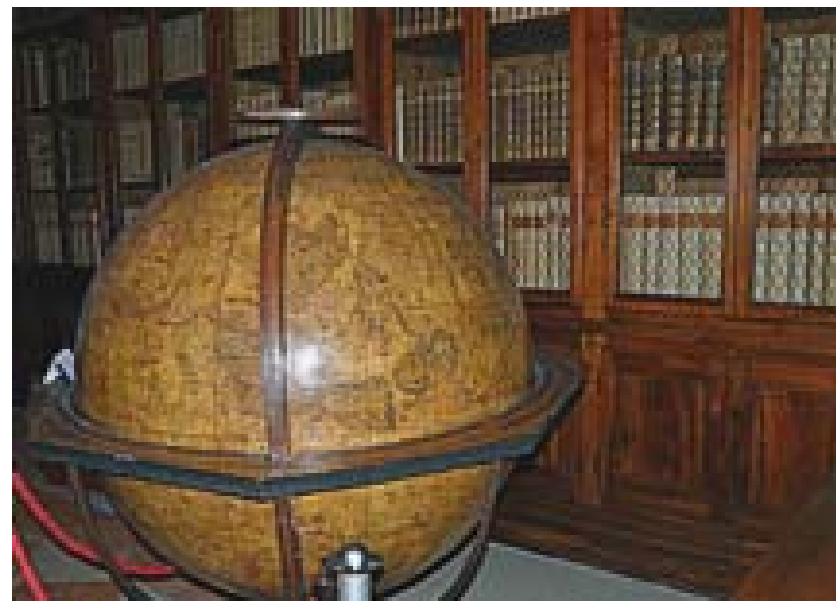


MARIA TERESA D'AUSTRIA



L' INTERNO DELLA BIBLIOTECA

NEI MOBILI CI SONO 4000 LIBRI ANTICHI.
I LIBRI PIÙ IMPORTANTI SONO CHIUSI IN UNA
CAMERA DOVE NESSUN VISITATORE PUÒ
ENTRARE.
CI SONO GRANDI TAVOLI DI LEGNO E GROSSI
LAMPADARI FATTI DI VETRO PREZIOSO.
PER ANDARE A PRENDERE I LIBRI SI SALE SUI
MOBILI CON DELLE SCALE DI LEGNO MESSE
NEGLI ANGOLI DELLE SALE.
CI SONO DEI MAPPAMONDI DOVE SONO
DISEGNATI LA TERRA E IL CIELO E TUTTE LE
STELLE.
C'È UN BEL QUADRO DOVE È DIPINTA
L'IMPERATRICE MARIA TERESA CON UN VESTITO
DI SETA.



UN MAPPAMONDO



L'INGRESSO DELLA BIBLIOTECA TERESIANA

9. TEATRO BIBIENA

BIBIENA È IL NOME DELL' ARCHITETTO CHE HA COSTRUITO IL TEATRO NEL 1769.

IL TEATRO SERVIVA PER ASCOLTARE I DISCORSI INTERESSANTI DEI SIGNORI PIÙ IMPORTANTI DELLA CITTÀ CHE PARLAVANO DI MEDICINA, DI LIBRI E DI COSE DA FARE PER AIUTARE I MANTOVANI A VIVERE MEGLIO.

SERVIVA ANCHE PER ASCOLTARE LA MUSICA.

IL MUSICISTA MOZART, A 14 ANNI, SUONO' NEL TEATRO E PIACQUE TANTO A TUTTI QUELLI CHE ERANO ANDATI PER ASCOLTARLO.

ERA GENNAIO E FACEVA FREDDO, UNA SIGNORA GLI REGALÓ UNA CREMA PER SCALDARE LE MANI.



LA FACCIATA DEL TEATRO BIBIENA



LA STATUA DI VIRGILIO

LA FORMA DEL TEATRO È COME QUELLA DI UNA CAMPANA: TUTTO INTORNO CI SONO DEI BALCONI DOVE LE PERSONE POSSONO SALIRE PER ASCOLTARE E GUARDARE GLI SPETTACOLI. È QUASI TUTTO FATTO DI LEGNO COLORATO. DIETRO AL PALCO C'È LA STATUA DI VIRGILIO, IL POETA MANTOVANO.



IL PALCO



I BALCONI

10. PALAZZO DUCALE

IL PALAZZO DUCALE DI MANTOVA ERA ABITATO DALLA FAMIGLIA GONZAGA. È STATO COSTRUITO IN 400 ANNI.

CI SONO PIÙ DI 500 STANZE MA NON SI POSSONO VEDERE TUTTE.

LE COSE PIÙ BELLE DA GUARDARE SONO:

- IL QUADRO DEL MORONE
- LA SALA DI PISANELLO
- LA SALA DEGLI SPECCHI
- IL SALONE DEGLI ARCIERI
- LA SALA DEL LABIRINTO
- LA SALA DELLO ZODIACO
- LA SALA DEI FIUMI
- L'APPARTAMENTO DEGLI ARAZZI
- LA CAMERA DEGLI SPOSI



IL CASTELLO



IL PALAZZO DUCALE VISTO DA PIAZZA SORDELLO

IL QUADRO DEL MORONE

NEL QUADRO DEL PITTORE MORONE È DIPINTA LA BATTAGLIA FRA LA FAMIGLIA GONZAGA E LA FAMIGLIA BONACOLSI.

NEL QUADRO SONO RAPPRESENTATI I GONZAGA CHE VINCONO E DIVENTANO I PADRONI DELLA CITTÀ DI MANTOVA NEL 1328.

I COLORI DEI LORO VESTITI ERANO L'ORO E IL NERO.



LO STEMMA DELLA FAMIGLIA GONZAGA



PARTICOLARE DEL QUADRO DELLA BATTAGLIA

LA SALA DEL PISANELLO

PISANELLO È IL PITTORE CHE HA DIPINTO SULLE PARETI LE STORIE DELLE BATTAGLIE DEI CAVALIERI DI RE ARTÙ.

RE ARTU' ERA UN FAMOSO RE CHE AVEVA UNA TAVOLA ROTONDA DOVE SI SEDEVANO TUTTI I SUOI AMICI CAVALIERI.

I CAVALIERI DI RE ARTÙ ERANO FORTI E BRAVI A FARE LA GUERRA E I GONZAGA VOLEVANO ESSERE COME LORO.



LA SALA DEL PISANELLO



BATTAGLIE DEI CAVALIERI DI RE ARTÙ

LA SALA DEGLI SPECCHI

NELLA SALA DEGLI SPECCHI, SULLE PARETI E SUL SOFFITTO, SONO COLORATE DELLE FIGURE CHE SEMBRA CHE SI MUOVANO QUANDO SI CAMMINA NELLA STANZA.

È UNA SPECIE DI MAGIA FATTA DAI PITTORI CON IL DISEGNO.



UNA FIGURA DIPINTA SU UNA PARETE DELLA SALA



LA SALA DEGLI SPECCHI

IL SALONE DEGLI ARCIERI

GLI **ARCIERI** ERANO LE GUARDIE DEL SIGNORE CHE USAVANO L'ARCO E LE FRECCIE.

SULLE PARETI È DIPINTO UN GIOCO DI INDOVINELLI CHE I GONZAGA FACEVANO PER DIVERTIRSI CON I LORO AMICI: UN CAVALLO STAVA NASCOSTO QUASI TUTTO DIETRO UNA TENDA, SI VEDEVA SOLO LA CODA O UNA ZAMPA E BISOGNAVA INDOVINARE IL NOME DEL CAVALLO.

C'È ANCHE UN GRANDE QUADRO DIPINTO DA UN BRAVISSIMO ARTISTA DI NOME **RUBENS**. IL PITTORE DIPINGE I SIGNORI E LE SIGNORE DELLA FAMIGLIA GONZAGA: HANNO DEGLI ABITI PREZIOSI, TANTI GIOIELLI, MANTELLI E PELLICCE.



LA SALA DEGLI ARCIERI



IL QUADRO DI RUBENS

LA SALA DEL LABIRINTO

IL SOFFITTO È DI LEGNO DIPINTO DI COLORE AZZURRO E ORO.

LA FORMA DEL DISEGNO È QUELLA DI UN **LABIRINTO QUADRATO**.

IL **LABIRINTO** È UNA STRADA DIFFICILE DA FARE.

NEL LABIRINTO C'È SCRITTO "**FORSE CHE SÌ, FORSE CHE NO**" RIPETUTO TANTE E TANTE VOLTE.

SONO LE PAROLE DI UNA CANZONE MOLTO FAMOSA AI TEMPI DEI GONZAGA.



SALA DEL LABIRINTO



SOFFITTO DELLA SALA DEL LABIRINTO

LA SALA DELLO ZODIACO

IL SOFFITTO DI QUESTA SALA È DIPINTO DI BLU E CI SONO LE STELLE DI COLORE ORO.

SEMBRA DI ESSERE DI NOTTE E DI VEDERE DAVVERO LE STELLE.



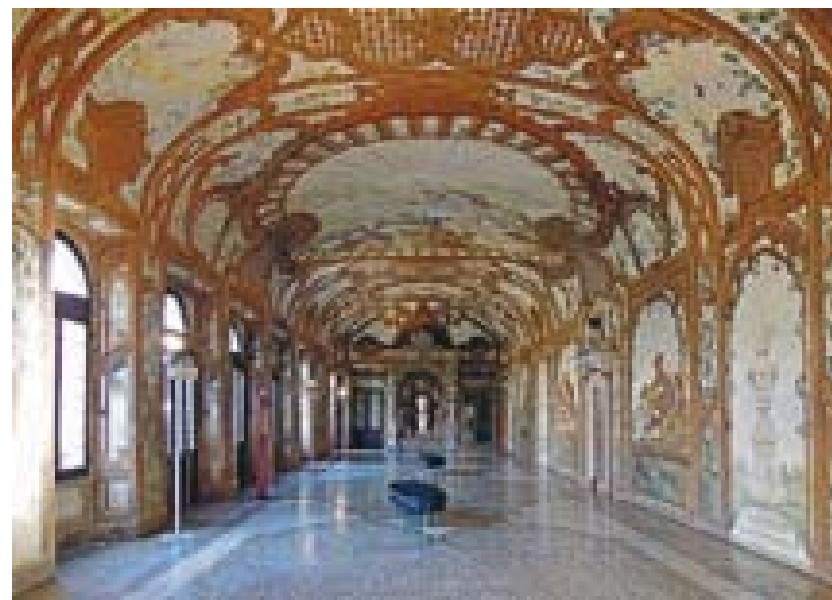
SOFFITTO SALA DELLO ZODIACO



SALA DELLO ZODIACO CON LETTO A BALDACCHINO

LA SALA DEI FIUMI

SULLE PARETI SONO DIPINTI I FIUMI VICINO A MANTOVA. IL FIUME MINCIO E IL FIUME PO SONO I PIÙ IMPORTANTI. DI FRONTE ALLA SALA C'È UN GIARDINO MERAVIGLIOSO PERCHÉ NON È PER TERRA MA È IN ALTO, A 12 METRI DI ALTEZZA, COME AL TERZO PIANO DI UNA CASA.



SALA DEI FIUMI



GIARDINO PENSILE

APPARTAMENTO DEGLI ARAZZI

GLI ARAZZI SONO TAPPETI CHE NON SI METTONO PER TERRA MA APPESI ALLE PARETI PERCHÉ SONO TROPPO BELLI PER CAMMINARCI SOPRA.



L'APPARTAMENTO DEGLI ARAZZI



GLI ARAZZI DI MANTOVA SONO FATTI DI LANA E SETA.

I DISEGNI LI HA FATTI IL PITTORE PIÙ FAMOSO DI TUTTI: RAFFAELLO.

CI SONO LE STORIE DELLA VITA DI GESÙ, DI SAN PIETRO E DI SAN PAOLO.



ARAZZO DELLA PESCA MIRACOLOSA

CAMERA DEGLI SPOSI

LA CAMERA È STATA DIPINTA DAL PITTORE ANDREA MANTEGNA IN 9 ANNI DI LAVORO. SULLE PARETI CI SONO DISEGNATI E COLORATI I SIGNORI GONZAGA VISSUTI NEL 1400.

SI VEDE IL MARCHESE LUDOVICO SEDUTO CON LA MOGLIE BARBARA, I LORO FIGLI, I LORO NIPOTI E I LORO AMICI, I CANI DA CACCIA E UN BELLISSIMO CAVALLO.

IL CANE RUBINO STA SOTTO LA SEDIA DEL SUO PADRONE LUDOVICO CHE GLI VOLEVA MOLTO BENE.

IN MEZZO A TUTTI C'È DISEGNATA UNA DONNA NANA CHE SEMBRA GUARDARE CHI ENTRA NELLA STANZA.



TUTTI HANNO SPLENDIDI VESTITI COLORATI DI ORO, NERO, AZZURRO, ROSSO, BIANCO E VERDE. SUL SOFFITTO IL PITTORE HA DISEGNATO UNA FINESTRA ROTONDA E DALLA FINESTRA SI VEDE IL CIELO DIPINTO.

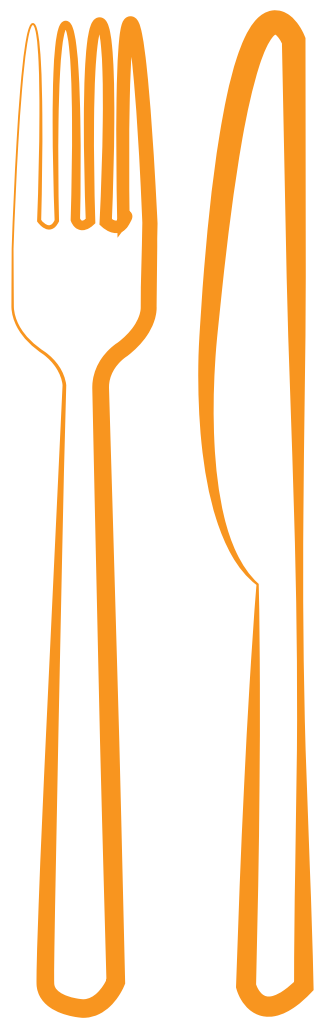
SEMBRA TUTTO VERO INVECE È TUTTO PER FINTA. QUANDO TANTO TEMPO FA QUESTA STANZA È STATA COLORATA, LA CONOSCEVANO TUTTI E, TUTTI, DICEVANO CHE ERA LA “CAMERA PIÙ BELLA DEL MONDO”.

I GONZAGA ERANO MOLTO CONTENTI DI AVERE UN PITTORE COSÌ BRAVO CHE LAVORAVA PER LORO.





CHE COSA MANGIARE



COSA MANGIARE?

A MANTOVA CI SONO ALCUNI PRODOTTI E CIBI TIPICI. TRA QUESTI VALE LA PENA MANGIARE:

SALAME MANTOVANO: È PREPARATO CON CARNE DI MAIALE E GRASSO CONDITO CON SALE, PEPE E AGLIO.

FORMAGGIO GRANA PADANO: È UN FORMAGGIO DURO CHE SI PUÒ MANGIARE GRATTUGIATO SUI PRIMI PIATTI O A PEZZI.

RISO VIALONE NANO: È UN TIPO DI RISO ADATTO PER IL RISOTTO ALLA PILOTA.

MOSTARDA MANTOVANA: È PREPARATA CON MELE A FETTE (MELE COTOGNE O CAMPANINE), ZUCCHERO ED ESSENZA DI SENAPE. È UN INGREDIENTE NECESSARIO PER IL RIPIENO DEI TORTELLI DI ZUCCA.



SBRISOLONA: È UN DOLCE PREPARATO CON FARINA BIANCA E FARINA GIALLA, BURRO, UOVA, ZUCCHERO E MANDORLE.

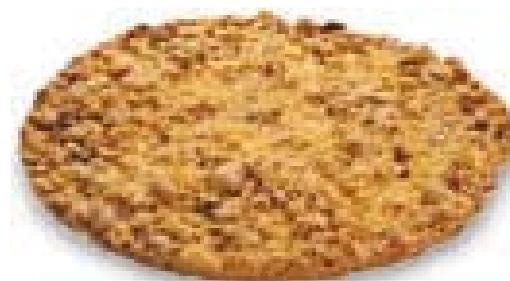
SUGOLO: È UNA SPECIE DI BUDINO CHE SI PREPARA NEL PERIODO DELLA VENDEMMIA USANDO IL MOSTO D'UVA E LA FARINA BIANCA.

ANELLO DI MONACO: È UN TIPICO DOLCE NATALIZIO DELLA CUCINA MANTOVANA. LA SUA FORMA RICORDA UN PANETTONE CON UN BUCO AL CENTRO.

VINI TIPICI MANTOVANI

LAMBRUSCO MANTOVANO: È UN VINO ROSSO FRIZZANTE.

VINI COLLI MORENICI MANTOVANI: SONO VINI ROSSI IL CABERNET E IL MERLOT; SONO VINI BIANCHI IL PINOT GRIGIO E IL TOCAI.





RICETTE MANTOVANE



RISOTTO ALLA PILOTA



COSA MI SERVE IN CUCINA



1 PENTOLA GRANDE



1 COPERCHIO GRANDE
COME LA PENTOLA



1 BROCCA MISURATRICE



1 PADELLA GRANDE



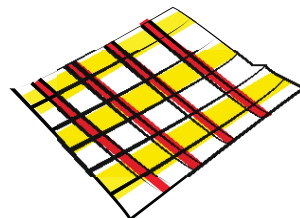
1 FORCHETTA



1 CUCCHIAIO DI LEGNO



2 PRESINE



1 STROFINACCIO

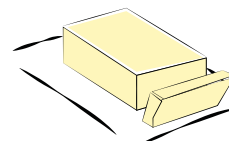
INGREDIENTI



600 GR DI RISO
TIPO VIALONE NANO



2 CUCCHIAINI
DI SALE GROSSO



60 GR DI BURRO



600 GR DI PESTO DI MAIALE
(CARNE DI MAIALE MACINATA
E CONDITA CON SPEZIE)



60 GR DI GRANA
PADANO GRATTUGIATO



1 RAMETTO DI ROSMARINO



2 CUCCHIAI DI OLIO
EXTRAVERGINE DI OLIVA



800 MILLILITRI DI ACQUA

PREPARAZIONE



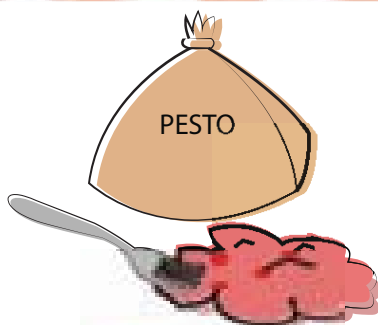
CUOCI IL PESTO

PRENDI LA PADELLA GRANDE. METTI NELLA PADELLA 2 (DUE) CUCCHIAI DI OLIO E 1 (UN) RAMETTO DI ROSMARINO. ACCENDI IL FUOCO SU UN FORNELLO MEDIO. METTI LA PADELLA SUL FUOCO.



ASPETTA 1 (UN) MINUTO.

AGGIUNGI IL PESTO.
SCHIACCIA IL PESTO CON LA FORCHETTA



MESCOLA CON IL CUCCHIAIO DI LEGNO
5 (CINQUE) VOLTE.



FAI CUOCERE PER 10 (DIECI) MINUTI.

SPEGNI IL FUOCO.



PREPARA IL RISO

PRENDI LA BROCCA
E RIEMPI LA DI ACQUA FINO A 800.
VERSA NELLA PENTOLA GRANDE
L'ACQUA E 2 (DUE) CUCCHIAINI
DI SALE GROSSO.



ACCENDI IL FUOCO SU UN
FORNELLO GRANDE.
METTI LA PENTOLA SUL FUOCO E
COPRILA CON IL COPERCHIO.



QUANDO L'ACQUA BOLLE, VERSA IL RISO
NELLA PENTOLA. ABBASSA LA FIAMMA
DEL FORNELLO. METTI IL COPERCHIO
SULLA PENTOLA SENZA COPRIRLA TUTTA



ASPETTA 10 (DIECI) MINUTI



TOGLI IL COPERCHIO.
METTI IL PESTO DELLA PADELLA NELLA
PENTOLA CON IL RISO



AGGIUNGI IL BURRO.
MESCOLA 5 (CINQUE) VOLTE.



COPRI LA PENTOLA
CON LO STROFINACCIO.
METTI IL COPERCHIO
SOPRA LO STROFINACCIO.



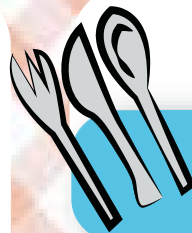
SPEGNI IL FUOCO.



ASPETTA 3 (TRE) MINUTI.



TOGLI IL COPERCHIO
E LO STROFINACCIO.
AGGIUNGI IL FORMAGGIO GRANA
GRATTUGIATO E MESCOLA
2 (DUE) VOLTE.



**ORA PUOI PORTARLO IN TAVOLA
BUON APPETITO!**

TORTELLI CON LA ZUCCA



COSA MI SERVE IN CUCINA



1 CIOTOLA GRANDE



1 CIOTOLA MEDIA



1 FORCHETTA



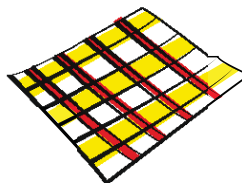
1 MESTOLO FORATO



1 CUCCHIAIO



1 CUCCHIAINO



1 STRACCIO



PELICOLA TRASPARENTE



1 GRATTUGIA PICCOLA



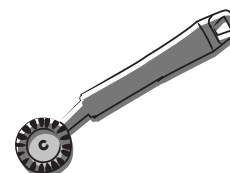
1 PENTOLA GRANDE



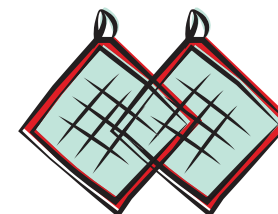
1 PENTOLINO



L'ASSE DI LEGNO



1 ROTELLA TAGLIAPASTA



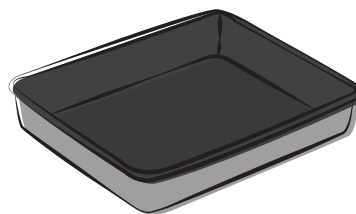
2 PRESINE



1 FRULLATORE



1 ZUPPIERA GRANDE

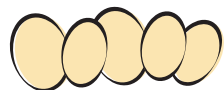


1 TEGLIA DA FORNO



1 VASSOIO

INGREDIENTI PER LA PASTA



5 UOVA

500 GR DI
FARINA BIANCA 00



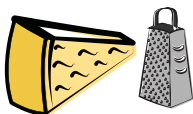
INGREDIENTI PER IL RIPIENO



600 GR DI ZUCCA



100 GR DI AMARETTI



100 GR DI FORMAGGIO
GRANA GRATTUGIATO



SALE FINO

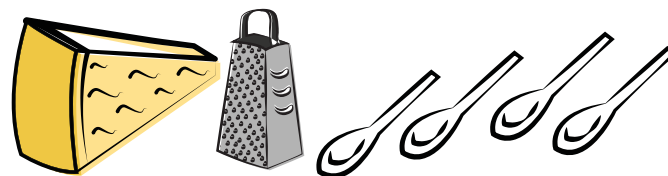


1 NOCE MOSCATA



100 GR MOSTARDA
DI MELE

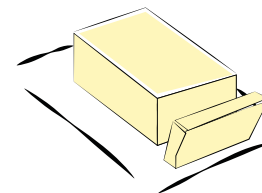
INGREDIENTI PER CONDIRLI



4 CUCCHIAI DI FORMAGGIO
GRANA PADANO GRATTUGIATO



4 FOGLIE DI SALVIA



100 GR DI BURRO

PREPARAZIONE



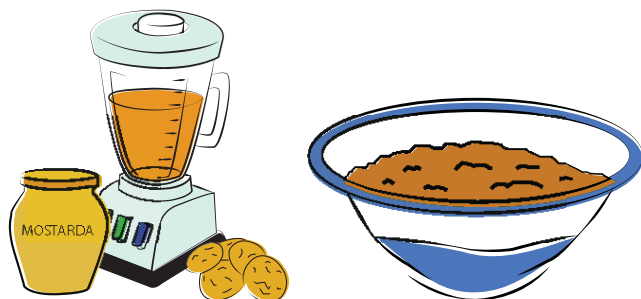
PREPARA IL RIPIENO

ACCENDI IL FORNO E METTI A 200 GRADI.
TAGLIA A GROSSE FETTE LA ZUCCA.
TOGLI TUTTI I SEMI.

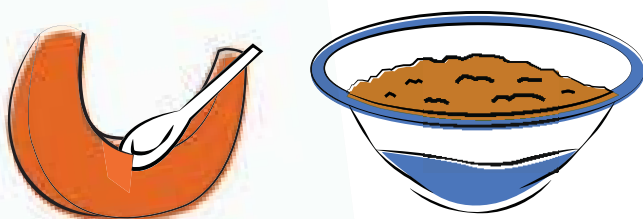
METTI LE FETTE SULLA TEGLIA DA FORNO.
METTI LA TEGLIA IN FORNO.



**LASCIA CUOCERE LA ZUCCA
PER 35 (TRENTACINQUE) MINUTI.**



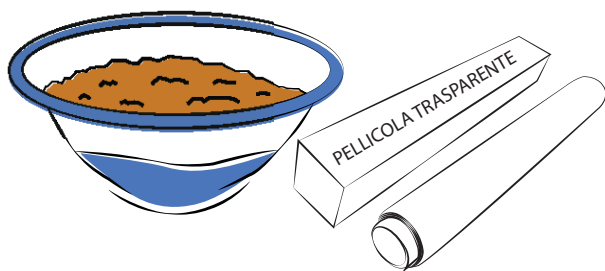
MENTRE ASPETTI CHE SI CUOCIA LA ZUCCA
PRENDI LA CIOTOLA GRANDE.
TRITA GLI AMARETTI E LA MOSTARDA CON IL
FRULLATORE. METTI NELLA CIOTOLA GRANDE
GLI AMARETTI E LA MOSTARDA TRITATI.



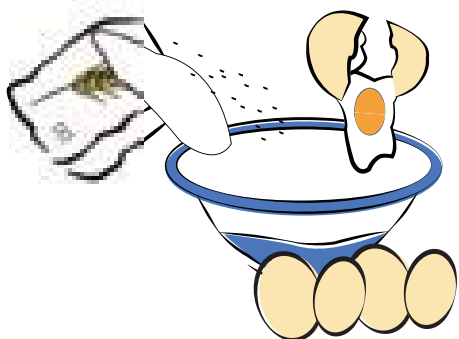
QUANDO LA ZUCCA È COTTA TOGLI LA
TEGLIA DAL FORNO E SPEGNILO.
ASPETTA CHE LA ZUCCA DIVENTI FREDDA.
CON IL CUCCHIAIO TOGLI LA PARTE GIALLA E
METTILA NELLA CIOTOLA GRANDE
CON GLI AMARETTI E LA MOSTARDA.



BUTTA NELLA SPAZZATURA LA BUCCIA VERDE DELLA ZUCCA. AGGIUNGI NELLA CIOTOLA GRANDE UN CUCCHIAINO DI SALE FINO E IL FORMAGGIO GRANA GRATTUGIATO. PASSA UNA SPOLVERATA DI NOCE MOSCATA SOPRA LA CIOTOLA.

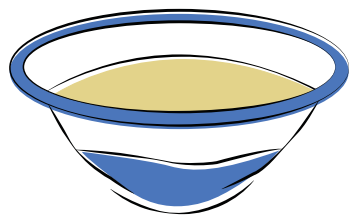


MESCOLA TUTTI GLI INGREDIENTI NELLA CIOTOLA PER 2 (DUE) MINUTI. COPRI LA CIOTOLA GRANDE CON LA PELLICOLA TRASPARENTE E METTILA IN FRIGORIFERO.

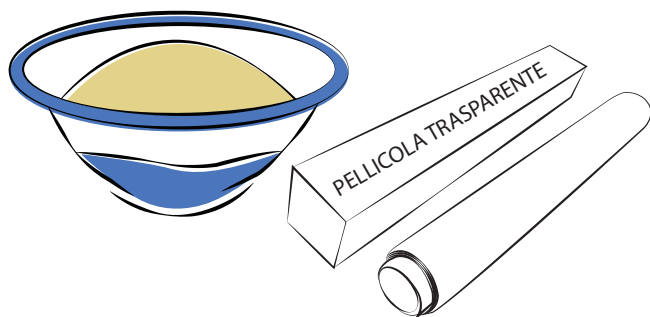


PREPARA LA PASTA

METTI LA FARINA NELLA CIOTOLA MEDIA E PRENDI LE UOVA. ROMPI IL GUSCIO DI OGNI UOVO BATTENDOLO CON DELICATEZZA SUL BORDO DELLA CIOTOLA. APRI OGNI UOVO IN 2 (DUE) METÀ CON LE MANI E METTI IL CONTENUTO NELLA CIOTOLA.



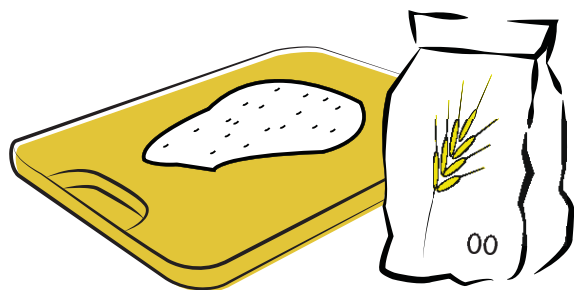
BUTTA I GUSCI DELLE UOVA NELLA SPAZZATURA. LAVORA CON LE MANI E CON FORZA LA FARINA E LE UOVA FINO A FARE UN IMPASTO.



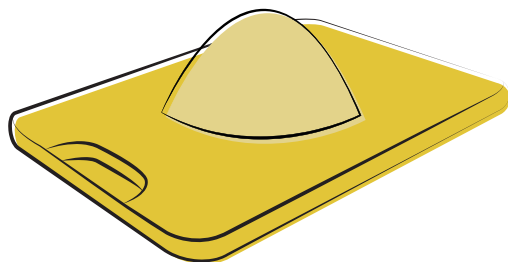
QUANDO L'IMPASTO È BEN MESCOLATO E DIVENTA TUTTO LISCIO FORMA UNA PALLA. LASCIA LA PALLA NELLA CIOTOLA E COPRILA CON LA PELLICOLA TRASPARENTE.



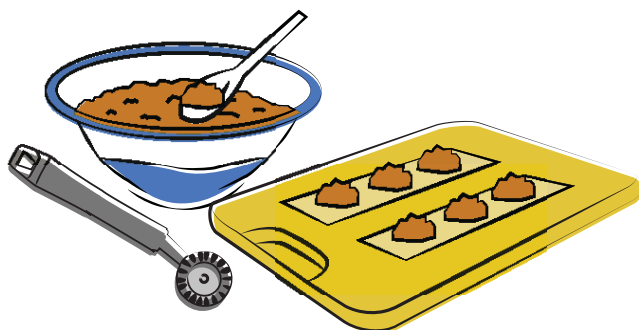
ASPETTA 30 MINUTI (MEZZ'ORA).



DOPO 30 MINUTI (MEZZ'ORA)
LA PASTA È PRONTA.
METTI SULL'ASSE DI LEGNO UN CUCCHIAIO
DI FARINA E PASSALA CON LE MANI SU
TUTTA L'ASSE. TOGLI LA PASTA DALLA
CIOTOLA E METTILA SULL'ASSE.

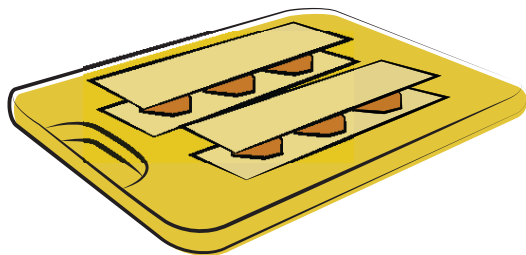


DEVI LAVORARE LA PASTA E FARE UNA SFOGLIA SOTTILE. PUOI USARE UNA MACCHINA PER FARE LA PASTA O FARTI AIUTARE.

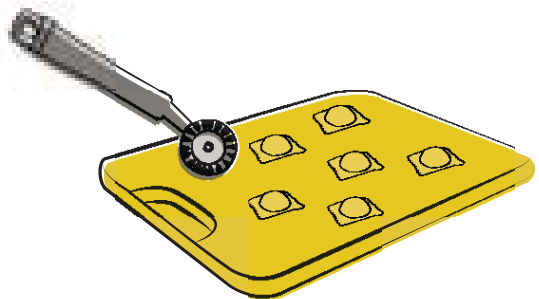


PREPARA I TORTELLI

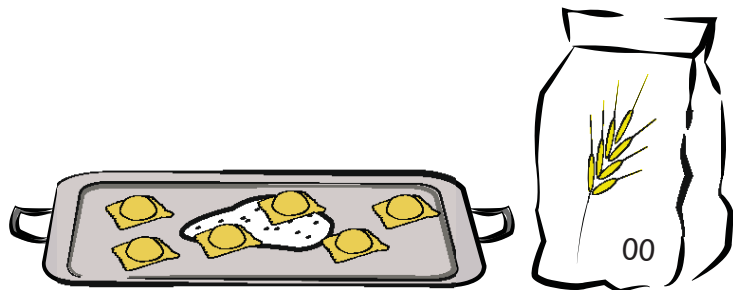
CON LA ROTELLA TAGLIAPASTA DIVIDI LA PASTA SOTTILE IN STRISCE LARGHE 7 (SETTE) CENTIMETRI. PRENDI DAL FRIGORIFERO LA CIOTOLA CON IL RIPIENO. CON IL CUCCHIAINO PRENDI IL RIPIENO E METTILO A MUCCHIETTI IN MEZZO ALLA STRISCIA DI PASTA.



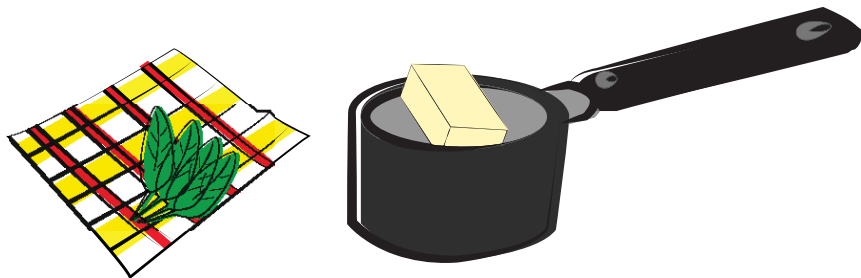
I MUCCHIETTI DEVONO ESSERE DISTANTI 5 (CINQUE) CENTIMETRI. METTI SOPRA LA STRISCIA CON I MUCCHIETTI DI RIPIENO UN'ALTRA STRISCIA DI PASTA.



TAGLIA CON LA ROTELLA LA STRISCIA
IN QUADRATI IN MODO CHE IL RIPIENO
RIMANGA NEL MEZZO DEL QUADRATO.
CON LE DITA SCHIACCIA LA PASTA
SUI BORDI DEI QUADRATI TAGLIATI.
OGNI QUADRATO È UN TORTELLO.



PRENDI UN VASSOIO, METTICI SOPRA UN
CUCCHIAIO DI FARINA.
CON LE MANI PASSA LA FARINA FINCHÉ IL
VASSOIO È TUTTO COPERTO.
METTI I TORTELLI SOPRA AL VASSOIO.
I TORTELLI SONO PRONTI DA CUOCERE.



PRENDI LA SALVIA. PULISCI BENE LE FOGLIE
DI SALVIA CON UNO STRACCIO PULITO.
PRENDI IL BURRO E METTILO IN UN
PENTOLINO. ACCENDI IL FORNELLO
PICCOLO E METTICI SOPRA IL PENTOLINO.



CUOCI I TORTELLI

PRENDI UNA PENTOLA GRANDE. RIEMPI LA PENTOLA DI ACQUA FINO A QUANDO L'ACQUA HA SUPERATO LA METÀ DELLA PENTOLA. ACCENDI IL FORNELLO GRANDE E METTI LA PENTOLA SUL FUOCO.



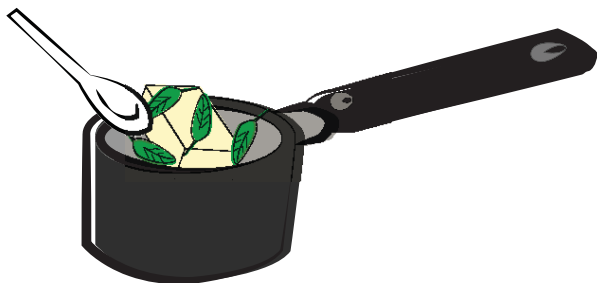
QUANDO L'ACQUA BOLLE AGGIUNGI NELL'ACQUA 2 (DUE) CUCCHIAI DI SALE GROSSO. PRENDI IL VASSOIO CON I TORTELLI. BUTTA I TORTELLI NELL'ACQUA DELLA PENTOLA UN POCO ALLA VOLTA.



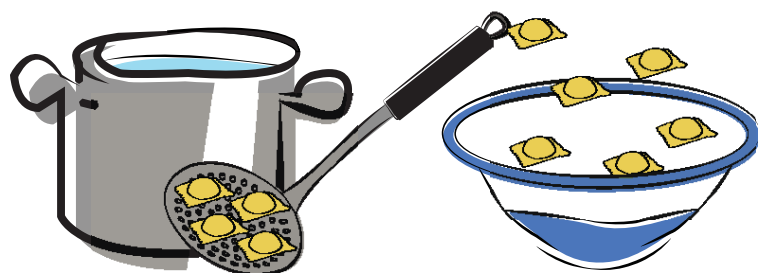
**LASCIA CUOCERE I TORTELLI
PER 1 (UN) MINUTO.**



**ATTENTO A NON SCOTTARTI
CON GLI SCHIZZI DI ACQUA
BOLLENTE! PER QUESTA
OPERAZIONE PUOI FARTI AIUTARE.**



INTANTO CHE IL BURRO SI SCIoglie NEL PENTOLINO CONTINUA A MESCOLARE CON UN CUCCHIAIO DI LEGNO. METTI LE FOGLIE DELLA SALVIA NEL BURRO SCIOLTO. ASPETTA UN MINUTO POI SPEGNI IL FUOCO.



PRENDI UN MESTOLO CON I BUCHI E USALO PER TOGLIERE DALL'ACQUA I TORTELLI UN PO' PER VOLTA. METTI I TORTELLI SCOLATI NELLA ZUPPIERA GRANDE PULITA.

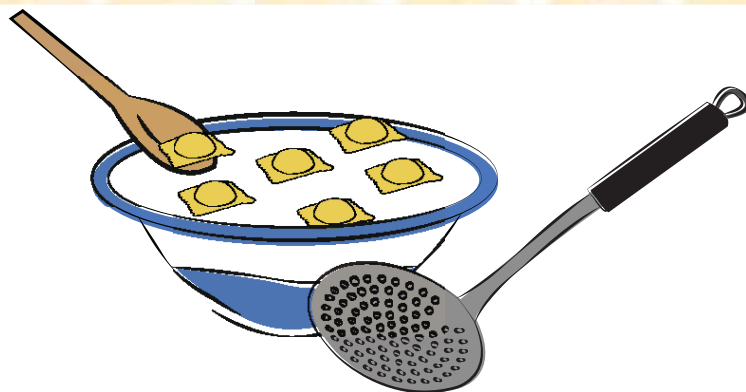


CONDISCI I TORTELLI

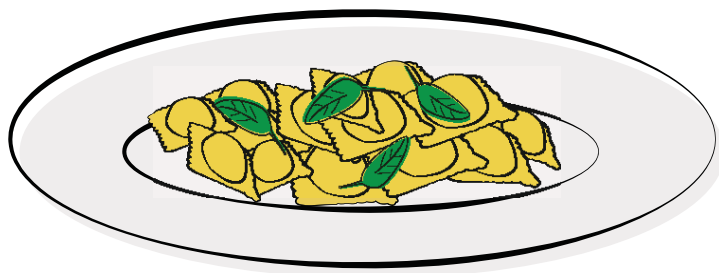
METTI IL BURRO CON LA SALVIA SUI TORTELLI.



AGGIUNGI 4 (QUATTRO) CUCCHIAI DI GRANA GRATTUGIATO SOPRA I TORTELLI.



MESCOLA CON MOLTA CALMA I TORTELLI E FAI ATTENZIONE CHE NON SI ROMPANO. PUOI USARE IL MESTOLO CON I BUCHI E UN CUCCHIAIO DI LEGNO.



**SERVI NEI PIATTI E ...
BUON APPETITO!**

POLENTA



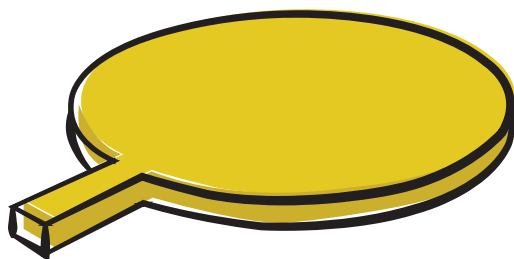
COSA MI SERVE IN CUCINA



1 PENTOLA GRANDE



1 CUCCHIAIO DI LEGNO



1 TAGLIERE ROTONDO



1 FRUSTA PER MESCOLARE

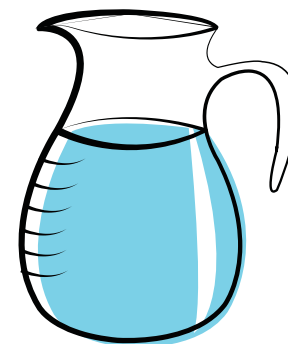


2 PRESINE

INGREDIENTI



1 KG DI FARINA DI MAIS



2 L (LITRI) DI ACQUA



1 CUCCHIAIO DI SALE GROSSO

PREPARAZIONE



VERSA L' ACQUA NELLA PENTOLA GRANDE.
METTI NELL' ACQUA IL SALE GROSSO.



ACCENDI IL FORNELLO GRANDE
METTI LA PENTOLA SUL FUOCO
E COPRI CON IL COPERCHIO.



QUANDO L' ACQUA BOLLE
VERSA LA FARINA UN POCO PER VOLTA.
MESCOLA MOLTO BENE CON LA FRUSTA.



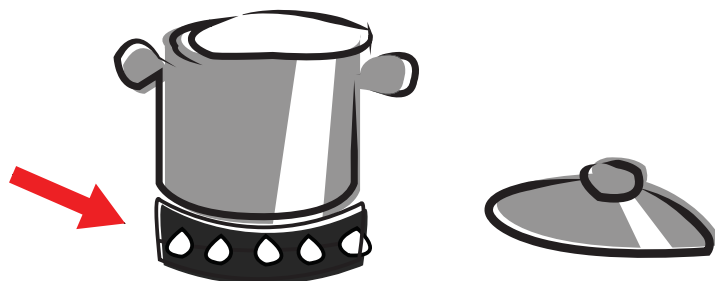
**STAI ATTENTO CHE NELLA PENTOLA
NON SI FORMINO GRUMI.
METTI LA FIAMMA DEL FORNELLO AL MINIMO.**



MESCOLA LA POLENTA
CON IL CUCCHIAIO DI LEGNO.
LA POLENTA DIVENTA
PIÙ DURA MENTRE CUOCE.



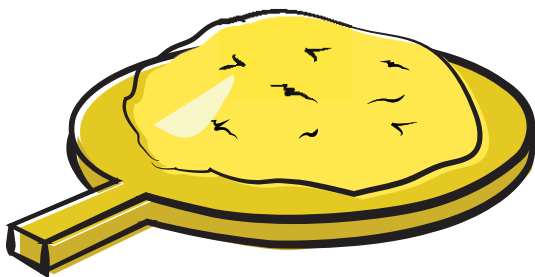
**LASCIA CUOCERE PER 40 (QUARANTA)
MINUTI.**



SPEGNI IL FORNELLO



ASPETTA 5 (CINQUE) MINUTI.



ROVESCIA LA POLENTA SUL TAGLIERE.
SERVI LA POLENTA



**PUOI MANGIARE LA POLENTA
CON IL LUCCIO IN SALSA
O CON ALTRI CONDIMENTI**

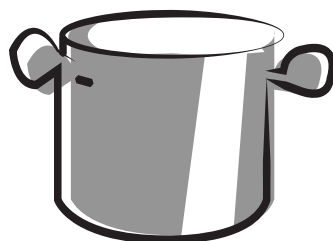
LUCCIO IN SALSA



COSA MI SERVE IN CUCINA



1 CIOTOLA MEDIA



1 PENTOLA GRANDE



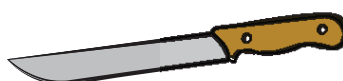
1 PENTOLINO



1 COPERCHIO GRANDE COME LA PENTOLA



1 SBUCCIA AGLIO



1 COLTELLO



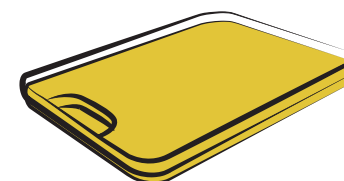
1 PIATTO GRANDE DA PORTATA



1 PELACAROTE



1 MIXER



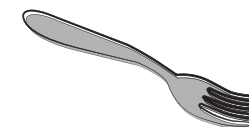
1 TAGLIERE



1 MESTOLO FORATO



2 PRESINE



1 FORCHETTA

INGREDIENTI PER IL LUCCIO



1 COSTA DI SEDANO



1 SPICCHIO DI AGLIO



MEZZO BICCHIERE
DI ACETO BIANCO



1 CIPOLLA BIANCA



3 L (LITRI) DI ACQUA



2 FOGLIE DI ALLORO



1 KG DI LUCCIO
GIÀ PULITO



1 CAROTA

INGREDIENTI PER LA SALSA



1 UOVO SODO



50 GR (GRAMMI)
DI CAPPERI



SUCCO DI
MEZZO LIMONE



SALE FINO



PEPE



3 ACCIUGHE SOTTO OLIO



3 PEPERONI VERDI
PICCOLI SOTT'OLIO

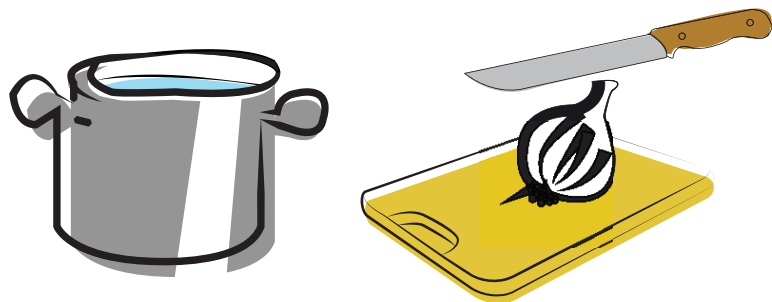


1 MAZZO GRANDE
DI PREZZEMOLO

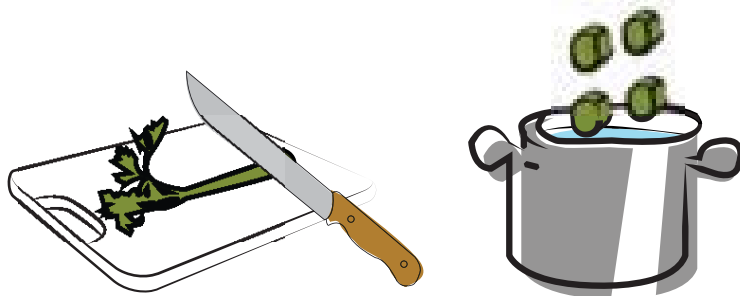


UN BICCHIERE DI OLIO
EXTRA VERGINE DI OLIVA

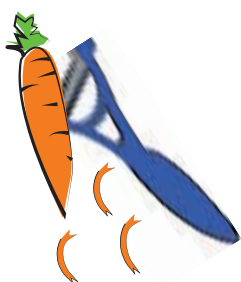
PREPARAZIONE



PRENDI LA PENTOLA E METTI DENTRO L'ACQUA. PRENDI IL TAGLIERE E IL COLTELLO. METTI LA CIPOLLA SUL TAGLIERE E TAGLIA LA IN 4 (QUATTRO) PARTI.



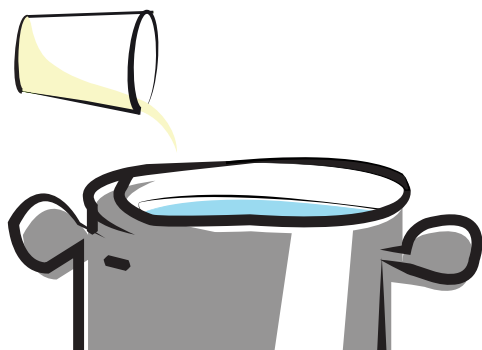
TOGLI LA BUCCIA DA OGNI PEZZO E METTILI NELLA PENTOLA CON L'ACQUA. PRENDI LA COSTA DI SEDANO, LAVALA E TAGLIA LA IN 4 (QUATTRO) PEZZI E METTILI NELLA PENTOLA CON L'ACQUA.



PASSA IL PELACAROTE SULLA CAROTA FINO A TOGLIERE LA BUCCIA ESTERNA. TAGLIA LA CAROTA IN 3 (TRE) PEZZI. METTI I PEZZI DI CAROTA NELLA PENTOLA CON L'ACQUA.



SBUCCIA 1 (UNO) SPICCHIO DI AGLIO CON LO SBUCCIA AGLIO E METTILO NELLA PENTOLA CON L'ACQUA. LAVA 2 (DUE) FOGLIE DI ALLORO E METTILE NELLA PENTOLA CON L'ACQUA.



AGGIUNGI NELLA PENTOLA MEZZO BICCHIERE DI ACETO BIANCO. ACCENDI IL FORNELLO MEDIO E METTI LA PENTOLA SUL FUOCO. PRENDI IL PESCE E PASSALO SOTTO L'ACQUA.



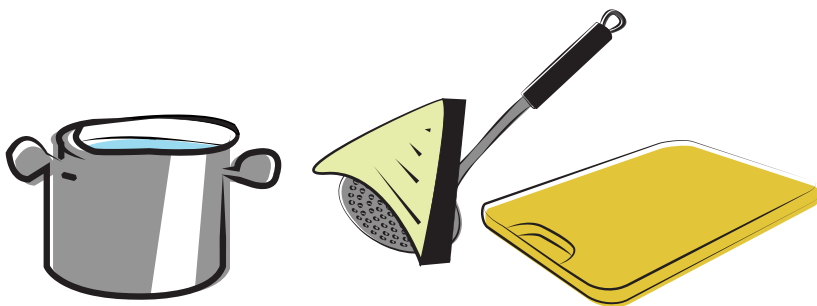
QUANDO L'ACQUA NELLA PENTOLA BOLLE METTI DENTRO IL PESCE.



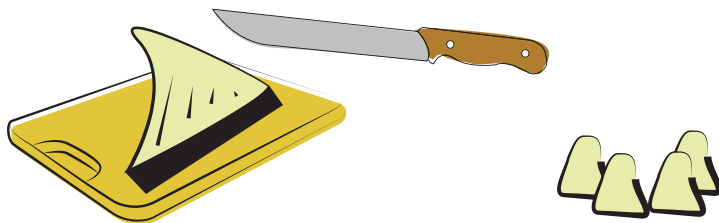
**ATTENZIONE A NON SCOTTARTI
CON L'ACQUA BOLLENTE!**



**ASPETTA 30 MINUTI
(MEZZ'ORA)**

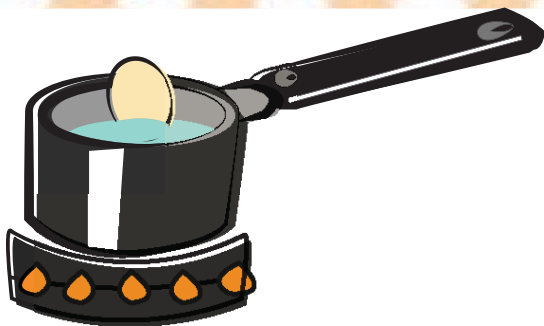


TOGLI IL PESCE DALLA PENTOLA. AIUTATI CON IL MESTOLO FORATO E METTI IL PESCE SUL TAGLIERE. ASPETTA CHE DIVENTI FREDDO.



TOGLI LA PELLE DAL PESCE CON IL COLTELLO. TAGLIA IL PESCE A PEZZI E METTILI NEL PIATTO GRANDE DA PORTATA. LAVA IL TAGLIERE.

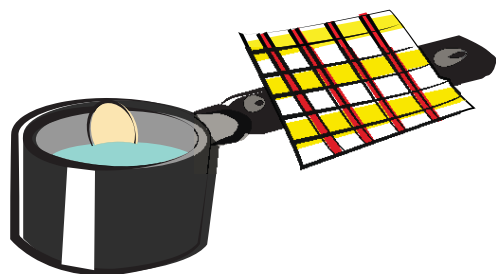
PREPARAZIONE Salsa



PRENDI IL PENTOLINO E RIEMPILO PER METÀ DI ACQUA. PRENDI L'UOVO E METTILO NEL PENTOLINO. ACCENDI IL FORNELLO PICCOLO E METTI IL PENTOLINO SUL FUOCO.



ASPETTA 7 (SETTE) MINUTI PER CUOCERLO



SPEGNI IL FUOCO E METTI IL
PENTOLINO NEL LAVANDINO.
RIEMPI DI ACQUA FREDDA IL PENTOLINO
E LASCIA CHE L'UOVO SI RAFFREDDI.



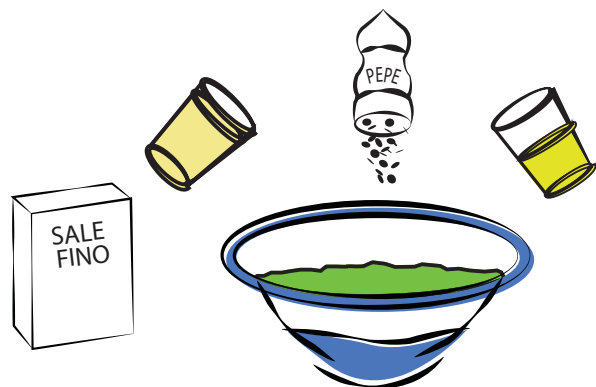
**AIUTATI USANDO LE PRESINE PER NON
SCOTTARTI.**



PRENDI L'UOVO DAL PENTOLINO.
TOGLI IL GUSCIO DALL'UOVO E BUTTA IL
GUSCIO NELLA SPAZZATURA.
METTI L'UOVO SODO NEL MIXER.

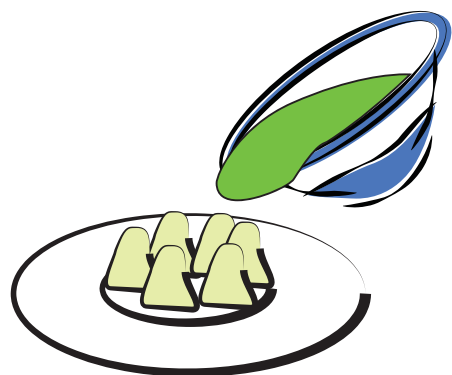


LAVA I PEPERONI E LE FOGLIE DI
PREZZEMOLO. METTI I PEPERONI,
I CAPPERI, LE ACCIUGHE
E LE FOGLIE DI PREZZEMOLO NEL MIXER
E TRITA TUTTO IN PEZZI MOLTO PICCOLI.



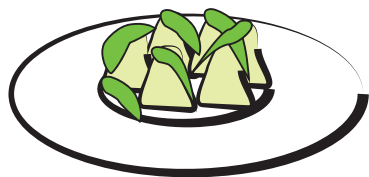
METTI IL PREPARATO DEL MIXER NELLA CIOTOLA MEDIA.

AGGIUNGI IL SUCCO DI LIMONE,
1 (UN) PIZZICO DI SALE E 1 (UNO) DI PEPE
E 1 (UN) BICCHIERE DI OLIO DI OLIVA.



PRENDI IL PIATTO DOVE C'È IL PESCE E
VERSA LA SALSA SUL PESCE.

COPRI IL PIATTO CON LA PELLICOLA
TRASPARENTE E METTILO IN FRIGORIFERO.



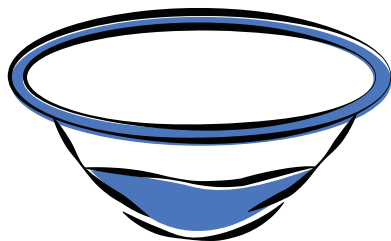
**LASCIA IL PIATTO CON IL PESCE
6 (SEI) ORE IN FRIGORIFERO**

**IL PIATTO È PRONTO
PER ESSERE SERVITO!**

SBRISOLONA



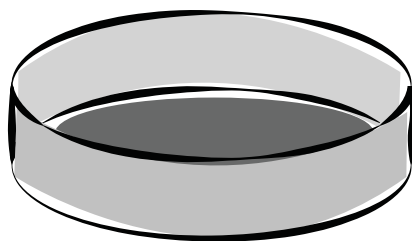
COSA MI SERVE IN CUCINA



1 CIOTOLA MEDIA



1 COLTELLO



1 TEGLIA DA FORNO
TONDA MEDIA



1 SEPARAUOVO

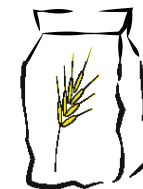


2 PRESINE

INGREDIENTI



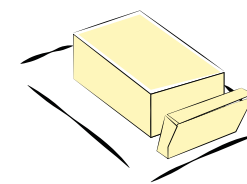
200 GR DI FARINA 00



200 GR DI FARINA
GIALLA FIORETTO



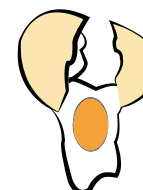
200 GR DI ZUCCHERO



200 GR DI BURRO



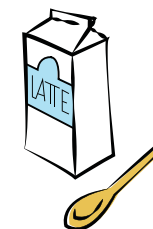
200 GR DI MANDORLE
CON LA BUCCIA TRITATE



1 TUORLO D'UOVO

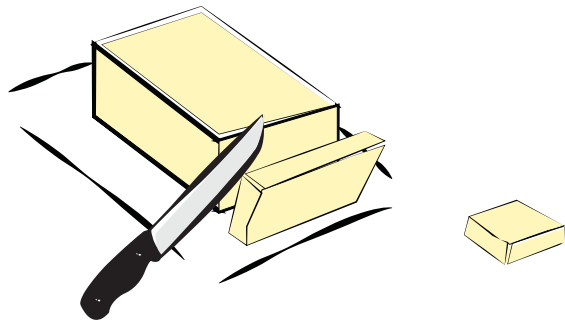


ZUCCHERO PER SPOLVERARE

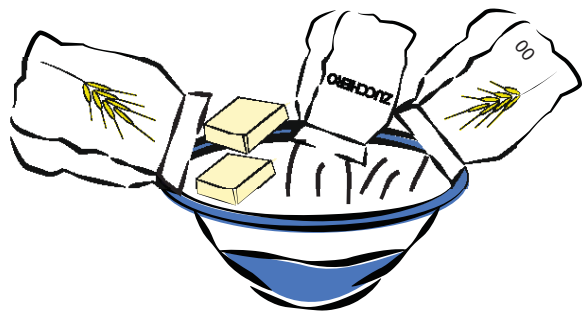


1 CUCCHIAIO DI LATTE

PREPARAZIONE



ACCENDI IL FORNO E METTI A 180 GRADI.
TAGLIA A PEZZI IL BURRO E LASCIALO
FUORI DAL FRIGORIFERO PER FARLO
DIVENTARE MORBIDO.
LASCIA UN PEZZETTO DI BURRO DA PARTE
PER IMBURRARE LA TEGLIA.



METTI NELLA CIOTOLA LA FARINA BIANCA E
LA FARINA GIALLA.

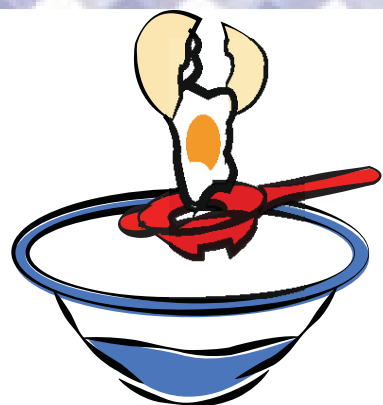
AGGIUNGI LO ZUCCHERO E IL BURRO.



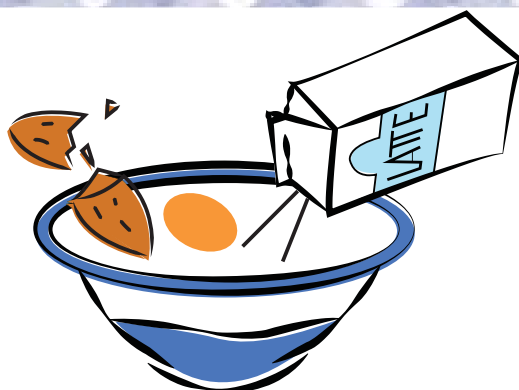
**SE SEI CELIACO DEVI USARE LA FARINA
DI RISO AL POSTO DELLA FARINA BIANCA 00**



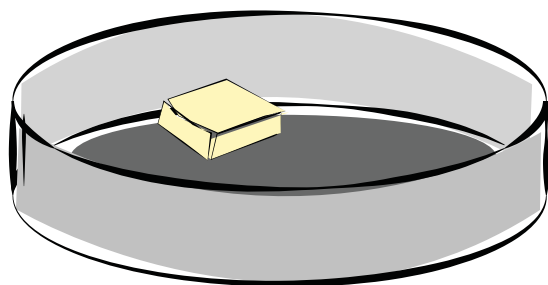
LAVORA CON LE DITA IL BURRO
INSIEME AGLI ALTRI INGREDIENTI IN
MODO DA FORMARE DELLE BRICIOLE.



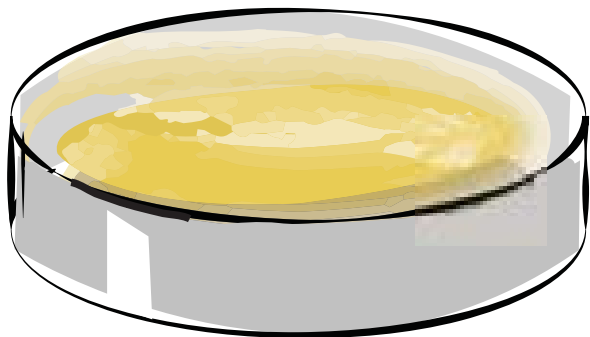
PRENDI L'UOVO, ROMPI IL GUSCIO BATTENDOLO CON DELICATEZZA SUL BORDO DELLA CIOTOLA. APRI L'UOVO IN DUE METÀ CON LE MANI E METTILO NEL SEPARAUOVO (SERVE A DIVIDERE IL TUORLO ROSSO DALL' ALBUME BIANCO)



AGGIUNGI NELLA CIOTOLA LE MANDORLE TRITATE, IL ROSSO D'UOVO E IL LATTE. LAVORA ANCORA UN POCO GLI INGREDIENTI NELLA CIOTOLA, SEMPRE CON LA PUNTA DELLE DITA FINO A FORMARE GROSSE BRICIOLE.



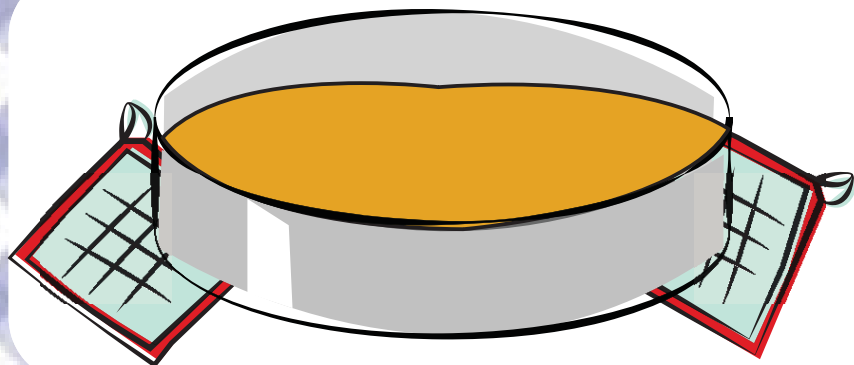
PRENDI IL BURRO CHE HAI LASCIATO DA PARTE. PASSA IL BURRO SU TUTTA LA PARTE INTERNA DELLA TEGLIA.



RIEMPI LA TEGLIA CON LE BRICIOLE.
METTI LA TEGLIA NEL FORNO
CHE È DIVENTATO CALDO.



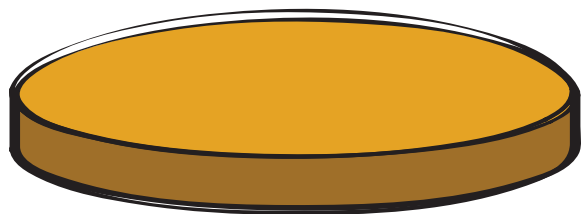
**LASCIA IN FORNO
LA TORTA PER 30 (TRENTA) MINUTI.**



LA TORTA È PRONTA QUANDO È
DIVENTATA DEL COLORE DEI BISCOTTI.
SPEGNI IL FORNO.
TOGLI LA TORTA DAL FORNO.



**ATTENTO! PRENDI LA TEGLIA CON LE
PRESINE. È CALDA E PUOI SCOTTARTI!**



LASCIA RAFFREDDARE LA TORTA.

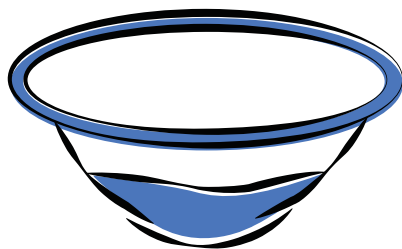


ORA PUOI MANGIARLA !

BUSSOLANO



COSA MI SERVE IN CUCINA



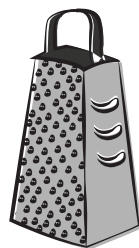
1 (UNA) CIOTOLA MEDIA



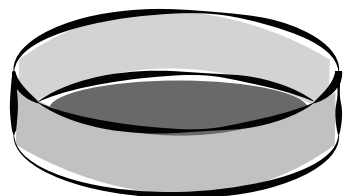
1 CUCCHIAIO DI LEGNO



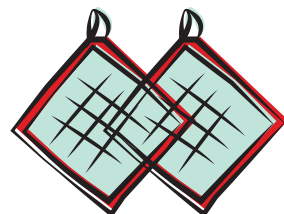
1 PENTOLINO



1 GRATTUGIA PICCOLA



1 TEGLIA DA FORNO TONDA MEDIA



2 PRESINE

INGREDIENTI



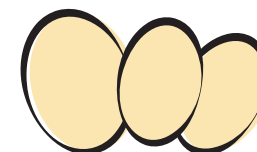
250 GR DI
FARINA BIANCA 00



1 BUSTINA DI
LIEVITO PER DOLCI



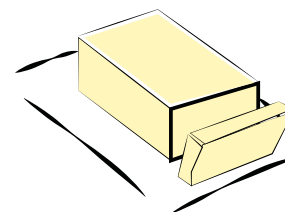
150 GR DI ZUCCHERO



3 (TRE) UOVA



1 LIMONE



150 GR DI BURRO

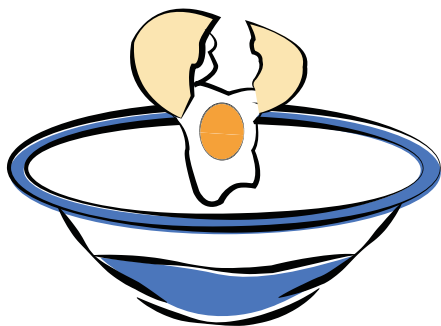


150 GR DI FECOLA DI PATATE

PREPARAZIONE



ACCENDI IL FORNO E METTI A 180 GRADI.
PRENDI LA CIOTOLA.
PRENDI LE 3 (TRE) UOVA.



PRENDI UN UOVO.
ROMPI IL GUSCIO DELL'UOVO BATTENDOLO
CON DELICATEZZA SUL BORDO DELLA CIOTOLA.
APRI L'UOVO IN DUE METÀ CON LE MANI
E METTI IL CONTENUTO NELLA CIOTOLA.
FAI COSÌ ANCHE PER LE ALTRE UOVA.



BUTTA I GUSCI NELLA SPAZZATURA.
METTI NELLA CIOTOLA LO ZUCCHERO.
MESCOLA CON IL CUCCHIAIO DI LEGNO
LE UOVA E LO ZUCCHERO
PER 2 (DUE) MINUTI.



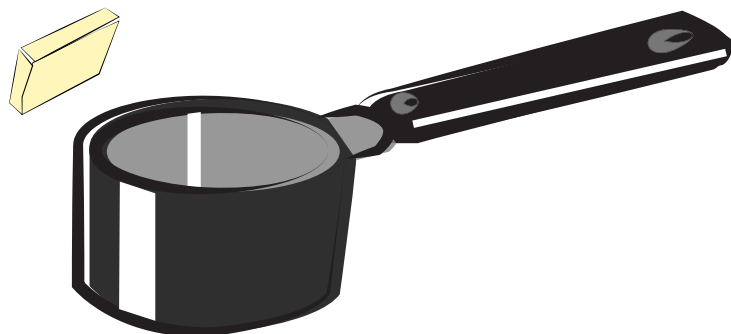
METTI NELLA CIOTOLA POCO ALLA VOLTA
LA FARINA E LA FECOLA DI PATATE
E CONTINUA A MESCOLARE.



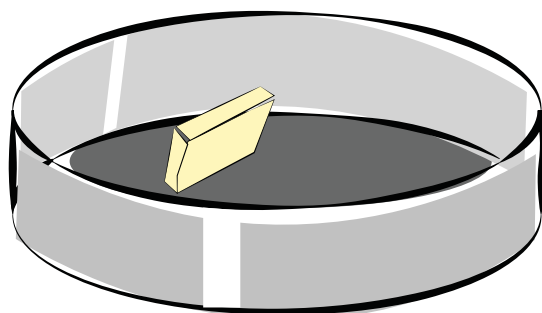
APRI LA BUSTINA DEL LIEVITO
E METTI IL LIEVITO NELLA CIOTOLA.
MESCOLA PER 2 (DUE) MINUTI.



PRENDI IL LIMONE, LAVALO E ASCIUGALO
CON UNO STROFINACCIO.
STAI CON LA GRATTUGIA SULLA CIOTOLA
E PASSA IL LIMONE CON LA BUCCIA SULLA
GRATTUGIA PER 5 (CINQUE) VOLTE COSÍ LA
BUCCIA DEL LIMONE CADE NELLA CIOTOLA.



MESCOLA PER 1 (UN) MINUTO.
METTI IL BURRO NEL PENTOLINO.
ACCENDI IL FORNELLO PICCOLO E METTI
IL PENTOLINO SOPRA IL FUOCO.
ASPETTA CHE IL BURRO SIA SCIOLTO.



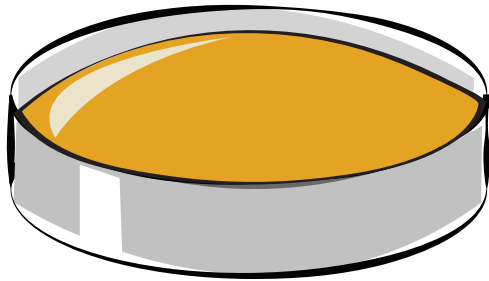
SPEGNI IL FUOCO.
METTI IL BURRO SCIOLTO NELLA CIOTOLA
E MESCOLA PER 1 (UN) MINUTO.
PRENDI LA TEGLIA E PASSA CON LA MANO
UN PEZZETTO DI BURRO DENTRO TUTTA
LA TEGLIA.



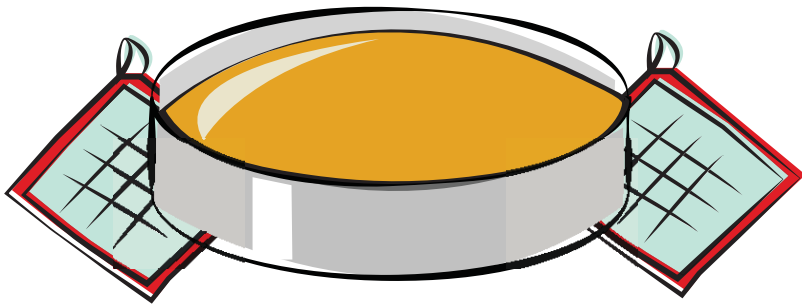
VERSA L'IMPASTO NELLA TEGLIA.
METTI LA TEGLIA NEL FORNO CALDO.



ASPETTA 35 (TRENTACINQUE) MINUTI.



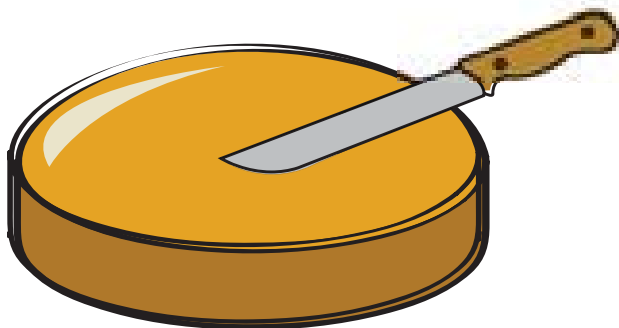
SPEGNI IL FORNO



TOGLI LA TEGLIA DAL FORNO



**USA LE PRESINE
PER NON SCOTTARTI!**



**ORA PUOI TAGLIARE UNA FETTA E
MANGIARTELA, TE LA SEI MERITATA!**

RINGRAZIAMENTI

IL PROGETTO **“SULLE ORME DI VIRGILIO”** E' NATO PER AIUTARE NOI GIOVANI CON DISABILITA' INTELLETTIVA A VISITARE MANTOVA.

OLTRE ALLE COSE BELLE DA VEDERE ABBIAMO ANCHE VOLUTO FAR CONOSCERE ALCUNE RICETTE DELLA CUCINA MANTOVANA.

PER COSTRUIRE QUESTA GUIDA ABBIAMO PARTECIPATO A LABORATORI DI CUCINA E VISITATO LA CITTA' CON UNA PERSONA ESPERTA.

QUESTA GUIDA E' PER TUTTI PERCHE' E' SCRITTA CON UN LINGUAGGIO SEMPLIFICATO.

ABBIAMO VISITATO MANTOVA CON **ABACOOOP** E IMPARATO A CUCINARE CON I CUOCHI DELLE **TAMERICI** E DI **PECCATI DI GOLA**.

ABBIAMO FATTO LE FOTOGRAFIE CON IL **FOTOCINECLUB MANTOVA**.

RINGRAZIAMO LO STUDIO FOTOGRAFICO **“SUPERFOTO”** DI MANTOVA PER LE FOTOGRAFIE DELLA COPERTINA E DELLA CITTA' VISTA DALL' AEREO.

ALTRI AMICI HANNO DECISO DI FARE QUESTO PEZZO DI STRADA CON NOI: **CSVM**, **FESTIVALE LETTERATURA**, **IAT**, E LA **BIBLIOTECA**

COMUNALE “G.BARATTA”.

CON NOI IN QUESTO PROGETTO HANNO PARTECIPATO TANTI VOLONTARI COME AD ESEMPIO GLI SCOUT **AGESCI DEI GRUPPI MANTOVA 10 E MANTOVA 7**.

PER LA PARTE AMMINISTRATIVA CI HA AIUTATO **STUDIO UNO NETWORK**.

UN AIUTO INDISPENSABILE CI E' ARRIVATO DA **BANDOVOLONTARIATO 2014** CHE HA FINANZIATO QUASI TUTTI I COSTI.

IL NOSTRO MATERIALE E' STATO PREPARATO PER LA STAMPA GRAZIE AGLI ALUNNI DELLA **CLASSE 4^A DEL LICEO ARTISTICO “G. ROMANO”** DI MANTOVA: *MARTINA ANCINI, A. VALERIA ARMINIO, ROBERTA ARNESANO, GIORGIA BONADIMANI, AMBRA CAMURRI, ANNA CAPUCCI, CRISTINA DI BENEDETTO, CHIARA GARAVALDI, DAVIDE MALAVASI, SOFIA MONELLI, EMMA NARDI, SILVIA PASQUALI, MARTINA PAVESI, NADIA TERZO.*

BUONA LETTURA A TUTTI!

I RAGAZZI DI **AIPD MANTOVA**
E DI **ASSOCIAZIONE SINDROME X FRAGILE**

NOTE

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

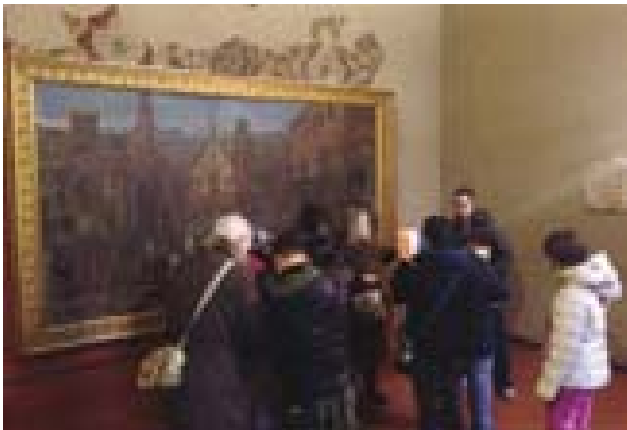
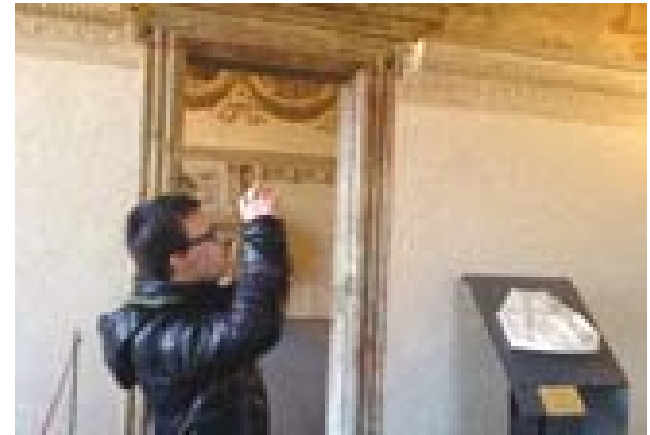
.....

.....

.....

.....







Festivaletteratura



Associazione Italiana
Sindrome 'X-Fragile'



FOTOCINECLUB
MANTOVA



Liceo Artistico
G. Romano Mantova