

Appuntamento con l'enogastronomia e i prodotti tipici

Salumi mantovani: vero trionfo delle tradizioni di una volta

Tra i grandi prodotti tipici del Mantovano va senz'altro menzionato il salame, proprio quel tipico insaccato per il quale l'IGP (indicazione geografica protetta) è ormai prossima. La tipicità, la peculiarità e la distinguibilità del salame mantovano sono infatti strettamente riconducibili all'ambiente d'origine inteso come fattori naturali e umani che hanno portato nel tempo a caratteristiche organolettiche e merceologiche che lo rendono unico e non riproducibile.

Era importante, per la tutela del prodotto e soprattutto per la garanzia del consumatore finale, codificare qualità e caratteristiche del salame mantovano, ormai universalmente riconosciute e apprezzate ben al di là dei confini provinciali.

Tra le aziende mantovane aderenti al Consorzio Salame Mantovano, che si propone di tutelare il tipico prodotto, c'è



Salumificio Pezzi

Via Guido Rosa, 17 - Viadana
Tel 0375/785862, fax 0375/78564

il Salumificio Pezzi di Viadana. Si tratta di un'azienda artigianale, anzi, come affermano i titolari con giusto orgoglio, "a conduzione familiare": ed è questa la principale garanzia di qualità dei prodotti, tutti lavorati a mano da capi allevati e macellati nella zona.

Per assaggiare affettati e salumi freschi davvero secondo tradizioni, nulla di meglio che assaggiare i prodotti di questo salumificio che ancora lavora la carne di maiale come si faceva una volta.

Il Salumificio Pezzi produce ottimo salame mantovano e squisito salame tipo felino; nell'ambito dei prodotti freschi ci sono le classiche salamelle, l'eccellente luganega e il gustoso e genuino cotechino.

Nel mese di dicembre si possono poi assaporare gli ottimi zamponi e i cappelli da prete sempre freschi.

E si tratta di prodotti davvero eccellenti, tutti realizzati secondo rigorosi crismi della secolare tradizione contadina del Mantovano.

L'indirizzo giusto per avere la piena garanzia di salumi di alta qualità e di produzione strettamente artigianale è, dunque, quello del Salumificio Pezzi di Pezzi Luigi e C. di Viadana.

Formaggi di capra, la bontà e la genuinità vanno a nozze

Le qualità del latte di capra sono note e i nutrizionisti concordano nel definirlo più digeribile di quello vaccino e adatto a chi abbia intolleranza a quest'ultimo; il latte di capra, simile a quello umano, è particolarmente ricco di calcio e vitamine. L'azienda Agricola L'Alba di San Michele in Bosco è specializzata nell'allevamento caprino e nella lavorazione del latte delle sue capre di razza Saanen, originaria della Francia. Nel caseificio si lavora esclusivamente latte munto in azienda. Presso l'azienda c'è la vendita diretta di formaggi caprini freschi e stagionati, caciotte, stracchini, caciocotte, ricotte, tomini, caprini e yogurt. Ogni prodotto è lavorato secondo antiche tradizioni. Da provare il bon bon caprino, al naturale o speziato con l'utilizzo di varie erbe aromatiche. Si vendono, inoltre, capretti vivi.



Allevamento caprino Azienda Agricola L'Alba

Strada Rasega - San Michele in Bosco - Tel. 0376/96680 - Cell. 329/0040530

Cucina argentina in luce con i suoi dolci tipici

Dall'Argentina a Mantova all'insegna della buona tavola. Nelle pianure incontaminate dell'Argentina pascolano i migliori bovini del mondo e la carne è da sempre il piatto principe argentino. Come quella di manzetta: carne giovane, tenerissima e saporita, che viene cotta alla griglia sulle braci. Tra le specialità di stagione suggeriamo invece due dolci tipici argentini: la mousse al dolce di latte, da gustare al cucchiaio, e la crostata di mele cotogne proposta assieme a formaggio tenero: una squisitezza. A gestire il ristorante è una famiglia argentina da sempre dedita alla conservazione e alla riscoperta delle proprie antiche tradizioni culinarie. Al successo del ristorante El Asador contribuiscono con la loro simpatia e professionalità i figli dei titolari: Fernando, Natalia e Tamara, oltre alla stretta collaboratrice Amalia. A mezzogiorno dei giorni feriali menù a 11 euro, bevande comprese.



Ristorante argentino El Asador

Strada Soave, 88 - Loc. Botteghino di Soave - Tel. 0376/300661

Squisitezze di mare e il meglio della gastronomia "take away"

Pescheria Gastronomia Primavera: grande novità. Da pochi giorni è infatti stato attivato un nuovo servizio take away: una vera e propria comodità per tutti gli amanti del pesce fresco e ben cucinato. Tra i primi da asporto troviamo spaghetti con le vongole, cannelloni neri ripieni al salmone, spaghetti o riso allo scoglio; tra i secondi spiccano il fritto misto con gamberi, seppie con piselli, cotoletta di mare, e spiedini di gamberi e calamari. Vi sono anche piatti senza pesce: come i garganelli al ragù di coniglio o gli arrosticini di suino. Ampia scelta anche nei contorni e il tutto a prezzi davvero interessanti. Il nuovo servizio è in funzione dalle 11 alle 13 e dalle 18 alle 20. Il negozio è aperto anche la domenica mattina.

Pescheria Primavera

Via 25 Aprile, 54 - Cerese di Virgilio
Tel. 0376/281724



Dalla carne al pesce, da una delizia all'altra

Il cambio di stagione, alla trattoria Fienili, ha portato con sé alcune chicche da veri buongustai. Per cominciare c'è il magnifico tortello di pernice con sugo al vino e ribes rosso, oppure una vellutata di porri e patate accompagnata da porcini al vino: deliziosa. Tra i secondi ecco l'originale entrecôte di manzo al caffè e il delicatissimo petto di piccione con polenta bianca e sugo d'arancia. Non manca la squisito carré di cinta senese ai ferri: bastano pochi aromi naturali per farlo diventare un vero e proprio piatto da re. Sul fronte del pesce ecco le ostriche Belon, le più ricercate, in diverse pezzature fino a 10/12 cm di diametro. Da segnalare il menù-degustazione a base di piatti di mare. Trattoria Fienili: un vero paradiso per i buongustai.



Trattoria Fienili

Via V. Veneto, 3/2 - Loc. Fienili di Roverbella - Tel. 0376/696028

Finalmente è in arrivo il Novello, nettare di Bacco di primo fervore

Vino Novello: sapore di primo autunno, anticipo di caratteri e colori della nuova vendemmia. Attesa tentazione al liquore di Bacco di primo fervore. Ai tempi di Columella questo vino si chiamava "dolore" e stava nelle "celle vinarie" anziché nelle "apoteche" o "fumarie" ove si collocavano i vini da invecchiamento. Diverso il "dolore" dall'"horum", che era il vino dell'annata, come per esempio alcuni Gaurani, alcuni Albani, Sabini e molti della Toscana, ossia della Toscana. Il vino latino della Campania andava consumato entro marzo, mentre i dolores venivano bevuti più prontamente. Ma un mercato vero e proprio non esisteva. Neppure nel Medio Evo, e neanche dopo, si è diffuso un commer-

cio importante di vini novelli quale ora si intende. Fino al sedicesimo e diciassettesimo secolo, specialmente in Francia, il vino era venduto assai velocemente dopo la vendemmia e con molta frequenza esso non passava l'inverno nel luogo di produzione.

Oggi più di ieri, per questi vini di primo fervore si cerca il carattere soffice, rotondo, fruttato. Ma è vero anche che la tendenza attuale è verso una bottiglia di immediato effetto organolettico basato sì, sull'aroma primario dell'uva, ma ancor più sul secondario, ossia su quel corredo frugace di fruttato che invita il consumatore ad esserne velocemente avvinto. Tipologia non tanto di vitivinicoltura, quanto di enologia tecnica rampante.



Tipologia di vino che genera emozioni subitane, che non vuole essere il vino nuovo, ossia l'inizio, il rampollo di generazione tradizionale, ma a sé stante: "generazione novello". Il novello attuale, pur diverso regione per regione, è molto più abbondante al Centro e al Nord. Anche nel mantovano sarà presto pronto il Novello prodotto da aziende lo-

cali. Il Comune di Ostiglia, con il patrocinio della Regione Lombardia, insieme all'Amministrazione Provinciale di Mantova, al Consorzio Tutela Vini Mantovani e all'Onav, organizza nelle giornate del 12 e 13 novembre 2005. La V° Edizione di Expo Vino Novello che si svolgerà nei padiglioni del Centro Fiere Expostiglia. La manifestazione, rivolta sia al pubblico sia agli operatori del settore, prevede la promozione e la vendi-

ta del Vino Novello 2005 proveniente da tutte le Regioni Italiane, con convegni e degustazioni gratuite guidate. A Expo Vino Novello, saranno presenti anche aziende che promuovono la commercializzazione dei migliori Vini ed Oli della produzione Nazionale. Al termine della manifestazione, una commissione di Esperti coordinati dall'Onav, premierà il miglior Vino Novello 2005, fra le produzioni esposte.

È in arrivo il Vino Novello
La città di Ostiglia si prepara a rendergli omaggio il 12 e il 13 novembre



Si alza il sipario: l'autunno è in tavola

Buone notizie per tutti i buongustai: dopo le meritate ferie estive, riapre il ristorante di Corte Lavadera. La nuova stagione di questo prestigioso e dinamico locale riprenderà regolarmente venerdì prossimo, 7 ottobre. E subito ripartirà anche il programma delle serate a tema, che già hanno caratterizzato la passata stagione, incontrando il pieno gradimento della clientela.

Venerdì 21 ottobre si alzerà il sipario su di una grande serata dedicata ai funghi; l'appuntamento sarà allietato da musica e animazioni. Il menù del ristorante si è infatti adeguato ai gusti di stagione e il fungo è, per antonomasia, l'alimento principe dell'autunno. Il giovane e dinamico staff del ristorante di Corte Lavadera (nella foto) invita dunque tutti gli appassionati della cucina d'autunno, per dare il benvenuto alla stagione che cambia tra delicatezze della tavola e vini selezionati.



Ristorante di Corte Lavadera

Via Pangona, 76 Cogozzo di Viadana - Tel. 0375/88383

Funghi freschi, magie di sapore per insaporire i piatti di stagione

Ci sono sempre interessanti novità al ristorante Conventino, dove la nuova stagione autunnale porta il profumo e il sapore dei funghi freschi: dai magistrali porcini ai delicati e fragranti finferli.

Sempre per quanto riguarda il menù, oltre alle squisite tipicità mantovane e alle delicate pietanze con i funghi, si possono gustare squisiti piatti di pesce sempre freschissimo.

Dal mese di ottobre, presso l'enoteca del ristorante Conventino sarà possibile scegliere fra tre menù degustazione con felici abbinamenti tra vini e pietanze selezionati.

Sempre l'enoteca potrà poi diventare un perfetto teatro per feste di compleanno, addii al celibato e altre ricorrenze. Naturalmente è necessario prenotare.

Ristorante Conventino

Via Roma, 90 - Susano (Castel d'Ario)
Tel. 0376/665928



Per un risotto davvero ok è necessario il paiolo giusto

La cucina mantovana trova nel risotto con il pesto di maiale una delle sue punte di diamante. La ricetta è interpretata con alcune personalizzazioni dai vari maestri risottai, tutti però concordano nel dire che il paiolo in cui il riso è cotto ha importanza basilare per la riuscita del manicaretto. Paioli e casseruole in alluminio per uso alimentare sono la specialità della Fonderia F.lli Frignani, azienda artigianale che lavora ogni pezzo proprio come una volta. Dalla colata alle rifiniture tutto è realizzato a mano in stampi a terra. L'utilizzo dell'alluminio permette di cuocere uniformemente il riso e di poterlo lasciare riposare dopo la cottura poiché il metallo non rilascia agenti tossici. I formati vanno da paioli da un chilo di riso a paioli da 20. L'azienda si occupa anche di fusioni meccaniche e artistiche in alluminio e ottone.



Fonderia F.lli Frignani

Via Monte Fiorino, 19 Cerese di Virgilio
Tel. 0367/448366