Un universo di sapori

UN UNIVERSO DI SAPORI

Mettersi a tavola oggi nel mantovano significa rivisitare la storia stessa della citta' e assaporarne le influenze internazionali. La cucina mantovana viene definita cucina “di principi e di popolo”. Infatti i piatti tipicamente popolari sono stati influenzati dalla raffinatezza dell'arte culinaria dei cuochi di corte Gonzaga, che sfornavano vivande così prelibate da poter essere oggi fedelmente riproposte nei nostri ristoranti. I primi piatti, dai risotti al pisto ai tortelli di zucca, costituiscono la colonna portante della cucina mantovana; tra i secondi piatti spiccano ricette sia di carne, come lo stracotto d’asino, sia di pesce, come il luccio in salsa. I dolci infine, tentazione irresistibile, presentano una varieta' sorprendente: lo zabaione, forse nato nelle cucine dei Gonzaga, la famosa torta Sbrisolona, l’Anello di Monaco, la strepitosa Elvezia, a base di mandorle e zabaione, vera quintessenza della pasticceria mantovana. Non e' un caso che la provincia di Mantova vanti la piu' alta densita' di stelle Michelin per abitante e istituzioni storiche quali l’“Associazione Cuochi Mantovani” che manifestano l’importanza della cucina mantovana, antologia storica di tutta la gastronomia lombarda. Una galassia di stelle che vuole Mantova eletta a capitale gastronomica del Paese.

Galleria Foto VISUALIZZA SCHERMO PIENO
(per uscire: ESC per desktop, doppio tap per mobile)

Ultima modifica: Lunedì 4 Maggio 2020

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina? Select rating Nessun voto

Rate

Source URL: https://www.mantovamulticentre.it/mantova-la-citta/un-universo-di-sapori