



Un universo di sapori

Mettersi a tavola oggi nel mantovano significa rivisitare la storia stessa della città e assaporarne le influenze internazionali. La cucina mantovana viene definita cucina “di principi e di popolo”

Mettersi a tavola oggi nel mantovano significa rivisitare la storia stessa della città 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 varietà 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 è un caso che la provincia di Mantova vanti la più alta densità 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.

Source URL: <https://www.mantovamulticentre.it/approfondimento/un-universo-sapori>