



On the road
TRAVEL
esperienze di viaggio

LE MANI IN PASTA E ...MOLTO DI PIU'

Lezioni di cucina in agriturismo
condotte da un'agrichef



La tradizione culinaria mantovana unisce la raffinatezza della cucina gonzaghesca a piatti popolari di origine contadina, e per questo è stata definita “Cucina di Principi e di Popolo”. Grazie alla grande quantità e qualità di prodotti locali, è una cucina molto ricca e varia. Tra i piatti tipici spiccano i tortelli di zucca e vari tipi di risotti, tra i quali il più famoso è quello “alla pilota”, condito con pesto di carne di maiale e accompagnato dal “puntel” (braciola o costina). Fra i secondi eccellenti sono i salumi, tra i quali il salame mantovano e il cotechino, oppure il luccio in salsa, o ancora il cappone, cucinato secondo la ricetta del 1622 di Bartolomeo Stefani, cuoco della famiglia Gonzaga. Imperdibili sono il Grana Padano o il Parmigiano Reggiano, magari esaltati dalla piccante mostarda mantovana o accompagnati dalle pere IGP. Tra i dolci, accanto alla più nota Sbrisolona, devono assolutamente essere assaggiati l’Anello di Monaco, la Torta di Tagliatelle, la raffinata Helvetia, il rustico e tradizionale Bussolano o la particolare Torta di Zucca. Il tutto viene accompagnato dai vini, produzione d’eccellenza del territorio: ottimi i rossi Lambrusco Mantovano, Cabernet, Merlot e i bianchi Chardonnay, Pinot, Riesling prodotti principalmente nella zona delle colline moreniche.

Noi vi faremo assaggiare questi piatti prelibati, ma vi insegneremo anche a cucinarli, grazie alla collaborazione con un’eccellente agrichef, di cui vi presentiamo alcune proposte, ma ne potrete concordare altre.

La proposta si articola in:

- 1 ora e 1/2 di lezione per cucinare un antipasto, un primo piatto e un dessert o due primi piatti e un dessert
- Dopo la lezione i partecipanti potranno degustare i piatti preparati + un secondo piatto
- I gruppi di lavoro saranno composti da un massimo di dieci persone per insegnante

Scelte di menù:

Antipasti

- Torte salate con verdura di stagione
- Sformatini di spinaci con crema di parmigiano
- Cialda di parmigiano con pollo alla Stefani

Primi piatti

- Tortelli di zucca
- Tortelli di pasta al Lambrusco con ripieno di ricotta e radicchio
- Tagliatelle colorate al Lambrusco condite con salamella mantovana
- Tagliatelle colorate alle verdure di stagione con formaggio o con le verdure
- Risotto alla pilota

- Risotto con uva, salsiccia e caprino

Dolci

- Torta Sbrisolona e Zabaione
- Salame di cioccolato
- Crostata con marmellate fatte in casa

Le pietanze saranno accompagnate da una selezione di vini locali in abbinamento

Quota di partecipazione:

€ 75,00 IVA inclusa a persona

IL PRESENTE PACCHETTO DI VIAGGIO E' REGOLATO DALLE CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO DI
VENDITA DI PACCHETTI TURISTICI

Organizzazione tecnica **On The Road Travel Mantova** - Rea (4) 250648- prot. 2013/40251

Prenotazioni presso:



info@ontheroadtravel.it; www.ontheroadtravel.it

tel. 0376 337149 - fax 0376 1850180 - cell. 342 832 8292