



On the road **TRAVEL** *esperienze di viaggio*

ALLA TAVOLA DEI GONZAGA A MANTOVA

CITY BREAK CON COOKING CLASS



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 tutto ciò, ma vi insegneremo anche a cucinarvelo, grazie alla collaborazione con un'eccellente chef, di cui vi presentiamo due esempi di proposte, ma ne potrete concordare altre.

1) Cooking class con preparazione di:

- Tortelli di zucca (o Tagliatelle con ragù brasato)
- Spumone di zabaglione

Degustazione:

- Tortelli (o tagliatelle)
- Salumi mantovani, grana e mostarda
- Spumone di zabaglione
- Vino in abbinamento
-

2) Cooking class con preparazione di:

- Tortelli (o Tagliatelle con ragù brasato)
- Spumone di zabaglione

Degustazione

- Tortelli (o tagliatelle)
- Salumi mantovani, grana e mostarda
- Cappone alla Stefani (o luccio in salsa)
- Spumone di zabaglione + torta sbrisolona
- Vino in abbinamento

Oltre alla cooking class vi proponiamo un pernottamento in hotel **** e una visita guidata dello splendido centro storico di Mantova, durante la quale potrete ammirare Palazzo Ducale, che fu la reggia dei Gonzaga, con l'annesso Castello di San Giorgio, al cui interno si trova la celebre Camera degli Sposi, capolavoro di Andrea Mantegna. E poi si passeggerà tra i monumenti medievali e rinascimentali, a partire da Piazza Sordello, Piazza Broletto, Piazza delle Erbe, con il Palazzo della Ragione, la Torre dell'Orologio e la romanica Rotonda di San Lorenzo. Si passerà anche in Piazza Mantegna, con la splendida Basilica di S. Andrea, nella cui cripta sono custoditi i Sacri Vasi contenenti la reliquia del Preziosissimo Sangue di Cristo.

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 1434771 - fax 0376 1434772 - cell. 342 832 8292