

La Strada del Riso e dei Risotti Mantovani

Ciò che caratterizza una piccola porzione di territorio mantovano adagiata sulla sponda sinistra del fiume Mincio, è l'avvicinarsi continuo di risaie: terre intramate d'acqua che influenzano le mutazioni cromatiche del paesaggio a seconda delle stagioni.

Da secoli gli uomini di questi luoghi, anche grazie al duro lavoro delle mondine, hanno convissuto con questo prezioso cereale che ha disegnato il panorama, con le pile, le corti risicole e le aie ricoperte di sacchi pronti per il trasporto sui barconi fluviali o per l'impianto di pilatura.

Erede di queste solide tradizioni, la Strada del Riso e dei Risotti Mantovani da alcuni anni opera per tramandare la cultura e la specificità di questo alimento, oltre a promuovere la conoscenza del territorio rurale mantovano, costellato da vetuste corti padronali, da vestigia di mura medievali e da ameni percorsi fluviali.

L'Associazione, che è nata col patrocinio dell'Amministrazione Provinciale di Mantova, vanta numerosi soci tra i quali: produttori risicoli, ristoranti, agriturismi, organizzazioni e comitati; tutte realtà che hanno l'obiettivo di difendere e tutelare il Riso Mantovano e il Risotto "alla pilota".



STRADA DEL RISO
E DEI RISOTTI MANTOVANI
Via Cappello, 5 - 46100
Mantova
Tel. 0376 228541
Fax 0376 322398
info@terradivirgilio.it
www.terradivirgilio.it

L'Associazione coinvolge dodici comuni e numerosissime frazioni, oltre a incentivare la tutela del paesaggio e la conoscenza della saporita gastronomia locale, incentiva il turismo attraverso la promozione della zona e delle innumerevoli proposte enogastronomiche che la caratterizzano. La Strada del Riso e dei Risotti Mantovani accompagna il turista attraverso numerose manifestazioni, sagre e feste patronali, durante le quali viene degustato il riso e le sue infinite combinazioni culinarie. Un percorso da affrontare in auto, in bicicletta o a cavallo, sostando nelle corti e nei numerosi ristoranti e ristori agrituristici della zona.

PIATTI TIPICI:

Risotto "alla pilota" (cucinato, per assorbimento dell'acqua e aggiunta successiva di pesto di maiale); *Pontèl* (braciola o costina di maiale);

Salamelle; *Risotto con pesto o pistum*

(a base di carne di maiale tritata, sale, pepe e aglio pestato); *Risòt menà* (mantecato; si cucina con salamella fresca e brodo di carne o con le rane e i gamberetti di fiume detti *saltarelli*).



PRODOTTI TIPICI:

Chisolina (schiacciata mantovana); Bigoi (specie di grossi spaghetti); Paste fresche; Insaccati: salame mantovano, cotechini, coppe e pancette; Grana Padano; Lambrusco DOC; Miele; Torta sbrisolona.



PER ARRIVARE

IN AUTO:

- Autostrada A22 Brennero-Modena, uscite: Mantova nord (per Casteldario e dintorni); Nogarole Rocca (per Roverbella e dintorni); Mantova sud (per Ostiglia-Roncoferraro e dintorni).
- da Parma, Cremona, Milano, Strada Pauselle; Autostrada A1 Milano-Bologna uscita Parma centro (direzione Mantova).
- da Brescia, Verona, lago di Garda, Autostrada A4 Milano-Venezia, uscita Peschiera del Garda.

IN TRENO:

- FS Milano-Cremona, stazione Mantova
- FS Modena-Verona, stazione Mantova
- FS Verona-Bologna, stazioni Nogara e Ostiglia
- FS Padova-Monselice, stazioni Nogara e Mantova.



La Strada

Ciò che caratterizza la porzione di territorio mantovano adagiata sulla sponda sinistra del fiume Mincio, è l'avvicinarsi continuo di risaie: terre intramate d'acqua che influenzano da secoli le mutazioni cromatiche del paesaggio.

Erede di queste solide tradizioni, la Strada del Riso e dei Risotti Mantovani opera per tramandare la cultura e la specificità di questo alimento, oltre a promuovere la conoscenza della zona rurale, costellata da antiche e splendide dimore padronali, con le corti ricole e le vaste aie che le caratterizzano. Al turista viene offerto un itinerario nella terra del riso, tra vestigia di mura medievali, castelli, ameni percorsi fluviali e, inoltre, numerose sagre e feste patronali.

