

Al Festival della Cucina mantovana ogni fine settimana sfilano una specialità

written by Redazione
12 Febbraio 2015



Non occorre rincorrerli di sagra in sagra, i piatti della cucina mantovana da tramandare e custodire sfilano un fine settimana dopo l'altro al "Festival della Cucina Mantovana" fino al 6 aprile.



Il sabato a cena e la domenica a pranzo e a cena, nell'ampia area polivalente del Palabam alle porte della città, si mettono ai fornelli le diverse associazioni culinarie del territorio per condividere la semplicità e l'unicità di certi sapori. La rassegna si è aperta il 31 gennaio con la "Festa risotti di risaia", è proseguita con la disfida tra tortello amaro e tortello alla ciliegia e con la festa degli agnolini. Il 21 e 22 febbraio tocca alla "Festa dli fujadi" fettuccine all'anitra o con ragù alla paesana, caposaldo della cucina di Villanova De Bellis, mentre il 28 febbraio e il primo marzo è la volta della "Festa dla bigolada", con la distribuzione a tutti i partecipanti dei "Bigoi", spaghetti conditi con acciughe e tonno, e del Riso alla Pilota (cotto nell'acqua o nel brodo in ebollizione e condito con salamelle arrostitite) De.Co.

Il 14 e 15 marzo sono in scena i "Tortei ad suca", ovvero i tortelli di zucca, piatto simbolo della cucina mantovana, il 21 e 22 marzo i "Macarun col stracot", maccheroni conditi con lo stracotto mantovano. Al "Capunsel", primo piatto povero realizzato con pane raffermo, croste di formaggio e uova, e al "Risot menà" tipico dell'alto mantovano è dedicato il week end del 28 e 29 marzo. Il calendario si chiude a cavallo di Pasqua, sabato 4 e lunedì 6 aprile, con il tipico riso alla Pilota questa volta arricchito con il "puntel" ovvero la costina di maiale. L'ingresso è libero e il parcheggio è gratuito. Info: www.mantova.com