

L'acqua, il pesce e il riso di Mantova, 13 eventi da maggio ad ottobre

written by Silvia Iacocagni | 09/05/2017



Mantova, eletta una delle capitali europee dell'enogastronomia del 2017, presenta ben 13 eventi dedicati all'acqua, al pesce e al riso, cibi tipici della sua tradizione culinaria, in una rassegna che durerà

da fine maggio ad ottobre.

Insieme alle colleghe, Bergamo, Brescia e Cremona, insignite dello stesso riconoscimento, la città di Mantova presenterà le sue eccellenze grazie anche alla collaborazione di [Slow Food](#), del Comune di Mantova e di [Ea\(s\)t Lombardy](#).

Il tema principale della manifestazione è l'**acqua** e, più precisamente l'acqua di fiume, da sempre risorsa naturale del territorio mantovano. Qui, i corsi d'acqua che scendono limpidi dalle montagne, hanno fornito negli anni l'irrigazione dei campi e hanno favorito la proliferazione di un gran numero di specie di pesce tra cui lucci, carpe, tinche, foragudola e salterelli che hanno arricchito la cucina mantovana che oggi conta ben 20 pietanze diverse a base di pesce.

L'acqua, il pesce e il riso di Mantova, tutti gli appuntamenti

La rassegna "**L'acqua, il pesce e il riso di Mantova**" è l'occasione per riscoprire le ricette tradizionali sul pesce d'acqua dolce, spesso abbinate al riso, altro alimento tipico della tradizione lombarda.

Tanti saranno gli appuntamenti che si susseguiranno, iniziando tra fine maggio e inizio di giugno con l'evento "**I Sogni del Luccio**". In questa giornata, da passare in riva al fiume, sarà possibile fare gite in canoa, far divertire i più piccoli nelle aree a loro predisposte e degustare piatti tipici a base di pesce nei tanti banchi d'assaggio. Il tutto sarà allietato dalla musica e dal divertimento.

Seguirà il **9 giugno**, l'evento "**I pesci del Rio. Dalla placita tinca al mostruoso siluro**" in cui avverrà la restituzione del monumento Le Pescherie di Levante di Giulio Romano, da parte de [Gli Amici di Palazzo Te](#). I partecipanti dell'iniziativa potranno visitare i luoghi delle pesche sul Rio e riflettere sull'evoluzione delle specie ittiche del territorio. Il **17 giugno**, ampio spazio sarà dato anche al riso, con la presentazione del libro di ricette tradizionali "**Il riso dei padroni e quello delle mondine**" di Emilia Nuvolari.

Il mese di giugno si chiuderà con **due cene di degustazione** di alcuni prodotti ittici, e precisamente, il **23 giugno** con "**Saltavamo i fossi alla lunga**" e il **30 giugno** con "**Lo storione e il caviale alla Corte dei Gonzaga**".

Ma oltre a presentare le specialità culinarie della città lombarda, la rassegna è anche il pretesto per rievocare le tradizioni storiche del territorio, con una serie di eventi interessanti. Il 12 luglio, ad esempio, si svolgerà "**Amricordi... ballando, ballando sulle rive del lago superiore**" per ricordare i passati anni '60. Proprio in quel periodo, infatti, i mantovani abbandonarono la fruizione ludica del lago a favore del Garda e del mare e, i protagonisti dell'evento, saranno gli stabilimenti balneari lacustri dal Sapet alla Colonia elioterapica di Belfiore, dai Postelegrafonici alla Canottieri, dal Ferrovieri all'Isola delle oche.

Nel **mese di agosto** e, precisamente il 19, a farla da padrone sarà la cena in cui il riso mantovano e quello di pilaf del mondo orientale, saranno messi a confronto. In special modo, si avrà un occhio di riguardo verso una particolare ricetta, il Riso alla Pilota, arrivata nella Sinistra Mincia, che impiega una tecnica di cottura del tutto simile a quella diffusa nell'emisfero meridionale sotto la linea dell'Himalaya.

Il **mese di settembre** si aprirà con la cena di **domenica 17**, intitolata "**Nuvolari, la velocità e il manifesto della cucina futurista: w il riso - m la pastasciutta**" dove la protagonista sarà

appuntamento cucina futurista, che ha presagito la nascita dell'industria alimentare. La domenica successiva, il **24 settembre**, si potrà prendere parte all'evento "**Biciclettata da Belfiore alle Bertone**", un'escursione che farà tappa prima a Rivalta e poi al Parco delle Bertone.

La rassegna si chiuderà nel mese di ottobre, con la visita all'acetificio Mengazzoli di Mirandola, che permetterà di riscoprire un ingrediente fondamentale per la cottura del pesce in acqua dolce,

Per maggiori informazioni potete recarvi sul sito ufficiale dell'evento www.slowfoodmantova.it.