

La nascita dell'autentico cappone mantovano risale al XIV secolo ed è attribuibile ai Pico della Mirandola che ne facevano merce di scambio con i Gonzaga. La tradizione sopravvive nell'Oltrepò mantovano grazie a pochi allevatori, come Gianfranco Cantadori. I polli vengono capponati chirurgicamente all'età di 40 giorni, poi vengono allevati all'aperto e

Il cappone di Mantova: squisito e sicuro

nutriti per 7 mesi esclusivamente con granturco di produzione propria, macellati nel proprio macello, spennati e rifiniti a mano. Il ciclo

completo si svolge in condizioni di assoluta sicurezza sotto controllo veterinario. L'azienda di Cantadori è anche un bell'agriturismo con camere dove si può mangiare un ottimo menu tradizionale (cucina la moglie Raffaella), che prevede anche (su prenotazione) il rarissimo cappone cotto nella vescica di bovino. Agriturismo Le Segnate, San Giacomo delle Segnate (MN), tel. 0376.616391. Il cappone costa 4,5 euro al kg peso vivo, 6,5 euro se pulito ed eviscerato.

Francesco Arrigoni