

«LE CASELLE», EREDE DEI GONZAGA

TESTO DI FRANCESCO ARRIGONI
FOTOGRAFIE DI MARCO MAZZOLENI

Nell'angolo più sud orientale della regione, e per di più al di là del Po, l'Oltrepò Mantovano è uno dei territori gastronomici meno conosciuti della Lombardia. A torto, perché in realtà è un comprensorio di grande interesse culinario. Questa specie di triangolo che si incunea tra Verona, Ferrara, Modena e Reggio, nel corso dei secoli ha elaborato una sua tradizione gastronomica, che ha recepito il meglio dei territori circostanti, arricchita dall'esperienza cinquecentesca dei Gonzaga. Eccezion fatta per un gran ristorante a Quistello, la ristorazione da queste parti non offre molto, ma fortunatamente vi è un'insolita concentrazione di validi agriturismi. Senz'altro il campione di questo genere è «Le Caselle» di San Giacomo delle Segnate. Nonostante sia stato inaugurato meno di tre anni fa, l'agriturismo poggia le sue fondamenta sull'azienda centenaria di Gianfranco Contadori. Un'azienda specializzata nell'allevamento di animali da cortile, anatre, oche, polli e soprattutto eccellentissimi capponi che raggiungono pesi da primato. Si coltivano, inoltre, ortaggi ed erbe officinali, e come è tradizione da queste parti la zucca, della varietà piacentina (quella dalla buccia verde grigio) che è la protagonista principale della gastronomia autunno-inverna-



LA RICETTA - GALANTINA DI CAPPONE CON MOSTARDA DI ZUCCA E ALBICOCCHIE

Ingredienti:
Un cappono intero
100 gr. di pistacchi freschi
100 gr. di carote tagliate a bastoncino
200 gr. di filetto di maiale tagliato a tocchetti
un bicchiere di marsala
carota, cipolla, sedano, alloro
sale e pepe

Togliere la pelle al cappono senza romperla. Disossare il cappono. Mettere da parte i petti del cappono e macinare finemente il resto aromatizzandolo con il marsala, aggiungere un po' di sale e pepe. Stendere la pelle del cappono su un foglio di carta da forno. Disporre metà della carne macinata al centro si-

stemandovi sopra i tocchetti di carne di maiale, i petti del cappono, le carote e i pistacchi, coprire il tutto con la parte restante della carne macinata. Arrotolare il tutto nella carta da forno e avvolgere in un canovaccio. Preparare un court bouillon con carota, cipolla, sedano e alloro, e cuocervi per sessanta minuti il preparato nel suo canovaccio. Togliere il tutto dal canovaccio e mettere in frigo per 24 ore. Tagliare a fette il composto e servire accompagnando con mostarda di zucca e albicocca.



le. Un profondo lago artificiale – nel quale si è riusciti ad allevare con sistemi assolutamente naturali sia il pesce gatto sia il branzino d'acqua dolce (lo stripes bass di origine americana) – completa l'offerta di questa piccola, ma articolata azienda. Tutti questi prodotti vengono utilizzati dalla signora Raffaella, moglie di Gianfranco, che è la classica

cuoca dalle mani d'oro, in grado di dare un tocco speciale a ogni cibo. Raffaella saprà deliziarvi con piatti di grande ricchezza, ben presentati anche dal punto di vista estetico che evocano, in chiave moderna, le opulente ricette dei Gonzaga. Primeggia il cappono elaborato in vari modi (arrosto, bollito, eccetera), tra i quali va lodata la speciale galantina, ma non manca mai l'anatra arrosto. Tra i primi vanno segnalati gli anoli (ovviamente con brodo di cappono) e i tortelli (con pasta rigorosamente fatta in casa) ripieni di erbe in primavera o di zucca in autunno, e i ravioli con patate e verdure. Senza dimenticare che le mostarde (imperdibile quella di zucca) sono fatte in casa. A fine pasto è d'obbligo un assaggio di sbrisolona, un classico da queste parti. Ugualmente ricercata l'architettura della sala da pranzo: un vecchio fien-

le riattato con grandissima cura e arredato con vecchi mobili e oggetti di antiquariato, in grado di competere con quelli di molti ristoranti di grido. Sarete serviti al tavolo con solerzia e con quel tocco di simpatia tipicamente mantovana. Se volete programmare un soggiorno sappiate che vi sono anche quattro camere curate in ogni dettaglio.

■ **Come arrivarci:** Dall'autostrada del Brennero si può uscire al casello di Mantova Sud, prendere per San Benedetto Po, Quistello e infine San Giacomo delle Segnate. Per chi viene da sud uscire a Peggognaga, prendere per Quistello e da qui a San Giacomo delle Segnate.

■ **Cosa fare:** Itinerari in mezzo alla campagna, percorsi ciclabili e per mountain bike. Escursioni sulle rive del Po, a pochi chilometri di distanza, con possibilità di imbarco sulla motonave che fa escursioni lungo il fiume. Da visitare il complesso millenario dell'abbazia Benedettina di San Benedetto Po con l'annesso museo.

Agriturismo Le Caselle
Via Contotta 21
San Giacomo delle Segnate MN
0376/616391
circa 25 euro a persona
aperto dal giovedì alla domenica
sempre su prenotazione