



La città di Mantova porta inevitabilmente alla mente la storia delle grandi casate che hanno dominato il suo territorio per secoli. Città antichissima, che affonda le sue origini nell'età etrusca, Mantova raggiunse il suo splendore in età comunale, soprattutto durante la lunga dominazione della Signoria dei Gonzaga (1328-1707): simbolo della Signoria è il Palazzo Ducale, una delle più estese ed elaborate regge d'Italia, con numerose piazze, cortili e giardini, che racchiude circa cinquecento tra sale e stanze.

«Una città in forma di Palazzo»: questa felice sintesi di Baldassarre Castiglioni rende al meglio l'idea del fascino e delle suggestioni di cui Mantova è capace. Piccola e ben disegnata, Mantova è innanzitutto un'originale miscellanea di storia e arte. La città ha incantato scrittori e poeti di ogni tempo e luogo. Mantova si impone al visitatore soprattutto come

scrigno di tesori artistici, che nomi famosi nel mondo seppero riempire di opere preziosissime: basta citare Andrea Mantegna, Pisanello, Giulio Romano, Leon Battista Alberti, per evocare numerosissimi altri artisti, pittori e urbanisti che accrebbero l'indiscussa dignità culturale di Mantova: ciascuno di essi ha lasciato una traccia indelebile che il visitatore potrà ammirare non senza stupore.

Gli itinerari turistici che la provincia offre sono vari e possono abbinare all'elemento artistico quello naturalistico e, perché no, quello enogastronomico. Il territorio Mantovano è infatti ricchissimo di prodotti agricoli pregiati, di origine sia vegetale (tartufo nero, zucca,...) che animale, molti dei quali attualmente tutelati e valorizzati mediante marchio D.O.C., D.O.P. o I.G.P.. Numerosi sono inoltre i prodotti agroalimentari mantovani, realizzati con metodi artigianali da almeno 25 anni, che la Regione Lombardia ha inserito nell'Elenco dei prodotti agroalimentari lombardi tradizionali. Tra i più famosi ricordiamo il Grana Padano e il Parmigiano Reggiano, i Ciccicoli, le Greppole, la Luganega, il Prosciutto Mantovano, il Salame Mantovano, la Mostarda, e così via. La provincia di Mantova è anche conosciuta per le paste fresche, tra cui gli gnocchi di zucca e i tortelli di zucca. Tra i prodotti della pasticceria spicca invece la celebre Torta Sbrisolona.

Il territorio della provincia di Mantova produce anche diversi vini tra i quali i più apprezzati sono il Garda dei Colli Mantovani (tutela D.O.C.) e il Lambrusco Mantovano (tutela D.O.C.).

Anche il Pane Mantovano ha un'antica tradizione e comprende diverse tipologie che variano soprattutto per la loro forma. L'area di produzione del Pane Mantovano comprende sia la città che la provincia di Mantova. Esso viene prodotto con farina di grano tenero, acqua, lievito naturale e sale. L'impasto ottenuto, di consistenza dura, dopo aver lievitato, viene tagliato in pezzi il cui peso può variare dagli 80 grammi fino ai 500 grammi.

I pani tradizionali mantovani appartengono alla tradizione dei pani a pasta dura, tipici della pianura padana, ottenuti mantenendo un basso tasso di umidità nell'impasto. Uno dei più antichi pani tradizionali di questo territorio è il *"Baule Mantovano"*, che assume una forma tonda, di dimensioni varie, con tagli e rigature centrali che fanno fuoriuscire una cresta. Il Baule Mantovano viene prodotto formando, dopo la lievitazione, dei panini di circa 2 etti l'uno, che dopo un'ora di riposo si cuociono in forno. La sua variante rimpicciolita è il *"Bauletto"*. Altra variante del Baule è la *"Ricciolona"*, condita con olio e strutto, perciò secca e croccante, la cui forma è simile a quella della coppietta ferrarese. La Ricciolona viene realizzata a mano arrotolando su se stessi due filoncini di pasta fino a formare un fiocco, come un boccolo o ricciolo, da cui deriva il nome.

Nel mantovano si trovano due varianti del cornetto ferrarese: la *"Chisolina"* e il *"Luvadel"*.

La *"Chisolina"*, o *"Schiacciatina"*, è una sottile sfoglia quadrata di pane condito, ottenuta impastando farina di grano tenero, acqua, sale e strutto. Oggi viene usata per colazioni e merende, mentre un tempo rappresentava l'alimento per eccellenza dei contadini, che la consumavano al posto del pane durante i lavori in campagna. La ricetta della Chisolina risale al Rinascimento, ma a quel tempo si realizzava in forme diverse e veniva cotta sotto la cenere. Le persone più mature sono ancora affezionate alla sua versione biscottata che, intinta nel latte, ha rappresentato l'unica forma di colazione per generazioni di mantovani.

Altra variante del cornetto ferrarese è poi il *"Luvadel"*, una specie di pane-sfoglia, fatto con impasto di farina non lievitato, lavorato con lo strutto, ottimo per accompagnarsi al culatello del viadanese, così come il *"Pinsin"*, una sorta di cracker casalingo, ottimo accostamento per salumi e scaglie di grana.

Con il termine "Mantovane" si identificano invece delle focaccine più spesse, fatte con strutto, farina e sale, senza lievito, a volte aromatizzate con l'origano, rosmarino o salvia. Le Mantovane sono spesso arricchite con parti di suino (i ciccioli), con erbe aromatiche o con cipolle, e in quest'ultimo caso prendono il nome di *"Tiròt di Felonica"*. Il *Tiròt* è una specialità della gastronomia locale, frutto della tradizione contadina. È caratteristico di quella parte del territorio mantovano, distesa a ridosso del Po ed incuneata tra l'Emilia Romagna ed il Veneto. Si hanno sue notizie documentate che risalgono fino al 1827, quando Francesco Cherubini diede alle stampe il vocabolario mantovano-italiano: nella definizione della parola *Tiròt* erano menzionati gli stessi ingredienti che compaiono oggi nella ricetta del *Tiròt*. L'origine del nome di questo prodotto tipico, sarebbe da riferire ad una fase della sua lavorazione manuale, ossia quella in cui l'impasto, tenero e coloso, viene "tirato" o steso dentro la teglia, prima della cottura. Una singolare gestualità che si è trasformata nel tempo in piacevole ritualità. Fino a qualche anno fa era una gradevole consuetudine, per i braccianti agricoli, gustare questo alimento nei campi, al termine della raccolta delle cipolle, in un momento di festa collettiva. L'ingrediente principale dell'impasto del *Tiròt* è infatti la cipolla, attentamente selezionata, alla quale si uniscono farina di frumento, olio extravergine di oliva, strutto, sale, lievito ed acqua. Dopo averlo versato sulla teglia, si attende la lievitazione prima di cuocerlo in forno. Alla vista si presenta sottile, al palato, gustoso e stuzzicante.

Oggi il *Tiròt* è apprezzato ed assaporato da chi sa riconoscere antiche origini ed antichi richiami.

Michela Giorilli

Bibliografia

Insor, Istituto Nazionale di Sociologia Rurale. Atlante dei Prodotti Tipici. Il Pane, Agra RAI-ERI, Roma, 2000

MANTOVANO (metodo indiretto)

INGREDIENTI

Biga (20/24 ore)

kg.	2	farina	W 320 P/L 0,55
g.	900	acqua	45%
g.	20	lievito	1%

Tempi di impasto biga:

impastatrice spirale:	1° velocità	3 minuti
impastatrice tuffante:	1° velocità	4 minuti
impastatrice forcella:	1° velocità	5 minuti

Temperatura di lievitazione biga: 18° C

Biga

Kg.2	farina	W 240 P/L 0,55	
g. 900	acqua	45%	sul totale della farina
g. 40	lievito	2%	sulla farina aggiunta
g. 20	malto	0,5%	sul totale della farina
g. 80	sale	2%	sul totale della farina
g. 200	strutto	5%	sul totale della farina

Tempi di impasto:

impastatrice spirale:	1° velocità	10 minuti
impastatrice tuffante:	1° velocità	12 minuti
impastatrice forcella:	1° velocità	15 minuti

PROCEDIMENTO

Impastare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto di giusta consistenza, spezzare del peso desiderato, cilindrare più volte poi lasciar riposare 10 minuti circa.

Spezzare del peso desiderato, passare in formatrice formando prima dei filoncini e poi dare la forma di bauletto, caricare su telai e coprire con un telo di plastica.

Lasciare lievitare per circa 40 minuti.

Incidere in senso longitudinale

Infornare senza vapore e con tiraggio aperto a 230°C. Chiudere il tiraggio quando il prodotto avrà raggiunto il suo sviluppo e abbassare di 20° C la temperatura del forno.

Aprire il tiraggio nei 5 minuti finali della cottura.