

1. Piatto tipico del Comune di VILLIMPENTA (MN)

Nome esatto della ricetta: Risotto alla Villimpentese De.C.O.

Brevi cenni storici:

Comune dell'est mantovano a ridosso del veronese, Villimpenta è terra di confine, solcata dal fiume Tione, caratterizzata dal Castello Scaligero e da un'antica Villa dei Gonzaga. Altri edifici storici da menzionare sono la Biblioteca Comunale in stile Liberty, la Chiesa di San Michele Arcangelo, il Santuario della Madonnina e la Chiesa di San Bartolomeo Apostolo.

In questa piccola realtà ogni anno, a Giugno, si svolge la "Festa del Risotto di Villimpenta", ormai riconosciuta come la più grande manifestazione culinaria della provincia, tappa obbligata ad ogni edizione di migliaia di buongustai provenienti da tutto il centro-nord. Com'è facile intuire è il Riso, rigorosamente "vialone nano", a farla da padrone con una storica ricetta tramandata dall'esigenza contadina di avere un alimento pronto da portarsi nei campi. La caratteristica principale è che con questa cottura il riso non scuoce e mantiene la sua caratteristica "sgranatura".

La ricetta, affinata nel tempo dai cuochi villimpentesi e regolarmente depositata presso un noto studio notarile di Mantova, è disponibile sul sito della Pro Loco.

Tra I vari sodalizi operanti sul territorio comunale, la Pro Loco si sta distinguendo per il dinamismo e la disponibilità nel valorizzare la cultura gastronomica locale anche al di fuori dai confini paesani e provinciali. L'obiettivo, dunque, è di fare assaggiare il Risotto alla Villimpentese a sempre più persone, partecipando alle numerose manifestazioni enogastronomiche italiane.

www.prolocovillimpenta.it

www.facebook.com/groups/prolocovillimpenta/

www.comune.villimpenta.mn.it/

Ingredienti di base:

Ingredienti per 8 persone:

- 1 kg di riso semifino vialone nano
- 3 litri di acqua circa
- sale q.b.
- 8 hg di carne di maiale non troppo magra, macinata grossolanamente condita con sale, pepe e 2 spicchi d'aglio (questo preparato chiamato "pisto" si trova già pronto presso le migliori salumerie della zona)
- 1 hg di burro
- 2 hg di formaggio Grana Padano o Parmigiano grattugiato
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco

Preparazione:

La cottura del riso viene eseguita con metodo alla villimpentese:

In un paiolo di rame (ma con il passare degli anni e per adeguarsi alla normativa, ora si usano paioli in lega d'alluminio) si fa bollire l'acqua. Raggiunto il bollore, si getta prima il sale e quindi il riso, facendo in modo che nel recipiente si formi un cono la cui punta emerga dal pelo dell'acqua per circa un paio di centimetri.

Da quel momento, orologio alla mano, si fanno passare alcuni minuti durante i quali, per evitare che il riso si attacchi al paiolo, si mescola di tanto in tanto con la "stecca" di legno.

Dopo questo tempo, quando il riso rimane asciutto dall'acqua, si copre il riso con un canovaccio che deve essere posto a contatto con il riso stesso e poi con un coperchio. Si porta poi la fonte di calore

al minimo o addirittura si toglie il paiolo dal fuoco e si lascia il paiolo coperto per circa 15 minuti. In questo tempo che il riso cuoce con il vapore della poca acqua rimasta, in un altro paiolo più piccolo, si prepara il condimento mettendo a cuocere il macinato di maiale nel burro con l'aggiunta del vino.

Una volta cotto il riso si condisce il tutto aggiungendo il formaggio.

Consigli o osservazioni specifiche:

Il riso sarà perfettamente riuscito se nel piatto si potranno, come si dice a Villimpenta, "contare i grani".

Eventuale vino consigliato:

Lambrusco Mantovano amabile o secco

*A cura della Pro Loco di **VILLIMPENTA***

*Presidente: **Silvino Stevanini***

393 212 8305

2. Piatto tipico del Comune di VILLIMPENTA (MN)

Nome esatto della ricetta: Risotto alla Villimpentese con Pontel

Brevi cenni storici:

Comune dell'est mantovano a ridosso del veronese, Villimpenta è terra di confine, solcata dal fiume Tione, caratterizzata dal Castello Scaligero e da un'antica Villa dei Gonzaga. Altri edifici storici da menzionare sono la Biblioteca Comunale in stile Liberty, la Chiesa di San Michele Arcangelo, il Santuario della Madonnina e la Chiesa di San Bartolomeo Apostolo.

In questa piccola realtà ogni anno, a Giugno, si svolge la "Festa del Risotto di Villimpenta", ormai riconosciuta come la più grande manifestazione culinaria della provincia, tappa obbligata ad ogni edizione di migliaia di buongustai provenienti da tutto il centro-nord. Com'è facile intuire è il Riso, rigorosamente "vialone nano", a farla da padrone con una storica ricetta tramandata dall'esigenza contadina di avere un alimento pronto da portarsi nei campi. La caratteristica principale è che con questa cottura il riso non scuoce e mantiene la sua caratteristica "sgranatura".

La ricetta, affinata nel tempo dai cuochi villimpentesi e regolarmente depositata presso un noto studio notarile di Mantova, è disponibile sul sito della Pro Loco.

Tra I vari sodalizi operanti sul territorio comunale, la Pro Loco si sta distinguendo per il dinamismo e la disponibilità nel valorizzare la cultura gastronomica locale anche al di fuori dai confini paesani e provinciali. L'obiettivo, dunque, è di fare assaggiare il Risotto alla Villimpentese a sempre più persone, partecipando alle numerose manifestazioni enogastronomiche italiane.

www.prolocovillimpenta.it

www.facebook.com/groups/prolocovillimpenta/

www.comune.villimpenta.mn.it/

Ingredienti di base:

Ingredienti per 8 persone:

- 1 kg di riso semifino vialone nano
- 3 litri di acqua circa
- sale q.b.
- 8 hg di carne di maiale non troppo magra, macinata grossolanamente condita con sale, pepe e 2 spicchi d'aglio (questo preparato chiamato "pisto" si trova già pronto presso le migliori salumerie della zona)
- 1 hg di burro
- 2 hg di formaggio Grana Padano o Parmigiano grattugiato
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- "pontel" (puntello, rinforzo) può essere una salsiccia (o costina o braciola o controfiletto)

Preparazione:

La cottura del riso viene eseguita con metodo alla villimpentese:

In un paiolo di rame (ma con il passare degli anni e per adeguarsi alla normativa, ora si usano paioli il lega d'alluminio) si fa bollire l'acqua. Raggiunto il bollire, si getta prima il sale e quindi il riso, facendo in modo che nel recipiente si formi un cono la cui punta emerga dal pelo dell'acqua per circa un paio di centimetri.

Da quel momento, orologio alla mano, si fanno passare alcuni minuti durante i quali, per evitare che il riso si attacchi al paiolo, si mescola di tanto in tanto con la "stecca" di legno.

Dopo questo tempo, quando il riso rimane asciutto dall'acqua, si copre il riso con un canovaccio che deve essere posto a contatto con il riso stesso e poi con un coperchio. Si porta poi la fonte di calore al minimo o addirittura si toglie il paiolo dal fuoco e si lascia il paiolo coperto per circa 15 minuti. In questo tempo che il riso cuoce con il vapore della poca acqua rimasta, in un altro paiolo più piccolo, si prepara il condimento mettendo a cuocere il macinato di maiale nel burro con l'aggiunta del vino.

Mettere il "pontel" (salsiccia o costina o braciola o controfiletto) sulla griglia fino alla cottura con rosolatura.

Una volta cotto il riso si condisce il tutto, aggiungendo il pontel ed il formaggio.

Consigli o osservazioni specifiche:

Il riso sarà perfettamente riuscito se nel piatto si potranno, come si dice a Villimpenta, "contare i grani".

Eventuale vino consigliato:

Lambrusco Mantovano amabile o secco

*A cura della Pro Loco di VILLIMPENTA
Presidente: **Silvino Stevanini**
393 212 8305*