

VILLIMPENTA

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.

Ogni anno, a Giugno, si svolge la **"FESTA DEL RISOTTO DI VILLIMPENTA"**, ormai riconosciuta come la **più grande manifestazione culinaria della provincia**, tappa obbligatoria 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, con questa cottura, è che il riso non scuoce e mantiene la sua caratteristica "sgranatura".

La ricetta, disponibile sul sito della Pro Loco, e affinata nel tempo dai cuochi villimpentesi, è **regolarmente deposita-**

ta presso un noto studio notarile di Mantova.

Tra i vari sodalizi, operanti sul territorio comunale, la Pro Loco si distingue per il dinamismo e la disponibilità nel valorizzare la cultura gastronomica locale, anche al di fuori dai confini paesani e provinciali.

L'obiettivo è, dunque, di fare assaggiare il **Risotto alla Villimpentese** a sempre più persone, partecipando alle numerose manifestazioni enogastronomiche in tutta **Italia**.



www.comune.villimpenta.mn.it



groups/prolocovillimpenta



Associazione Pro Loco VILLIMPENTA

organizzare
insieme



www.prolocovillimpenta.it



RISO ALLA VILLIMPENTESE

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 *grattugiato Grana Padano o Parmigiano*
- 1/2 bicchiere di vino *bianco secco*
- nella variante "*con pontel*" (*rinforzo*) aggiunta di *salsiccia (o costina o braciola o controfiletto)*

La cottura del riso viene eseguita con metodo alla villimpentese:

in un paiolo di rame o lega di 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, il quale 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.

Nella versione con il "*pontel*" mettere la salsiccia (o la costina o la braciola o il controfiletto) sulla griglia, fino alla loro cottura con rosolatura.

Una volta cotto il riso si condisce il tutto, aggiungendo il formaggio e se previsto anche il *pontel*.

