



Ostiglia

Fra terra e acque

Food and wine
Enogastronomia

Ostiglia, un territorio che non t'aspetti, tra terra ed acque. 5 modi di vivere un luogo dalle molteplici sfumature. 5 sensi con cui provare un'esperienza unica, grazie alla quale conoscere la storia, immergersi nella cultura, gustare i sapori, godersi l'ambiente e trascorrere il tempo libero. 5 buone ragioni per scoprire e visitare Ostiglia, passeggiando nel tempo e nel territorio. Alla ricerca di un patrimonio di tradizioni che vivono oggi come nel passato.

Ostiglia, a land between the earth and the water. 5 different ways of experiencing a place with multiple facets that you are not expecting. 5 senses with which to enjoy a unique experience, find out about history, become immersed in culture, enjoy the atmosphere and spend free time. 5 good reasons for discovering and visiting Ostiglia, strolling through time and the area. In search of a heritage of traditions that are as alive today as they were in the past.



Enogastronomia, una delle cinque buone ragioni per scoprire Ostiglia.

Food and wine, one of the five good reasons to discover Ostiglia.



Cultura
Art



Enogastronomia
Food



Storia
History

Ostiglia
Fra terra e acque



Ambiente
Nature



Tempo libero
Leisure

GUSTARE I CIBI DELLA TRADIZIONE SAVOURING TRADITIONAL FOODS

Ostiglia si trova in un'area di spiccata vocazione agricola e zootecnica. Già dal XVI sec. d.C. i Gonzaga stimolano la coltivazione del riso, tanto che nel 1850 si giunge alla produzione di una particolare tipologia detta "Ostiglia", soppiantata nel tempo dal Vialone Nano. Il risotto, in tutte le sue versioni, è uno dei piatti simbolo della gastronomia locale. Il più noto è il Risotto alla Pilota, con pesto di maiale, asciutto e dai chicchi ben separati. La variante "col puntèl", nella quale si aggiunge una braciola o una costina di maiale, può considerarsi un piatto unico.

L'abbondanza di acqua ha garantito in passato anche un'intensa attività ittica. Pesce gatto, anguilla, tinca, carpa, luccio, rane, saltarei sono oggi ingredienti che rievocano gli antichi sapori della tradizione.

Ostiglia is in an area geared to agriculture and the breeding of livestock. As far back as the XVI Century, A.D. the Gonzagas encouraged the cultivation of rice, so much so that in 1850, we find a type of rice specifically called "Ostiglia", later on replaced with the "Vialone Nano" rice. The risotto, in all its varieties, is a typical local dish. The most well known the "Risotto alla Pilota", is served with "salamelle" (sausages), and is a pleasantly dry risotto whose grains don't stick together. In the version with the "puntèl", the risotto is placed over a pork chop or ribs, and can certainly be considered a complete meal. Thanks to an abundance of water there have always been a lot of fish and nowadays catfish, eel, tench, carp, pike, frogs, and crayfish are all ingredients that bring to mind the ancient flavours of our tradition.



Enogastronomia Wine and food

Gli Agnolini in Brodo e i caratteristici Tortelli di Zucca, da condire con burro fuso e salvia, con sugo di pomodoro o di salamella sono i tipici primi piatti dei giorni di festa.

L'allevamento per eccellenza è quello dei suini, dai quali si ricavano salami, salamelle, prosciutto, pancetta, cotechini, greppole ("snack" mantovano a base di grasso di maiale fuso, fritto e aromatizzato), ecc.

Prodotto caseario tipico del territorio a sinistra del Po è il Grana Padano. Formaggio a pasta dura, dal gusto dolce e saporito, immancabile sui primi piatti, si gusta anche da solo o accompagnato con miele, aceto balsamico, mostarde, o nell'elaborazione di ricette. Molto utilizzato anche il Parmigiano Reggiano, prodotto nel limitrofo territorio a destra del Po.

Holidays simply would not be the same without the "Agnolini in Brodo" (stuffed pasta parcels in stock) and the typical "Tortelli di Zucca" (pumpkin filled tortelli) with amaretti and apple mustard, that are excellent with melted butter and sage or also served with a tomato sauce or "salamella" (sausage) sauce on top.

This area is also well known for its pig farms which harvest salami, "salamelle" (sausages), hams, bacon, "cotechino" (traditional type of sausage), "greppole" (a so-called "snack", typical of the area around Mantua, made of melted pork fat, fried then seasoned), etc.

A cheese typical of the territory on the left bank of the Po river is the Grana Padano. It's a hard cheese with a mild and savoury taste, that is ideal sprinkled over pasta or soup dishes, or simply eaten alone or spread with honey, balsamic vinegar, or mustards and is used in a wide variety of recipes. The neighbouring area on the right bank of the Po river is known for the Parmigiano Reggiano, also a very much used cheese.





Oltre ai comuni frutti e ortaggi, si coltivano la pera mantovana, l'anguria, il melone che, accompagnato con il prosciutto crudo, offre una fresca ricetta estiva. Apprezzatissimo prodotto da forno, il pane, viene realizzato anche nelle varianti dei grissini e delle tradizionali schiacciatine. Ideale accompagnamento per le saporite pietanze locali, il vino Lambrusco, rosso e frizzante, uno dei pochi vini rossi che si può servire fresco. E per concludere, i dolci: la Sbrisolona - dolce secco, friabile, che va spezzato con le mani - e la Torta Ostiglia, a base di zabaione e mandorle, variante ostigliese della mantovana Torta Elvezia, creata localmente agli inizi del XX secolo. In un'ottica di salvaguardia della tradizione e del territorio, da rilevare la presenza del Museo aziendale del Melone, con antiche varietà non più in commercio.

All the most common fruits and vegetables are grown here and specifically the Mantua pear, watermelons, and melons that, if served together with some raw ham, make a perfect and fresh summer meal. Baked goods such as bread, breadsticks and the traditional "schiacciatine" (crispbread) are all very popular. The Lambrusco, a sparkling red wine, is one of the few red wines that can be served chilled, and goes wonderfully with the local savoury dishes. And finally desserts: the "Sbrisolona" – a dry and crumbly cake, best eaten with your hands – and the Ostiglia Cake, with zabaione and almonds is the Ostiglia version of the Elvezia Cake in Mantua, first made at the beginning of the XX Century. Bearing in mind the need of safeguarding the territory and traditions, worth mentioning is the Museum of Melons that houses ancient varieties that are no longer available on the market.



Regione
Lombardia



Comune di Ostiglia



Comune di Ostiglia - Palazzo Bonazzi

Via Gnocchi Viani, 16 - 46035 Ostiglia

Tel. 0386 300211

comune.ostiglia@pec.regione.lombardia.it

info@ostigliaexperience.it

www.ostigliaexperience.it



PER SAPERNE DI PIÙ