



# OLTREPÒ MANTOVANO, TERRA DI GUSTO E DI PRODUZIONI TIPICHE



Regione Lombardia  
Provincia di Mantova



graphic layout: @manelabernesi | GRAFICA & COMUNICAZIONE



Riserva MAB UNESCO  
del tratto medio padano  
del fiume Po

## INFO

**CONSORZIO OLTREPÒ MANTOVANO**  
via Martiri di Belfiore, 7  
Quistello (MN) - tel. 0376 1950038  
turismo@oltrepomantovano.eu  
www.oltrepomantovano.eu

**INFOPOINT inLOMBARDIA SAN BENEDETTO PO**  
piazza Matilde di Canossa, 7  
San Benedetto Po (MN) - tel. 0376 623036  
info@turismosanbenedettopo.it  
www.turismosanbenedettopo.it

**UFFICIO TURISMO OSTIGLIA**  
via Trento e Trieste, 19  
Ostiglia (MN) - tel. 0386 300281  
info@ostigliaexperience.it  
www.ostigliaexperience.it

## COME ARRIVARE / HOW TO GET THERE

**IN AUTO / BY CAR**  
L'Oltrepò mantovano è raggiungibile dall'Autostrada A22 Modena-Brennero (uscita di Pegognaga). The Oltrepò area can be reached by the A22 Modena-Brennero motorway (Pegognaga exit).

**IN AEREO / BY AIR**  
Aeroporto Valerio Catullo di Villafranca (VR). Proseguire poi sull'autostrada A22 Brennero in direzione Modena (uscita di Pegognaga). Inoltre è disponibile un servizio bus navetta che collega l'Aeroporto Valerio Catullo e la Stazione dei treni di Verona Porta Nuova. Valerio Catullo Airport (Villafranca VR). Then continue on the A22 Modena-

Brennero motorway towards Modena (Pegognaga exit). Furthermore a shuttle bus service is available connecting Valerio Catullo Airport and Verona Porta Nuova train station.

**IN TRENO / BY TRAIN**  
Diversi paesi dell'Oltrepò mantovano possono essere raggiunti in treno. Per avere informazioni su orari, tragitti e stazioni ferroviarie: [www.trenitalia.com](http://www.trenitalia.com) Different villages of the Oltrepò Mantovano can be reached by train. For train travel information (general overview, schedules, train routes and railway stations): [www.trenitalia.com](http://www.trenitalia.com)

## CONTATTI PRODUTTORI AGRICULTURAL PRODUCERS CONTACTS

**VINI**  
[www.cantinasocialequistello.it](http://www.cantinasocialequistello.it), [www.cantinagonzaga.it](http://www.cantinagonzaga.it)

**AGRITURISMI E PRODOTTI DI FATTORIA**  
[www.agriturismomantova.it](http://www.agriturismomantova.it)

**FORMAGGIO**  
[www.parmigiano-reggiano.com](http://www.parmigiano-reggiano.com)

**PERA MANTOVANA**  
[www.opcorma.it](http://www.opcorma.it)

**MELONE**  
[www.melonemantovano.it](http://www.melonemantovano.it)

**TIRÒT**  
[www.fondazioneSlowFood.com/it/presidi-slow-food/tirot-di-felonica/](http://www.fondazioneSlowFood.com/it/presidi-slow-food/tirot-di-felonica/)

**TARTUFO**  
[www.stradadeltartufo.org](http://www.stradadeltartufo.org)



Realizzato con il contributo del progetto "Terre di Mantova: cultura da vivere, natura da scoprire" bando Viaggio#InLombardia seconda edizione

Esplorare il gusto dell'Oltrepò mantovano, gustare questo territorio, parte dalla conoscenza e conservazione delle nostre tradizioni culinarie e si pone l'obiettivo fondamentale di far maturare la consapevolezza dell'importanza di mangiare bene, in modo sano, con prodotti inseriti in un ciclo di coltivazione/allevamento rispettoso dell'ambiente e dell'uomo.

Explore the taste of the Oltrepò Mantovano, enjoy this territory, starts from knowledge and conservation of our culinary traditions and lies the fundamental goal of increasing awareness of the importance to eat well, in a healthy way, with products inserted in a cycle of respectful cultivation / breeding of the environment and of man.

## Borgocarbonara



**BORGOCARBONARA** Territorio al centro della Valle del Tartufo: i piatti tradizionali a base di tartufo si possono degustare nei ristoranti e nelle diverse manifestazioni che raggiungono il culmine tra la fine di ottobre e l'inizio di novembre con la Tartufesta.

*BORGOCARBONARA Territory at the center of what is known as the Valle del Tartufo (Truffle Valley): traditional dishes based on truffles can be found in local restaurants and at events, which reach their climax in late October and early November with Tartufesta.*

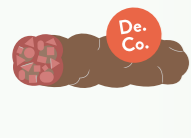
**IL TRUMU - MUSEO DEL TARTUFO** (loc. Borgofranco sul Po) è un centro di documentazione scientifica inerente al tartufo. Scopo museale è di promuovere la salvaguardia e la tutela del tartufo, oltre che del territorio che lo accoglie, attraverso un approccio scientifico adatto a una utenza differenziata.

*THE TRUMU - TRUFFLE MUSEUM* (loc. Borgofranco sul Po) is a scientific research centre dedicated to the truffle. The scope of the museum is to promote the preservation and protection of the truffle, as well as the area that it is located in, though a scientific approach that caters to diverse audience.

## Moglia

**AL SALAM D'LA LENGUA**  
Si ottiene da carni grasse e magre macinate e insaccate insieme alla lingua di maiale intera, già salmistrata o tagliata a cubetti, grasso duro, sale, pepe e aromi: chiodi di garofano, cannella, ginepro, macis, alloro.

*AL SALAM D'LA LENGUA*  
Made from fatty and lean cuts of meat minced together with the tongue - which has already been salted or cut into cubes - hard fat, salt, pepper and spices: cloves, cinnamon, juniper, mace and bay.



## Motteggiana

**TURTEI SCAPÀ** Zucca tagliata a dadini passata in padella con scalogno, alloro, vino bianco, sale, pepe, noce moscata... il ripieno dei tortelli ma per condire i maccheroni! Una ricetta tradizionale per chi non ha tempo di fare la sfoglia! Non dimenticare di aggiungere l'amaretto sbriciolato prima di servire.

*TURTEI SCAPÀ* Diced pumpkin tossed in the pan with some shallot, bay, white wine, salt, pepper and nutmeg... the filling usually used for tortelli is eaten here with maccheroni! A traditional recipe for those who don't have the time to make the parcels! Don't forget to add some crumbled amaretto biscuit before serving.

## San Giacomo d/Segnate

"FARE" CAPPONI era un'esigenza nelle campagne dettata dal fatto che avere più di un gallo nel pollaio era considerato "uno spreco", poiché la carne del gallo era dura e immangiabile, a causa della grande vitalità e dispendio di energie che non gli permettevano di ingrassare. L'allevamento dei capponi nell'Oltrepò mantovano si concentra in particolare in questa zona.

"MAKING" CAPONS was a requirement in the country due to the fact that having more than one rooster in the henhouse was considered "a waste." The rooster's flesh was hard and inedible because of its vigour and energy, which meant it did not gain weight. The breeding of capons in the Oltrepò mantovano is concentrated in this area.



## San Giovanni d/Dosso

**PERWIVA A** San Giovanni del Dosso ha sede il consorzio della Pera Tipica Mantovana.

*PERWIVA* San Giovanni del Dosso is also home to the Consortium of the local Pera Mantovana pear variety.

**IL MAIALE NERO** Le origini di questa razza risalgono all'Impero Romano. Anche a San Giovanni del Dosso è in corso il recupero di questa razza e soprattutto la lavorazione delle carni per la produzione di salumi di alta qualità.

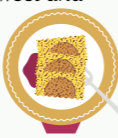
*THE BLACK PIG* The origins of this breed of pig can be traced back to Roman times. In San Giovanni del Dosso, work is underway to revive the breed with a particular focus on processing the meat to produce high quality cold cuts.



## Schivenoglia

**TURTEI SGUASAROT** Ricetta a base di vino cotto, mosto d'uva ridotto attraverso una lenta cottura, e tortelli con ripieno di fagioli e castagne secche, che venivano mangiati come piatto unico accompagnati dalla polenta. Piatto povero agro-dolce che, riveduto dai Gonzaga con l'aggiunta di spezie e agrumi, divenne un piatto principesco.

*TURTEI SGUASAROT* A recipe based on vino cotto, wine must that is reduced through slow cooking, and tortelli filled with beans and dried chestnuts, which were eaten as a main course accompanied by polenta. A humble, sweet and sour dish that, after being revisited by the Gonzagas who added spices and citrus, became fit for royalty.



## Borgo Mantovano

**MOSTARDA** Una volta era preparata direttamente dagli speziali e riservata alle tavole dei signori. Oggi costituisce l'ingrediente essenziale per i tortelli di zucca. La mostarda mantovana è preparata con un unico tipo di frutta (pera, mela campanina o mela cotogna) tagliata a pezzi o a fette sottili.

*MOSTARDA* Once upon a time was prepared directly by apothecaries and reserved for the dining tables of lords. Today, it is the essential ingredient for pumpkin tortelli. Mostarda mantovana is prepared with a single type of fruit (pear, campanina apple or quince) cut into pieces, or thinly sliced.

**IL MULINO NATANTE** (loc. Revere) sfrutta la corrente del fiume per azionare le pale... Agli inizi del Novecento si contavano ancora circa 300 mulini natanti sul Po, la maggior parte nel mantovano. Pur essendo ancorati alla riva, i mulini si muovevano per posizionarsi a favore di corrente.

*THE SHIP MILL* (loc. Revere) harnesses the current to drive its blades... In the early 1900s, there were still around 300 floating mills on the river Po, most of them in the Mantua region. Although anchored to the shore, the mills moved to take advantage of the current.

**TORTELLI DI ZUCCA MANTOVANI AL BURRO E SALVIA CON CROSTINI DI PARMIGIANO REGGIANO**  
La ricetta del tortello di zucca risale all'anno 1000. I Gonzaga lo perfezionarono con l'aggiunta della mostarda di mele. Così il tortello di zucca, identico negli ingredienti, assume la De.Co. in quanto guarnito con crostini di Parmigiano e l'aggiunta, nella pasta, di un filo di olio.

*PUMPKIN TORTELLI WITH BUTTER AND SAGE AND PARMESAN CROUTONS* The recipe for pumpkin tortelli dates back to the year 1000. The Gonzagas perfected the recipe, adding apple mostarda. Pumpkin tortelli, with the same identical ingredients, was awarded the protected De.Co. status garnished with some Parmesan croutons and the addition of a little oil in the pasta.



## Pegognaga

**I PRIMI CASEIFICI** All'inizio del XII secolo cominciarono a sorgere i caselli, edifici adibiti alla raccolta e al riposo del latte e al suo riscaldamento per la produzione del formaggio. Di piccole dimensioni, circa 30-40 metri quadri, avevano pianta quadrata o rettangolare. I caselli sono stati utilizzati per la produzione del formaggio Parmigiano Reggiano fino agli anni Cinquanta.

*THE FIRST DAIRIES* At beginning of the twelfth century, the first traditional dairies were built, buildings used to collect and hold milk, as well as heat it for cheese production. Small in size, about 30-40 square metres, they were usually square or rectangular in shape. The traditional dairies were used for the production of Parmesan until the end of the 1950s.



## Poggio Rusco

**LAMBRUSCOFEST** In concomitanza con la Fiera di Giugno si tiene la Fiera internazionale del Lambrusco, con esposizioni delle cantine dell'Oltrepò mantovano e delle province limitrofe e degustazione di tutte le produzioni di Lambrusco.

*LAMBRUSCOFEST* The International Festival of Lambrusco is held in conjunction with the June Fair, and it draws a number of wineries from across the Oltrepò mantovano and neighbouring provinces, and tastings of all different types of Lambrusco.



## Sermide e Felonica

**MUSEO DELLA CIPOLLA** Corte Gardinala conserva le ultime sementi della preziosa dorata di Sermide, e ha il compito di reintrodurre una coltura ormai scomparsa, tradizione che appartiene alla stessa famiglia Bertoni.

*ONION MUSEUM* Corte Gardinala holds the last seeds of the precious golden Sermide onion, and aims to reintroduce a crop that has long since disappeared, a tradition that belongs to the Bertoni family.

**MELONE DI SERMIDE** Le condizioni del terreno argilloso e il clima sono da sempre ideali per la coltivazione di questo ortaggio che oggi rientra anche nei confini del marchio IGP.

*MELON OF SERMIDE* The condition of the local clay soil and climate have always been ideal for the cultivation of this fruit, and today it is classified under protected geographical indication.



**TIRÒT** La cipolla Paglierina è alla base della ricetta tradizionale del tiròt di Felonica che nel 2013 è diventato presidio Slow Food con lo scopo di salvaguardare e riattivare la coltivazione della cipolla tipica, promuovere la filiera locale che collega i fornai alle aziende agricole e difendere l'unicità attraverso un disciplinare condiviso.

*TIRÒT* The Paglierina onion is the foundation of the traditional tiròt di Felonica recipe that, since 2013, has been protected by Slow Food with the aim of safeguarding and re-establishing local onions, promoting the local supply chain that connects bakers to farms and defending the uniqueness through a shared effort.

## Quingentole

**OFFICINA MUSEO DELLA MECCANIZZAZIONE AGRICOLA** Dedicato a chi ha la passione per i trattori d'epoca e per il loro utilizzo nei campi, nonché preziosa testimonianza delle tradizioni dell'Oltrepò mantovano legate alle attrezzature per la lavorazione della terra. Il museo, unico caso in Italia, ha annessa un'officina per il restauro dei trattori d'epoca.

*MUSEUM WORKSHOP OF AGRICULTURAL MACHINERY* Dedicated to those with a passion for antique tractors and their use in the fields, and to the valuable testimony of the traditions of the Oltrepò mantovano relating to equipment used to work the land. The museum, which is the only one of its kind in Italy, has a workshop that is used for the restoration of antique tractors.

## Serravalle a Po

**NELL'OLTREPÒ MANTOVANO** dalla prima metà del '900, si coltiva il Vialone Nano, varietà ibrida (la più antica coltivata in Italia e la seconda in assoluto) incrocio tra il Vialone e il Nano, che contiene una proteina nobile che determina in fase di cottura elevata consistenza e bassa collosità. Perfetta per i piatti della cucina mantovana.

*VIALONE NANO* has been grown in the Oltrepò mantovano since the first half of 1900s. It is a hybrid variety (the oldest cultivated in Italy, and the second in the world) and a cross between Vialone and Nano, which contain an essential protein that determines greater consistency and less tackiness during cooking. Perfect for dishes from the region.

## Gonzaga

**FIERA MILLENARIA** Ogni anno si tiene la Fiera Millenaria, appuntamento di rilevanza nazionale le cui origini risalgono al secolo IX, che richiama allevatori e agricoltori da ogni parte della penisola.

*MILLENIAL FAIR* Each year the Millennial Fair takes place, an event of national importance dating back to the ninth century, which attracts breeders and farmers from across the Italian peninsula.



## Quistello



**AL CAPEL DAL PRET** è una zucca iscritta al registro nazionale come varietà da conservazione: alcune aziende di Quistello e di Villa Poma sono diventati custodi del seme! Conservarla significa coltivare una limitata quantità di semi selezionati su una piccola superficie isolata da altre specie rispettando l'avvicendamento e adottando tecniche volte a mantenere la purezza della specie.

*AL CAPEL DAL PRET* pumpkin is on the national register as a conservation variety: some companies from Quistello and Villa Poma have become seed keepers! Conserving it means growing a limited amount of seeds over a small area isolated from other varieties, respecting crop rotation and adopting techniques aimed at maintain the purity of the species.

## Sustinente

**NEL PARCO DEL FORCELLO** sono stati ritrovati, tra i resti carbonizzati della stanza di un artigiano etrusco del VI secolo a.C., il frammento di un favo e i resti di un'ape attaccati a un pezzo di abete bianco: segno che in quella stanza era presente un alveare per la produzione di miele.

*AMONG THE CHARRED* remains of the Etruscan room of a 6<sup>th</sup> century craftsman a fragment of honeycomb and the remains of a bee attached to a piece of silver fir have been discovered at the archaeological site in Forcello: a sure sign that the room once contained a beehive for honey production.



## Magnacavallo

**MELONE** Una lettera del 30 luglio 1480 del "fidelis" fattore Antonius Albrici ci dice come già a corte i meloni fossero apprezzati: si preannunciava al marchese Federico I di Gonzaga e a sua moglie Margherita di Baviera, l'invio, quale primizia, di nove meloni dalla "melinara" della corte di Dosso dell'Inferno.

*MELON* A letter dated 30 July, 1480 by the devoted farm manager Antonius Albrici tells us how melons were already appreciated at court: nine melons, the first fruits from the melinara at the court of Dosso dell'Inferno, were promised to the Marquis Federico I Gonzaga and his wife Margaret of Bavaria.

## San Benedetto Po

**L' ASPARAGO** veniva coltivato nell'Oltrepò mantovano già dai monaci del Polirone, come testimoniato dalla presenza di una "sparagiaia" rettangolare, di dimensioni considerevoli, in una mappa dell'Abbazia del XVI secolo. L'asparago è povero di sodio, ha un alto contenuto di calcio, fosforo, magnesio, potassio e circa 25 calorie per 100 grammi.

*ASPARAGUS* was grown in the Oltrepò mantovano by monks from Polirone Monastery, as evidenced by the presence of a notably large rectangular sparagiaia in a 16<sup>th</sup> century map of the Abbey. Asparagus is low in sodium, has high calcium, phosphorus, magnesium and potassium content, and has around 25 calories per 100 grams.

