

Tortello Amaro e non solo



A Castel Goffredo si trova tutta l'arte e l'estro della cucina mantovana: tortelli di zucca, agnolini, tagliatelle in brodo e **'I beèr en vù** (primi piatti in brodo con aggiunta di vino rosso), profumati risotti con funghi di pianura (chiodini e uricine), gnocchi di patate legati alla maschera locale (Re Gnocco), minestre con le mosche (frattaglie di pollo) e **tridarì** (minestra di pasta fresca tritata).

Ma il piatto "vero" di questa città, gioiello gastronomico proclamato nel 2006 Piatto Tipico Regionale, è il Tortello Amaro di Castel Goffredo la cui ricetta, tramandata nei secoli, prevede l'uso sapiente dell'erba amara, una Balsamita da sempre coltivata negli orti e nei giardini della città. Un piatto nobile e squisito da gustare nei ristoranti del "Sodalizio del Tortello Amaro di Castel Goffredo".

L'erba amara si usa anche per frittate, tagliatelle, **capunsei** (gnocchetti di pane), condimenti per polente e formaggi, torte e gelati.

Per i secondi piatti si consiglia il tipico lessò (gallina, anatra, cappone) con ripieno dolce, il salame cotto, il luccio in bianco e le frittate di **luertis** (luppòlo) e **bos** (pesciolini d'acqua dolce).

E ancora la polenta, fresca con frittura di rane, funghi, **bos** e lumache in umido con erbe. Abbrustolita, con **gras pistà** (lardo di maiale tritato con prezzemolo e aglio), **gras salàt** (fettine di lardo conservato sotto sale), **grépule** (ciccioli) o salame.

Tra i dolci spiccano quelli di carnevale (**castagnòc, frètule e latùghe**). Da non dimenticare **el chisòl** (ciambella) da inzuppare nel moscato, la **turto dùro** (torta dura), **el bisulà** (bussolano), il salame di cioccolato e, in autunno, il **sùgol** (budino di mosto d'uva).