

## **CASTELLARO LAGUSELLO (MN)**

Castellaro nasce nell'XI secolo come semplice "castelliere", cioè come cinta muraria ancora senza case all'interno: un temporaneo rifugio affacciato su un "lagusello", un piccolo lago.



### **La Storia**

Il borgo sorge su un'altura, prospiciente un piccolo lago a forma di cuore. Tutto intorno si elevano le colline dell'anfiteatro morenico del Garda, a pochi chilometri dalle sponde del lago.

L'attuale castello di Castellaro risale al 1100-1200 e deve la sua origine agli Scaligeri, anche se poi, a motivo della sua posizione strategica, di confine fu coinvolto presto nelle controversie tra Verona e Mantova, finendo in possesso, di volta in volta, dei Visconti, dei Gonzaga e della Serenissima Repubblica di Venezia.

Eretto su una altura naturale a nord del piccolo lago, il castello, difeso da possenti mura merlate e da dieci torri, si presentava diviso in due zone: quella verso il lago affidata al castellano e quella verso nord affidata ad un capitano con il compito di difendere il ponte levatoio di ingresso al castello ed al borgo fortificato.

Dall'antico castello rimangono, ancora pressoché intatte, la cinta muraria, quattro torri, alcuni tratti del camminamento di ronda e due case rustiche medievali.

Nel 1600 il castello perse le sue caratteristiche di costruzione di difesa e venne ceduto dalla Serenissima Repubblica di Venezia ai Conti Arrighi che, senza modificarne troppo l'aspetto esteriore, ne trasformarono una parte in comoda e signorile residenza.

### **Riepilogo ...**

- Età del bronzo, insediamenti su palafitte sono presenti intorno al lago.
- Età romana, tracce di un abitato sono state rinvenute in una località vicina.
- 1145, in un documento di Papa Eugenio che riporta l'elenco delle pievi dipendenti dalla diocesi di Verona, viene citata per la prima volta la plebem de Castellaro.

La costruzione del borgo fortificato si fa risalire all'XI- XII secolo.

- 1391, Gian Galeazzo Visconti cede il fortilizio a Francesco Gonzaga, ma se lo riprende l'anno dopo e lo tiene fino al 1405, quando Castellaro passa di nuovo ai Gonzaga restando in loro possesso sino al 1441.

In quell'anno il baricentro si sposta di nuovo da Mantova a Verona, sotto la sovranità della Repubblica Veneta.

- 1637, la Serenissima si disfa della piccola fortezza che agli inizi del Seicento aveva perso del tutto la sua funzione difensiva. Castellaro e il lago vengono messi all'asta e comprati, per 545 ducati, dai conti Arrighi.

La struttura rimane quella della corte medievale, con mura merlate atte a contenere le case dei contadini con i loro orti, e la curtis alta, la residenza gentilizia, al posto del presidio militare.

- 1815, Castellaro entra a far parte del Regno del Lombardo-Veneto.

Osservare il laghetto a forma di cuore dalla bifora di una torre

### **Lasciate ogni preoccupazione, o voi che entrate ...**

Chi arriva qui, abbandonando in soli quindici minuti l'autostrada Milano-Venezia e il lago di Garda nevrizzato dal turismo di massa, entra in un'altra dimensione, quieta e bucolica; si immerge in atmosfere virgiliane, dove la visione dei famosi canneti (qui vicino, c'è un posto che contende a Pietole i natali di Virgilio) cancella finalmente le brutture del paesaggio padano, le cui case sono perlopiù diventate - scrive Ceronetti - "ridacchianti maschere di stupidità disposte in rettilineo". Qui no, perché il borgo fortificato di Castellaro che si specchia nel suo laghetto a forma di cuore, è stato prima dimenticato e, successivamente è stato oggetto di attente cure da parte dell'amministrazione. Così, si sono salvate le antiche mura guelfe, la pavimentazione in pietre di fiume, i sassi a vista della canonica e delle case: come di quella avvolta dai rampicanti, di fronte a villa Arrighi-Tacoli, che non ci si stancherebbe mai di guardare perché rimasta intatta dal Duecento. Ma andiamo con ordine. Si entra nel piccolo borgo dal lato settentrionale attraverso un'ampia porta che era dotata fino al Settecento di un ponte levatoio. Un'alta torre quadrata, detta dell'orologio, sovrasta la porta a sua protezione. Subito s'incontra, inoltrandosi fra le rustiche case, la chiesa barocca dedicata a S. Nicola in cui è custodita una Madonna in legno del Quattrocento. Attraverso i vicoletti laterali in cui regna un silenzio dimenticato, rotto solo dallo zampettare delle galline nei cortili, si giunge alla piazzetta terminale su cui si affaccia l'ottocentesca villa Arrighi (oggi proprietà dei conti Tacoli e visitabile solo su richiesta), che ingloba un fortilizio padronale con mura di cinta a merli guelfi e bifore, dalle quali si gode una bella vista sul lago e la campagna circostante. La villa è la trasformazione del preesistente castello feudale e incorpora la chiesetta gentilizia di S. Giuseppe che, ultimata nel 1737, conserva alcuni dipinti del Seicento. La chiesa si apre sull'esterno, sulla piazzetta dalla quale si accede allo specchio d'acqua scendendo una breve scalinata. Le barche di legno ormeggiate vicino alla riva aggiungono incanto all'idillio di questo luogo. Mirabile è anche la visione da sud del borgo, che abbraccia la cinta muraria risalente all'XI secolo (coeva all'antico castello e un tempo scandita da nove torri), il laghetto ornato di canne palustri e la rigogliosa natura intorno.

## **I prodotti tipici**

Monzambano è zona di vini Doc: Tocai (bianco) e Merlot (chiaretto e rosso) si accompagnano ai piatti della cucina locale di chiara impronta mantovana. Un altro prodotto, anche questo culinario, è il salame artigianale, noto per la particolare concia (con una purea di aglio e spezie) e onorato con una Sagra.



## **I piatti tipici**

Re del menu sono i capunsei, una specie di gnocchetti il cui impasto di pangrattato, grana e brodo bollente un tempo veniva inserito nel cappone, da cui il nome.

### **La Ricetta dei Capunsei :**

Ingredienti : 1 kg di pane (tipo rosetta o arabo) - 100 g di burro - 3 uova - 50 g di formaggio Grana Padano - Brodo di carne - Noce Moscata - Sale

Preparazione : Far seccare bene il pane e grattugiarlo molto fine - Stendere il pane grattugiato facendo una montagna sul piano di lavoro - Aggiungere alcuni pizzichi di sale e della noce moscata - Sciogliere bene il burro senza raggiungere la doratura e versarlo sulla montagna di pane - Sgranare con le mani il pane per far assorbire bene il burro - Scottare il pane speziato e imburato con 5-6 mescoli di brodo, appena bollito - Amalgamare il tutto fino ad ottenere un impasto consistente (non molle) - Aprire l'impasto stendendolo per bene sul piano di lavoro e far raffreddare - Aggiungere le uova e il formaggio grattugiato - Amalgamare energicamente l'impasto fino ad ottenere una palla compatta, che deve risultare liscia esternamente - Lasciare riposare l'impasto per almeno 2 ore in frigorifero - Tagliare l'impasto a dischi e modellare ogni disco fino ad ottenere un unico cilindro compatto, di circa 3 centimetri di diametro - Tagliare il cilindro in pezzi di 2 centimetri di lunghezza - Sul piano di lavoro, appallottolare i pezzi col palmo della mano compiendo un movimento circolare - Quindi, sempre col palmo della mano, compiere un movimento orizzontale per ottenere dei piccoli cilindri con le estremità affusolate: si ottiene il capunsei - Disporli su un piatto.

Il Condimento : Ingredienti - Burro - Olio Extravergine di oliva - Passata di pomodoro - Aromi (rosmarino, salvia, timo, maggiorana) - Preparazione - Persare dell'olio in una casseruola e unirvi una noce di burro e

3-4 cucchiari di passata - Legare con spago sottile gli aromi e aggiungerli nella casseruola - Scaldare sul fuoco mescolando di tanto in tanto fino a bollore.

La Cottura : Ingredienti - Brodo di carne – Capunsei - Formaggio Grana Padano.

Esecuzione : Riempire di brodo fino a  $\frac{3}{4}$  una pentola a bordo alto. Portare ad ebollizione - Versare 20-25 capunsei e lasciar cuocere finché non affiorano in superficie - Raccogliere i capunsei con un mestolo forato e stenderli su un piatto - Mettere un coperchio sul piatto e scolare i capunsei - Portare in tavola e cospargere i capunsei di condimento e formaggio a piacimento - Ripetere l'operazione per ogni porzione.

Ma ci sono anche ...

**AGNOLI** - Ingredienti: 350 gr di manzo - 250 gr. di parmigiano grattugiato - 80 gr. di pancetta - 1 salamella di maiale - 1 uovo - 50 gr. di burro - olio di oliva - vino bianco – aglio – cipolla - noce moscata - sale e pepe - Come si realizza: Porre sul fuoco in una casseruola alcuni cucchiari di olio di oliva, il burro e la cipolla tagliata finemente. Lasciarla quindi rosolare e aggiungere la carne di manzo, il sale, il pepe, e continuare la cottura a fiamma bassa, irrorando di tanto in tanto con vino bianco. In una seconda casseruola mettere il restante burro insieme alla salamella, l'uovo, il profumo di noce moscata e il parmigiano grattugiato. Al termine passare al tritacarne i due ingredienti, lasciarli raffreddare e impastare. Preparare quindi la normale pasta sfoglia, dalla quale verranno ricavati gli agnoli che andranno cotti in buon brodo di carne.

**FOJADE CON PICCIONE** - ingredienti: 2 piccioni da nido - 50 gr. di burro - 1 bicchiere di vino bianco – salvia - 600 gr. di fojade - Come si realizza: Lavare accuratamente i piccioni, asciugarli e insaporirli con un composto di salvia, rosmarino e sale. In un tegame cuocerli al forno a 180°C circa, con il burro; rosolarli bene da ambo le parti e solo quando avranno preso un bel colore dorato bagnarli con il vino bianco. A cottura ultimata lasciarli intiepidire e quindi spolparli, tagliuzzando la polpa con il coltello in tante striscioline, Con il fondo di cottura unito alla polpa condire la pasta cotta al dente.

**PASTA TRIDA** - ingredienti: 250 gr. di farina - 2 uova - 2 cucchiari di formaggio grana - 1 pizzico di sale - 1 pizzico di noce moscata - 2 lt. di passato di verdura non troppo denso - Come si realizza: Impastare in una spianatoia la farina con le uova, il sale, il grana, la noce moscata. Lavorare bene l'impasto facendo attenzione che diventi ben sodo; lasciarlo quindi riposare coperto per una mezz'ora circa. Tritare il tutto molto fine e disporlo ad asciugare su una tovaglia. Cuocere la pasta trida nel passato di verdura non troppo denso per 4/5 minuti. Servire con abbondante.

**PASTICCIO DI ASPARACI SELVATICI** - ingredienti: 18 dischi di pasta per tagliatelle - 500 gr. di asparagi selvatici - 1 manciata di grana - 200 gr. di burro - 100 gr. di farina bianca - 1 lt. di latte - 1 cipollina - 100 gr. di mozzarella - sale e pepe q.b. Come si realizza: Soffriggere la cipolla tritata finemente in 100 gr. di burro, aggiungere gli asparagi selvatici e far cuocere lentamente per mezzora circa. Intanto preparate una besciamella con un litro di latte; unirla agli asparagi e mescolare bene il tutto. Cuocere i dischi di pasta e stenderli su un panno asciutto. Imburrare delle ciotoline da forno e formare tre strati alternati di pasta e besciamella, terminando con la besciamella. Coprire con un po' di mozzarella tagliata a dadini, formaggio grattugiato e infornare per 20 minuti circa.

**RISOTTO AL COLOMBACCIO** - ingredienti: 350 gr. di riso vialone nano - 3 colombacci - 100 gr. di pancetta fresca - 1 cipolla - salvia e rosmarino q.b. – aglio – burro – olio - funghi chiodini - Come si realizza: Togliere le teste e le zampe ai colombacci e pulirli accuratamente. Preparare intanto in una teglia un trito di salvia, rosmarino e aglio. Rosolare con olio e burro e aggiungere i colombacci. Far prendere colore e bagnare con vino bianco. Terminare la cottura. Preparare nel frattempo un soffritto di cipolla e iniziare la cottura del riso mantecando, portando a cottura con buon brodo di carne. Aggiungere durante la cottura la

polpa dei colombacci con il fondo di cottura filtrato. Amalgamare bene con burro e formaggio. Cuocere i funghi trifolati e servirli insieme al riso.

**RISOTTO ALLA "TRE RE"** - ingredienti: 600 gr. di riso vialone nano - 20 gr. di cipolla tritata - 1/2 di. di vino bianco secco - 2 cucchiaini di olio di semi di girasole - 50 gr. di formaggio grattugiato - brodo q.b.  
Ingredienti della salsa: 150 gr. di pasta di salamelle - 50 gr. di pomodori pelati - 10 gr. di funghi porcini secchi - 10 foglie di salvia fresca - 50 gr. di burro - 1 cipolla dorata di Parma. - Come si realizza: Mettere a bagno i funghi porcini in acqua calda per circa un'ora. Tritate finemente la cipolla e farla appassire per circa 10 minuti con 50 gr. di burro. Aggiungere la salvia tritata e la salamella in pasta; fare cuocere tutto per 20 minuti fino ad ottenere la sgranatura completa della carne; unire i funghi porcini spugnati e tritati finemente ed i pomodori pelati strizzati; terminare la cottura per altri 15 minuti unendo una parte dell'acqua lasciata dai funghi durante l'ammollo, precedentemente passata al colino. Esecuzione del risotto: Tritate la cipolla e farla passire con due cucchiaini di olio; unire il riso e farlo riscaldare; bagnare con il vino bianco, farlo evaporare e continuare la cottura con il brodo di carne. Prima di ultimare la cottura unire al riso la salsa ed infine mantecare con il parmigiano grattugiato.

**RISOTTO AL PESCE GATTO** – (foto sotto) - ingredienti: 600 gr. di riso - 1 kg. di pesce gatto - 1 costa di sedano - 1 carota – prezzemolo - 2 spicchi d'aglio - 3 foglie di salvia - 2 foglie di basilico - 100 gr. di burro - 1 cipolla - Come si realizza: In una casseruola insieme ai burro, unire una cipolla e le verdure tritate finemente. Lasciare rosolare, aggiungere, quindi, le erbe aromatiche e, se necessario, un pò d'acqua. Pulire il pesce e unirlo alle verdure, regolare di sale e pepe e cuocere per circa un'ora. Ritirare il pesce dal fuoco e lasciarlo raffreddare; spolparlo completamente e passare il tutto, insieme alle verdure, con il passaverdura. Cuocere il riso nel sistema tradizionale (alla pilota) e condire con la salsa ottenuta.



**RISOTTO DI CASTEL D'ARIO** - ingredienti: 6 hg. di riso vialone nano - 3 hg. di pesto di maiale fresco - 1 hg. di burro - buon parmigiano - Come si realizza: Mettere sul fuoco il così detto paiolo, con un volume d'acqua pari alla quantità del riso, salare e portare ad ebollizione. Quando l'acqua bolle, versare il riso a cono, mescolare e cuocere, per sei minuti a fuoco vivace e pentola scoperta. Continuare la cottura per il tempo necessario a fuoco lentissimo; rosolare intanto il pesto di maiale unito al burro. A cottura completata del riso, aggiungere il condimento e buon parmigiano. Servire caldo e fumante.

**SPAGHETTI CON LE ACCIUGHE** - ingredienti: 600 gr. di spaghetti - 200 gr. di olio d'oliva - spicchi di aglio e poco prezzemolo - 300 gr. di pomodori pelati - 10 acciughe salate - 200 gr. di pane grattugiato - origano e pepe - Come si realizza: Friggere nell'olio il prezzemolo e l'aglio tritati. Aggiungere le acciughe precedentemente pulite, schiacciandole con una forchetta. Aromatizzarle nel condimento e unire i pomodori, l'origano e pepe a volontà. Cuocere in abbondante acqua salata gli spaghetti, scolali al dente,

versarli in una casseruola aggiungendo il condimento preparato. Versare su ogni portata un poco di pane grattugiato.

**TAGLIATELLE ALLA RUSTICHELLA** - ingredienti: 500 gr. di burro - 1 cipolla media - 2 petti di pollo - 200 gr. di prosciutto crudo - 1 cucchiaino di pepe indiano - 1 bicchierino di brandy - 1 cucchiaino di prezzemolo tritato - 1/2 lt. di panna - 1/2 lt. di sugo d'arrosto - Come si realizza: In una padella unire la cipolla al burro e tostarla a fuoco lento. Aggiungere i petti di pollo tagliati a strisce piuttosto sottili. Quando il tutto è completamente rosolato, aggiungere il prosciutto crudo tagliato a dadini e continuare la cottura molto lentamente per 10 minuti circa. Versare in seguito il brandy e fiammeggiare per facilitare l'evaporazione dell'alcool. Aggiungere quindi il pepe indiano (curry) e il sugo d'arrosto. Dopo alcuni minuti unire il prezzemolo tritato finemente, la panna e continuare la cottura per alcuni minuti. Con questa salsa condire le tagliatelle non troppo larghe, cotte al dente.

**TAGLIATELLE AL SUGO D'ANATRA** - (foto sotto) - ingredienti: Un'anatra germano ben frollata - 1 carota - 1 cipolla - 1 costa di sedano - 2 foglie d'alloro - 3 chiodi di garofano - 4 bacche di ginepro - un pezzetto di cannella - vino rosso - sale e pepe in grani - olio d'oliva - burro - pomodoro (facoltativo) - Come si realizza: Pulire l'anatra. Metterla in fusione per una notte con le verdure e gli aromi, coperta con il vino rosso. Rosolare l'anatra in una casseruola con olio e burro. Aggiungere poi la cipolla, uno spicchio d'aglio e le verdure della marinata. Durante la cottura bagnare con vino rosso. Continuare poi con brodo fino al termine. Terminata la cottura spolpare l'anatra e passare le verdure. Unire i due ingredienti in una padella. Aggiungere poi le tagliatelle cotte al momento. Condirle sul fuoco e servire con abbondante parmigiano.



**TAGLIOLINE AL TROTTATORE** - ingredienti: 1 grossa cipolla - 2 carote - 4 coste di sedano - 100 gr. di guanciale - prezzemolo - basilico - polpa di pomodoro - olio - sale - pepe - brodo q.b. - Come si realizza: Far rosolare il guanciale, aggiungere le verdure tritate grossolanamente, salare e pepare. Aggiungere la polpa di pomodoro, il brodo, coprire con il coperchio e far cuocere per un'ora, finché il sugo sarà diventato abbastanza denso, senza però far sciogliere le verdure. Aggiungere il basilico ed il prezzemolo, cuocere le taglioline, scolarle bene al dente e farle saltare in padella con il condimento ed abbondante pepe; metterle in un piatto di portata con parmigiano e alcune foglioline di basilico.

**TORTELLI DI PESCE** - ingredienti: 600 gr. di luccio - 1 carota - 1 cipolla - 1 costa di sedano - 2 foglie di alloro - 50 gr. di pan grattato - 8 uova - 600 gr. di farina - 100 gr. di parmigiano - 50 gr. di pinoli - 200 gr. di panna da cucina - noce moscata - burro q.b. - Come si realizza: Lessare il luccio precedentemente pulito in acqua salata con l'aggiunta della carota, cipolla, sedano, sale e alloro. Una volta cotto, lasciarlo intiepidire e spolparlo completamente. In una terrina versare la polpa del luccio ed impastare con formaggio, il pan grattato, due uova, sale e il profumo di noce moscata. Con la farina e le uova preparare la pasta. Stenderla con il mattarello e quindi iniziare la preparazione dei tortelli utilizzando il ripieno di pesce. Cuocere in abbondante acqua salata e servire con la panna e i pinoli precedentemente schiacciati e saltati in padella con un pizzico di sale.

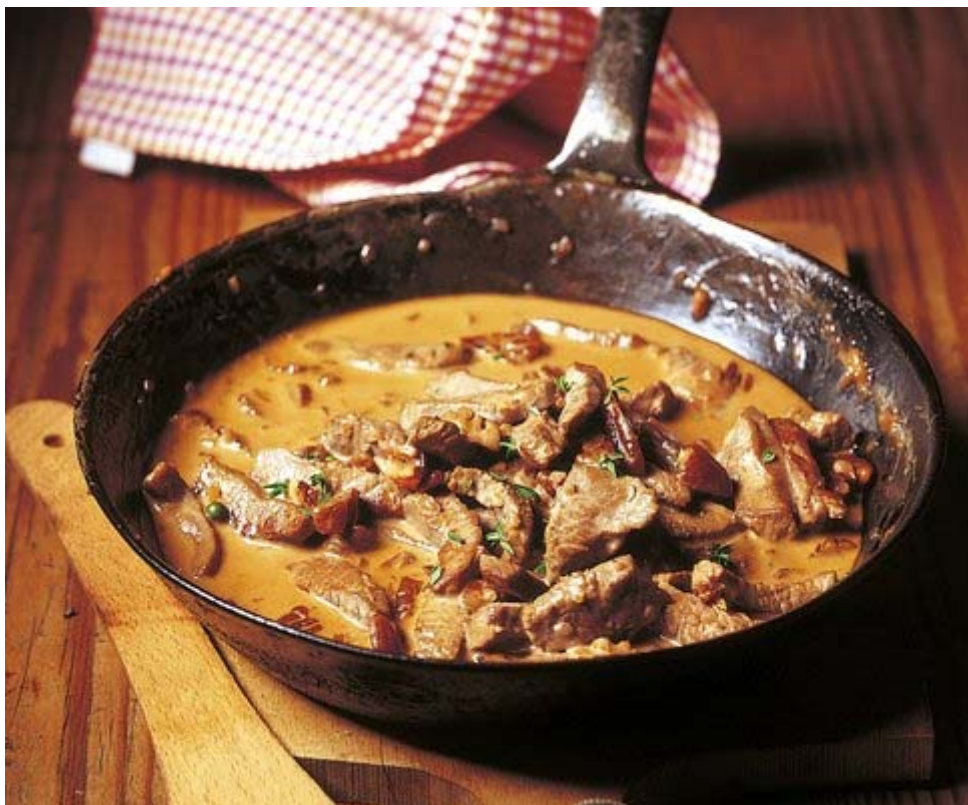
**TORTELLI DI ZUCCA** - (foto sotto) - ingredienti: 1 kg. di zucca cotta - 100 gr. di amaretti sbriciolati - 1/2 cucchiaio di zucchero - scorza di limone grattugiata - pane e formaggio grattugiato q.b. - sale e spezie. - Come si realizza: Cuocere la zucca a pezzi in acqua o al forno. Lasciarla quindi raffreddare e togliere la buccia. Lavorare la polpa in una terrina con una forchetta fino ad ottenere una crema. Aggiungere gli amaretti tritati e tutti gli altri ingredienti. Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto piuttosto denso. Preparare la pasta sfoglia, distenderla e iniziare l'esecuzione dei tortelli. Cuocere i tortelli in acqua abbondante e salata e alla prima ebollizione pescarli e disporli a strati in una terrina con condimento di ragù di salsiccia o a scelta una buona salsa di pomodoro.



**TORTELLI VERDI AMARI** - ingredienti: 1 kg. di coste già lessate e tritate - 100 gr. di burro - 150 di grana - 100 gr. di amaretti tritati - 100 gr. di pane grattugiato - 1 uovo intero - sale e pepe q.b. - Come si realizza: Sciogliere il burro in un tegame, quindi tostare le coste lasciandole asciugare completamente dall'acqua, aggiungere il pane, gli amaretti, cercando di impastare il tutto e dopo alcuni minuti togliere dal fuoco. Quando il tutto sarà raffreddato, aggiungere il formaggio, l'uovo intero, sale e pepe. Lasciare riposare per alcune ore in frigorifero. Procedere quindi nella ricetta preparando i tortelli che, una volta lessati, andranno serviti con abbondante burro fuso.

**ZUCCA IN PASTA SFOGLIA** - ingredienti: 120 gr. Di pasta sfoglia - 60 gr. Di zucca cotta al forno - 6 amaretti - 2 limoni - noce moscata - 1 uovo - sale - Come si realizza: tritare la mostarda; stendere la pasta sfoglia alta 5 mm. E ricavarne 12 dischi del diametro di 10 cm.; mettere sul lato dei dischi un cucchiaino di mostarda e su questo depositare un cubetto di zucca grande come una zolletta di zucchero. Grattare sulla zucca un po' di noce moscata, scorza di limone e aggiungere un pizzico di sale. Piegare la pasta sfoglia a mò di calzone, chiudendo bene i bordi, battendoli leggermente con il dosso del coltello. Spennellare con il tuorlo d'uovo, grattare ancora scorza di limone e mettere un pizzico di amaretti: passare al forno e cuocere sino a che la pasta sfoglia ben dorata.

**AGNELLO ALLA CREMA** - (foto sotto) - Ingredienti: 1 kg. di agnello - 30 gr. di farina - 50 gr. di burro - 1/2 bicchiere di vino bianco secco - 2 rossi d'uovo - 2 cucchiai di parmigiano - 1/2 limone - olio - brodo sale pepe prezzemolo - crostini di pane fritti - Come si realizza: Dividere l'agnello in pezzi piuttosto piccoli, rosolarli in padella a fuoco vivo con un filo d'olio. Togliarli dal grasso di cottura e disporli in una casseruola col burro; riporre sul fuoco, bagnando con il vino bianco. Quando questo sarà evaporato, unire il brodo necessario per terminare la cottura. Dieci minuti prima del termine, stemperare la farina con il brodo necessario che unirete all'agnello in cottura. Preparare una salsa lavorando in una terrina i rossi d'uovo con il parmigiano, il pepe, il prezzemolo tritato e il succo di mezzo limone. Ritirare dal fuoco l'agnello e lasciare abbassare di temperatura; unire la salsa, mescolando bene; riporre di nuovo sul fuoco per pochi istanti, prima di servire. Questa ricetta si accompagna con crostini di pane fritti e un contorno di piselli al burro.



**ARROTOLATO DI POLLO AL FORNO** - Ingredienti: 1 pollo - 300 gr. di fettine di vitello - 150 gr. di prosciutto cotto - 1 carota - 200 gr. di fontina - sale - olio e burro q.b. - brandy e vino bianco q.b. - Come si realizza: Pulire il pollo e, incidere dal petto, disossarlo completamente. Stendere il pollo su un tagliere ed iniziare a farcirlo mettendo al centro ben distribuite le fettine di vitello ben battute; coprire con la fontina, il prosciutto cotto e per ultima, al centro, una carota lessata. Passare col sale e arrotolare, facendo attenzione che il pollo rimanga compatto, quindi legare a mo' di arrosto. Avvolgerlo nella carta oleata imburata; legare di nuovo e cuocere in forno a fuoco moderato con olio e burro. Durante la cottura aggiungere del vino bianco. Servire caldo con una salsa a base di burro e brandy. Questo piatto si può servire freddo, accompagnato con insalatina o salsa maionese.



**BIANCHETTO DI CONIGLIO IN CASSERUOLA** - Ingredienti: 1 coniglio pulito e pronto da 1,5 kg. - 400 gr. di cipolle bianche - 60 gr. di farina - 20 gr. di salvia fresca - 1,5 lt. di vino bianco secco - 2 dl. di olio di semi di girasole - 10 bacche di ginepro - 10 grani di pepe nero - 5 chiodi di garofano – sale – pepe - brodo - Come si realizza: Togliere la testa e tagliare il coniglio a metà prima nel senso del lombo poi spezzarlo ottenendo da ogni coscia quattro pezzi. Tagliare la parte anteriore, la parte del lombo ed il fegato a pezzi regolari della stessa grandezza dei primi. Mettere il coniglio così ottenuto in un recipiente e coprirlo interamente con una parte di vino (circa la metà) Aggiungere le spezie e lasciarlo marinare a una temperatura di +4 °C per almeno 10/12 ore - Esecuzione: Affettare finemente le cipolle precedentemente pelate e lavate sotto acqua fresca corrente; farle stufare in una capiente casseruola con 1/2 decilitro di olio. In questa fase di lavorazione è molto importante che la cipolla sia stufata senza fargli prendere colore bagnandola leggermente con brodo caldo. Mettere a sgocciolare il coniglio in un colino e tenere solo le 5 bacche di ginepro; infarinare accuratamente e aggiungere una presa di sale ed un pizzico di pepe. In una larga padella di ferro far riscaldare l'olio rimasto; quando l'olio è ben caldo rosolare la carne da ambo le parti fino ad ottenere un colore dorato. Con una schiumarola unire il coniglio rosolato al fondo di cipolla; scaldare l'insieme a fuoco ben vivo per 2 minuti e bagnare con il rimanente vino bianco. Aggiungere la salvia tritata e continuare la cottura mescolando continuamente per 3/4 d'ora circa.

**BOCCONCINI DI FILETTO ALLA CORRADO** - Ingredienti: 900 gr. di filetto teste o coda - 100 gr. di burro - 300 gr. di olive nere snocciolate - 2 dl. di vino rosso corposo - 2 foglie di alloro - 4 bacche di ginepro - 4 chiodi di garofano - 1 rametto di salvia e rosmarino - 1/2 dl. di sugo di carne - sale - pepe macinato al momento - Come si realizza: Prendere il filetto di bue, avendo cura di eliminare le parti laterali, ridurre la carne in tanti pezzetti della stessa misura delle olive nere; infarinare i pezzetti di carne e farli rosolare in una padella a calore vivace con il burro, le bacche di ginepro, alloro, chiodi di garofano, salvia, rosmarino, infine salare e pepare il tutto. Togliere dalla padella il filetto semicrudo e nel fondo di cottura saltare sempre a calore vivo le olive nere snocciolate; aggiungere il vino rosso e farlo ridurre leggermente, aggiungere il sugo di carne e rimettere il filetto nel composto ottenuto. Sobbollire il tutto finché la salsa si addensi.

**CAPPONE FARCITO** – (foto sotto) - Ingredienti: 1 cappone da 2 kg. ca. - 2 carote - 2 coste di sedano - chiodi di garofano - pepe in grani - 150 gr. di parmigiano - Ripieno: 200 gr. di salsiccia - 2 uova - 150 gr. di pane grattugiato - 50 gr. di burro - prezzemolo - uno spicchio d'aglio - 100 gr. di prosciutto cotto - Come si realizza: Pulire il cappone e fiammeggiarlo con cura. Preparare il ripieno lavorando in una terrina la salsiccia sbriciolata, le uova, il parmigiano, il pane grattugiato, il burro, il prezzemolo, l'aglio e il prosciutto. Regolare di sale e introdurre il tutto nel cappone. Avvolgere in un canovaccio e legare, affinché si mantenga la forma. Cuocere per due ore in abbondante brodo, completo di tutti gli aromi. A cottura ultimata togliere il canovaccio, tagliare a fette il cappone e servire con contorno adeguato.



**CAPPONE DEL VICARIATO DI QUISTELLO** - Ingredienti: 1 cappone di 2 kg. ca. - 100 gr. di sedano - 100 gr. di carote - 100 gr. di cipolle – mostarda - sale - Come si realizza: Spennare e fiammeggiare il cappone. Togliere le ali, le zampe e la testa e pulire internamente. Lavare e legare con spago. Mettere sul fuoco un abbondante pentola con acqua, sedano, carote e sale. Quando l'acqua bolle, versarvi il cappone e cuocere per due ore. Servire a cottura ultimata accompagnando con mostarda e nel periodo adatto con melograno.

**CONIGLIO AI PEPERONI** - Ingredienti: 1 coniglio da 1,6 kg. - 4 peperoni rossi e gialli - 100 gr. di olive farcite - 1 cipollina - 2 spicchi d'aglio - 50 gr. di burro - 1/4 di vino rosso - sale e pepe. - Come si realizza: Tagliare a pezzi il coniglio; tritate finemente la cipolla con l'aglio. In una teglia soffriggere il trito e aggiungere i pezzi del coniglio infarinati. Farli rosolare a fuoco vivo e bagnarli con il vino rosso. Mettere in forno a cuocere per 45 minuti circa. Intanto tritare finemente le olive e tagliare a listarelle i peperoni, che vanno aggiunti dieci minuti prima che termini la cottura.

**FILETTI DI ANGUILLA AL VINO ROSSO** – (foto sotto) - ingredienti : 2 anguille medie - ½ litro di lambrusco - ½ litro di brodo di pesce di acqua dolce - 100 gr. Di sedano-rape - olio 50 gr. Di burro – maggiorana - sale e pepe - Come si realizza: pulire le anguille e filettarle; infarinarle e farle rosolare lentamente con olio e burro. A parte ridurre in una casseruola il vino di una metà; aggiungere il brodo di pesce e far bollire per circa 15 minuti. Insaporire con questa salsa le anguille, aggiungendo la maggiorana, il pepe e il sale. Questo piatto va servito con una purea di sedano-rape cotto in pochissima acqua.



**UMIDO DI LEPRE ALLA SALSA DI LIMONE E PINOLI** - Ingredienti: una lepre di 2 kg. - 1 dl. di buon vino bianco secco - 1 dl di brodo di pollo - 450 gr. di burro - 80 gr. di pinoli - il succo di 2 limoni - scorza di un limone - sale e pepe - Come si realizza: Privare la lepre delle interiora ed appenderla per le zampe posteriori avvolta in un canovaccio in luogo fresco per tre giorni. Oppure lasciarla in frigorifero regolato a 6°C per due giorni. Spellare la lepre, asciugarla con un panno e tagliarla a pezzi. Scartare le zampe e mettere i pezzi in un recipiente (teglia o tegame) di rame stagnato. Aggiungere metà del burro a fiocchetti. Salare e pepare; dopo aver rosolato la lepre da entrambe le parti, bagnare con il vino; far ridurre a zero e bagnare con il brodo bollente. Cuocere con il coperchio, rigirando continuamente i pezzi per circa 4 ore, tenendo la fiamma bassissima ed aggiungendo, a poco a poco alternandoli, il succo di limone, il burro ed acqua tiepida. A cottura ultimata togliere la lepre dal fuoco, filtrare la salsa ottenuta e, se risultasse troppo liquida, ridurre sul fuoco. Unire i pinoli alla salsa, rimettere la lepre nella teglia ed aggiungere la scorza grattugiata del limone; far insaporire per qualche minuto. Accompagnare con polenta fresca.

**LUCCIO IN SALSA** - Ingredienti: un luccio di 1 Kg. - Olio di oliva - Sale e pepe - Uno spicchio d'aglio - Prezzemolo - Olive e peperoni sotto olio - Un cucchiaino di aceto - Come si realizza: pulire e lavare il

luccio; asciugarlo completamente e passarlo nel pane grattugiato; cuocerlo intero sulla griglia per circa 20 minuti. Preparare intanto la salsina con un bel mazzo di prezzemolo, olio e lo spicchio d'aglio intero ( che poi viene eventualmente tolto), sale, pepe e aceto. Disporre il luccio già tagliato in sei porzioni sulla pirofila, ricoprire con la salsina aggiungendo le olive ed i peperoni a listarelle.

**LUCCIO IN SALSA ROSSA** - Ingredienti: 1 luccio di 1,5 Kg. - 200 gr. Di cipolla - 1 costa di sedano - 1 carota - 4 spicchi d'aglio - ½ limone - 1 bicchiere di vino bianco - 300 gr. Di salsa di pomodoro - 100 gr. Di capperi - 100 di acciughe - olio extravergine - sale e pepe - Come si realizza: Pulire il luccio e metterlo in un tegame con acqua fredda insieme alla mezza cipolla, una costa di sedano, una carota, due spicchi d'aglio, mezzo limone, il bicchiere di vino bianco e il sale. Cuocere per circa 15 minuti terminando la cottura con il luccio non completamente cotto. Preparare la salsa mettendo in una padella l'olio extravergine, le acciughe e un trito molto fine di cipolla, aglio e capperi. Fare attenzione che l'olio non abbia a bollire e dopo circa 10 minuti aggiungere la salsa di pomodoro. Nel frattempo spolpare il luccio e unirlo alla salsa. Continuare la cottura per il tempo necessario e servire accompagnato con schiacciatine mantovane o con polenta abbrustolita.

**MOSTARDA MANTOVANA (di mele)** - Ingredienti: 1 Kg. Di mele - 400 gr. Di zucchero - 6 gocce di senape - Come si realizza: sbucciare ed affettare le mele. Lasciare in fusione per 48 ore lo zucchero. Far bollire per 5 minuti il composto così ottenuto. Friggere il tutto ancora caldo in una padella di ferro. Lasciare raffreddare e aggiungere poi la senape. Sistemare il composto in vasi di vetro sigillati.

**SELLA DI MAIALE CON MELE E NOCI** - Ingredienti: 1 sella di maiale - 200 gr. di lardo - 100 gr. di burro - 100 gr. di senape - 5 mele renetta - 20 noci - 1/2 lt. di vino bianco – rosmarino – aglio – cipolla – olio – sale – pepe - Come si realizza: Spalmare la sella con senape, sale, pepe. Coprirla con fettine di lardo sottili; metterla a cuocere nel forno con rosmarino, olio e burro. A metà cottura, togliere rosmarino e aggiungervi la cipolla, l'aglio, le mele pelate, il tutto sminuzzato e il vino bianco. Rimettere al forno per concludere la cottura. A questo punto togliere la sella, adagiarla su un piatto di portata e tagliarla a fettine; preparare una salsa, utilizzando il fondo di cottura passato al setaccio, con l'aggiunta delle noci tritate. Coprire la sella con questa salsa e servire immediatamente.

**SOUFFLE' DI CIPOLLE** - Ingredienti: 500 gr. di cipolle - 2 o 3 cucchiaini di olio - 3 uova - 80 gr. di parmigiano grattugiato - 2 cucchiaini di pane grattugiato - burro per ungere - sale - Come si realizza : Pulire le cipolle e tagliarle a fettine sottili, metterle nell'acqua per alcuni minuti, strizzarle bene e porle in una casseruola insieme all'olio. Farle rosolare lentamente, bagnandole a più riprese con un filo di acqua e un pizzico di sale. Quando le cipolle saranno diventate poltiglia bionda, passatele e raccoglietene la purea in una terrina. Aggiungere tre rossi d'uovo, un pizzico di sale, il parmigiano e mescolare il tutto. Montare a neve gli albumi, unire poi la purea. Ungere una pirofila da soufflé e cospargela di pane grattugiato. Versarvi il composto, facendo in modo di non riempirla del tutto. Cuocere in forno moderato e quando il soufflé sarà gonfiato e si sarà rassodato, servire immediatamente.



**BISCOTTI DI NONNA BRUNA** - (foto sopra) - Ingredienti: 500 gr. di farina bianca - 200 gr. di fecola - 300 gr. di zucchero - 200 gr. di burro - 3 tuorli - 1 uovo intero - 1 bustina di lievito vanigliato - 2 bicchierini di anice o sassolino - Come si realizza: Mettere la farina sulla spianatoia con la fecola, lo zucchero e il lievito. Sciogliere il burro e lasciarlo raffreddare, prima di unirlo agli altri ingredienti. Iniziare ad impastare con i tuorli l'uovo intero e il liquore. Stendere poi la sfoglia dello spessore di 1 cm. circa e ricavare dalla stessa delle forme a piacere. Cuocere i biscotti in forno a 180°C circa.

**BUDINO RAFFINATO** - Ingredienti: 300 gr. di savoiardi - 250 gr. di amaretti - 100 gr di uva passa - 100 gr. di pinoli o mandorle sgusciate - 200 gr. di frutta candita - 1lt. di latte - 5 uova intere - 5 cucchiaini di zucchero - Come si realizza: Ungere uno stampo con burro e cospargerlo di pane grattugiato. Disporvi i savoiardi tagliati a quadretti; sbriciolarvi sopra gli amaretti, la frutta candita, l'uvetta, i pinoli o le mandorle tritate. Bagnare il tutto con liquore a piacere. A parte montare le uova con lo zucchero ed aggiungervi il latte, mescolando in continuazione. Lasciare riposare quindi versare lentamente il composto nello stampo. Porre lo stampo a bagnomaria e cuocere il forno evitando che l'acqua abbia a bollire. A cottura ultimata lasciare riposare in forno per 5 minuti quindi sfornare e servire. Questo dolce può essere servito sia caldo che freddo.

**DOLCE BELGA** - Ingredienti: 1 lt. di panna - 400 gr. di zucchero - 100 gr. di cioccolato fondente - 3 uova intere - 1 bustina di vanillina - 1 cucchiaino di maraschino - Come si realizza: Foderare uno stampo col buco da budino, con 300 gr. di zucchero caramellato. In un tegame a parte, fare sciogliere i restanti 100 gr di zucchero uniti al cioccolato grattugiato, la vanillina, il maraschino e la panna. Mettere il contenuto in un mixer e unire le uova. Frullare per alcuni minuti. Versare nello stampo e far cuocere a bagno maria per 45 minuti circa.

**FAVETTE** - Ingredienti: 400 gr. di farina 00 - 1 kg. di zucchero - 4 uova - 200 gr. di latte - 1 bustina di lievito in polvere - Come si realizza: In una terrina versare la farina setacciata, lo zucchero, le 4 uova, il latte e la bustina di lievito; impastare bene e lasciare riposare l'impasto per 30 minuti circa. Formare quindi delle palline e friggerle in abbondante olio o strutto. Appena raffreddate spolverare con zucchero a velo vanigliato.

**FOCACCINE AL MIELE** - (foto sotto) - Ingredienti: 4 uova - 300 gr. di miele - 60 gr. di burro - 300 gr. di farina - 3 cucchiaini di rhum - Come si realizza: Separare i rossi dagli albumi; montare bene il burro precedentemente ammorbidito; aggiungere i rossi d'uovo, il miele e il rhum. Con un cucchiaino di legno unire la farina setacciata e gli albumi montato a neve. Imburrare e infarinare delle formine di stagnola a bordi alti. Versarvi l'impasto, riempiendo fin a 3/4 della loro capienza e infornarli a 200°C per mezzora.



**LATTUGHE** - Ingredienti: 100 gr di zucchero - 4 uova intere - 1 arancia - 1 bicchiere di liquore a piacere - 800 gr di farina - Come si realizza: Su un tagliere formare con la farina la fontana e versarvi le 4 uova intere, la scorza grattugiata dell'arancia, il succo filtrato dell'arancia, lo zucchero e il bicchierino di liquore.

Iniziare poi ad impastare il tutto, che andrà lasciato riposare per 1/2 circa. Stendere a questo punto la pasta molto sottile e con la rotella dentata ricavare listarelle a piacere da intrecciare. Friggere in olio bollente o strutto e al primo colore pescarle e passarle nella carta raccogli-unto. Disporre su un piatto di portata spolverando con zucchero a velo vanigliato.

**SALAME DOLCE** - Ingredienti: 3 uova - 150 gr. di biscotti secchi - 150 gr. di cacao in polvere - 150 gr. di zucchero a velo - 100 gr. di mandorle tritate - 100 gr. di cioccolato fondente tritato - 1 bicchierino di liquore a piacere - Come si realizza: Montare il burro con lo zucchero; incorporare uno alla volta i tuorli, aggiungere il cacao e gli albumi montati a neve. Aggiungere quindi i biscotti a pezzetti, le mandorle e il cioccolato, insieme al liquore. Amalgamare bene il composto e disporlo su un foglio di carta oleata, ricavando la forma di un salame. Porre in frigorifero per alcune ore prima di servire.

**SORBETTO AL LAMBRUSCO** - Ingredienti: 460 gr. di Lambrusco dolce - 300 gr. di acqua minerale naturale - 250 gr. di zucchero - 1 albume montato a neve - 1 scorza di limone - Come si realizza: In un tegame di acciaio versare il Lambrusco, l'acqua minerale, lo zucchero e la scorza di limone; mescolare bene e lasciare nel frigo in maturazione, per alcune ore; al termine filtrare e passare nella Sorbettiera ed iniziare la mantecazione. Quasi al termine aggiungere l'albume montato a neve ben soda con 2 cucchiaini di zucchero. Mantecare per alcuni minuti e servire immediatamente. Questo sorbetto si può conservare nel congelatore.



**TORTA DI CAROTE** - Ingredienti: 250 gr. di carote - 250 gr. di mandorle tritate - 250 gr. di zucchero - 100 gr. di amaretti - 8 uova - 1 bustina di lievito vanigliato - Come si realizza: Grattugiare le carote e tritare a parte gli amaretti. Mescolare i tuorli con lo zucchero, montare gli albumi a neve soda ed incorporarli adagio ai tuorli. Amalgamare tutti gli ingredienti, compreso il lievito, mettere in forno a 180°C per 1 ora circa. Si consiglia di non aprire mai il forno.

**TORTA DI PANE** - Ingredienti: Pane raffermo - 1/2 lt. di latte - 1/2 lt di acqua - 100 gr. di amaretti - 3 cucchiaini di zucchero - 3 cucchiaini di cacao amaro - 50 gr. di uva passa - la buccia di un limone grattugiata - 1 uovo - qualche fiocco di burro - Come si realizza: Spezzettare il pane e metterlo a bagno in latte e acqua. Lasciare macerare per un paio d'ore. Separare quindi il pane dal latte, sminuzzarlo; aggiungervi lo zucchero l'uva, il cacao, gli amaretti tritati, la scorza di limone e l'uovo. Amalgamare bene gli ingredienti e mettere il composto in una teglia imburrata e infarinata. Cospargere con qualche fiocco di burro ed infornare per 40 minuti circa. Servire fredda.

**TORTA DI RISO** - Ingredienti: 250 gr. di riso - 100 gr. di zucchero - 150 gr mandorle dolci miste a mandorle amare - 1 lt di latte - 4 uova - 1 limone - pan grattato oppure pasta frolla - 1 pizzico di sale fino - Come si realizza: Porre sul fuoco un tegame con il latte, lo zucchero e la scorza del limone grattugiata. Al primo bollore aggiungere il riso e il sale. Quando il riso avrà assorbito tutto il latte togliere il recipiente dal fuoco e lasciarlo raffreddare. Aggiungere mescolando vigorosamente i rossi d'uovo, le mandorle pelate e tritate e gli albumi montati a neve. Versare il tutto in una teglia imburata e a piacere spolverare con pan grattato, oppure foderare con pasta frolla. Passare al forno a temperatura moderata per 40 minuti circa.

**TORTA DI TAGLIATELLE** - Ingredienti: 300 gr. di zucchero - 150 gr. di cioccolato - 200 gr. di burro - 200 gr. di mandorle - 2 uova di tagliatelle sottili - Come si realizza: Grattugiare il cioccolato e tritare le mandorle mescolare il tutto in una terrina con lo zucchero. Tirare la sfoglia e tagliare a tagliolini. Prendere una tortiera di media grandezza e passare bene con il burro, iniziare quindi disponendo uno strato di tagliolini, proseguire disponendo il burro a fiocchetti e uno strato di miscela (cioccolato, zucchero e mandorle). Continuare alternando fino ad esaurimento degli ingredienti. Cuocere a fuoco lento.



### **Sagre e Manifestazioni da non perdere ...**

**Antica Fiera di Santa Margherita** - *Castellaro Lagusello - Monzambano (MN) - fine febbraio* - L'Amministrazione di Monzambano, in collaborazione con l'Associazione "Borgo di Castellaro Lagusello" (che rappresenta gli esercenti del borgo), all'Associazione Sportiva Tamburellistica "A.S.D. E.G. Pasino Castellaro" e la Coldiretti Mantova tramite il Mercato di Campagna Amica organizza l'Antica Fiera di Santa Margherita che si tiene l'ultima domenica di febbraio dalle ore 10.00 alle ore 18.00 nel borgo di Castellaro. La manifestazione fu attiva fino al primo dopoguerra ed ha radici profonde legate al mercato del bestiame ed ai giochi con la palla, un retaggio secolare che trova la sua forma moderna nel gioco del tamburello. E' con questo spirito che Castellaro Lagusello si appresta ogni anno a vivere antiche emozioni che prendono forma nella mostra della carrozza d'epoca in p.za Orlandi per proseguire poi con il mercato dei produttori agricoli mantovani di Campagna Amica, l'eccezionale apertura del giardino della Villa Arrighi con visita guidata al camminamento con vista sul laghetto a forma di cuore, passeggiate nella riserva a cura del Parco del Mincio ....per concludere con un'indimenticabile giro in carrozza nelle viuzze del borgo e, per i più piccini, l'Asino-Taxi, a cura del Circolo Pinelli di Monzambano. Non può certo mancare l'incontro di tamburello, sport tipico locale, tra il Castellaro e il rivale di sempre del Medole. Infine, l'assaggio della Torta di Santa Margherita, preparata dai ristoratori del borgo da gustare durante il pomeriggio in via Castello; il tutto coronato dai saluti del Sindaco di Monzambano e di altre autorità politiche e sociali del

territorio mantovano alle 18. Alla sera i ristoratori di Castellaro Lagusello attendono i visitatori con il menù di Santa Margherita Qui sotto è riportato il programma della manifestazione.

**Borgo in fiore a Castellaro Lagusello** - 28-29-30 aprile e 1 maggio - Castellaro Lagusello vi aspetta nei giorni 28-29-30 aprile e 1 maggio 2012 - alla tradizionale manifestazione "Borgo in Fiore" - In quell'occasione le suggestive viuzze e gli incantevoli scorci del borgo medievale si trasformano in spettacolari angoli fioriti. Uno spazio particolare è dedicato alle Auto d'Epoca, che sposano i fiori in suggestive ambientazioni. L'organizzazione è curata dall'A.S.D. Pasino Castellaro, pluridecorata società tamburellistica e dall'Associazione "Borgo di Castellaro Lagusello" che rappresenta una parte delle attività commerciali; il tutto è coordinato dall'Amministrazione Comunale. La manifestazione parte alle ore 10 del 28 aprile e viene ufficialmente inaugurata alle 16.30 con il classico taglio del nastro; a seguire, nella stupenda cornice di Villa Arrighi, di anno in anno viene proposto un interessante convegno, sulle varie argomentazioni che riguardano il territorio. Il 29 aprile alle ore 9.30 Villa Arrighi è aperta al pubblico con visite guidate al camminamento e al laghetto a forma di cuore. Presso la Torre Campanaria Info Pint organizzato dal Parco del Mincio per illustrare le mostre e organizzare visite guidate alla Riserva Naturale. Durante l'evento si potranno acquistare fiori e prodotti tipici locali nel Mercato di Campagna Amica. Per informazioni: [www.borgoinfiore.it](http://www.borgoinfiore.it)

**InCanto di Natale - Monzambano (MN)** - fine novembre - "InCanto di Natale", organizzato dalla Fondazione città di Monzambano, anima le suggestive vie dell'antico Castellaro Lagusello, Monzambano (MN) nella prima domenica d'Avvento. Oggetti e creazioni particolari sono oggetto di una piccola mostra che offre anche specialità gastronomiche del territorio. Sono presenti la ceramica a sgraffio de "La Corte dei Gonzaga" di Irma Guidorossi, il Viaggio Emozionale nel mondo creativo di "Ema", le "Raffinatezze del Palato" di Bleggio, l'Antico Mestiere dell' Incisore e della Stampa d'Arte dell' Associazione "La Forza del Segno", lo "Studio Atelier Spose" di Franca Vincenzi. Alle 12 un "Aperitivo nel Borgo" aperitivo offerto da "Strada dei vini e dei sapori mantovani". "InCanto d'avvento" è la proposta musicale dei Piccoli Cantori di Monzambano, diretti da Stefania Rossi. Poesie e brani sul Natale sono eseguiti nella chiesa di San Nicola di Myra. Al termine del concerto c'è il classico brindisi di augurio.



## Dove mangiamo ?

**Trattoria Colomba** - Via Castell 4 - 46040 - Castellaro Lagusello (MN) – tel. (+39) 037688977

**Ristorante La Dispensa** – Castellaro Lagusello – Monzambano (Mantova) - Via Castello 15 – tel. 0376-88850 - cucina mantovana, dolci fatti in casa, formaggi, lumache, pasta fatta in casa, prezzo medio-alto, salumi, zona mantova nord.

**Ristorante Hotel Antico Borgo** - Castellaro Lagusello - Via Castello Castellar 1 - tel. (+39) 037688978

**Ristorante Trattoria La Pesa** - Piazza Orlandi,2 - Castellaro Lagusello – 46040 Monzambano - MN – Tel. 0376 88901 - Tel. 0376 88920 - info@lapesa.it

**Trattoria Colomba** - Via Castello 4 - 46040 Castellaro Lagusello (MN) - **Tel:** 037688977



## Dove sostare ...

### **Aree Attrezzate – Punti Sosta – Camping Service :**

**AA – MONZAMBANO** - Area attrezzata sosta presso Azienda Agricola Giallograno, \* loc. Zerbi, immersa nel verde delle Colline Moreniche a soli 5 km. dal Lago di Garda e **1 km da Castellaro Lagusello** (rinomato borgo medievale). Info Patrizia 0376.809602 / 348.4817459. A pagamento, piazzola € 10,00/24h, elettricità' € 5,00/24h, scarico acque reflue € 5,00 (pozzetto a caduta), carico acqua potabile € 3,00, servizio accoglienza, punto informazioni, illuminazione, area barbecue, area verde (fontana, tavoli e panche), servizi igienici, doccia a gettone, annuale, possibilità di raccogliere la verdura prodotta in azienda, si cani, noleggio bici, corsi su coltivazione e potatura. GPS Latitudine 45° 23' 5,51" N - Longitudine 10° 40' 1,33" E.



**AA – MONZAMBANO** - Area Comunale attrezzata sosta sita in Via degli Alpini (200 m dal centro e vicino al parco giochi) gestita dall' Associazione Camperisti di Monzambano. A pagamento € 10.00/g, recintata con barra all'accesso, 24 posti camper 5 x 7 e possibilita' di aprire il tendalino, illuminazione, carico e scarico, bacheca informazioni, 2 manichette antincendio, allaccio elettrico - satellitare - WiFi, area verde con tavoli e panchine e barbecue, sistema di video sorveglianza 24h, max 48h (ogni 5 giorni), dal 16/10 al 31/03 solo prefestivi e festivi. Solo camper service € 3.00. Info 334.1580937. Coordinate GPS N 45°23'21.00" E 10°41'34.00".

#### **Camping/Agricampeggi/Agriturismi nel Borgo e dintorni :**

**AGRITURISMO NUVOLINO** - Via Nuvolino, 61 - 46040 Castellaro Lagusello di Monzambano Mantova - Tel.0376.809.531 - 339.616.5182 - L' Agriturismo Nuvolino è un fabbricato rurale ristrutturato nelle strette vicinanze del più bel borgo antico di Castellaro Lagusello. L'Agriturismo Nuvolino è caratterizzato da un ambiente familiare, è immerso nel verde delle colline moreniche del Garda. Tutti gli ospiti potranno godere di meravigliose passeggiate nei dintorni dell' Agriturismo.

Presso l' Agriturismo si possono degustare prodotti tipici della cucina mantovana e della cucina locale. Il salame nostrano di nostra produzione è prelibato e la pasta fatta in casa come bigoli al ragu e tagliatelle sono semplicemente deliziose. Come secondo, possiamo offrire ai nostri ospiti gustosi conigli, polli nostrani e succulenti arrosto di vitello. Il tutto decorato con dolci caserecci.

Le stanze sono 5 (camelia, primula, edera, fiordaliso e menta). Sono tutte dotate di bagno in camera con doccia, TV, frigobar, aria condizionata e riscaldamento. Quattro sono arredate in stile veneziano e una in stile liberty. I pagamenti si possono effettuare in contanti, bancomat o carte di credito. Aperto 365 giorni l'anno.

**CORTE FATTORI** - Strada Moscatello 129 - 46040 Castellaro Lagusello di Monzambano - Mantova - Tel. 0376 88913 - L'Agriturismo Corte Fattori di Monzambano mette a disposizione 5 confortevoli camere con bagno e 2 appartamenti da 4 e 6 posti letto con soggiorno, angolo cottura e ingresso indipendente; grazie all' ampiezza dei locali è possibile aggiungere posti letto a seconda della necessità. Tutti gli alloggi, (camere e appartamenti) , sono corredati di bagno privato, TV, telefono e aria condizionata. L'arredamento di Corte Fattori di Monzambano è in armonia con un ambiente di campagna, accogliente e semplice, dove i soffitti a travi si sposano ai mobili in stile. Gli alloggi hanno un nome che riporta ai fiori tipici del posto: Giglio Rosso, Ninfea,Pervinca,Primula,Bucaneve,Iris e Orchidea. Piscina, parco giochi per bambini, mountain bike, barbecue all'aperto, biancheria (lenzuola, asciugamani), tv in camera, telefono, aria condizionata, riassetto giornaliero e, naturalmente, una sana e genuina prima colazione, da gustarsi in saletta o sul terrazzo coperto, con vista sul borgo.



## **Info Turistiche ...**

Comune: tel. 0376800502

## **Fonti**

Borghi d'Italia – Camperweb – Comune di Castellaro Lagusello – Gazzetta di Mantova.

