



Accademia Gonzaghesca
degli Scalchi



Comune
di Rodigo

Luccio in bianco e con salsa alla rivaltese De.Co.



Cultura e tradizione gastronomica
del Borgo di Rivalta sul Mincio (Mantova)



Accademia Gonzaghesca
degli Scalchi



Comune
di Rodigo



La göcia par ligà li batèli

Luccio

in bianco e con salsa
alla rivaltese
De.Co.

Cultura e tradizione gastronomica
del Borgo di Rivalta sul Mincio (Mn)





Comune
di Rodigo

L'Amministrazione comunale nell'ambito di un più ampio progetto di valorizzazione turistica, economica e culturale del nostro comune, ha deciso di mettere a disposizione delle attività produttive e delle associazioni di volontariato uno strumento di promozione territoriale collegato alle tipicità enogastronomiche: la De.Co.

La Denominazione Comunale è un riconoscimento con il quale i Sindaci possono salvaguardare e valorizzare l'identità storico-culturale del proprio comune, legandola ad una produzione specifica.

La De.Co. rappresenta anche uno strumento di marketing territoriale a sostegno delle attività produttive e commerciali, con l'intento di contrastare quei fenomeni di globalizzazione che oggi più che mai tendono a omogeneizzare prodotti e sapori.

Il riconoscimento De.Co. può essere attribuito a un prodotto alimentare, a una ricetta o a un prodotto dell'artigianato e può essere proposto non solo dall'amministrazione comunale, ma anche da soggetti privati.

Per ottenere questo riconoscimento il prodotto tipico deve possedere determinati requisiti tecnici e storici e questi vanno specificati in un documento definito "Disciplinare di produzione".



Con l'adozione di questo primo "Disciplinare del luccio alla rivaltese", l'amministrazione dà il via ad un progetto di promozione territoriale in continua evoluzione, che ha già in cantiere un secondo Disciplinare legato alla produzione del Melone.

Concludo questa presentazione esprimendo la gratitudine mia e di tutta l'amministrazione comunale al nostro concittadino Cornelio Marini, segretario dell'associazione "Accademia Gonzaghesca degli Scalchi" che, grazie alla sua consolidata esperienza ha curato e diretto sapientemente la realizzazione del presente documento.

Un grazie di cuore a tutti i rivaltesi che con grande disponibilità hanno prestato la loro collaborazione, sia nella stesura del Disciplinare, sia fornendo notizie storiche e particolarità nella preparazione delle ricette del "luccio alla rivaltese".

Gianni Grassi

Sindaco del Comune di Rodigo



Accademia Gonzaghesca
degli Scalchi

L'Accademia Gonzaghesca degli Scalchi nasce e si attiva per la storia "minuta" delle genti mantovane e per la riedizione, adattando gli autentici prodotti di base al gusto di oggi, dei piatti rinascimentali. "Galeotti" sulle tavole diplomatiche dei Gonzaga, quando invitavano a Mantova regnanti e imperatori del mondo politico di quel tempo.

Le iniziative del segretario generale Cornelio Marini, condivise dal Rettore e dal Comitato Scientifico, ci portano in questa tornata letteraria sulle rive del Mincio, in una delle località rivierasche più suggestive e accattivanti, conferma avuta dalla scelta che a suo tempo fece il regista Alberto Lattuada ambientandovi, nel 1948, alcuni passaggi del film il "Mulino del Po".

La vita degli abitanti del borgo è divenuta accettabile in seguito all'opera maestosa dell'ingegnere idraulico Alberto Pitentino. Gli inizi del secolo scorso sono oggi descritti nel lavoro che il Marini ha realizzato.

Fanno premio la meticolosità dell'indagine dal punto di vista storico e la dimostrata sensibilità nell'approccio umano. Passo, dopo passo, segue il racconto della strada percorsa per arrivare alla definizione del De. Co. (Denominazione Comunale) del "luccio in bianco e con salsa alla rivaltese".

La storia non scritta, ma tramandata oralmente arriva a noi dai "si dice" che girano in Paese, ma rispondente a quanto ricevuto dalle generazioni passate e fatta propria, oggi, dalla sensibilità di chi vuol mantenere vive e offrire al turista le tradizioni del passato. Marini, paziente e meticoloso, è andato alla ricerca degli anziani, trovandoli disponibili a raccontare la loro vicinanza a quelle tradizioni.

La fortuna stavolta gli ha più che mai arriso, gli ha fatto incontrare testimoni diretti, perché nati, appunto, agli inizi del secolo scorso.

Il racconto lucido, lineare e ricco di particolari, ha magnificamente e comprensibilmente inquadrato "cosa e come" si mangiava allora grazie al luccio pescato nel fiume.

Hanno aggiunto come era vissuta la vita del tempo, certo povera, ma dignitosa, ritmata dal lento scorrere delle acque di un fiume che la storia nazionale ha gratificato di importanti avvenimenti che caratterizzarono l'inizio dell'Unità d'Italia.

I racconti sulle attività di pescatori e artigiani del tempo, come la costruzione delle barche in uso sul fiume, hanno trovato riscontro nel Museo Etnografico dei mestieri del fiume, incasellato nel borgo storico oggi largamente visitato, con il turista che lascia Rivalta solo dopo il passaggio presso la ristorazione.



Gastone Savio

Rettore dell'Accademia Gonzaghesca degli Scalchi



Accademia Gonzaghesca degli Scalchi

Richiesta di Attribuzione e Riconoscimento De.Co. del
“Luccio in bianco e con salsa alla rivaltese De.Co.”



Luccio in bianco alla rivaltese



Luccio all'aglione alla rivaltese



Luccio in salsa alla rivaltese

Rivalta sul Mincio e il suo territorio

Rivalta è un antico borgo nato nella notte dei tempi sulla riva destra del fiume Mincio, ed è situato nel territorio del Parco del Mincio a monte della città di Mantova.

Citando il sommo poeta Virgilio potremmo dire che Rivalta nasce “in quelle terre ove il Mincio di molli canneti orlato le rive in lente spire va errando”. Il Mincio, fiume emissario del lago di Garda, si sviluppa per una lunghezza di 74 chilometri attraversando le provincie di Verona e Mantova prima di gettarsi nel grande fiume Po a Governolo. Il suo percorso che è ricco di panorami incantevoli, borghi storici e terreni coltivati, si sviluppa dall'anfiteatro delle colline moreniche alla fertile pianura del Po. Nel suo lento defluire il Mincio forma nei pressi di Rivalta ampie zone umide, “*le Valli*” come vengono chiamate dalla gente del posto; oggi queste zone umide tra le più importanti dell'Italia Settentrionale

sono classificate da Regione Lombardia, Riserva Naturale delle Valli del Mincio e costituiscono una delle aree di maggiore tutela naturalistica dell'intero parco del Mincio.

Sulla costituzione di questa vasta zona umida hanno influito nel tempo le possenti opere idrauliche di Alberto Pitentino: il Mincio infatti nei secoli precedenti le opere del Pitentino era soggetto ad ampie esondazioni nelle zone di pianura, esponendo soprattutto la città di Mantova a inondazioni catastrofiche; per questo nel 1188 venne affidato all'ingegnere idraulico Alberto Pitentino l'incarico di regolare le acque del fiume in particolare intorno alla città di Mantova.

A tal fine egli realizzò una possente diga/ponte denominata “*ponte dei Mulini*” e creò tre laghi con lo scopo di regolare il fiume e di svincolarlo dall'influenza dei rigurgiti del Po in periodo di piena.

Con queste opere si rafforzò a monte dei laghi un'ampia zona umida, oggi un paradiso naturale caratterizzata da estesi can-

neti e cariceti che incorniciano e orlano le rive del fiume da Rivalta a Mantova.

La zona valliva che comprende i territori di Rodigo, Rivalta, Porto Mantovano, Curtatone e Mantova è caratterizzata anche da numerosi corsi minori che dal corso principale del fiume si dipartono nelle paludi, una fitta rete di canali che a tratti si allargano in piccoli o ampi specchi d'acqua in mezzo a una vegetazione unica nel suo genere.

È questo tratto di territorio umido che presenta le caratteristiche Floro faunistiche più interessanti. Su questi specchi d'acqua in estate regna la vegetazione galleggiante costituita da ninfee, fiori di loto, castagne d'acqua (*Trapa natans*) o Trigolo più noto come "trigol" comunemente chiamato così dai rivaltesi.



Trigolo (*Trapa natans*)

La valle ha sempre offerto grandi possibilità di reddito alle comunità rivierasche oltre alle comuni pratiche agricole. In palude nelle stagioni invernali venivano raccolte e successivamente lavorate le canne palustri per la realizzazione di stuoie, arelle e graticci che venivano richiesti soprattutto in Versilia e nel ponente ligure per la protezione delle serre di fiori. In estate veniva raccolto e lavorato la carice, usato in Toscana per la realizzazione dei fiaschi di vino, nel Trevigiano per impagliare sedie e in Francia per l'industria tessile. Questo ha permesso al borgo rivaltese una sussistenza dignitosa anche nei periodi più difficili, una vita dura ma accettabile.

Abitare nei pressi del Mincio permetteva anche di poter esercitare la pesca in forma professionale e la caccia in forma di sussistenza. Solo dopo la seconda guerra mondiale queste attività assunsero con il benessere la forma di passatempo o di sport, prima si pescava e si cacciava per sopravvivere. Pesce e selvaggina di qualità

diedero sviluppo a una eccellente ristorazione come verrà di seguito descritto. Un tipo di caccia per la selvaggina migratoria di passaggio che si sviluppò in palude era il cosiddetto "Gioco di caccia" costituito da una robusta costruzione in legno realizzata ai bordi di uno specchio d'acqua, sapientemente mimetizzata da cannicci ed erba palustre; il cacciatore dopo aver sistemato le anatre da richiamo nel laghetto, anatre vive dette "di fila" e anatre finte in legno, aspettava nella casetta guardando l'avvicinarsi del bersaglio da uno spioncino.

Alche la pesca era particolarmente fiorente data l'abbondanza e la qualità del pesce di fiume. E dove c'erano i pescatori c'era anche una abbondanza di attrezzature come le reti e le nasse, chiamate in rivaltese *bartavèi* o i *riuplan*, rete particolare per la pesca delle anguille, *al cügul*, composta da un *bàrtavel* con due ali di rete anteriori a guisa di imbuto.

Ogni pescatore sapeva rammendare le maglie delle proprie reti (*cusar li mai*) dai

buchi, o le rotture accidentali dal cerchio di legno che tendeva la rete (*sercèl*). Vi era una famiglia rivaltese che sapeva anche realizzarne di nuove, Anna Zamporetti, per il paese Nina, maestra nel saper fare tutte le tipologie di reti per la pesca di fiume con le varianti che potessero servire in occasioni particolari.

Questo mestiere è stato portato avanti poi dalla nuora, che in occasione della nascita nel 1967 della "Mostra Mercato della Caccia e Pesca e dello Sport" fece conoscere quest'arte a tantissime altre comunità.

Non si può non citare una figura fondamentale per la vita nella Valle del Mincio, (*al galafas*) Maestro d'Ascia o il calafato, Mendes Baratti e Giovanni Stocchi produttori e riparatori di *batèli e batèi*, mezzi unici per trasporto dopo il taglio delle canne e del carice nella palude, o per la caccia e la pesca.

Mani possenti e precise hanno realizzato dei capolavori straordinari per la navigazione nelle acque del Mincio tranquilla e sicura, per generazioni, e queste opere d'arte rimarranno nel tempo nei cuori di ogni rivaltese. Al territorio di Rivalta sul Mincio è riconosciuta da tempo una ristorazione di grande qualità legata proprio ai prodotti della Valle, come la selvaggina e il pesce di fiume. Ancora oggi si trovano nella ristorazione rivaltese e in quella famigliare antichi piatti, fiore all'occhiello per generazioni, che richiamano grandi personaggi del calcio e della canzone a goderne della prelibatezza. Le famiglie rivaltesi ancora oggi sono custodi gelosissimi di queste ricette appartenute un tempo al consumo delle famiglie di cacciatori e pescatori, nonostante le molte imitazioni ne vantano ancora l'unicità delle ricette originali.

Momenti storici

La comunità di Rivalta sul Mincio nel tempo ha avuto trascorsi storici molto importanti e in certi versi anche molto significativi per le epoche trascorse e gli eventi vissuti, numerosi i ritrovamenti di manufatti neolitici nelle torbiere presso Rivalta assieme a tombe galliche e romane, e resti di costruzioni oramai a volte evidenziate da arature profonde. Assai significativa è stata la scoperta nel 1905 di una necropoli etrusca a Colle Fiorito, situato a circa 2 km da Rivalta, lungo la strada che porta a Goito. Da (*Parrocchia di Rivalta sul Mincio. Studio di F. Severi*).

Grazie a questi oggetti gli archeologi sono in grado di comprendere che l'abitato di Rivalta, del quale non conosciamo né l'estensione né l'antico nome etrusco, doveva rivestire un ruolo chiave nel sistema di scambi commerciali imperniati lungo l'asse del Mincio. Con ogni probabilità parte delle merci, vino, olio, unguenti profumati, ceramiche dipinte lasciata la città-emporio del Forcello, navigavano fino a Rivalta per poi proseguire, in modi che ancora restano per noi ignoti, verso ovest fino ai centri della cultura di Golasecca. Da qui, attraverso i passi alpini, questi beni raggiungevano la loro destinazione finale, l'Europa centrale dominio dei potenti signori celtici, più che lieti di scambiare schiavi, pellicce e ambra con i ricercati prodotti mediterranei.

I reperti di Rivalta rappresentano per noi dei frammenti di storia, delle testimonianze preziose di un mondo ormai perduto e cancellato per sempre. Solo il paziente lavoro degli archeologi può riportare alla luce nuovi frammenti sepolti di questo remoto passato; è tuttavia essenziale che le

comunità locali e tutti i cittadini possano conoscere la ricchezza e l'importanza culturale del territorio in cui vivono. È questo il primo passo, infatti, per tutelarlo e valo-

rizzarlo adeguatamente».

Da (*Gazzetta di Mantova* "Non solo Forcella per gli etruschi anche Rivalta aveva un ruolo chiave").

Gli Etruschi nel mantovano avevano creato alcuni insediamenti, una necropoli e stata rinvenuta a Rivalta sul Mincio, circa 14 chilometri a nord di Mantova, durante le estrazioni di una cava di ghiaia.

Di quello che doveva essere un grande sepolcreto etrusco di seconda metà del V-inizio del IV secolo a. C., il cui nucleo più consistente è stato localizzato nel 1887 nella località di Colle fiorito sulle rive del Caldone, si conservano pochi materiali frutto di raccolte selettive effettuate tra il 1855 e il 1880.

Si suppone esistessero gruppi di sepolture topograficamente separati, ma afferenti a un solo insediamento. Oltre a fibule, perlopiù di tipo Certosa, sono state rinvenute ceramiche di tipo etrusco-padano, vasetti in vetro policromo e importazioni dall'area golasecchiana. Non mancano le ceramiche attiche, tra le quali si distinguono una *oinochos* con il corpo configurato a testa femminile (425-420 a. C.), uno *skyphos* a civetta (fine del V-inizio del IV secolo a. C.) e una *kylix* a figure rosse di inizio IV secolo a. C.



Coppa da bere chiamata skyphos con civette da Rivalta sul Mincio (Mantova)
(V sec.a.C. Foto Soprintendenza ABAP)
ABAP-Archologia Belle Arti e Paesaggio CR-LO-MN

Passata poi sotto la dominazione celtica dei Cenomani, intorno al 200 a.C., giocò un ruolo nelle guerre fra Romani e Galli. Nel 41 a.C. divenne colonia dei veterani di Cesare. La nuova distribuzione di terre colpì particolarmente i modesti possedimenti di Virgilio, nato ad Andes, in prossimità di Mantova.
(*Parrocchia di Rivalta sul Mincio Studio di F. Severi*)

La stessa Gran Contessa Matilde di Canossa aveva eretto un castello che, con quello di Volta Mantovana, costituivano la difesa nella parte alta di Mantova, ora del castello non rimane traccia, essendo stato distrutto dai mantovani credendo che la

contessa Matilde fosse morta, i mantovani assaltarono e ottennero la resa del Castello di Rivalta, poco dopo ad onta dei patti "Castrum cui dudum cupiebant funditus irrunt effringunt turres, lapides portantur ad urbem". La contessa tutt'altro che morta costrinse i mantovani alla riparazione. In rogito del 1190 trovasi scritto "aduni in burgo Civitatis Ripalta", per darci sempre più un'idea dell'importanza del luogo, in quel tempo, dopo la morte di Matilde; se ne intuisce però l'antica ubicazione perché rimangono tracce del fossato che lo circondava (*Archivio di stato di Mantova rif. 160*).

Nel suo archivio parrocchiale si trovano

sunti di strumenti che risalgono al 1020 ed un Breve del Papa Clemente III che nel 1047 conferiva a quell'arciprete privilegi speciali e sacerdoti per il culto decoroso, donde appare l'importanza di questa residenza dei Canossa e specialmente della Contessa Matilde che tanto fece per la sua Rivalta, come in rozzo latino cantò il Donizzone.

Ricordo tradizionale restò in Rivalta una cameretta della casa parrocchiale, ben conservata anche oggi, nella quale abitò Sant Anselmo Patrono di Mantova, il dottissimo e strenno difensore dei diritti della chiesa come Direttore spirituale della Contessa Matilde, indi Vescovo di Lucca,

e nuovamente gli ultimi anni della sua vita alla Corte dei Canossa soggiornando gran parte a Rivalta. (*Rodigo Cronistoria (1050-1866) di Don Giacomo Capitanio*).

Di certo Rivalta con il suo confine naturale - il Mincio - nei secoli scorsi è stato un luogo strategico e funzionale agli eserciti di mezza Europa che si sono succeduti anche a Mantova.

Sul fatto che a Rivalta nell'attuale Villa Arrivabene vi fosse anche la residenza principale pro-tempore del Duca di Vendome viene data per certa dallo stesso storico che cita un episodio particolare della campagna mantovana dell'esercito delle due Corone.

Nel Trattato "Istoria D'Europa" scritto da Giuseppe Di Rosa e pubblicato a Napoli nel 1753, al terzo Tomo vengono descritti i fatti d'arme che videro contrapposti gli eserciti alleati Franco-Spagnoli denominato Esercito delle due Corone e l'esercito imperiale alemanno Asburgico; gli eserciti, dopo la presa di Cremona del 1702 da parte dei Franco-Spagnoli espansero sul territorio mantovano il loro teatro di guerra.

In tale contesto nel 1701 il Duca francese Luigi Giuseppe di Borbone Duca di Vendome venne nominato dalla Corte di Francia di Luigi XIV Comandante dell'Esercito delle due Corone. Rivalta e il suo territorio, scrive lo storico, fu il quartier generale del Duca di Vendome ai tempi dell'assedio alemanno di Mantova. Il Comando del Campo di Rivalta comprendeva 34 battaglioni di Fanteria, dei quali 5 battaglioni spagnoli, 57 squadroni di Cavalleria e Dragoni, 6 mila cavalli e 20 mila fanti. Ci comunica inoltre Di Rosa: "Il Duca aveva di più un Ponte sul Mincio per comunicare con Mantova, che non era distante più di un miglio da Rivalta verso dove quel fiume imbrocca nel lago quella città; alla testa di quel ponte fu posto un corpo di fanteria e di cavalleria". Da altre testimonianze sappiamo che quel ponte metteva in comunicazione Rivalta con la strada per Soave nel tratto del Mincio attiguo alla attuale corte Molinassa e sappiamo pure che questo ponte sul Mincio a Rivalta compare anche nelle guerre Risorgimentali insieme ai ponti di Borghetto e di Goito.



Luigi Giuseppe di Borbone, Duca di Vendome

Essendo così vicine l'armata Alemanna che assediava Mantova e l'armata delle due Corone ed essendo passato il Duca di Vendome ad alloggiare in un palazzo di bella veduta sul lago (Rivalta probabilmente si affacciava su una palude con molta più acqua di oggi e potevasi già considerare lago - n.d.r.), il principe alemanno Eugenio (Eugenio di Savoia feldmaresciallo al servizio di Leopoldo I d'Asburgo) fece il disegno di sorprenderlo e di farlo prigioniero. La congettura di questa ardua impresa fu fatta da due disertori e da un ragazzo che frequentava il palazzo e ritenutala possibile il principe l'accettò e fece preparare 15 battelli destinati a imbarcare 200 uomini con altri 50 della compagnia Guttenstein e sotto la direzione del tenente colonnello Marchese Davia il quale era sempre pronto a imprese che avevano dello straordinario.



Villa Arrivabene Valenti Gonzaga di Rivalta sul Mincio

Dopo aver preso le misure necessarie si imbarcò con i soldati nella notte antecedente l'11 giugno del 1702 e dal lago di Mantova, nascosto tra le canne fittissime che stavano lungo la riva, si accostò a Rivalta dove era il quartiere generale del Duca di Vendome e il cui palazzo era sito alla testa di quel villaggio, sopra a una altura che domina il lago e con un dolce pendio verso il fiume.

Davia sbarcò a terra con un distaccamento dei soldati e subito si trovarono davanti a un corpo di guardia di 10 uomini comandati da un sergente, che erano lì per impedire che si tagliassero certi bellissimi alberi che il Duca di Mantova desiderava conservare. Il marchese Davia aveva l'ordine di non usare armi da fuoco ma di sorprendere la guarnigione e ammazzarla con le armi bianche; la sentinella accortasi della gente che veniva dal fiume gridò: "Chi viva?".

Gli alemanni risposero che portavano alcuni ammalati da Mantova e nello stesso istante il marchese Davia fu sopra di essa e la neutralizzò senza strepito; dopo di che marciò con il suo distaccamento verso il palazzo per sorprendere il Duca insieme al signor intendente Bouchu alloggiato anch'esso nel palazzo.

Davia non era lontano dal palazzo che 80 passi, quando uno della sua truppa dimenticandosi dell'ordine ricevuto sparò due colpi in direzione della seconda sentinella ammazzandola.

Sentiti gli spari gli altri alemanni sulle barche cominciarono a sparare verso il palazzo; le scariche allarmarono immediatamente il campo e la guardia di Vandome che dato l'allarme a colpi di tamburo richiamò il reggimento di Dragoni di Seneterre, i Granatieri di Savoia e il picchetto di comando del Marchese di Estrada.

Davia vedendo che l'attacco era scoperto si precipitò da dove era venuto, scansando il fuoco di 20 cannonate.

D'altronde il disegno di Davia risultò chimerico dato che il palazzo ove abitava il Duca di Vendome era circondato da un fosso pieno d'acqua e nulla avrebbe potuto la sua forza contro un reggimento di Dragoni e molta altra

cavalleria; oltre a ciò nel palazzo abitavano più di 100 domestici i quali si sarebbero sicuramente battuti non solo contro i 15 alemanni del manipolo ma anche con quelli rimasti sulle barche.

Il disegno del Principe Eugenio si rivelò vano anzi, finì meno peggio di quanto verosimilmente avrebbe potuto finire, cioè con la morte di tutti gli attaccanti (*Ricerca storica Luigi Zappavigna*).

Altro momento storico di una certa importanza, fu la presenza del Maresciallo austriaco Josef Radetzky.

Questo in relazione a un fatto d'arme che ebbe luogo il 30 maggio 1848 dopo pranzo a Belgiardino, piccolo luogo tra Gazoldo e Goito, ove gli Austriaci che tentavano di aprirsi un varco per Goito, furono respinti dai Piemontesi.

Il Maresciallo si rivelò ostinato a voler assaltare le posizioni di Goito, in quanto certo che il corpo Austriaco accampato sopra Goito era formato da 16/17 mila uomini con trenta o al più quaranta cannoni, in più perché era a conoscenza che il medesimo corpo sarebbe stato ingrossato di altri 8/9 mila uomini giunti da Verona in Mantova.

A seguito di questo ampliamento, il grosso dell'esercito Austriaco si è trovato accampato tra Goito e Gazoldo sull'ala sinistra di Ceresara.

La stessa notte Radetzky prese alloggio in Rivalta nella casa Genesi, il Conte Auersperg nella casa del Conte Arrivabene.

Avevano un seguito di 7/8 mila uomini che vi erano giunti poco dopo le sei pomeridiane, appena compiuto il fatto d'arme di Curtatone e Montanara, del 29 maggio 1848.

(Supplemento al n. 191, della Riforma di Lucca 4 giugno, tratto dal giornale ufficiale della Provincia di Mantova "L'Eco del Po" stampato a Bozzolo il 31 maggio 1848, pag. 275).

Il luccio (Esox lucius)

Il luccio è un pesce d'acqua dolce appartenente alla famiglia Esocidae dell'ordine Esociformes, caratterizzato dalla bocca a becco d'anatra, dotato di denti robusti e acuminati, e un qualcosa di simile addirittura anche sulla lingua. Il luccio è un vorace predatore che si ciba, oltre che di altri pesci, anche di rane e uccelli acquatici di piccole dimensioni, può arrivare a pesare 20/25 kg.

Essendo piuttosto aggressivo è difficile da allevare, viene pescato tra maggio e gennaio e in cucina è molto apprezzato (in particolare quella Lombarda) per la carne soda, chiara e magra. Un elemento nega-

tivo sono le numerose lische difficili da rimuovere, se non fatto da mani abili ed esperte come quelle delle donne rivaltesi, ricavandone dei piatti di luccio in salsa di assoluta eccellenza. In altre parti si cucina fritto o al forno, o in forma di polpettine spesso passate al setaccio per eludere le tante lische sottilissime e una particolarmente noiosa a forma bifida.

Uno dei detti più popolari che fanno da sfondo alla tradizione gastronomica locale è "al lös in camisa e tenca in tàbar", questo a significare che il luccio esprime le proprie qualità organolettiche nel periodo primaverile ed estivo. Diversamente dalla tinca che è preferibile in inverno.

Il luccio nella Storia

Già al tempo dei Romani tra il cibo ricercato, vi era il pesce e la selvaggina di fiume, in particolare il luccio era molto apprezzato, ne parla Columella in "De l'agricoltura" che tra gli altri anche Plinio definiva molto pregiato e che andava pescato preferibilmente tra i due ponti del Tevere.

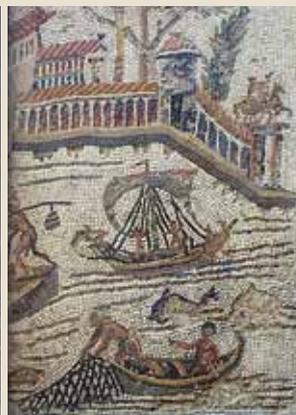
(Accademia Nazionale Virgiliana, pag. 82, La cultura alimentare e l'arte gastronomica dei Romani).



Museo archeologico di Napoli



Konstantin Stoitner, 1863



Roma, Santa Maria in Trastevere

Nell'Abazia di San Benedetto in Polirone, nella distribuzione della cibaria nel tempo capitolare, sia del pranzo che come della cena, principiando il Venerdì 16 Aprile 1723 veniva servito come pietanza ai monaci presenti "bulbaro all'acqua e luzo in brazole".

(Cucina di Principi e di popolo) di Gino Brunetti (Don Costante Berselli).

Ernst Nowak (1851-1919)



La cultura Monastica ha traslato nel tempo tutti i saperi legati all'agricoltura con il recupero tramite le bonifiche, l'allevamento con la produzione di formaggi e salumi e i mangiari secondo le peculiarità dei territori.

Abazia di San Benedetto in Polirone



San Francesco vivendo di mendicizia accettava ciò che gli veniva dato, ma Francesco aveva anche un piatto preferito: il pasticcio di gamberi. Amava anche il luccio, un pesce d'acqua dolce, che mangiava tutte le volte che l'occasione si presentava.

PASTICCIO DI GAMBERI E LUCCIO DI SAN FRANCESCO

(Ricetta adattata al gusto contemporaneo)*

Ingredienti per 6 persone

500 g filetti di luccio

200 g di code di gamberi sgusciate

2 cipolle tagliate a dadini

2 spicchi d'aglio tritati

Mezzo bicchiere di vino bianco secco

Mezzo bicchiere di panna

6 uova intere

1 cucchiaio di erba cipollina secca

1 cucchiaio di dragoncello secco

2 cucchiari d'olio d'oliva

Sale e pepe nero

Cuocere per 3 minuti la cipolla e l'aglio nell'olio d'oliva caldo. Quando la cipolla è trasparente, aggiungere il vino e cuocere per altri 3 minuti. Unire i filetti di luccio tagliati a pezzettini.

Cuocere il tutto per altri 2-3 minuti.

Togliere dal fuoco, salare e lasciare raffreddare.

Nel frattempo sbattere le uova, aggiungere la panna e le erbe, il sale e il pepe. Schiacciare il luccio con la forchetta e unirlo alla composizione di uova.

Aggiungere le code di gamberi intere crude.

Mescolare accuratamente tutti gli ingredienti.

Foderare uno stampo rettangolare con carta da forno, versarvi il composto e cuocere per 35-40 minuti in forno già caldo a 200°C.

Lasciare intiepidire e servire lo sformato tiepido o freddo tagliato a tranci e accompagnato da una piccola insalata di foglie verdi miste.

Nella ricetta originale c'erano anche delle noci e pangrattato, ma trovo il gusto difficile per i palati odierni. (LM).

Da Sapere per capire (La Nuova Bussola Quotidiana)

Pasticcio di gamberi e luccio di San Francesco



San Francesco intercede presso la Madonna per la città di Mantova, palazzo Ducale, Mantova



Quirijn Van Brekelenkam, 1661



Il luccio nella gastronomia mantovana

La signoria dei Gonzaga di Mantova era sinonimo di lussuosi banchetti, sia per la ricchezza del tovagliato che per i maestosi allestimenti; la sontuosità dei piatti elaborati ad opera del Capocuoco Ducale Bartolomeo Stefani e da operosi sotto cuochi; vi erano garzoni e guatteri che lavoravano settimane pur di preparare eventi principe-

sci. Fu il Duca Vincenzo I, che venne ad accrescere i dettagli della tavola e il numero delle portate, fino a raggiungere la fastosità mai vista prima per l'abbondanza e la realizzazione di piatti atti al godimento degli ospiti per la peculiarità dei cibi. Il Duca amava le portate realizzate con il pesce che si catturava nel Mincio, tra cui il luccio era alla grande il preferito.

Luccio.

DEue il Luccio esser di Fiume , ouero di Lago buono, e non-paludoso ; frà tutti i Pesci, questo dà buon nutrimento ; Di questi i Cuochi ne possono fare molte viuande; cotti in bianco, seruiti cō oglio, succo di limone , e verdure : nello spiedo lardati con angioie, e seruiti con salsa di capparini , code di gambari , zucchero , & aceto rosato; se ne fanno bragiolette mes-



Bianco mangiare di polpa di Luccio -
HAuerai Lucci grossi, cotti in bianco nell'acqua schietta, pigliando sei libbre di quella polpa, caualate tutte le spine, la pestarai nel mortaro, pesta che farà, la stemprarai con vna Libra d'acqua rosa, & vna de gelfomini, aggiungendoui 2. libbre d'amido stemprate in quatro libbre di latte, e s'è Vigilia in libbre tre d'acqua, metterai il tutto in vn vaso ben pulito al fuoco, mescolando sempre con spadola, perche è pericoloso; quando farà à meza cottura, vi porrai vna libra, e meza di zucchero fino, con vn grano di muschio macinato, cotta che farà, lo leuarai dal fuoco, gettandola in piatti d'argento, o di maiolica, e non in stampe.



Bartolomeo Stefani dal suo libro "L'arte del ben cucinare", 1662

Questa è la ricetta che più si assomiglia a quella del luccio in bianco alla rivaltese, sempre tratta dal libro scritto nel 1662 dal Capocuoco Ducale Bartolomeo Stefani, molto simile nella preparazione, anche se qualche passaggio ora non viene più realizzato per l'innovazione delle tecniche di cucina.

Anche per la presentazione ancora oggi nelle famiglie rivaltesi è gradita la maiolica o la ceramica bianca.

Bartolomeo Stefani, cuoco bolognese al servizio della corte dei Gonzaga a Mantova, pubblicò nel 1662 "L'Arte del ben cucinare et instruire i men periti di questa lodevole professione dove anco si insegna a far Pasticcii, Sapori, Salse, Gelatine, Torte e

altro" dedicato al Marchese Ottavio Gonzaga".

Nei fantastici banchetti si evidenzia, fra le innumerevoli portate, il consumo elevato del pesce di fiume; tra queste alcune ricette dedicate al luccio realizzate in vari modi.

Tenche grosse del Lago di Garda a potaggio cotte in vin dolce con oglio buono e con speziarie di Venezia cucinarai in vasetto polpettine di luccio fatte con diligenza acciò siano tenere se le soffocarai in buriro, o panna di latte saranno meglio, riaggiogendovi pezzetti di cardifarfatti, in un altro vasetto bragiolette anco di luccio con una salsa sopra d'angioie, sugo limoni, capparini e pignoli.

Un Pasticcio fatto in forma di Nave con li suoi Marinari fatti pasta, il Pasticcio pieno di miglioramenti del Lago di Garda tartuffole, milze di luccio, torsi di cardo, fondi di carcioffo e altri ingredienti con le solite speziarie, ed intorno alla Nave la sua spuma di mare fatta con chiare d'ova e smaltino.

(Bartolomeo Stefani dal suo libro L'arte del ben cucinare, 1662 stampato a Mantova).

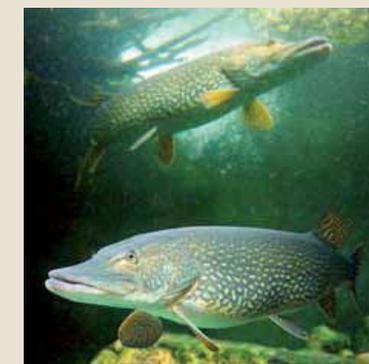
Da "Liste di vivande per banchetti" Nota per il passaggio da Mantova dell'Infanta di Spagna sposa dell'Arciduca Leopoldo D'Austria - 1765 II^a Lista delle provvisioni occorrenti per la stazione di Mantova al caso che l'arrivo cadesse in giorno di magro. La spesa iniziava con 100 libbre di carpano e 200 libbre di luzzo e ecc.

(Cucina di Principi e di popolo) di Gino Brunetti (Don Costante Berselli).

La carne del luccio mischiata a quella del tonno in salamoia era usata per fare salsicce di magro aromatizzate al finocchio; queste erano insaccate in un budello. I dorsi di storione e di luccio di grosse dimensioni erano trattati con il sale e a volte leggermente affumicati; erano venduti con il nome di "brisavoli o schinali".

Storie di cibi e banchetti nei carteggi Gonzagheschi, Fondazione Palazzo Te.

Storioni dell'allevamento mantovano "Naviglio" Maglio di Goito (Mantova).



Il luccio in bianco e in salsa alla rivaltese.

Da sempre in quasi in tutte le famiglie di Rivalta sul Mincio, il consumo del pesce d'acqua dolce proveniente dal "suo" fiume era un uso quasi giornaliero, soprattutto fra le numerose famiglie di pescatori.

Anche la gran parte della ristorazione rivaltese ne ha fatto un grande utilizzo puntando su eccellenti piatti che avevano anche la particolarità di esaltare le proprietà gustative delle varie tipologie di pesce che si pescavano in queste acque. Altro elemento da non sottovalutare era la capacità di chi operava ai fornelli di conoscere e applicare svariate tecniche di preparazione, arrivando a cucinarlo in modo veramente straordinario. A questo va aggiunto un altro fattore che consideriamo importante, ovvero la comodità di avere sempre il pesce fresco e di qualità eccellente. È risaputo che in quasi tutta la provincia si è soliti preparare la ricetta del luccio in salsa o in salsa verde. A Rivalta oltre che il luccio in salsa vi è anche una ricetta unica originale rivaltese, quella del luccio in bianco alla quale nel tempo si è riscoperta quella denominata "all'aglione". Queste ricette, per tradizione, vengono tramandate verbalmente da generazioni, da madre in figlia. Poiché le carni del luccio erano considerate meno pregiate di quelle di altri pesci come il branzino o il persico reale, la salsa doveva dare gusto e sapore anche se, a volte, si potevano riscontrare piccole varianti legate alla soggettività di ogni famiglia, il risultato comunque era sempre di un piatto di straordinaria eccellenza. Uno dei momenti che maggiormente caratterizzavano lo scorrere delle stagioni in riva al Mincio era la ricorrenza del mercoledì delle ceneri. Il primo giorno di Quaresima,

infatti Rivalta sul Mincio diveniva la meta di tantissimi buongustai provenienti anche da altre province, perché per il borgo rivierasco questa ricorrenza era una festa al pari di tutte quelle segnate in rosso nel calendario. I pescatori infatti quel giorno non lavoravano. Lavoravano "invece" le cuoche o meglio le donne delle famiglie e anche ovviamente gli staff delle cucine dei vari ristoranti, trattorie e osterie. A tal proposito la storia culinaria rivaltese dove il luccio in salsa e in bianco era senza ombra di dubbio il piatto principe ricorda locali come: Trattoria Mincio di Goldoni Ildebrando poi Valenti Lina e Nella (Le More), Osteria da Ardemia Agosti, Ristorante dell'Angelo di Ostini Alberto, Trattoria al Pescatore di Giuseppe Battista Pezzini, Ristorante Da Biondo, Hosteria del Mincio di Gino Coffani. Come pescherie e commercio all'ingrosso di pesce; la ditta Pezzini Gino e la ditta Pezzini Giuseppe Battista. In attività oggi la Pescheria Millepesci di Eleonora Pezzini e Paolo Fornari e la Pescheria Lanfranchi con il Ristorante alla Coccia Volante.

Il successo della festa denominata "Festa dal pes" (Festa del pesce) e ancor più di questa tradizione legata al pesce d'acqua dolce è sempre stato uno dei segreti custodito gelosamente da tutta la comunità rivaltese. L'asso nella manica, per i pescatori e commercianti locali, era la qualità superiore del pesce pescato. Altro aspetto non secondario su questo versante fu l'intuito con il quale riuscirono ad eludere una nota fastidiosa olfattiva di fango con un semplice stratagemma naturale: l'utilizzo dei casoni in legno comunemente chiamati "bürc" all'interno dei quali ponevano il pesce pescato prima della vendita. Andando

nel particolare di questa tecnica adottata solo a Rivalta sul Mincio, essa consentiva di tenere in viva il pesce in una cassa di legno. Una cassa rettangolare di un metro per due, particolarizzato da feritoie di circa un centimetro di altezza e per tutta la lunghezza della cassa, in tutte le facce, tranne quella superiore, che ospitava un portellone. Un portellone che permetteva di togliere e mettere il pesce comodamente per poi riprenderlo passati due o tre giorni con una guada apposita.

Cosa diversa nel caso delle anguille che venivano messe sempre all'interno della cassa ma in taluni casi libere e in altri in un carniere di rete. Oltre al luccio è giusto ricordare, parlando di pesce d'acqua dolce in questa porzione del territorio mantovano, pesci come il branzino di fiume, il pesce persico reale, l'anguilla, la tinca, e il pesce gatto. Anche questi spesso venivano

preparati con le stesse salse.

Da un'indagine fatta nel 1971/72 (Mantova a Tavola) condotta da Renzo Dall'Ara e Emilio Fanin, due giornalisti mantovani, in assoluta libertà hanno realizzato una panoramica gastronomica attenta e precisa dei piatti che caratterizzano i mangiari mantovani, realizzando un importante documento come patrimonio della cultura mangereccia mantovana.

Dall'Ara ne scrive del ristorante Dell'Angelo di via Turati, 4 di Rivalta sul Mincio, tra le seconde portate "luccio in salsa o in bianco", la cosa non sorprende i rivaltesi perché era cosa comune la preparazione del luccio in bianco, spesso portata che seguiva il rituale del mangiare di magro, per il periodo di quaresima o per la Vigilia di Natale.

In data 3 aprile 2013, la Giunta Regionale della Lombardia ha inserito le ricette "luc-

Cartolina rivaltese con "bürc" in acqua con all'interno il pesce in viva



cio in bianco alla rivaltese” e “luccio in salsa alla rivaltese” nell’*Elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Lombardia*.

Informatori

Giuseppe Ostini. Albergo e Ristorante Dell’Angelo, via Turati 4, Rivalta sul Mincio.



Ostini Alberto al bar del Ristorante Albergo dell’Angelo

La Famiglia Ostini proveniente dal Comune di Goito si stabilisce a Rivalta sul Mincio negli anni Sessanta, precisamente nell’ottobre del 1963, rilevando l’attività del Ristorante Dell’Angelo con annesso albergo, in via Turati n 4.

La tipologia di conduzione era di tipo familiare con gestione dei signori Ostini Alberto e della moglie Massolini Enrica, coadiuvati da tutta la famiglia a partire dal papà Ostini Guerrino che si occupava prevalentemente delle gestioni di bevande e vini, e dalla moglie Bonis Rosa addetta alla cucina con la nuora Enrica e dai fratelli Giovanni e Giuseppe al servizio ai tavoli e al Bar.

Oltre alla ristorazione tipica del contado rivaltese vi era la possibilità di pernottamento per i forestieri di passaggio, che venivano nel mantovano per motivi di lavoro,

dando loro l’opportunità di assaggiare, come del resto per la clientela occasionale, piatti della cucina tipica locale.

Un ricordo molto presente in Giuseppe Ostini è quello di una giornata molto speciale vale a dire quella della “*Festa dal pes*” (Festa del pesce) che avveniva il mercoledì delle ceneri. Tutti i ristoranti di Rivalta sul Mincio, per una consolidata tradizione, diventavano il punto di riferimento degli appassionati delle specialità tipiche del borgo che si ritrovavano in tale contesto sicuri di trovare dei piatti di assoluta eccellenza basati su ricette che esaltavano i sapori più variegati del pesce di fiume, alimento particolarmente gradito per la sua bontà. Tra le varie ricette a rivestire il ruolo di protagonista assoluto è quella del luccio preparato con la metodologia rivaltese che si traduce in bianco o in salsa.

I piatti presentati in menù

Antipasti: Salumi casalinghi.

Primi: Trippe in brodo alla mantovana, agnoli, tagliatelle, risotto con il pesce.

Secondi: luccio in salsa o in bianco, anguille ai ferri, misto di tinca, carpa e pesce gatto.

Vini: veronesi.



Lo staff di cucina e sala dell’Albergo dell’Angelo, anno 1963

Ricetta del luccio in bianco

Realizzare un brodo ristretto di verdura con cipolla, sedano, carota, uno spicchio d’aglio, pepe in grani, sale e un limone tagliato a metà e lasciato con tutta la buccia. Al bollore introdurre il luccio ben pulito preferibilmente maschio (*ciàvin*) di media struttura di kg 1-1/5, dopo alcuni minuti per sapere la perfetta cottura, controllare sulla schiena del pesce che si stacchi perfettamente la lisca, lasciare raffreddare nello stesso brodo. Una volta raffreddato togliere la testa e la pelle, staccare la polpa partendo dalla parte alta della schiena, con attenzione alle lische molto fitte, ve ne sono di particolari specialmente nel luccio detta lisca bifida. Una volta staccata la polpa e ben controllata evitando di sbriciolarla troppo, metterla in un contenitore con bordi alti di vetro o di ceramica, condirla

con sale, pepe macinato fresco, olio di oliva extravergine del lago di Garda o simile comunque delicato, una grattugiata di noce moscata a piacere. Aggiungere 2 ore prima di portarlo in tavola una grattugiata di formaggio Grana Padano a piacere.

Ricetta del luccio in salsa

Per il luccio lo stesso procedimento di cottura, poi procedere con la preparazione della salsa, versare in un tegame un ottimo olio extravergine d’oliva, aggiungere delle acciughe dissalate, lavate e ridotte a filetti, mescolando delicatamente finché non saranno sciolte, aggiungere della cipolla, farla rosolare per bene, poi peperone verde, carote e prezzemolo e un cucchiaino di triplo concentrato, versare la salsa una volta bollente sulla polpa del luccio, da consumare dopo un paio di giorni.

Giuseppe Pezzini: commercio pesce ex Trattoria al Pescatore, oggi in pensione.

Giuseppe, per gli amici *Gago*, classe 1937 di Rivalta sul Mincio, dai genitori Aldo Pezzini classe 1912 e da Onoria Gelati classe 1914, ha una sorella Gabriella e fratello più giovane Prof. Enrico nato a Rivalta classe 1943, Giuseppe è coniugato con Graziella Gamba, hanno avuto due figlie Antonella e Eleonora.

La Famiglia Pezzini commercia pesce fresco fin dai primi anni del 1900, attività avviata dal nonno Giuseppe Battista Pezzini, classe 1885, con la moglie Belletti Virginia classe 1890 per il commercio di pesce d’acqua dolce fresco di giornata con vendita diretta alle famiglie, con i mezzi che a quei tempi permettevano un’attività



Giuseppe Battista Pezzini

di vendita casa per casa. Giuseppe, ricorda un po' commosso che il papà Aldo, partiva al mattino prestissimo, con un'enorme bicicletta dotata di due portapacchi, carica con 15/20 kg di pesce appena pescato e che doveva essere venduto il più presto possibile. Quando tornava a casa verso le due o tre del pomeriggio, vedeva un uomo stremato dalla fatica d'aver pedalato tutto il giorno, senza mai potersi fermare a bere in una osteria, per non vanificare il guadagno di una giornata.

Giuseppe affianca l'attività commerciale all'ingrosso avviata con il padre Aldo chiamato dagli amici *Betino*, scomparso alcuni anni dopo, l'attività era piuttosto fiorente e molto impegnativa per una persona sola visti gli importanti quantitativi di pesce che ogni giorno i pescatori rivaltesi erano soliti conferire. Il pesce infatti doveva essere rapidamente posto sul mercato. Da qui nasce la decisione di appoggiarsi ad altri grossisti, ampliando così la rete di vendita e la rapidità della stessa. La vendita e il commercio di pesce fresco pian piano ha potuto contare sull'innovazione. Scom-



parvero le tradizionali bancarelle, per dare posto ai primi costosissimi furgoni attrezzati e refrigerati, e da qui l'acquisto di questi nuovi strumenti, in virtù del fatto che nel tempo la richiesta si allargava, favorendo la vendita al minuto nelle piazze mercatali e all'ingrosso in tutta la provincia mantovana di pesce di fiume.

Tra i rivenditori più importanti senz'altro la Famiglia Lodi di Castel d'Ario, mentre la clientela era composta in una buona parte dagli addetti della ristorazione, che nei loro menù puntavano soprattutto alla cucina tipica mantovana a base.

Certamente ogni attività ha la sua porzione di *"arte"* che deriva dalla conoscenza e dalla pratica del sapere usare l'ingegno. Quando la conservazione del pesce può essere elemento di qualità del prodotto venduto e va effettuata non per un tempo prolungato, quindi per conservare il pesce sempre nelle migliori condizioni, si adottava il sistema denominato *"al tagnar in viva"* (tenere in viva) con l'uso della tecnica antichissima del *"bürc"*. L'uso del *"bürc"* tecnica questa che tra le altre cose contribuiva a rendere più gustoso il pesce.

La grande capacità di ritirare il pescato fresco di tutti i giorni non è di facile pratica, oggi si è aiutati dalle attrezzature che seguono la catena del freddo e del surgelato,



Anno 1970. La consegna del pesce "Il momento del peso della tara". Giuseppe Pezzini (Gago), Aldo Pezzini (Betino), Albino Bresciani (pescatore)

*"Bürc" in legno
prodotto artigianale
rivaltese*



immaginiamoci allora, dove le attrezzature erano piuttosto scarse o inesistenti, e comunque non certo con la comodità dei giorni nostri.

Questa pratica originale, veniva posta in essere in particolare per alcune tipologie di pesce che richiedevano di essere mantenute in vita più a lungo possibile dopo averlo pescato, anche per alcuni giorni. In definitiva tale comportamento da necessità si trasformava in virtù.

Parlando di questa particolare pratica, già citata in precedenza, solo a Rivalta sul Mincio i commercianti di pesce fresco di acqua dolce mettevano in uso, *"il tenere in viva il pesce"* per un tempo che solo l'esperienza suggeriva; il tutto in virtù delle stagioni e delle dimensioni del pesce pescato. La tinca, il pesce gatto e l'anguilla, nei loro sapori, potevano avere una leggera nota di fango, questo toglieva il valore della qualità e quindi del prezzo.

L'ingegno e la conoscenza diventavano fondamentali nell'usare una particolare cassa di legno dove veniva lasciato il pesce

in acqua corrente, che consentiva di perdere, naturalmente il sapore indesiderato. Per via di questa particolare decantazione, le carni acquistavano un sapore molto più delicato, aspetto questo molto gradito dai buongustai.



Nella foto 1953/54: Emilio Savazzi, Alessandro Tomaselli, Aldo Pezzini, Fausto Savazzi

La famiglia Pezzini oltre alla vendita di pesce, nel 1919, ha aperto la "Trattoria al Pescatore", gestita dal nonno Giuseppe Battista Pezzini con la collaborazione in cucina della moglie Belletti Virginia e

di sua sorella Belletti Maria nonché della nuora Noria Gelati. Vicino all'entrata vi era un piccolo distributore della Petrol Caltex e di fronte la stazione tranviaria, oggi casa della famiglia Tomaselli.



Belletti Virginia e Belletti Maria le premiatissime cuoche della Trattoria Al Pescatore di Rivalta sul Mincio



La "Trattoria Ristorante al Pescatore" è di fatto a conduzione familiare. Divenne presto meta di molti appassionati di cucina casalinga a base di pesce di fiume, preparato in svariati modi abbinato a salse particolari. Grazie a questa scelta commerciale a Rivalta si ritrovavano tantissimi estimatori di questa cucina sia del mondo della musica

che del calcio e del mondo del cinema. La "Trattoria Ristorante al Pescatore" chiude negli anni '80, Giuseppe prosegue l'attività come commercio ambulante con la moglie Graziella fino al raggiungimento della pensione. Prova di piatti di così grande pregio sono parecchi premi ricevuti tra cui nel "Concorso della Cucina Mantovana", premiati con il:



Diploma
di piatto eccellente
conferito al

Ristorante "AL PESCATORE" Rivalta
Titolare Sig. Giuseppe Battista Pezzini
Luccio in salsa

Mantova, 15 ottobre 1963

Riconoscimento conferito dall'Ente
Provinciale per il Turismo di Mantova

Oggi è la figlia Eleonora con il marito Paolo Fornari a portare avanti l'attività con grande dedizione mantenendo inalterata la prestigiosa tradizione della Famiglia Pezzini.

"Gustoso pesce e vino inebriante Rivalta dona al suo viandante"

LA RIMA È STATA DEDICATA AL PAESE DA UN TURISTA BUONGUSTAIO NEL PRIMO GIORNO DI QUARESIMA, FESTA DELLE CENTO MANIERE DI CUCINARE E DI GUSTARE IL PESCE

SCOPERTE GASTRONOMICHE IN PROVINCIA

Luccio con olio e formaggio tipica specialità rivaltense

Hanno apprezzato tra gli altri Alberto Lattuada, Carlo Del Poggio, Zeno Colò, Consalvo Sansi e il compianto Tazio Nuvolari

Una cena è in vista: si preparano le varie specialità rivaltensi.

La gastronomia mantovana è delle più varie. Accanto ai piatti fortissimi come potevamo essere i gnoli, tortelli o risotto alla piola i mantovesi esultano talora in abbondanti circostanze con eccelsa trippa o merlo palato. Per esempio, quando si parla di pesce tutti corrono istintivamente ad un pesce a Peppole ma a un diavolo di chilometri dalla città il lago Scarpone ed il Mincio offrono la tratteria prima per altre squisitezze rivaltensi.

Rivalta infatti non è soltanto il paese delle carni e del pesce; le rimesse nelle case e in quelle nella trattoria sono inimitabili nel paese vero il pesce.

Qualche tre ricette: fritto di salta rossa e in salsa bianca, il luccio fritto con la salsa di parmigiano, uova e salse guardatelo. Il luccio in salsa rossa e con olio e formaggio con gli altri Alberto Lattuada e Carlo Del Poggio, Zeno Colò, Consalvo Sansi e l'irrimediabile Tazio Nuvolari, oltre ad una schiera di gastronomi, in massimo numero mantovesi che si riuniscono così delle decisioni varie bene. (Fotografie G. Contesini)

Giuseppe Contesini

CONCERTO VOCALE sabato alla "Camplani,, sabato sera ore 21.35 nella sede di piazza Castello, la Società Corale "Lauri Tadini" presenta un'opera in appoggio agli enti del territorio, che accorderà un premio in tutte le sue iniziative alle ditte che sempre più in vista sono. un interessante concerto vocale.

Il maestro Dino Ciatti accompagnerà al pianoforte il gruppo, con i soprani Antonia Fattori, il tenore Enzo Dara ed i cantanti Vittorio Giordano ed Aldo Manoli.

I programmi a scelta con cura e competenza saranno da parte di Monteverdi, Pergolesi, Mascini, Rossini, Verdi, Busoni e Puccini.

Gazzetta di Mantova, anni '50

Pezzini Eleonora: commercio Pesce, Pescheria Millepesci di Pezzini Eleonora & C. S.n.c.

Eleonora Pezzini, nata a Bozzolo il 27/08/1971 da Giuseppe Pezzini classe 1937 e Graziella Gamba, coniugata con Paolo Fornari originario di Castellucchio ex rappresentante di salumi e formaggi, hanno avuto una figlia Martina.

Eleonora e Paolo continuano l'attività di

famiglia, ereditata dal padre Giuseppe, per il commercio di pesce fresco di fiume e di mare. Prosegue così una storia di attività commerciale secolare caratterizzata dalla ricerca continua di prodotti di altissima qualità, con la particolarità di poterlo cucinare al momento e consegnarlo ai clienti pronto al consumo. Attività che tutt'oggi svolge nel tradizionale mercato del giovedì di Mantova e nelle piazze dei comuni della provincia.

Oggi le richieste della clientela si sono fatte più esigenti perchè si è alla ricerca di ricette che propongano nuovi sapori e aromi.

In media, in particolare le televisioni grazie alle costanti partecipazioni di Chef, tendono a porre l'accento su ricette che in molti casi stravolgono i gusti e le tradizioni dei piatti locali.

Eleonora e Paolo con grande soddisfazione offrono ai propri clienti un panorama di piatti veramente sconfinato, frutto di una loro capacità di sapere lavorare un prodotto molto delicato.

È scontato, che solamente usando una scelta di materie prime di altissima qualità si possono ottenere grandi risultati, poi non deve mancare anche il talento e la capacità di saper cucinare rispettando le antiche ricette e le nuove varianti, nel rispetto del gusto della propria clientela di ogni età. Sul loro Auto market si trovano oltre che il pesce fresco, piatti pronti e cucinati da asporto come:

Antipasti. Insalata di mare semplice e mista, gamberetti in salsa rosa, seppioline e polipetti in umido.

Primi piatti. Risotto con i saltarelli, riso venere con gamberetti di mare, riso freddo alla marinara, riso ai frutti di mare, bigo-



*Luccio in salsa alla rivaltese di Eleonora e Paolo
Pescheria Millepesci - Rivalta sul Mincio*



Branzino alla griglia



Pesciolino fritto

li con le acciughe di Sciacca, lasagne con cappe sante e gamberi, lasagne con tonno fresco pomodori e besciamella, paella alla marinara su ordinazione.

Paste ripiene. Ravioli con uso di farina di Kamut, con ripieno di branzini e porri, salmone dei fiordi norvegesi e radicchio rosso, gamberi e ricotta.

Secondi piatti al vapore. San Pietro in bianco o in salsa alla rivaltese, nasello in bianco o condito con olio e prezzemolo, polipo e seppie cotti al naturale.

Secondi piatti alla griglia. Merluzzo, orata, branzino, salmone, pesce spada, filetti di trota alla griglia, pesce persico, coda di rospo, spiedino di gambero gratinato, Fishburgher di San Pietro.

Secondi in salsa. Luccio in salsa o luccio in bianco alla rivaltese, baccalà alla vicentina.

Pesce fritto. Baccalà, calamaretti e gamberi, anelli di totano, chele di granchio e bocconcini di nasello, pesciolino fritto.

Sughi pronti al consumo da asporto. Sugo bianco, alle vongole, alle cozze, allo scoglio, con solo gamberetti, salmone e radicchio rosso e altre tipologie a richiesta.

Sughi rossi a base di pomodoro, allo sco-

glio, alle vongole, alle cozze, con polipetti, con seppioline in umido e piselli, con tonno e olive taggiasche.

Come da tradizione, non mancano specialità tipiche locali come il luccio in salsa alla rivaltese, che mantiene un'antica ricetta preparata della famiglia. Ricetta che ha ottenuto un importante riconoscimento conferito dal Ministero del Turismo e dello spettacolo tramite l'Ente Provinciale per il Turismo di Mantova nel 1963. Attestato riconosciuto per il luccio in salsa al Ristorante "Al Pescatore" di Rivalta sul Mincio del Sig. Giuseppe Battista Pezzini "bisnonno" di Eleonora.

Oggi il Ristorante non esiste più fisicamente, ma esiste la medesima cultura perseguita da Eleonora e dal marito Paolo Fornari con grande entusiasmo. Il loro impegno è rivolto a valorizzare le ricette originali inerenti la salsa che caratterizza il luccio alla rivaltese.

A questo va aggiunta la capacità di proporre novità tra i propri piatti basate comun-



*Auto market Pescheria Millepesci
sul mercato di Castellucchio*

que sull'esperienza di famiglia che come regola principale prevede l'uso di pesce e verdure freschissime di giornata per una preparazione gastronomica di assoluta eccellenza.

Ricetta del luccio in salsa alla rivaltese

Ingredienti: luccio cotto a vapore, verdure miste fresche, cipolle, sedano, carote, peperoni rossi e gialli, prezzemolo, acciughe, aglio e capperi.

Esecuzione: Spolpare il luccio con occhi attenti alle lische, soffriggere le acciughe e il trito di verdure ottenendo una salsa e una volta pronta aggiungere alle polpe ben

calda, aggiustare di sale e coprire di olio a piacere. Il consumo è consigliato dopo 2/3 giorni.

Ricetta del luccio in bianco alla rivaltese

Spolpare con occhi attenti il luccio dalle lische, posizionare le polpe in un contenitore di ceramica bianca e stendere sopra le polpe, una buona grattugiata di formaggio Grana Padano o Parmigiano Reggiano, una grattatina di noce moscata, sale e pepe e coprire la preparazione con olio extravergine di oliva, limone a piacere al momento del consumo, consigliato dopo 2/3 giorni.

Maria Bresciani: casalinga di Rivalta sul Mincio, nata 8 settembre 1949 da Bresciani Dario Eligio classe 1920 e Nella Ferretti classe 1922 entrambi rivaltesi di nascita.

Luccio in bianco alla rivaltese

Cottura: Preparazione, scegliere un luccio preferibilmente maschio, di peso circa sui 1,5/2 kg. Ben pulito dalle interiora e cotto al forno, una volta pronto venga ben spolpato con una forte attenzione alle lische, posizionato le polpe in un contenitore di ceramica con i bordi alti, non troppo distanziato.

Il condimento: Coprire interamente le polpe del luccio con una macinata generosa di Formaggio Grana Padano, olio extravergine di oliva e una parte di semi, succo di limone e un velo di noce moscata, sale e pepe q.b. Conservare in frigorifero.

Sarebbe ideale il consumo dopo un paio di giorni, tolto dal frigorifero e servito a temperatura ambiente.



Luccio in salsa alla rivaltese

Preparazione: Per la cottura usare le stesse regole precedenti.

Il condimento: 1 Vasetto piccolo di cipolline sottolio.

1 Vasetto piccolo di acciughe sottolio.

1 Vasetto piccolo di capperi sotto sale.

3 Peperoni verdi alla lombarda in dolce agro.

2 cucchiaini di salsa di pomodoro concentrato.

Pestare il tutto finemente a coltello, passa-

re la salsa ottenuta a fuoco medio con un po' di olio e versare sulle polpe del luccio ancora calda, sale e pepe q.b.

A piacimento un po' di prezzemolo. Sarebbe ideale il consumo dopo un paio di giorni, a temperatura ambiente.



Luccio in salsa alla rivaltese

Aorelia Vorticosi: casalinga rivaltese ci propone una ricetta della signora Angelina Arveti di Rivalta sul Mincio

Luccio in bianco alla rivaltese

Preparazione: Il luccio, preferibilmente maschio di medie dimensioni, molto gradito per le sue carni sode e gustose localmente chiamato *ciàvin*, va cotto in acqua salata con l'aggiunta di alloro, mezzo limone, sedano, cipolla e carote.

Quando è cotto si spolpa stando molto attenti a togliere le lische fitte e piccolissime.

Il condimento: Posizionare le polpe del

pesce in un contenitore capiente di ceramica, una buona manciata di formaggio Grana Padano, pepe nero, un velo di noce moscata, un limone spremuto e coprire il tutto con abbondante olio misto di oliva e di semi. Conservare in frigorifero, va servito freddo dopo due o tre giorni, aggiustare di sale rabboccando se servisse con altro olio.

Luccio in salsa alla rivaltese

Preparazione: Per la cottura usare le stesse regole precedenti.

Preparazione della salsa: La salsa deve

essere fatta mettendo 1 bicchiere di olio di semi, cipolline in salamoia, peperoni mantovani (quelli bianchi) sotto aceto che devono essere aperti e tolti i semi, lavati bene e strizzati, capperi acciughe e tritare il tutto a coltello, si aggiunge un paio

di cucchiaini di conserva fatta in casa e si lascia bollire per 10 minuti; si versa ancora calda sulla polpa del luccio e si mescola ogni tanto, in modo che il condimento si uniformi; va tenuto in frigorifero, servire dopo un paio di giorni.



Anni 70 "La vecchia Buchera" zona riservata alle "buganderi" le lavandaie rivaltesi

Scalogna Maria in Marini: casalinga di Rivalta sul Mincio.

Nata a Rivalta sul Mincio classe 1936 da Scalogna Giuseppe classe 1912 e Enrica Bambini classe 1913, coniugata con Giovanni Marini. classe 1929, da giovane ha maturato un'esperienza lavorativa come operaia nella manifattura della Filanda di bachi da seta rivaltese. Poi ha proseguito

nell'ennesimo ruolo in quella di Mantova. Oltre a ciò ha imparato l'arte di arellaia, attività che ha svolto per parecchi anni per conto della ditta Benasi a Rivalta, per concludere gli ultimi anni di vita lavorativa nel Salumificio Azzi, fino al raggiungimento della pensione.

La seguente ricetta che lei propone è quella che realizzava la Signora Scalogna Maria

classe 1911 figlia di Scalogna Fiore, moglie di Ildebrando Goldoni classe 1908 titolare della Trattoria Mincio in Via Voltazzola oggi Via Giovanni Arrivabene.

Nel tempo come succede spesso le ricette risentono delle varianti create a livello personale in virtù del gusto soggettivo di ogni famiglia. Questo comunque cercando di rimanere il più possibile coerenti con la ricetta originale che si basa sul rispetto della tradizione e l'abilità gastronomica, con un occhio sempre rivolto allo sviluppo economico di una comunità.

Ricetta del luccio in bianco alla rivaltese

Ingredienti: Un luccio di medie dimensioni circa di kg 1/1,5 preferibilmente maschio detto in dialetto *ciàvin* per le sue carni magre e sode.

Per l'acqua di cottura: preparare una "court bouillon" brodo di verdura ristretto, con una cipolla media ramata, una costa di sedano verde, un paio di carote medie, quattro foglie di alloro, un limone tagliato a metà, qualche grano di pepe nero.

Cottura: il tempo è determinato della dimensione del pesce, all'incirca 15/20 minuti ma la perfezione è nel controllare la parte dorsale che si stacchi bene dalla lisca centrale, lasciare raffreddare nel brodo affinché ne assorba i profumi.

Preparazione: spolare con molta attenzione dovuta alle lisce sottili e bifide, adagiare la polpa su una terrina con i bordi alti di vetro o ceramica bianca, condire ogni strato con formaggio Grana Padano, pepe nero e poco sale, coprendo con olio di oliva extravergine delicatissimo del



Lavoratrici delle arelle "Arlunsi" 1958 fondo Mincio di Rivalta

Lago di Garda con una acciuga sciolta a caldo e un po' di limone, un velo di noce moscata rabboccando man mano venga assorbito dal pesce.

Ricetta del luccio in salsa alla rivaltese

Per l'acqua di cottura e la preparazione prima del condimento è simile a quella del luccio in bianco.

Ingredienti la salsa: Olio extravergine di Oliva e olio di semi, 4/5 acciughe dissalate, capperi lavati, giardiniera in agrodolce quella nostrana fatta in casa, sale con attenzione, pepe nero.

Preparazione: Mettere in una padella in pari quantità l'olio di oliva e di semi, sciogliere qualche acciughe fin che si crei una crema, aggiungere la giardiniera e i capperi ridotti a coltello molto fine, portare il tutto a temperature medio alta e versare immediatamente sul pesce per condire, aggiungere il pepe nero, è consigliato tenere in salsa per due o tre giorni rigirando una volta al giorno le polpe rabboccando eventualmente con l'olio in caso venga assorbito e aggiungendo dopo il secondo giorno se mancasse il sale.

Rosa Beduschi: ricetta della signora Flaminia Mozzanega.

Rosa Beduschi nata a Rivalta sul Mincio nel 1932, figlia di due rivaltesi, Beduschi

Luigi Costante classe 1907 e Pavani Maria classe 1909.

Mi racconta Rosa che il luccio era ed è ancora oggi un piatto graditissimo a tutta la famiglia, e in particolare era molto apprezzato dal marito Roberto Scalogna, importante agente di commercio. La ricetta originale le è stata tramandata dalla suocera Flaminia Mozzanega che a sua volta l'aveva appresa dalla moglie del titolare della "Trattoria al Pescatore" della famiglia Pezzini Battista.

Flaminia Mozzanega e il marito Scalogna Giuseppe hanno gestito per alcuni anni un trattoria con cucina in via Turati, e il luccio (ai quei tempi si vendeva anche a razioni, oggi detto ad asporto) era richiestissimo sia dai rivaltesi sia dai moltissimi turisti.

E ancora una volta torna protagonista la ricorrenza del mercoledì delle ceneri. Non a caso il primo giorno di quaresima per Rivalta e i rivaltesi era un vero e proprio giorno di festa dove il pesce di fiume era una vera attrazione.

L'interesse che ruotava intorno a questa festa era testimoniato anche dalle numerose auto, dei buongustai provenienti da altre zone e delle auto parcheggiate ai bordi delle strade.

La Rosa Beduschi regala alle nuove generazioni rivaltesi le sue ricette.

Luccio in bianco con formaggio alla rivaltese

Cuocere il luccio con i sapori, sale sedano, carota, aglio, limone, alloro, rosmarino, aceto.

(La Sig.ra Rosa raccomanda di terminare la cottura solamente quando la pinna dorsale si staccherà facilmente; quindi estrarre il pesce dalla pentola e spolparlo quando si sarà raffreddato).

Si condisce con sale, noce moscata, spezie, olio, formaggio Grana e limone.

Luccio in salsa cotta alla rivaltese

La cottura del pesce è uguale alla precedente.

La salsa: Carota, pomodoro, sedano, peperone, cipolla, aglio, prezzemolo, capperi e tritare tutto a pezzetti, aceto, limone, conserva, pepe, spezie, sale.

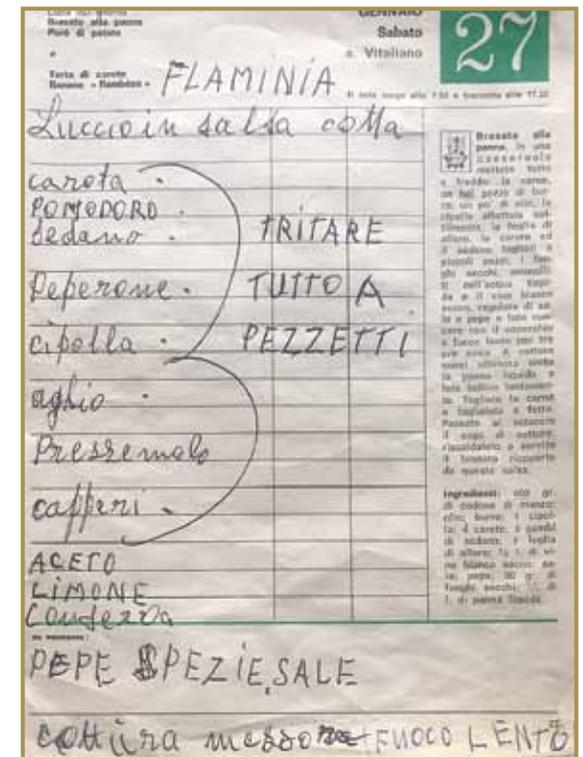
Cottura mezz'ora a fuoco lento.

Rosolare l'olio con acciughe poi versare il tutto nel tegamino.

(Nelle acciughe si tolgano le lisce).

La ricetta, mi viene spiegato, prevede le verdure fresche, tritate finemente a coltello o con la mezza luna, e dunque è sconsigliato l'uso di diavolerie elettriche per preservare la fragranza.

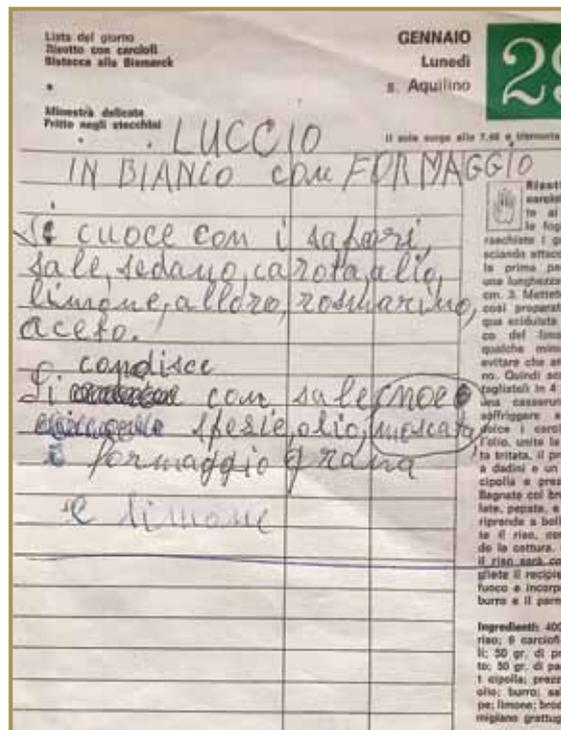
Pesi e misure nel passaparola famigliare non esisteva ci si basava su "na brisa" una briciola, "an biccer" un bicchiere, "an cu-



cer," un cucchiaino, ci si regolava più sul gusto personale che poteva anche modificarsi da famiglia a famiglia. Considerando che queste ricette provengono da varie generazioni, dunque centenarie, sono ancora oggi precise nel gusto e nella estrema piacevolezza, che ogni famiglia vanta come piatto simbolo per le feste più importanti, come per esempio la Vigilia di Natale.

Oggi Rosa Beduschi prepara le ricette del luccio in bianco o in salsa alla rivaltese in varie occasioni, soprattutto in quelle delle feste importanti, ancora con estrema facilità, ma se ci fosse il bisogno non manca l'aiuto della nuora Patrizia Chiminazzo che nello spiegarmi i vari passaggi ricorda un aneddoto particolare.

Ogni anno da decenni, si realizza nel borgo rivaltese la "Festa del Pesce" organizza-



zata dalla Pro Loco “amici di Rivalta”; in questa occasione l'allora sindaco di Rodigo Giancarlo Gauli non mancava mai ad un momento gastronomico speciale, l'assaggio del “luccio all'aglione”. Anche questa

è una variante antichissima nata sempre nel borgo del contado rivaltese, in quanto all'epoca non tutte le famiglie si potevano permettere il lusso di altri condimenti più costosi.

Gina Draghi: pensionata rivaltese. Nata a Rivalta sul Mincio classe 1921, da Draghi Alceste classe 1875 e dalla mamma Dall'Avanzi Maria classe 1880, in via Porto, zona rivaltese dove abitavano gran parte delle famiglie di pescatori, coniugata con Rossetti Guido classe 1920.

La sig.ra Gina è la più giovane di cinque figli, Giovanni, Eva, Rina, Letizia (*la mamma di Gino Coffani*) e Gina che nel mese di marzo del 2021 ha compiuto la veneranda età di 100 anni, ed è piacevolmente in stu-

penda forma di salute, grazie alle premurose cure e l'enorme affetto che le garantiscono la figlia Isa e il genero Alessandro Amidani.

Il loro costante stimolo a mantenere viva la sua memoria diventa anche una sorta di tutela di un enorme patrimonio di cultura e di tradizioni popolari non ultime quelle di natura gastronomica rivaltese. Altro elemento che sembra essere da stimolo per restare in forma è il contesto ambientale nel quale trascorre le sue giornate.

Va ricordato che la famiglia Draghi è una tra le antiche, nella comunità di pescatori del borgo rivaltese. Da documenti presenti nell'Archivio di Stato di Mantova esiste un elenco dei pescatori di Rivalta datato 1746 nel quale risultano una quindicina di famiglie. Attualmente di queste nel borgo rivierasco sono residenti oggi i Draghi, Marsili e Todeschi.

La storia di Gina Draghi, è come quella di tante ragazze di quei tempi, il primo lavoro svolto, infatti, è stato nella filanda rivaltese all'ora amministrata dalla Ditta Mozzanega. Poi, ha continuato per un lungo periodo nella mansione di arellaia nella Azienda locale dei Flli. Benasi, ditta specializzata per la lavorazione della canna e dell'erba palustre. Per i rivaltesi la Valle del Mincio è sempre stata una delle possibilità di potere avere un reddito, anche piccolo ma che comunque poteva aiutare nei momenti di difficoltà, la raccolta della canna in inverno, il taglio del carice in estate, la caccia e la pesca nelle stagioni primaverili o autunnali.



Antica veduta del porto e del corso del fiume Mincio e sua Valle

Gina racconta che l'attività della pesca era un lavoro umile. Il papà Alceste ha vissuto momenti molto difficili, attraversando due guerre. La situazione che si viveva in quegli anni lo convinsero del valore legato al pezzo di pane che non tutti i giorni si portava in tavola. In quei tempi la pesca non sempre copriva le esigenze della famiglia. Anche quando si era dinanzi a momenti di buona pesca che si traduceva in qualche soldo in più a disposizione scattava la volontà di risparmiare “*Tegnar da càtt par quànt azè vech*” (tenere da parte per quando si è vecchi).

Con straordinaria lucidità Gina racconta che il pesce pregiato come *la tencà* (tinca), *l'anguila* (l'anguilla), *al pes gat* (il pesce gatto), *al bransin* (il branzino) e *al pes persac* (il persico reale), erano ricercatissimi dai commercianti e dalla ristorazione. Regolarmente queste tipologie di pesce di acqua dolce erano le prime ad essere vendute. Alla famiglia del pescatore rimanevano le varietà di pesce meno richieste, tra queste, *li scarvi* (le scardole) *al pes sul* (il pesce sole), *i varun* (vaironi), *la psina* (aola di fiume) e *salterài* (gamberetti di acqua dolce). Purtroppo quelli erano i tempi di grandi sacrifici per tante famiglie, elemento che identificava una comunità con una forte e operosa identità. Il pesce, che veniva portato sulla tavola delle famiglie di pescatori non era il più pregiato ma comunque freschissimo. La mamma di Gina, Maria sapeva magicamente preparare ricette per i suoi cari e proponeva sapori e aromi gustosi. Una volta, ad esempio, il pesce meno pregiato veniva fritto tradizionalmente con lo strutto, perché l'olio non era di facile reperimento, qualche altra volta veniva preparato in salsa. La più semplice di queste era pre-

parata con ingredienti di facile reperimento, vedi il prezzemolo e l'aglio amalgamati con tre o quattro gocce di olio, da qui nasce la ormai nota salsa “*all'aglione*”. Altre soluzioni che poi nel tempo hanno assunto un ruolo non secondario, sono quelle con il Parmigiano o Grana Padano grattugiato e cosparso sul pesce o con un salsa tipica e storica detta alla rivaltese. Spesse volte, mentre si preparava la tavola e la mamma sbatteva in una scodella qualche uovo, il papà andava al Mincio. Lui con un attrezzo a forma di arco rovesciato e una rete fitta con manico in legno di salice, chiamato in rivaltese *Guada*, cercava di pescare tra le alghe, dette *Fuiadi* i *Saltarèi*. Con questi, una volta fritti si preparava una frittata buonissima. Il racconto di Gina Draghi era intriso di forti emozioni legate a bei momenti di vita vissuta. Dai suoi occhi traspariva il piacere di parlare di quei ricordi che per i rivaltesi hanno un valore inestimabile. Lo fa sempre con quell'entusiasmo che è tipico delle persone genuine e sincere.



Foto degli anni 80, Giovanni Draghi classe 1907 chiamato dagli amici “*Dràghin*” l'ultimo pescatore professionista rivaltese

Il genero Alessandro, dopo aver ascoltato con grande attenzione le parole di Gina racconta di una giornata di pesca trascorsa in barca con lo zio, Giovanni Draghi meglio conosciuto come "Draghin". La missione in quella occasione fu controllare all'incirca 1500 bertovelli. Questa particolare nassa viene posizionata nelle concessioni date ad ognuno dei pescatori professionisti lungo il corso del Mincio. Conoscendo perfettamente ogni loro posizione, a Giovanni gli bastava annusare l'acqua per capire se in quel tratto vi era presenza di pesce. Guardando la rete di "bartavèi" se era pulita o meno comprendeva se al suo interno vi era del pesce.

A un certo punto, non ci si deve stupire di tutto quello che accadde, chiese al nipote se aveva sete, e non sapendo che i pescatori non si portavano l'acqua da casa, rispose affermativamente. *Dràghin* si inchinò su un lato della barca e spostando quel po' di "ranina" (piccole foglioline palustri di superficie), che delimitava il gorgo e con la sesola, raccoglieva l'acqua sorgiva che risaliva a bolle dal fondo del Mincio. Alessandro dinanzi a questo gesto, giuro, rimase sorpreso e stupito.



Bertovelli "bartavèi o tanbürèi" in rivaltese

Gina Draghi, dopo i racconti di vita vissuta entra nell'alveo della tradizione culinaria locale parlando delle ricette che da generazioni ha visto fare in casa da sua mamma, dalla nonna e da prima ancora dalla bisnonna, e che lei ha sempre realizzato nel tempo. Un bagaglio culturale che si tramanda, da mamma a figlia e nipoti. Le ricette non hanno pesi e misure, ma vengono fatte proprie nel tempo, e variate da momenti di condivisione. In estate, alla ricerca di un po' di frescura serale, nonne, mamme e figlie, e le amiche le più vicine, nel corso di appassionanti "Filòs" contaminavano le proprie esperienze ai fornelli che portavano alla creazione di quelle varianti alla preparazione del piatto che ancora oggi consentono di esaltare tutte le fragranze, gli aromi e sapori che sapevano esprimere le varie tipologie di pesce di acqua dolce.

Il luccio ricetta della Sig.ra Gina Draghi.
La cottura del luccio, viene fatta in acqua

e un bicchiere di aceto, una volta che ha raggiunto la fase di bollitura, introdurre il pesce e cuocere per una ventina di minuti, spolparlo con tantissima attenzione per via della lisce finissime, poi mettere le polpe in un contenitore di vetro o di ceramica, aggiungere un battuto di prezzemolo e aglio e un filo di olio di oliva se viene realizzato all'aglione.

La salsa del luccio in bianco, la cottura simile alla precedente, aggiungere formaggio Grana, succo di limone, olio di oliva delicato o metà con olio di semi, pepe nero e un filo di noce moscata, conservare in frigorifero; è da consumarsi dopo un paio di giorni a temperatura ambiente.

Ricetta del luccio in salsa, stessa cottura, bisogna fare un trito di peperoni bianchi mantovani, cipolline e un sardella, versare in un tegamino con un po' di olio e cuocere il tutto senza farlo bollire, poi versare sulle polpe del luccio, conservare in frigorifero; è da consumarsi dopo un paio di giorni a temperatura ambiente.



Filòs rivaltese



Lina e Nella Valenti ex Trattoria Mincio

Lina Valenti nasce nel 1937 e Nella Valenti nel 1949 a Castellucchio, da Arnaldo Valenti (*Nando per gli amici*) classe 1907 e da Elide Carnevali 1917.

Arnaldo di mestiere agricoltore nella stagione invernale, si diletta a praticare per passione l'arte nobile della maialatura, in dialetto rivaltese *"al Masalin"*. Mestiere

svolto non per professione ma per diletto. Non a caso solamente gli amici lo ricordano per i salami realizzati. Persona dal fare serio e gentile, semplice e di grande umiltà. Arnaldo Valenti è considerato uno degli ultimi *"Masalin mantuan"* oggi pressoché scomparso nella sua definizione tradizionale.

Nella Rivalta di allora, in via Voltazzola, oggi via Giovanni Arrivabene, c'era la Trattoria del Mincio, gestita da sempre dalla Famiglia Goldoni.

Una volta raggiunta l'età della pensione vi è stato il cambio di gestione. Subentra nel 1968 la Famiglia Valenti che affida la gestione a Lina e Nella, chiamate simpaticamente dai rivaltesi *"Le More"*, visto che in un altro locale vi erano *"Le Bionde"*.

Le ricorda così Renzo Dall'Ara nel suo libro scritto con Emilio Fanin in Mantova a Tavola.

"Dal centro di Rivalta si scende verso il Mincio per trovare questa trattoria, vecchia di quasi 50 anni. Vi si incontra però una donna giovane, Lina Valenti che è di Castellucchio e cucina in termini strettamente casalinghi contando sui prodotti della valle, cioè pesce e selvatici.

Lina e Nella, ricordano un momento della loro vita molto importante. Il loro credo gastronomico si basava su una cucina molto tradizionale legata al territorio e alle risorse che derivavano dai prodotti della Valle Mincio. In particolare pesce di fiume sempre fresco e la selvaggina.

Selvaggina che spesso era frutto dei ricchi bottini dei molti cacciatori che frequentavano anche come clienti la stessa trattoria. Il menù variava in virtù delle stagioni, al suo interno trovavano posto, piatti nostrani come: *"Fuiadi söti con al salvadàc"* (tagliatelle con la selvaggina), tortelli di zucca, agnolini in brodo di carne e gallina, risotti con *"al pes fritt"* (frittura di pesciolino di fiume) o con le rane o i *"saltarèi"* (gamberetti di acqua dolce). Altre proposte erano anguille alla griglia, o *"pes gât rusti"* (pesce gatto fritto) e il sempre gradito risotto con la salamella o con i funghi nella stagione giusta, maccheroni al torchio con lo stracotto di manzo o di somarina. Comunque piatti di una cucina semplice senza fronzoli ma di grande e assoluta soddisfazione del palato.



Uno scorcio di via Voltazzola anni 60/70 oggi Arrivabene dove si intravede appena la Trattoria Mincio



Una delle convinzioni di Lina e Nella, frutto anche dell'esperienza maturata, è che la ristorazione sia una professione in grado di offrire molte soddisfazioni. In cambio richiede un forte impegno, molte ore passate in cucina, una grande disponibilità da parte di tutti i componenti della famiglia. La mamma Elide era il tutto fare di questo nucleo familiare, gestiva infatti al meglio i vari momenti di grande lavoro. Impegno che cresceva durante il fine settimana, ove la clientela era sempre più presente, anche

il papà Nando era sempre disponibile a recuperare un bottiglione di vino o qualcosa che servisse urgentemente.

Lina e Nella ricordano un particolare evento che a Rivalta avveniva in occasione del mercoledì delle ceneri, ovvero *"la festa dal pes"*. In quell'occasione la via Arrivabene, ove esisteva la trattoria Mincio, si riempiva in tutte e due i lati di macchine, fino quasi *"alà Pladna"* (riferimento esclusivamente rivaltese).

La festa richiamava l'attenzione di moltis-



La Trattoria Mincio quando era in attività

sime famiglie e anche di personaggi illustri del tessuto socio-economico compreso quello culturale e sportivo. Tra questi, Roberto Boninsegna grande bomber mantovano dell'Inter e della Nazionale italiana, l'amico Ugo Tomeazzi, Zanellini titolare del noto pastificio e tanti altri ancora. Alla trattoria Mincio una delle ricette divenuta il fiore all'occhiello era "Il risotto con il luccio".

Va ricordato che dalla fine degli anni '60 fino agli anni '80 le trattorie di paese come la "Trattoria al Mincio" da Lina e Nella erano importanti luoghi di ritrovo per gli abitanti del posto.

Le trattorie rivaltesi divenivano punto di riferimento anche in occasione di altre feste importanti per l'intera comunità, ad esempio la Fiera della Valle Mincio dedicata alla "Caccia, pesca e sport". Altri momenti potevano essere i pranzi e le cene

importanti per festeggiare le cresime e le comunioni. Anche le nuove generazioni trovavano motivi per frequentare la trattoria. Solitamente i gestori riservavano per i giovani uno spazio all'interno nel quale venivano posti i primi Juke Box, i Flipper e i primi rudimentali videogiochi. Queste proposte consentivano di creare quelle atmosfere che esistevano in sale da ballo, oggi discoteche, e quindi divenivano l'opportunità per i primi approcci con la ragazza o il ragazzo prescelto. Bastavano cento lire da introdurre nel Juke Box per l'ascolto di tre canzoni.

Si passavano serate piacevolissime tanto d'estate che in inverno alternando i balli lenti a quelli all'ora chiamati shake, momenti di altissima strategia per potere ballare con le ragazze onde evitare di portare a casa "Al gal".

Le ricette di Lina e Nella

Cottura del luccio, in acqua e verdure come cipolla, sedano e carota, mezzo bicchiere di aceto bianco o un limone tagliato a metà, qualche grano di pepe nero, sale, la cottura circa di una quindicina di minuti a secondo della pezzatura, poi spolparlo con moltissima attenzione alle lisce molto fini, metter poi le polpe in un contenitore, meglio se è di vetro o ceramica.

Per il luccio in bianco

Per il condimento, versare in una scodella olio di oliva extravergine molto delicato, sale, succo di limone, un filo di noce moscata, creare una emulsione mescolando il

tutto e versare sul luccio; una mezz'oretta prima di servirlo in tavola aggiungere una manciata di formaggio Grana grattugiato.

Per il luccio in salsa

In un tegamino mezzo bicchiere di olio di oliva, un paio di filetti di acciuga dissalata, un vasetto piccolo di capperi, peperoni bianchi mantovani, metà cipolla, 2 spicchi di aglio, un po' di prezzemolo, un cucchiaino di conserva fatta in casa, noce moscata, mezzo bicchiere di aceto, sale e pepe, tritare a mano il tutto non troppo fine e cuocerlo per 25/30 minuti.

Versare la salsa calda sul luccio, da consumare dopo un paio di giorni.



"Pes gât rusti" Pesce gatto fritto

Nadia Zamporetti: nata a Mantova classe 1969, figlia di Antonio Zamporetti nato a Rivalta sul Mincio classe 1930 e di Eva Grisanti classe 1935 a Castellucchio.

La Famiglia Zamporetti ha una lunga storia legata alle tradizioni del borgo rivaltese. Grazie ai mestieri tipici e alla cultura che nascono solo in determinate condizioni ambientali e antropologiche. Natural-

mente si rispecchiano nella morfologia del luogo e del suo habitat, dal fiume Mincio, alla sua Valle dichiarata tra le zone umide di importanza internazionale in cui pesca e caccia sono state tra le principali attività di sostentamento.

Nadia mi racconta la storia della sua famiglia che inizia grazie al bisnonno Andrea, nato a Mantova circa nel 1863 da genitori

ignoti, destinato alla “Ruota *degli Esposti*” dell’Ospedale di Mantova allora sito in contrada Stabili ora via Solferino.

Ad Andrea, ben presto vennero assegnati un cognome per l’appunto Zamporetti e una famiglia accudente, che non gli fece mancare l’amore e l’istruzione sufficiente per quel tempo, ma soprattutto le abilità lavorative. Sembrerebbe infatti che il papà adottivo svolgesse sui Laghi di Mantova l’attività di produttore e calafato di barche, lavoro molto importante per l’epoca proprio perché indispensabile per le molte attività legate allo sfruttamento delle risorse lacustri.

Proprio in questo ambiente, il giovane Andrea acquisisce abilità di esperto calafato nonché conoscitore dell’arte della caccia e della pesca ed entra in contatto con alcune personalità cittadine nonché proprietarie di

esclusive riserve di caccia nelle terre vallive. Verso la fine del 1800, Andrea con grande entusiasmo decide di trasferirsi a Rivalta sul Mincio grazie ad un incarico molto importante, quello di uomo di fiducia della Famiglia dell’Ing. Pietro Valentini, residente nell’omonimo palazzo in Mantova, per la gestione del “Gioco di Caccia” nella zona valliva chiamata dai rivaltesi “*Le Teste*”.

Questo particolare spazio lacustre nella Valle del Mincio per l’appunto “*Le Teste*” era caratterizzato da una forte pescosità data da alcune fonti di acque sorgive e da una grande dimensione, specchio ideale e di forte richiamo anche per la selvaggina di passaggio nelle stagioni migratorie.

Andrea a Rivalta sul Mincio incontra anche la sua futura moglie Clarice Bresciani classe 1870, da questa unione nasceranno



Bertovelli (bartavèi) sulle sponde del Mincio a Rivalta

6 figli: Enrico (Rico) classe 1892, Margherita classe 1896, Laurina (Piera) classe 1902, Giovanni (Nino) classe 1904, Anna (Nina) classe 1907, Bruno classe 1910. Inizialmente abitando presso Corte Mincio, dove oggi ha sede il Museo Etnografico dei Mestieri del fiume. Successivamente e in conseguenza ad un cambio di proprietà la famiglia si trasferisce presso la corte con annessa abitazione detta “*La Dogana*” di proprietà della Famiglia Moschini subentrata ai Valentini e nuovi titolari dello spazio lacustre. Sempre con l’incarico di responsabile del gioco di caccia, Andrea continuerà ad accompagnare durante le battute, notabili della Mantova bene ma anche personaggi illustri provenienti da altre provincie e appassionati della caccia alla selvaggina, amici dei Signori Valentini prima e dei Moschini poi.

Andrea grazie alla posizione conquistata immagina e costruisce con lungimiranza la sua “impresa” di cui ogni componente della famiglia è elemento indispensabile. La disponibilità esclusiva di pesca presso il “gioco delle Teste” procurava per l’appunto alla famiglia Zamporetti tanto lavoro e risorse. I figli maschi pescatori e cacciatori di professione garantivano quotidianamente al commercio locale il miglior pescato e la selvaggina, mentre le figlie Anna, Margherita e Laurina erano costantemente impegnate nella costruzione di reti da pesca fatte interamente a mano, per un impegno giornaliero di almeno tre bartavelli a testa, per tutte le esigenze dell’attività familiare o per altre realtà locali.

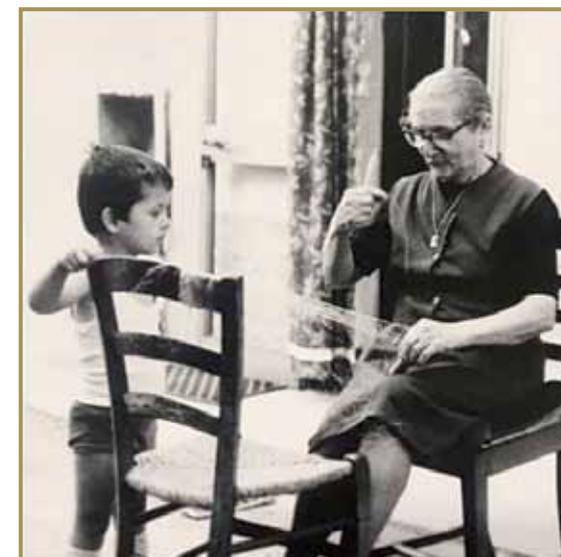
Sappiamo che queste attività, per essere funzionali, necessitano di grandi sacrifici; il lavoro è fatica, ma quando una famiglia riesce a trovare uno scopo professionale e

lo svolge con capacità e onestà, nel tempo si viene ripagati da grandi soddisfazioni. Andrea riuscì, in alcuni decenni, ad acquistare un caseggiato importante, adiacente al porticciolo, garantendo così una casa a tutti i suoi figli, compresi nuore e nipoti (*Corte Zamporetti, sita tra piazza Silvio Arrivabene e via Porto*).

Successivamente, dopo Andrea, è stato, grazie alle speciali abilità della figlia Anna, che si sono potute conservare presso la stessa famiglia le tecniche e gli strumenti utili alla prosecuzione della produzione di reti da pesca, in particolare bartavelli e bilancine per i pescatori del Mincio ma anche dell’Oglio, del Chiese e del grande fiume Po.

Delle competenze della signora Anna, la nuora Eva Grisanti forte delle proprie abilità manuali raccoglie il testimone. All’inizio degli anni ’70 intuisce interessanti prospettive nella produzione di reti per gli allevamenti ittici che nel tempo si andavano via via diffondendo.

Anna Zamporetti nella lavorazione delle reti da pesca



La Signora Eva integra così la produzione e il commercio di reti tradizionali per la pesca d'acqua dolce: bertovelli, tremagli, bilance e cugoli (bertovelli con le ali) con reti speciali, quasi delle architetture tessili, realizzate con l'innovativo filo di nylon al posto dell'antico cotone, intrecciato non più a mano ma a telaio.

Inizialmente impara a costruire gli "aeroplani", reti barriera per la pesca dell'anguilla, ma poi si specializza in grandi reti a bilancia per la selezione degli avannotti per gli allevamenti diffusi nella zona emiliana tra Carpi, Modena e Bologna.

L'attività della signora Eva, unica iscritta nella categoria "Reteciaia" all'albo degli artigiani di Mantova, ha dato lustro alle tradizioni locali di Rivalta sul Mincio, non a caso sarà riconosciuta alfiere delle più importanti edizioni della rinomata "Mostra mercato della caccia della pesca e dello sport", nata nel 1967 grazie alla lungimiranza e alla passione per il proprio territorio del compianto Senatore Carlo Grazioli.



La Signora Eva Grisanti all'opera



Sen. Carlo Grazioli, Adriano Tomaselli, Sen. Cirillo Bonora e Eva Grisanti

La famiglia Zamporetti ancora una volta coglie a pieno l'opportunità di far conoscere la propria maestria e partecipa con entusiasmo a questo prestigioso evento nato per promuovere e veicolare secondo un messaggio originale e al contempo innovativo tutto il talento custodito nel luogo.

Organizzata dalla Pro-Loco "amici di Rivalta", la mostra-mercato riesce a collocarsi a pieno titolo tra le manifestazioni più importanti persino a livello regionale.

Con l'avanzare degli anni 2000, in conseguenza all'antropizzazione sempre più impattante sul fiume Mincio e i nuovi regolamenti introdotti per limitare la pesca, oltre che per la raggiunta età pensionabile della signora Eva, l'attività di produzione di reti è cessata. Oggi però un'altra generazione ancora tutta femminile si appresta a perseguirne "il Talento" attraverso la

conservazione delle antiche tecniche legate alla manualità e all'intreccio, passato dalla signora Anna alla nuora Eva fino alla nipote Nadia Zamporetti che ne traduce le applicazioni attraverso l'uso di materiali tradizionali o di nuova generazione per la progettazione e realizzazione di archetipi del design e accessori esemplari per la moda di alta gamma.

Ricetta del "luccio in salsa" della tradizione di casa Zamporetti dalla Signora Anna ai giorni nostri

Si inizia con la preparazione del luccio di circa 1 kg che viene cotto in acqua, a cui si aggiunge 1 bicchiere di aceto, un limone naturale intero tagliato a metà, spremuto e buttato in pentola, sedano, cipolla, sale grosso q.b. Si presti attenzione alla cottura, massimo 10 minuti dal primo bollore. Scolare e procedere con la separazione delle parti da scartare: pelle, lisce, testa ecc... porre in una pirofila ovale o rettangolare con un po' di bordo.

La preparazione della salsa

Ingredienti:

5 peperoni mantovani tagliati a fettine

5 acciughe lavate per bene dal sale

1 bicchiere di olio di oliva

1 bicchiere di aceto (bianco o rosso è indifferente)

1 bicchiere di conserva (fatta in casa con pomodoro, cipolla, carote, aglio, sedano, basilico)

Mettere insieme tutti gli ingredienti in una pentola di alluminio e iniziare la cottura a fuoco lento, mescolando di tanto in tanto finché tutto non sia ben sminuzzato e amalgamato. Pepe q.b.

Versare la salsa ancora bollente sul luccio. Servire almeno dopo 24 ore, accompagnare con polenta di mais abbrustolita sulla "Gradella" per la cucina.

Variante "luccio in bianco" famiglia Zamporetti

Ingredienti: 2 bicchiere olio d'oliva

2 etti di Grana Padano

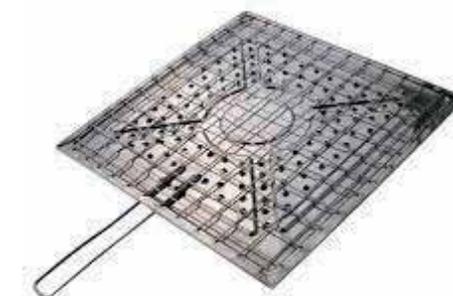
1 limone grosso

sale q.b.



Nadia Zamporetti con una delle creazioni da lei realizzata

pepe nero e rosa macinato sul momento. Mettere tutto in una scodella, frustare con una forchetta fino a creare una corposa emulsione. Versare il tutto sul luccio già preparato nella terrina, aggiungere una buona spolverata di Grana Padano e olio abbondante; la nostra tradizione è accompagnare sempre questa ricetta con polenta di mais abbrustolita sulla gradella.



"Gradella" di grande uso a Rivalta sul Mincio e nel mantovano



Mendes Baratti: classe 1914

Nasce il 18 gennaio 1914 a Sailetto di Motteggiana (Mn). Sin da piccolo segue il nonno nello squero di famiglia posto sulle rive del fiume Po tra Motteggiana e Borgoforte. Negli anni '20 si trasferisce con la famiglia a Rivalta sul Mincio, ma lui continua la vita da pendolare con il suo paese natio fino al momento della chiamata alle armi.

Rientrato in patria si dedica profondamente al suo lavoro e dal 1946 al 1985 il suo squero in Rivalta sul Mincio diventa meta di pescatori di professione e non, di appassionati di escursioni lungo le Valli del Mincio dei laghi mantovani e di cacciatori, che trovano in lui un esperto e ottimo professionista. Purtroppo oggi la figura del "Maestro d'ascia" ha subito un progressivo declino di questa antica e meravigliosa arte. È un mestiere pesante, faticoso, quello del maestro d'ascia; si lavora una materia viva come il legno e ogni maestro d'ascia crea l'imbarcazione, a seconda dell'uso che dovrà svolgere in sicurezza, perché sia il lago che il fiume non accettano gli errori. La creatività dell'artista, che con le sue mani, con la sua esperienza e conoscenza delle tipologie, dei legni impiegati, la sua tecnica per la modellatura e l'assemblaggio di tutte le parti che compongono le barche per l'uso che ogni attività richiede al meglio, come la pesca o in forma diversa la



caccia o più robuste da trasporto per canne o erba palustre, dunque non fatte in serie ma ognuna un'opera d'arte.

La Comunità rivaltense è legata da sempre al Fiume Mincio e alle Valli. Le barche hanno costituito per secoli strumenti indispensabili di lavoro per pescatori, cacciatori, raccoglitori di canne ed erba palustre. Proprio a Rivalta due Maestri d'ascia o il calafato Mendes Baratti e Giovanni Stocchi, produttori e riparatori di (*batèli e batèi*) e numerosi artigiani hanno lavorato alla costruzione, conservazione, manutenzione delle barche in legno. Queste rappresentano un elemento imprescindibile delle tradizioni fluviali, veri e propri strumenti di lavoro: il loro studio ripropone una parte importante della storia locale.



Mendes Baratti con una delle sue creazioni

Cesare Marsili: pensionato.

Cesare nasce a Rivalta sul Mincio classe 1946 dal papà Mario Marsili classe 1911 e da Coffani Giulia Valentina classe 1913 anche loro rivaltesi di nascita.

La sua famiglia ha una lunga storia, legata alla pesca nel fiume Mincio, lui ricorda che già il nonno Cesare da cui ha ereditato il nome, praticava la pesca come principale attività. Abitava con la moglie Clotilde Madella, in una borgata di pescatori adiacente al porto rivaltense, chiamata "La Pilotata". Da questa località attraverso una fossa "Canaletto" di comunicazione si accede direttamente alle acque del Mincio.

La famiglia Marsili fa parte della storia della pesca rivaltense come i Draghi e i Todeschi. Tant'è che appaiono nei documenti dell'Archivio di Stato di Mantova, nell'e-

lenco relativo ai pescatori di Rivalta datato 1746 con i nominativi di Antonio e Giovanni Marsili.

Il nonno Cesare, come è in uso tra amici, veniva chiamato con il soprannome ("*scurmai*") "*Gradèla*". Ha avuto quattro figli, Mario, Giustina, Maria e Pasquina, nati tutti a Rivalta ed ha praticato per molti anni la pesca nel Mincio dove il pesce era considerato di qualità superiore, soprattutto il branzino, il luccio e il persico reale, l'anguilla, la tinca e il pesce gatto che hanno una carne pregiata, dolce e delicatissima. Queste tipologie presentavano le caratteristiche sopracitate se pescate lungo il corso del Mincio nelle acque sopra il borgo rivaltense, altrimenti risentivano di una nota leggera ma pur percepibile di fango.

L'attività di pesca in forma professionale, era praticata tutto l'anno con la differenza che nei mesi estivi si cercava di privilegiare alcune specie di pesci e nel periodo invernale altre. Le attrezzature principalmente usate erano poche, ma molto efficaci, chiamate in rivaltense "*bartavèi o tanbùrèi*" (bertovelli). Altra tipologia di pesca

è quella con l'utilizzo dei "*rèuplan*" (*aeroplani*); attrezzi veramente efficaci con una sola entrata in tutta la loro estensione. Il pesce una volta entrato era obbligato a spingersi verso l'estremità o coda dell'aeroplano per poi finire in un bertovello che lo in trappolava definitivamente.

Micidiale è l' "*ulandina*" o volantina dal filo sottilissimo quasi invisibile, poi il tramaglio composto da tre reti di maglie diverse normalmente usato in zone ampie, "*al cugòl*" (bertovello con due ali di reti laterali).



Asciugatura dei bertovelli dopo la tinta

Con la nascita del figlio Mario, chiamato dagli amici *Belasin*, la tradizione continua tanto nella pesca quanto, in alcune occasioni, anche nella caccia. Mario segue il

padre nell'attività imparandone tutte le arti e le pratiche sia della pesca sia nel riparare le reti per rotture accidentali. Inizia anche una piccola produzione privata con la tec-

nica periodica del fare la tintura “fa tinta” per dare resistenza alle reti allora in cotone naturale e colorate con del solfato di rame per renderle poco visibili ed efficaci per la

cattura del pesce. Come ricorda un antico detto rivaltese “lè cascà in dal bartavèl” è caduto in trappola.

Più o meno alla metà degli anni Quaranta Mario si sposa con Valentina Giulia Coffani, altra famiglia rivaltese di pescatori da generazioni. Dal papà Coffani Giovanni Germano e dalla mamma Arvetti Maria Diamante nascono cinque figlie: Adalcise chiamata “Cise” (che diventerà la cuoca personale della famiglia dei Conti Arrivabene Valenti Gonzaga a Rivalta), Ada, Maria, Angiolina e Valentina la più giovane.



Nella foto la famiglia Coffani, in località “Casermoni”.

Le donne di casa Coffani da sinistra:
 1^a Valentina
 2^a Maria
 3^a Nonna Diamante Arvetti
 4^a Pia
 5^a Germana Belfanti
 6^a Adalcise “Cise”
 7^a Maria
 8^a Iside Gandolfi

Mario oltre alla pesca, per compensare i periodi di stanca, andava, nei momenti favorevoli, a caccia per garantire il cibo alla propria famiglia. Non a caso per i rivaltesi era divenuto normale apprezzare nei periodi invernali che sulla propria tavola venisse portato un piatto di Tagliatelle con la selvaggina (“Fuiadi sòti con al salvàdac”). Oltre a questo la cacciagione veniva preparata in arrosto; come ricorda Cesare che da ragazzo mangiava dei piatti dalla bontà indescrivibile. A parere suo, solo mamma Valentina sapeva cucinarli nel miglior modo possibile. La casa di Mario ha un piccolo terreno circostante, dove coltivava un orto ad uso familiare. Di fronte e di lato la vite per ottenere un po’ di vino. Non

mancava poi un piccolo “pulèr” (pollaio) e “al pursil par al nimal” (il porcile per il maiale). Nei mesi invernali quando il freddo o la neve non permetteva di andare al fiume, soprattutto nel periodo che va da San Martino, 11 di novembre, a Sant Antonio, 17 gennaio, forti della tradizione popolare e della protezione dei Santi, Mario si adattava a diventare “al Masalin” e iniziava la stagione della maialatura. Operazione che nel dialetto locale veniva chiamata “fa so al nimal o al gugiòl”. I prodotti della maialatura erano solitamente riservati alla famiglia, poteva capitare che venisse chiamato a fare “al masalin” per gli amici o per chi poteva allevare vicino a casa un maiale. Maiale che spesso veniva considerato una

ricchezza gastronomica per la famiglia in quanto si ricavano ottimi salami, cotichini e le cicciole “greppole” derivate dopo la cottura del grasso in eccedenza di spalla e quello molle “dal pursèl”. Da questa lavorazione si otteneva anche lo strutto per il pane o i dolci o per friggere il pesce e le lattughe in maniera eccellente. Le Famiglie Marsili, Coffani e altre, furono nel 1914 tra i promotori dell’Atto Costitutivo della Cooperativa di Pescatori del Lago Superiore, comprendente Rivalta, Grazie e Mantova, atto riconfermato dopo le due guerre mondiali nel 1960 di cui Mario ne fu per anni il presidente.

Appare anche con riferimento storico, alle

attività di pesca esercitate da una congregazione denominata “Arte de’ Pescatori”, che in data 26 giugno 1795 fu stipulata una convenzione intorno l’esercizio delle Regie Pesche e per interesse delle Regie Finanze nella Valle della Possessione denominata il Monte, di ragione delli Signori Fratelli Perego). La convenzione, ancora a firma di Giovanni Guardini perito camerale, nel frattempo promosso a Regio Vice Prefetto alle Acque.

(Notizie dalla cartografia del Catasto Teresiano del territorio di Rivalta sul Mincio alla tavola 4 -Rodigo, rilevata e cartografata dal 1 maggio al 8 ottobre 1776 da parte del geometra Domenico Tirola).

La Cooperativa di pescatori è nata per meglio gestire la risorsa del pescato e per la possibilità di calmierare il prezzo del pesce alla vendita all’ingrosso e percepire un utile più equo. Oggi la Cooperativa non esiste più si è sciolta nel 1991. Con la morte di Giovanni Draghi, se ne è andato anche l’ultimo pescatore professionista di Rivalta.

La professione del pescatore è di grande umiltà e non sempre garantisce un reddito per la famiglia tutti i giorni. La mamma Valentina, come molte altre donne rivaltesi, per integrare il bilancio familiare svolgevano lavori occasionali, come quelli delle arellaie, o della lavorazione della carice o della filanda. Poteva capitare come nel caso della produzione della seta, di allevare gli stessi bachi in una zona della casa con il metodo detto bigatto o “dal cavalèr” (impalcatura dove venivano nutriti i bachi con le foglie di gelso, per la realizzazione del bozzolo con la propria bava per la muta), per poi riportarlo una volta realizzato nella stessa filanda per la lavorazione della seta.



Roma, 13 marzo 1959 per la relazione della Coop. di Pescatori



Pescatori rivaltesi: Marsili Mario “Belasin”, Giovanni Draghi “Draghin”, Giulio Frigoni “Cùldòr”, Guerrino Coffani “Guera”

Nel tempo Valentina affiancherà la sorella Cise nella cucina di casa Arrivabene, forti della conoscenza trasmessagli dalla mamma Diamante, sul cucinare il pesce e la cacciagione di cui il Conte Emilio era grande appassionato; raggiunto i limiti di età Valentina subentrò come cuoca a tutti gli effetti, sapendo realizzare piatti eccellenti, dove anche i palati più avvezzi ai magiari raffinati ne trovavano assoluto piacere. Spesso il Conte Emilio, amante della pesca e della caccia, ma soprattutto della buona tavola, tutte le volte che i suoi grandi impegni gli consentivano, amava soggiornare nella villa di Rivalta, soleva invitare illustri personalità della cultura e della politica e importanti casate con le quali gli Arrivabene avevano una stretta parentela.

Valentina forte di una cucina legata alla tradizione e all'esperienza familiare, assolveva con assoluta maestria alla sua mansione prestigiosa, regalando piatti di grande piacevolezza al Conte Emilio Arrivabene e a tutti i suoi ospiti.



*Il Conte Emilio Arrivabene
in una battuta di caccia*



Villa Arrivabene



Conte Emilio Arrivabene Valenti Gonzaga

La cottura del luccio di circa kg 1/1.5 deve essere fatta con in un brodo di verdura composta da sedano, carota, cipolla, mezzo bicchiere di aceto bianco, pepe nero in grani, 4 foglie di alloro.

Cottura: portare ad ebollizione e tenerlo a ridursi per una mezz'oretta in modo che si concentri un po'.

Introdurre il pesce ben pulito dalle interiora, lasciarlo per circa una ventina di minuti

o fino a quando la parte dorsale da segni di raggiunta cottura.

Togliere il pesce dalla pentola e lasciarlo raffreddare non del tutto (da freddo risulta più difficile pulirlo), staccare la testa e la pelle, e spolparlo con moltissima attenzione alle lisce sottilissime in particolare quelle bifide, mettere le polpe in una pirofila di ceramica con bordi alti di 4/5 cm, assolutamente bianca.



*Cuoche di
Casa Arrivabene
Valenti Gonzaga
di
Rivalta s/Mincio*

Adalcise-Cise Coffani

Valentina Coffani

Cesare ci racconta le ricette originali del luccio in salsa di zia Cise e mamma Valentina.

Salse per i condimenti

All'aglione: Olio Extra vergine di oliva delicato, uno due spicchi di aglio buono tritato un po' di pepe nero e condire il tutto.

Con cipolla: Olio Extra vergine di oliva delicato, una cipolla bianca tritata finemente o a fettine sottili e un po' di pepe nero.

Luccio in bianco: ricoprire le polpe con Olio Extra vergine di oliva delicato, aggiungere il succo di un limone, pepe nero, noce moscata a piacere, solo prima di servire una manciata di formaggio grattugiato Grana Padano o Parmigiano Reggiano.

Luccio in salsa: per la salsa si prevede l'uso di prodotti nostrani fatti in casa dove l'agro

e il dolce caratterizzano la piacevolezza e la riuscita del piatto.

Peperoni bianchi mantovani sotto aceto, tagliati sottilissimi a fettine.

Cipolline sotto aceto.

Capperi sotto aceto.

Acciughe sottolio.

Passata di pomodoro, il tutto tritato a coltello, fine ma non troppo, versare il composto in un tegamino aggiungere l'olio extravergine di oliva e cuocere la salsa a fuoco basso per un 3/4 minuti, una volta ben calda versare sulle polpe del pesce.

Queste particolari salse il Conte Emilio Arrivabene le apprezzava molto anche su lessi e bolliti.

Altri piatti di casa sono la tinca tagliata a tranci e fritta nello strutto.

La tinca arrosto consumata tal quale o spolpata per condimento di tagliatelle o risotti.

Il branzino di fiume esclusivamente ai ferri.

DI MANTOVA

Esente dalle tasse di registro e bollo per lo
 Articolo 238 del Codice di Commercio. - - - -

N° 570 di Repertorio - - - - N° 431 di fasc. -
 - - - - ATTO COSTITUTIVO - - - -
 di Società Anonima cooperativa di lavoro per
 azioni fra i Pescatori del Lago superiore di
 Mantova. - - - -
 Vittorio Emanuele III per grazia di Dio e per
 volontà della nazione Re d'Italia. - - - -
 L'anno 1914 -millenovecentoquattordici- questo
 giorno di Domenica 6 -sei- del mese di Dicem-
 bre. - - - -
 In Rivalta di Rodigo nella sede della Coopera-
 tiva di Consumo. - - - -
 Avanti a me Dott. TIPO AZZINI del vivente Dott.
 Francesco Notaio residente in Lonzambano in-
 scritto presso il Collegio Notarile dei Di-
 stretti riuniti di Mantova, Bozzolo e Castiglio-
 ne delle Stiviere ed alla presenza dei Signo-
 ri SAGGAGI SECONDO di Pietro e MARCHINI GIO-
 VANNI fu Antonio entrambi nati e domiciliati
 in Rivalta di Rodigo, contadini - - testimoni
 a me noti ed idonei a sensi di legge come essi
 confermano. - - - -

R. R. n. 168

SPECIFICA

richiesta	25
ricerca	100
letitura	
scritturazione	1150
(urgenza)	
onorario	300
accesso per legalizzazione introduzione disegni	
carta	1.545
bolli	1.400
marche per legalizzazione P. G. E.	6
Totale	2.951

[Signature]

COLLABORATORI
[Signature]
[Signature]

Si sono personalmente costituiti i Signori: -

PEZZINI SENOFONTE detto Giuseppe di Gaetano na-
 to agli Angeli; - - - -
 FORNIZZI GIOVANNI fu Tertulliano nato agli An-
 geli; - - - -
 FORNIZZI ANSELMO fu Tertulliano nato agli An-
 geli; - - - -
 CARNEVALI ANTONIO fu Giovanni nato agli Ange-
 li; - - - -
 RIVIERA ABELLE fu Mastino - nato agli Ange-
 li; - - - -
 COPPANI GUERINO fu Fortunato - nato a Rival-
 ta; - - - -
 MARSILI LORENZO fu Giacomo nato a - - - -
 Rivalta; - - - -
 ROTILIO EUGENIO fu Domenico nato a Rival-
 ta; - - - -
 GABELLA FRANCESCO fu Giovanni nato a Rival-
 ta; - - - -
 COPPANI EDOARDO fu Fortunato nato a Rival-
 ta; - - - -
 BRESCIANI MENTORE - GIOVANNI del fu Pietro na-
 to a Rivalta; - - - -
 GABELLA GIOVANNI fu Giuseppe nato a Rival-
 ta; - - - -

IL CONSERVATORE
 (Dott. Maria Luisa Corradini)

[Signature]



MARSILI BASILIO fu Giacomo nato a Rivalta; --
MARSILI CESARE fu Giacomo nato a Rivalta; --
Residenti: i primi cinque in Angeli frazione
del Comune di Curtatone; -----
e gli altri in Rivalta frazione del Comune di
Rodigo; -----
di condizione pescatori. -----
Persone da me conosciute della cui identità
personale e piena capacità giuridica dichiaro
io Notaio di avere la certezza. -----
In relazione alle precorse intelligenze. --
----- Gli intervenuti dichiarano di
costituire, come col presente atto costitui-
scono, la Società anonima cooperativa di pro-
duzione e lavoro per azioni sotto la ragione
sociale: -----
"COOPERATIVA PESCATORI DEL LAGO SUPERIORE DI
MANTOVA" -----
che funzionano sotto l'osservanza dello statu-
to che, debitamente approvato da tutti si al-
lega a quest'atto sotto la lettera A). -----
Si fa constare che furono firmate Numero 14
quattordici - Azioni e che in seguito a tale
sottoscrizione il capitale sociale è per ora
di Lire 420 - quattrocentoventi= della quale



Alcuni soci della cooperativa di Pescatori del Lago Superiore anni '80-'90

Enrico Pezzini: ex Trattoria al Pescatore di Rivalta sul Mincio, professore di musica, in pensione.

Enrico classe 1943 nasce a Rivalta sul Mincio, dai genitori Aldo Pezzini classe 1912 e da Noria Gelati classe 1914, coniugato con Maria Teresa Manara nata a Sermide classe 1950, hanno avuto una figlia Manuela classe 1978 dottoressa in architettura.

La famiglia Pezzini come già anticipato, ha commerciato pesce fresco fin dai primi anni del '900, attività avviata dal nonno Battista Giuseppe Pezzini, classe 1885, con la moglie Virginia Belletti classe 1890, per la vendita di pesce d'acqua dolce fresco di giornata e inizia nello stesso periodo l'attività di ristorazione in via Turati; poi nel 1919 viene acquistata l'ex Cooperativa di consumo dalla famiglia Mozzanega. Quest'ultima avvia l'attività della Trattoria al Pescatore in via Stazione poi diventata

via Francesca. Enrico, ha studiato musica e canto lirico, per molti anni, frequentando in varie occasioni il conservatorio di Parma, il maestro Ettore Campogalliani di Mantova, il grande tenore Mario del Monaco e il centro di perfezionamento del Teatro alla Scala di Milano. Nei momenti liberi dallo studio ha sempre collaborato in famiglia e oggi ricorda con grande emozione alcuni momenti piacevolissimi che capitavano nelle varie giornate nella trattoria.

Enrico ricorda che il pesce pescato nel fiume Mincio, non era tutto uguale. Questo in particolare nel tratto che va da Rivalta sul Mincio, fino a Sacca di Goito. Le acque del fiume in tale contesto sono integrate da una parte sorgiva e il letto del medesimo è costituito per la maggior parte di fondo ghiaioso.

Una singolarità che conferisce caratteristiche particolari al pesce, le sue carni infatti, risultano più sode, dolci e molto gustose.

Le altre zone nel tratto del fiume da Grazie verso il lago Superiore di Mantova risultavano più pescose e anche le dimensioni dei pesci erano molto più grandi. Però in questo tratto esistevano più sedimenti fangosi e di conseguenza nelle carni dei pesci si poteva percepire a volte questa interferenza del fango. Aspetto che si poteva migliorare con l'utilizzo delle casse di legno usate a Rivalta dette "burch" dove il pesce veniva messo in



Antica foto dove si vedono affiorare le casse di legno dette "Burch", in queste il pesce veniva messo in viva in acqua corrente, le ceste venivano usate per pesare il pesce pescato, dopo aver fatto la prassi della tara.. Alcuni Germani Reali puntualmente in attesa dei pescatori per l'offerta qualche pesciolino.

viva in acqua corrente e di conseguenza si depurava della contaminazione del fango. Queste zone pescose, venivano date in comodato d'uso dai rispettivi proprietari fondiari, alle famiglie di pescatori professionisti muniti di regolare licenza. La disponibilità di avere sempre pesce di grande valore, dava la possibilità di utilizzare in cucina della trattoria una qualità così eccellente, che caratterizzava le preparazioni di assoluta bontà. Non mancava, mi ripete Enrico, anche la capacità della nonna Virginia e della zia Maria, di sapere fare una salsa eccellente che dava al luccio un valore aggiunto; anche se le sue carni risultano molto delicate e poco saporite.

Su questo particolare riguardo, Enrico, mi ricorda un aneddoto capitato nell'inverno del 1918. La nonna Virginia era solita consegnare il pesce ai ristoranti di Mantova, raggiungendo il capoluogo virgiliano in bicicletta; i tram e i pullman a Rivalta non c'erano, furono istituiti dopo la prima guerra mondiale.

Una mattina raggiunge Mantova in bicicletta, e nello specifico il "Ristorante Roma Vecchia", sito al n. 20 di via Filippo Corridoni da più di cento anni, con una cassa di pesce appena pescato. Nella cassa vi erano anguille, il ricercatissimo luccio, e altro pesce che di solito era gradito sia dai titolari sia dalla giovane cuoca Leda di



Virginia Belletti cuoca della Trattoria al Pescatore di Rivalta sul Mincio

Leo. Il titolare sig. Zangrossi, resosi conto che la sig.ra Virginia stava soffrendo il freddo pungente di quel giorno le offrì una scodella di agnoli in brodo: "vòllo na scudlina at agnulin in bròdu bel càld?" (vuole una scodellina di agnolini in bro-

do ben caldo?). La nonna Virginia, famosa anche in città per la sua abilità in cucina, una volta assaggiati esclamò, onestamente gratificata ma anche sorpresa "vacca diaul a ghi i agnulin pù fin di mii" (avete gli agnolini più buoni dei miei).

Felice e appagato il ristoratore rispose: "mi hanno detto alcuni amici che il luccio come fa lei non lo fa nessuno". "Sì si rispose la nonna, e se lei mi dà la ricetta dei agnolini, io le do la ricetta del mio luccio in salsa".

Col tempo si è saputo che la ricetta trasmessa verbalmente non fosse proprio completa di tutti gli ingredienti, magari perché dimenticati in quel momento o forse anche non menzionati, per un attimo di gelosia. Purtroppo nonna Virginia è scomparsa nel 1955, sostituita con grande capacità dalla sorella Maria, sicura delle ricette che con lei realizzava e di essere in grado di cucinare dei piatti che fino ad allora erano stati di grande apprezzamento, da una clientela di buongustai che arrivavano da molte province limitrofe, per assaggiare in particolare il luccio con una salsa così buona e di pregiatissima fattura.

Grazie a questa scelta commerciale nella Trattoria al Pescatore di Rivalta sul Mincio si ritrovavano tantissimi estimatori di questa cucina, tra i più conosciuti, Zeno Colò, Angelo Benedicto Sormani, quasi tutta la squadra del Mantova calcio di quei anni, Luigi Veronelli per le sue guide, Carla dal Poggio e Jacques Sernas con il regista Alberto Lattuada e altri artisti al seguito per le riprese del Film "Il Mulino del Po" nel 1948, il tenore Mario Del Monaco, spesso e volentieri era di casa il famosissimo cantante e attore Luciano Tajoli.



Anno 1957 Edmondo Fabbri con i suoi amici mentre cenano a base di luccio in salsa alla rivaltese e polenta, tagliatelle e pesce fritto. Fabbri fu chiamato alla guida del Mantova in serie D e in quattro anni portò i virgiliani nella massima categoria. Nella foto, a sinistra, Aldo Pezzini "Betino"

Le ricette della Trattoria al Pescatore

Cottura del luccio

Preparare l'acqua di cottura con limone spremuto e tagliato a metà, un paio di foglie d'alloro. Una volta cotto il luccio va lavato con acqua corrente le polpe dalla pellicina che si trova tra le carni e la pelle, ottenendo delle carni bianchissime, spolarlo con assoluta attenzione dalle lisce sottilissime, posizionare le polpe in un contenitore di ceramica con i bordi di almeno di 4/5 centimetri.

Luccio in bianco

Posizionare le polpe nel contenitore scelto, aggiungere succo di limone spremuto, noce moscata, sale pepe a piacere, olio extra vergine di oliva delicatissimo e una mano generosa di Grana Padano o Parmigiano Reggiano. Si consiglia conservarlo in frigorifero di portarlo in tavola dopo un paio di giorni a temperatura ambiente.

Luccio in salsa alla rivaltese

Uno scalogno di media dimensione, 2/3 acciughe sott'olio, qualche capperi, uvetta, pinoli, una costa di peperone giallo, rosso e verde, una manciata di prezzemolo, un pizzico di pepe e sale per poi tritare il tutto a coltello di misura medio fine. Versare il tutto in un tegamino e una volta che la salsa è diventata calda aggiungere

un goccio di aceto di vino bianco e un cucchiaino di conserva di pomodoro nostrana. Portare a temperatura alta senza farla bollire e versare la salsa caldissima sulle polpe del luccio. Conservare in frigorifero per un paio di giorni prima di servirlo in tavola a temperatura ambiente controllando che sia sempre in olio abbondante e giusto sale.



Cartolina illustrata dell'epoca

Gino Coffani: ex Osteria del Mincio.

Gino classe 1932 nasce a Rivalta sul Mincio in via Porto, zona nella quale risiedevano gran parte delle famiglie di pescatori professionisti. “*So nasi in sal Mens*” (sono nato sul Mincio) con questa frase carica d’orgoglio Gino Coffani racconta la sua esperienza professionale suddivisa in vari

ruoli. Lui non nasconde l’entusiasmo e il suo fare un po’ guascone, tipico delle genti di paese che si sono fatti da soli con la forza della volontà.

Requisiti che solo ad alcuni personaggi sono riconosciuti. Gino è così, ha conseguito la quinta elementare, cosa non scontata per le genti di quei tempi.

Via Porto anni '40, e “*la Buchera*” zona riservata alle lavandaie rivaltesi, ma anche punto importante di comunicazione per la vita del paese e le sue vicissitudini, come fidanzamenti, matrimoni, nuove nascite, ricette di cucina e molto altro ancora.



Sullo sfondo il paese e dai lati le case dei pescatori



Anni '40
Guerrino Coffani
(simbolo della pesca rivaltese)
fratello di Edoardo Coffani,
nonno di Gino

La famiglia Coffani si stabilisce a Rivalta verso la fine del 1700, proveniente dall’Alto mantovano. Inizia come lavoro principale l’attività di pesca che proseguirà per varie generazioni. Il nonno di Gino, Edoardo Coffani con la moglie Giulia Mafezzoli, praticavano la pesca di fiume e la conseguente vendita di pesce pescato di giornata. Prosegue l’attività il padre Abele Coffani per tutti Abile classe 1911, coniugato con Letizia Draghi classe 1915 rivaltese di nascita e di antica famiglia di pescatori.

È stato anche riferimento del Conte Emilio Arrivabene per l’attività di gastronomia, dove ricorda tra le varie ricette particolari nelle cucine dei Conti Arrivabene Valenti Gonzaga quella del luccio in salsa e bianco scritta a matita dal Conte Oprandino Arrivabene su un libretto di memorie ora andato probabilmente perso, ma le ricette non sono state perdute ma sono rimaste scolpite nella mente delle cuoche di casa Arrivabene.

Molte famiglie di rivaltesi, erano pescatori da generazioni: nel 1746 fra i pescatori di Rivalta ancora oggi residenti, figurano le famiglie Marsili, Draghi e Todeschi (da documenti dell’Archivio di Stato di Mantova relativo ai pescatori di rivalta s/M).

Per un periodo Gino lavorò con il padre Abile e, oltre che pescatore, fu accompagnatore barcaio per gli appassionati della caccia nella palude, specialmente nel “Gioco di Caccia” realizzato dal padre Abile nella zona detta “*Pozzoni e Vignali*” nelle valli del Mincio. Per questo tipo di caccia serviva una robusta costruzione di legno sapientemente costruita e mimetizzata da cannicci ed erba palustre e usando anatre vive e di legno (*maröch*) come richiami, si poteva sparare alla selvaggina migratoria di passaggio da una piccola fenditura appositamente realizzata. Molti cacciatori erano appassionati di

Dal matrimonio di Coffani Abile e Letizia Draghi, nascono Gino e Giliola, e come figli di pescatori la loro vita è sempre stata legata al fiume. Gino fin dai primi tempi collabora con il padre come pescatore nella valle del Mincio su concessione dei proprietari Schilingi e Ezechieli.

P E S C A		
La nostra Provincia ne presenta largo spazio e copiosa messe, attesi i numerosi bugni, fosse, seriole, canali e fiumi ch' essa comprende.		
DELLA SPECIE DE' PESCI		
		OSSERVAZIONI
Indigeni nelle Fosse, Laghi, Fiumi e Po	Accidentali nei Laghi e Po	Ceppa
		Covolo
		Cucucella
Frequente nel Po.	Indigeni nei fossi e canali	Lampredone
		Persico
		Pesce Spada
		Trotta
		Sturione grosso
		Gambari
		Rane

La pesca nel tratto del Mincio rivaltese. Da “*Notizie e statistiche della Città e Provincia di Mantova*” di Luigi Preti Segretario della Camera di commercio in Mantova, anno 1842, pag. 33



Abile
mentre posa
il bartavello
(bartavèl)

questa sua proposta, tra loro anche personaggi di grande popolarità come il Conte Aymo Maggi, nobile bresciano che fu tra gli inventori della Mille Miglia. Egli spesso giungeva in riva al Mincio in compagnia del suo meccanico Giacomo Gallinari e di Zenò Colò (mito dello Sci Italiano).

Altro nome di spicco era il Conte Emilio Arrivabene con Memi Piazza suo accompagnatore personale e moltissimi personaggi del mondo del cinema, della canzone e dello sport italiano erano assidui frequentatori e spesso potevano poi assaggiare nei ristoranti del paese l'ineguagliabile bontà della loro cacciagione.

Poi all'età di quarant'anni, nell'anno 1973, diede inizio ad una attività di ristorazione, con la sorella Giliola al Vecchio Mulino di Pozzolo sul Mincio, nel comune di Volta mantovana, di proprietà della famiglia Angelini, per un periodo di 9 anni.

In questo contesto propose la cucina di pe-

sce di fiume ottenendo ampi consensi tra i buongustai.

Prosegue nell'ambito della ristorazione per un breve lasso di tempo nel comune di Castiglione delle Stiviere come addetto al



Gino al controllo di un "riuplan" prima della posa

ricevimento alberghiero.

Poi su consiglio del parroco di Rivalta sul Mincio, Don Pietro Cavobianchi e dell'allora Sindaco Renzo Regattieri, ritorna a Rivalta fondando, sempre con la collaborazione della sorella Giliola l'Hosteria del Mincio in via Francesca.

Dà vita a una nuova realtà che per parecchi anni risulta un importante punto di riferimento per la valorizzazione della cucina tipica locale.

Nel menù si nota la volontà di una forte caratterizzazione di piatti del territorio che i commensali potevano scegliere in base ai loro gusti.

I suoi piatti più conosciuti erano circa una quarantina. Frutto di tanta esperienza, costruita in molte cucine e talvolta legate anche alla coltura monastica.

Tagliatelle, Tortelli di zucca alla mantovana, Agnolini in brodo e pasta fresca.

Non mancava una grande scelta di Risotti, con il melone mantovano, con il crescione, riso con psina e saltarèi, rane, al Cedro di Gargnano, con i semi di pesca, con il caffè, con la castagna di lago, meglio conosciuta come Trigol (*Trapa Natans*), con lo stracotto e con la folaga, perfino con il sedano.

Pesce di fiume fritto e ai ferri e il luccio in salsa su prenotazione, fino all'anno 2003 quando passò di mano ai suoi collaboratori per il raggiungimento della pensione.

Luccio in bianco alla rivaltese di Gino Cof-fani

Mettete nella pentola, con l'acqua, alloro, limone, portate a ebollizione e lasciate bollire per 10 minuti circa, aggiungete il luccio ben pulito lasciandolo sobbollire a fuoco molto basso, perché non si rompa, per circa una ventina di minuti.



Spegnete e lasciatelo raffreddare nel liquido di cottura.

Togliete il pesce, privatelo della testa e della pelle, spolpatelo iniziando dalla parte della schiena, prestando molto attenzione alla lisce.

Preparazione della salsa in bianco: Mettete la polpa del luccio in una terrina di ceramica bianca con i bordi di 4/5 centimetri, aggiungere, un po' di pepe nero, un filo di noce moscata, succo di limone, versate un'abbondante mano di formaggio Grana, e olio Extra Vergine di oliva delicato.

Lasciate riposare il pesce per una giornata in frigorifero, poi mescolatelo con molta attenzione a non rompere le polpe, controllando che sia sempre coperto dall'Olio di oliva, aspettare 2/3 giorni, prima di servirlo.

Luccio in salsa alla rivaltese di Gino Cof-fani

Preparazione della salsa

Sciogliere in un tegame alcuni filetti di acciughe spezzettate e i capperi con olio extravergine di oliva delicato, schiacciatele con un cucchiaino di legno, finché non saranno sciolte.

Aggiungete triturate a coltello un po' di cipolline e peperoni un agrodolce e rigira-

te ancora in modo da amalgamare il tutto molto bene.

Lasciate cuocere sempre rimescolando per circa 10/15 minuti, poi versare il tutto caldo sulla polpa del pesce.

Lasciate riposare per una giornata poi mescolatelo con molta attenzione, controllando che sia sempre coperto dall'olio, così preparato aspettare 2/3 giorni, prima di servirlo.



Uno dei tanti pranzi del gruppo ciclistico del Mincio, poi diventato "Pedale rivaltese" presso l'Hosteria del Mincio. Da sx Ferruccio Gallesi, Ettore Spadi "tamango" Bruno Gallesi, Zamporetti Bruno "testin", Coffani Gino "Titolare dell'Hosteria del Mincio", Reggiani Vittorio "cremlino".

Paolo Biondo: ex Ristorante Trattoria "Da Biondo"

Inizia nel 1966 un percorso di natura enogastronomica che lega la famiglia Biondo, dal capostipite Eugenio classe 1910, comasco d'origine, la moglie Emma Besutti

classe 1910 nativa di Porto Mantovano, il figlio Alberto classe 1930 nativo di Porto Mantovano con la moglie Emma Sciliotto classe 1933 nativa di Roverbella e i nipoti Angelo Paolo classe 1958 e Marco classe 1961, con il borgo rivierasco di Rivalta.

Dopo aver maturato l'esperienza nel settore della ristorazione a Roverbella la famiglia Biondo si trasferisce in riva al Mincio per proseguire nel medesimo settore gestendo quello che per gli abitanti del posto era denominato "l'albergo d'la busa". Inizialmente il locale aveva come denominazione "Trattoria Bar da Biondo", poi, con il passare degli anni si sono andati ad aggiungere: "Ristorante" e "Albergo". Il primo obiettivo della gestione Biondo è stato quello di far proprie le tradizioni culinarie locali; tradizioni assai rinomate in tutto il territorio provinciale e anche oltre. I primi passi furono anche quelli di caratterizzare il tutto nell'ambito di un ambiente che poneva l'accento anche sugli aspetti che erano tipici della "trattoria".



Ex Ristorante Trattoria "Da Biondo"

Ad esempio, per la clientela abituale e di passaggio sul bancone principale non mancavano mai le proposte da abbinare agli aperitivi, oggi soppiantate dai salatini che accompagnano gli "Happy hours". Si andava dalle polpette alle uova sode, dalle cicciole "grepuli" alle scaglie di Grana Padano o Parmigiano Reggiano, dalle cipolline in agrodolce alle olive e via di questo passo. Compreso l'interesse che le persone manifestavano nei riguardi della cucina locale, da subito si è cercato di predisporre un menù per i pranzi e le cene che sapesse coniugare i gusti della cucina tipica locale o quelli che chiedevano un panorama di ricette più ampio.

Il tutto si traduceva nella richiesta, soprattutto da parte di una lunga schiera di buongustai di degustare piatti a base di pesce d'acqua dolce a volte affiancati da tradizionali taglieri di affettati, in altre solo esclusivamente pesce di acqua dolce. L'elemento curioso era che i commensali pretendevano che il costo del piatto fosse ridotto in quanto non si trattava del tradi-

zionale orario di pranzo o cena. Altro momento di vita professionale della trattoria "Da Biondo" era la "Festa dal Pes".

Una ricorrenza fortemente radicata nella cultura popolare e di conseguenza diventava momento ineludibile per esaltare le peculiarità di tutte le ricette collegate al pesce di acqua dolce. Il primo giorno di quaresima, ricorrenza nella quale veniva allestita la festa, spesso accadeva che a seguito dell'enorme affluenza di appassionati, i titolari della trattoria dovevano ricorrere a ripetute richieste di forniture ai commercianti di pesce locali.

Ai fornelli si ponevano quotidianamente suocera e nuora, mentre il titolare e il figlio avevano il compito di gestire il bar. Le due signore, per i rivaltesi subito battezzate "l'Ema e l'Emina", aiutate anche da donne esperte del posto preparavano i piatti più ricercati dalla clientela.

Nasce così un menù che lascia ampio spazio a piatti locali come il luccio in bianco, in salsa, alla rivaltese e all'aglione; l'anguilla ai ferri e in umido, la "psina", i



Cameriere Ristorante "Da Biondo": Rosa Strullato, Francesca Coffani, Anna Tognetti, Emma Sciliotto Biondo



"Psina e saltarei"

“saltarei” e “al pes gat frit”, il branzino al forno o ai ferri e molto altro ancora.

Tra gli aspetti dell'esperienza vissuta da sottolineare una strana consuetudine che si è venuta a creare in quegli anni è quella dell'antipasto anticipato verso mezza mattina oppure una la merenda rinforzata del pomeriggio.

Questi nonostante la forte richiesta proveniente da tutti i ristoranti del paese riuscivano ad esaudire le varie esigenze.

Vista la positiva risposta ricevuta dai buongustai che frequentavano la trattoria; la famiglia Biondo prova ad ampliare le proprie proposte. Sul finire degli anni Sessanta, infatti, irrompe sulla scena, anche in una realtà dell'entroterra come quella rivaltese, il pesce di mare.

Una scelta che sembrava andare in contrasto con la tradizione delle ricette a base di pesce d'acqua dolce che a Rivalta aveva radici profonde.

Una “provocazione” che però, passo dopo passo, si va rivelando da stimolo per continuare a credere in entrambe le opportunità. Gli estimatori dei piatti a base di pesce di mare, infatti, una volta al tavolo del locale rivierasco, erano portati a conoscere e apprezzare anche quelli a base di pesce d'acqua dolce e viceversa.

Una contaminazione che ha contribuito, nel tempo, ad esaltare gli aromi e i sapori che derivavano dalle varie preparazioni di questi prodotti ittici.

Per questo motivo Eugenio Biondo e i suoi famigliari decisero di scommettere su questa sfida e di conseguenza rivolsero il loro sguardo anche a orizzonti diversi.

In quegli anni, non disponendo di tanti strumenti per l'acquisizione del pesce di mare, settimanalmente il titolare si recava

al mercato ittico di Chioggia dotato di 5/6 frigo da campeggio per l'acquisto del pesce fresco che sarebbe stato poi portato in tavola nel corso del fine settimana.

La fornitura del pesce d'acqua dolce, invece, avveniva quotidianamente grazie ai rivenditori locali che garantivano prodotti freschi e soprattutto di grande qualità.

Mentre nella lista dei piatti da selezionare il ruolo principale veniva svolto dalle ricette tipiche della zona in quella riservata al pesce di mare trovavano posto proposte come: il risotto ai frutti di mare, gli spaghetti con le cozze o con le vongole, la zuppa di pesce, i gamberoni e gli scampogni ai ferri, l'impepata di cozze e vongole, l'antipasto di cape sante e gamberetti in salsa rosa.

Con il tempo anche questa sezione del menù andava sempre più ad ampliarsi, grazie anche agli insegnamenti che Emma, suocera, ed Emma, nuora, ricevevano dal cameriere Giuseppe, che aveva maturato esperienza in questo ambito in vari locali delle zone marittime.

L'iniziale riluttanza manifestata da parte degli abitanti del posto nei riguardi del pesce di mare andò via via scomparendo anche in virtù del fatto che nella provincia virgiliana entravano in attività molti locali che puntavano proprio su questo prodotto.

Marco Biondo ci racconta le ricette del ristorante Trattoria “Da Biondo”.

Luccio in salsa alla rivaltese

Preparazione e cottura: Il giorno prima cuocere il luccio in acqua, aceto, limone, sedano, carote, cipolla, qualche foglia di alloro, pepe nero in grani, e foglie di prezzemolo.

1 litro di olio di semi per una salsa leggera o di olio extra vergine di olive per una salsa più corposa.

100g di sarde sotto sale, deliscate e lavate. 100g di carote, sedano, cipolla, capperi, peperoni lombardi, sotto aceto, oppure rossi freschi, a piacere 2 spicchi di aglio e 100g di passata di pomodoro e 100g di aceto.

Macinare tutti gli ingredienti e poi metterli in una pentola. Portare la salsa a sobbollire per il periodo fino a cottura mescolando ogni tanto.

Luccio in bianco alla rivaltese

Stessa cottura del luccio come in precedenza.

Una volta cotto e pulito mettere le polpe in contenitore con i bordi alti, coprirlo con l'olio di semi e una macinata di pepe.

Al momento di servirlo toglierlo dall'olio di governo, aggiungere una leggera spruzzata di limone e spolverare con Grana Padano o Parmigiano Reggiano grattugiato, e infine un velo di noce moscata.

Ripetere l'operazione con il formaggio, la noce moscata e alla fine aggiungere un filo di olio extravergine di oliva.

Luccio all'aglione

150 g di prezzemolo

4/5 filetti di acciughe

50g di capperi

Aglio a piacere e 2 cucchiaini di aceto

200g di olio di oliva extravergine per una salsa corposa o di olio di semi per una più leggera.

Tritare tutto possibilmente a coltello. Nel caso si usasse il mixer aggiungere 2 cubetti di ghiaccio per non scaldare la salsa.



Santi Patroni e lo scarico dei mazzoni di canna palustre

Gianni Scalogna: Bottega Atipica. Via Antonio Gramsci, 3 Rivalta sul Mincio
Gianni Scalogna, classe 1970, è rivaltense da generazioni.

La sua famiglia infatti è una delle più numerose nel borgo rivaltense. Figlio di Luigi Scalogna e Adele Galelli nati a entrambi a Rivalta sul Mincio.

Gianni ultimata la scuola dell'obbligo, intraprende quella professionale presso l'Istituto "Luigi Carnacina" di Bardolino con indirizzo 'Servizi Alberghieri e della Ristorazione', diplomandosi nel 1988. Per alcuni anni ha lavorato nella azienda degli zii, azienda specializzata in manifatture in alluminio, senza mai trascurare però la sua vocazione gastronomica.

La mette in pratica infatti in qualsiasi occasione che gli si presenti o con amici o con parenti, forte soprattutto della attitudine e competenza in questo ambito.

Nel 2008 gestisce a Corte Mincio, un'attività di ristoro volta ai cittadini del paese ai turisti che amano visitare l'Antico Borgo dei Pescatori e il Museo Etnografico dei Mestieri del Fiume. Nel museo sono rac-

contate antiche culture del lavoro degli uomini della valle del fiume Mincio. Il contesto in cui opera Gianni Scalogna è bello in estate ed è la zona ideale per vincere la calura. A seguito di tutto ciò diveniva facile, trovarsi coinvolti con amici della tavola che non disdegnano di condividere merende nel ricordo di antichi mangiari.

Momenti conviviali fatti di grande semplicità ma di grande spessore.

Ad esempio sul tavolo venivano portate un paio di schiacciatine mantovane con due fettine di pancetta stagionata, un bel piatto con salame tagliato a bocca di luccio, stagionato e rigorosamente mantovano, naturalmente di quello nostrano.

Il Fondo Mincio, è l'orgoglio del borgo rivaltense, dove nel lontano agosto del 1948 la cittadinanza fu testimone, e coinvolta, delle riprese del Film "Il Mulino del Po" diretto da Alberto Lattuada.

Ora come allora quest'area è anche un importante approdo dove si può attraccare o imbarcarsi con esperti barcaioi per delle escursione nella Valle del Mincio.



Fondo Mincio anni '70/'80

Gianni nel 2019 apre una nova attività gastronomica e di ristorazione in via Gramsci, a Rivalta sul Mincio, la Bottega



Fondo Mincio anno 2019/ 2020

Atipica dove in questo nuovo ambiente offre una gamma di piatti fortemente legati alla cucina rivaltense.



Pescatori rivaltensi
alla consegna e pesatura del pescato

Bottega Atipica

Gianni, a rotazione, propone un'ampia serie di antipasti di pesce e carni e salumi pregiati. Una vasta gamma di risotti con pesce di fiume, con preferenza a condimento realizzati con la tinca, la carpa, gamberetti d'acqua dolce (*sàltarei*), luccio, rane e "*psin pùtana*" (psina o aola di fiume) e l'immane pesto del salame mantovano.

Pasta fresca, all'uovo come bigoli e maccheroncini al torchio, con condimenti di selvaggina o di stracotto.

Paste ripiene, tipiche mantovane come gli agnolini e tortelli di zucca alla mantovana, e su ordinazione sono previsti con ripieno di pesce persico, branzino, carpa e tinca e pesce gatto.

La Bottega Atipica di Gianni offre alla sua clientela, oltre che l'asporto, la possibilità di consumare sul posto, ed è presente una varietà di piatti della tradizione, ma se gradito con un attimo di reinterpretazione, come: Riso brasato, composto da una dadolata di verdure alle braci, e carni miste di manzo, maiale e pollo marinate e cotte alla brace.

Riso affumicato con pollo arrosto al miele, pancetta affumicata, porri e erbe aromatiche e una sfumata di vino buono.

Per i rivaltensi il luccio è tra i piatti ove ci si riconosce in una vera comunità; ogni famiglia ha le proprie ricette e sebbene possano essere simili, non sono uguali per piccolissime varianti, pesi e misure sono quantificate da un bicchiere (*an bicerin*), un cucchiaio (*an cucèr*), un vasetto (*an vasetin*), un pizzico (*an spisighin*), e in quasi tutte le case vengono tramandate verbalmente o su piccoli libretti scritti a mano.

Gianni ci racconta le sue tre ricette legate al luccio, due me le detta a voce e una tramite un biglietto me la descrive così

Il luccio

È risaputo che il luccio non è considerato un pesce pregiato, come per esempio il pesce persico o il branzino di fiume, quindi per renderlo un piatto prelibato ha bisogno di un condimento saporito. In passato il luccio ha avuto un posto importante sulle tavole dei rivaltensi e degli altri paesi rivie-

raschi, le ricette più conosciute sono tre: “in salsa, in bianco con il Grana Padano, e all’aglione”.

Il luccio all’aglione alla rivaltese

Probabilmente era la ricetta più gettonata aveva bisogno di ingredienti facilmente reperibili e non costosi. Il pesce veniva eviscerato e fatto lessare in una “court-bouillon”, brodo fatto con acqua, alloro, salvia, sale, pepe, mezzo limone e un po’ di aceto. Quindi spolpato con cura per evitare le lisce e condito con un’emulsione di olio, prezzemolo tritato, aglio tritato e qualche goccia di limone o aceto, e qualche ora di riposo.

Luccio in bianco alla rivaltese

Posizionare le polpe in un contenitore con i bordi alti, cospargere con una buona manciata di formaggio Grana o Parmigiano, sale, pepe, olio extravergine di oliva e una grattatina leggera di noce moscata.

Luccio in salsa alla rivaltese

Posizionare le polpe in un contenitore con i bordi alti, preparare una salsa con acciughe, peperoni rossi, verdi e gialli, cipolline e capperi, aglio, prezzemolo e olio extravergine di oliva. In un tegamino sciogliere le acciughe, stemperare il tutto tagliato fine, versare poi a caldo sulle polpe del luccio, coprendo con olio extravergine di oliva.



Il luccio all’aglione
(foto *Cornelio Marini*)

Ernesto Mondini, Opificio Alimentare con cucina, Via Francesca, 42 Rivalta sul Mincio.

Ernesto Mondini, nasce a Rivalta sul Mincio classe 1970 da Gino Mondini classe 1940 e Adriana Bonfà classe 1942.

Dopo la scuola dell’obbligo, intraprende quella professionale presso l’Istituto

“Luigi Carnacina” di Bardolino indirizzo ‘Servizi Alberghieri e della Ristorazione’, diplomandosi nel 1988.

L’attività di cuoco richiede oltre la parte teorica molta capacità pratica. Per potere acquisire la conoscenza e i segreti delle ricette bisogna affiancare operativamente cuochi di grande esperienza, spesso par-

tendo, “*nel fare sul campo, la tradizionale gavetta*”. Si parte da lavapiatti poi nel tempo ci si avvicina alla cucina vera, imparando ogni passaggio delle preparazioni giorno per giorno.

Ernesto inizia il suo percorso come stagionale in varie località italiane del vicino Lago di Garda. Ricorda con grande piacere l’esperienza vissuta all’Hotel Lumihe al Borgo di Sant’Angelo d’Ischia, complesso termale tra i più raffinati dell’isola, con attività al ristorante. Non sono mancate anche le opportunità di lavoro all’estero nella vicina Francia.

Altre collaborazioni svolte per alcuni anni in provincia di Mantova, sono al Pesce d’Oro di Formigosa e in Agriturismo Cascina Boschi a Volta Mantovana, e all’Osteria 31 a Buscoldo.

Vi sono state altre opportunità di specializzarsi nell’arte gastronomica, accedendo alla grande ristorazione dove i piatti sono un elemento di estrema personalità e espressione del territorio. Ernesto ricorda con grande emozione la collaborazione con la Famiglia Ferrari (Roberto e la moglie Silvana Antoniutti) titolari del Ristorante stellato “*Al Bersagliere*” di Goito.

Oggi Ernesto ha raggiunto l’esperienza e la capacità professionale, che gli hanno permesso di affrontare una entusiasmante sfida, gestire in proprio un ristorante che ha voluto denominare “*Opificio Alimentare con cucina*”. Al suo fianco collabora la compagna Sabrina Ferri. Il suo obiettivo è quello di recuperare la cucina tipica della tradizione rivaltese e mantovana. Una scelta che si sta rivelando vincente in quanto è sempre più difficile trovarla. Propone infatti un menù nel quale dall’antipasto al dolce si possono scegliere piatti collegati



Luccio in salsa alla rivaltese
dell’Opificio Alimentare di Rivalta s/Mincio

appunto alla cucina tipica del posto e della provincia virgiliana, senza precludere altre specialità italiane.

Questi sono i piatti della tradizione rivaltese che possiamo trovare a rotazione all’Opificio Alimentare.

Antipasti

Una selezione di salumi nostrani, dal salame mantovano, pancetta steccata o arrotolata, coppa e lonzini stagionati, prosciutto crudo 20 mesi di Parma o San Daniele, formaggi di bufala e giardiniera in dolce agro alla mantovana fatta in casa.

Primi della casa

Agnolini mantovani in brodo di cappone, Tortelli di zucca alla mantovana con salsiccia o burro fuso e salvia, maccheroncini al torchio con stracotto di somarina, bigoli al torchio con la salamella mantovana, tagliatelle con il ragù di anatra (*fuiadi sòti cun al neàdar*), Risotto con la rapa rossa, salamella mantovana e stracciatella di bufala, bigoli al torchio con salamella mantovana, curcuma e gorgonzola dolce.

Risotti

Riso alla pilota, risotto con le rane o salamella mantovana, con il pesce persico, con il pesce gatto, con le lumache, con i "sàltarei" (gamberetti di fiume) con il luccio, risotto con anguilla affumicata, asparagi e tartufo nero di Borgofranco sul Po.

Secondi

Lumache in umido con le biette alla mantovana, luccio in bianco alla rivaltese, in salsa alla rivaltese e all'aglione alla rivaltese con contorno di polenta gratinata, trippe in brodo di verdure alla mantovana, manzo alla griglia, costate, fiorentine, tagliata di manzo.

Altre specialità, su richiesta o a rotazione come alternativa nel menù settimanale, Tortelloni con patate e porri su fonduta di formaggio, maccheroncini al torchio con guancialino pepato e cipolla rossa di Tropea, tagliatelle al ragù di cinghiale, taglio Picanha con sale di Maldon, Tomahawk, Rib eye 1 kg, Battuta di Fassona piemontese, carpaccio di manzo al sale nero del lago salato di Larnaca (Cipro). Sono previste alla carta, anche preparazioni con il pesce di mare, come passatelli ai



frutti di mare, tagliolino nero con l'astice, Catalana di scampi e gamberi dell'Opificio, tonno rosso oceanico, focacce al pomodoro o bianche con vari condimenti, e vegetariane.

Queste sono le ricette del luccio alla rivaltese dell'Opificio di Ernesto Mondini.

Luccio in bianco alla rivaltese. La scelta del luccio deve essere scrupolosa, il pesce deve essere maschio e freschissimo, di pezzatura che si aggiri da kg 1/1,5 chiamato localmente *ciavin* per le sue polpe sode. Ernesto usa la cottura a vapore aggiungendo nella pentola che contiene l'acqua, queste verdure e aromi, cipolla, carota e sedano, alloro, chiodi di garofano e pepe nero in grani.

Questa cottura è uguale per tutte le altre salse di condimento. Una volta spolpato accuratamente, con assoluta attenzione alle lisce sottilissimi e bifide, mettere le polpe del luccio in un contenitore di ceramica bianca con i bordi alti e spolverare una buona manciata di formaggio Grana o Parmigiano, un battuto leggerissimo di prezzemolo e aglio, qualche fettina di limone finissima e olio extravergine di oliva delicato di Puegnago del Lago di Garda. Da consumare dopo un paio di giorni controllando che al pesce non manchi l'olio, rabboccare al bisogno.

Luccio in salsa alla rivaltese. Mettere le polpe del luccio in un contenitore di ceramica bianca con i bordi alti una volta spolpato accuratamente, con assoluta attenzione alle lisce sottilissimi e bifide. Preparare un battuto di verdure fresche, cipolla, carota, e sedano, capperi, prez-

zemolo, aglio, acciughe dissalate, aceto e olio extravergine di oliva delicato di Puegnago del Lago di Garda. La salsa va cotta ma non bollita, in modo che il tutto mantenga la sua fragranza, una volta pronta va versata sulle polpe del luccio calda. Da consumare dopo un paio di giorni controllando l'olio e rabboccare al bisogno.

Luccio all'aglione. Disporre le polpe del luccio in un contenitore di ceramica bianca

e preparare un battuto di aglio e prezzemolo, versare sul pesce e condirlo con olio extravergine di oliva delicato di Puegnago del Lago di Garda.

Lasciare nel condimento almeno per un giorno controllando che al pesce non manchi l'olio, rabboccare al bisogno.

È consigliato in queste tre preparazioni la polenta gratinata calda per cogliere in modo piacevole e gustoso la raffinatezza del piatto.



Luccio in bianco alla rivaltese



Polenta gratinata

LA RIFREDAZIONE DI LARNACA (CIPRO) (INVIETENDENZA)

Non solo Forcello: per gli etruschi anche Rivalta aveva un ruolo chiave

I ritrovamenti del XIX secolo salvi grazie al medico condotto. Solo gli archeologi ora potrebbero scovare nuovi frammenti

PROIEZIONE
Incontri di studio nella villa donata da Mario Pavesi

Dopo l'inaugurazione del Museo di Pieve di Santo Stefano il 21 gennaio, dal titolo dei sottotitoli di Rivolta all'Opificio, il suo direttore, Marco Pavesi, è il coordinatore dell'Associazione Pro-Rivolta. Il suo ufficio è nella villa donata da Mario Pavesi, il suo ufficio è nella villa donata da Mario Pavesi, il suo ufficio è nella villa donata da Mario Pavesi.

La scoperta della civiltà, la civiltà etrusca, è una ricostituzione di come, verso il 1980, per chiedere gli etruschi in favore di una civiltà, che per il momento è ancora in fase di ricostruzione.

Altri aspetti di segnalazione, in questi anni, sono stati i passi avanti, in questi anni, sono stati i passi avanti, in questi anni, sono stati i passi avanti.

Il lavoro di ricerca è stato molto intenso, in questi anni, sono stati i passi avanti, in questi anni, sono stati i passi avanti.

Il lavoro di ricerca è stato molto intenso, in questi anni, sono stati i passi avanti, in questi anni, sono stati i passi avanti.

Una pagina per Mantova turistica

A CURA DELL'ENTE PROVINCIALE PER IL TURISMO

MONUMENTI DI MANTOVA La Torre di S. Domenico

Dell'antico maestoso Tempio è rimasto soltanto il bel campanile, privato però anche questo della sua grandiosa parte superiore.

In una fra i larghi e più suggestivi monumenti di Mantova, si staglia una maestosa torre, che è stata costruita nel 1390 da un certo Giovanni di S. Domenico, sotto il regno di Lodovico il Moro. Il tempio era stato edificato nel 1390, ma nel 1406 fu distrutto da un incendio. La torre sopravvisse, ma fu danneggiata da un altro incendio nel 1517. Nel 1850 fu restaurata e nel 1900 fu restaurata di nuovo. La torre è alta 50 metri e ha una pianta quadrata. È un capolavoro di architettura gotica.

La Torre di S. Domenico

Dell'antico maestoso Tempio è rimasto soltanto il bel campanile, privato però anche questo della sua grandiosa parte superiore.

In una fra i larghi e più suggestivi monumenti di Mantova, si staglia una maestosa torre, che è stata costruita nel 1390 da un certo Giovanni di S. Domenico, sotto il regno di Lodovico il Moro. Il tempio era stato edificato nel 1390, ma nel 1406 fu distrutto da un incendio. La torre sopravvisse, ma fu danneggiata da un altro incendio nel 1517. Nel 1850 fu restaurata e nel 1900 fu restaurata di nuovo. La torre è alta 50 metri e ha una pianta quadrata. È un capolavoro di architettura gotica.

ITINERARI TURISTICI DELLA PROVINCIA A Rivalta sul Mincio "Il mulino del Po"

L'antico borgo «Civitatis Ripaltae» a pochi chilometri dalla città, si è fatto strada nel mondo con le «arelle» e gli appetitosi modi di cucinare il pesce.

Unire le forze sotto l'organizzazione delle Pro-Loco. A questa conclusione viene giunto dall'Ente Provinciale per il Turismo, che ha organizzato un itinerario turistico nella provincia di Mantova. L'itinerario è diviso in tre parti: la prima parte è dedicata alla visita dei monumenti di Mantova, la seconda parte è dedicata alla visita dei monumenti della provincia, la terza parte è dedicata alla visita dei monumenti della regione.

SABBIONETA IL PICCONO E LA CAZZUOLA

Il piccone ha domato una nuova emulsione di olio di semi di girasole, che è stato utilizzato per la preparazione di un nuovo tipo di pasta.

Unire le forze sotto l'organizzazione delle Pro-Loco. A questa conclusione viene giunto dall'Ente Provinciale per il Turismo, che ha organizzato un itinerario turistico nella provincia di Mantova. L'itinerario è diviso in tre parti: la prima parte è dedicata alla visita dei monumenti di Mantova, la seconda parte è dedicata alla visita dei monumenti della provincia, la terza parte è dedicata alla visita dei monumenti della regione.

Si conclude oggi a Sermide il Carnevale dei Bambini

Chi vuol essere felice sia... il carnevale dei bambini si è concluso oggi a Sermide. I bambini hanno partecipato a vari giochi e spettacoli.

COLORE DI MANTOVA Le lavandaie del Lago

Spesso si sono ancora in città le lavandaie del lago... le lavandaie del lago sono ancora in città. Le lavandaie del lago sono ancora in città.

Questi modelli vigorosi del lavoro rappresentano lo studio ambulante dei piccoli fatti della vita quotidiana

Questi modelli vigorosi del lavoro... rappresentano lo studio ambulante dei piccoli fatti della vita quotidiana. I modelli vigorosi del lavoro rappresentano lo studio ambulante dei piccoli fatti della vita quotidiana.

LE «ARELLE» E I PESCI STRAVECCHIO

Quando si parla di «arelle»... e i pesci stravecchio. Le «arelle» e i pesci stravecchio sono prodotti tipici della provincia di Mantova.

Il caratteristico schieramento delle lavandaie intende a preparare il gran pesce del Lago

Il caratteristico schieramento delle lavandaie... intende a preparare il gran pesce del Lago. Le lavandaie del lago sono ancora in città.

UNIRE LE FORZE SOTTO L'ORGANIZZAZIONE DELLE PRO-LOCO

A questa conclusione viene giunto dall'Ente Provinciale per il Turismo, che ha organizzato un itinerario turistico nella provincia di Mantova. L'itinerario è diviso in tre parti: la prima parte è dedicata alla visita dei monumenti di Mantova, la seconda parte è dedicata alla visita dei monumenti della provincia, la terza parte è dedicata alla visita dei monumenti della regione.

IL MULINO DEL PO E LA RIVALTA SUL MINCIO

Il mulino del Po e la Rivalta sul Mincio... sono luoghi di interesse storico e turistico. Il mulino del Po e la Rivalta sul Mincio sono luoghi di interesse storico e turistico.

UNA RIVALTA SULLA VITA DELLA PROVINCIA

Una Rivalta sulla vita della provincia... è un progetto di sviluppo turistico. Una Rivalta sulla vita della provincia è un progetto di sviluppo turistico.

IL CARNEVALE DEI BAMBINI A SERMIDE

Il carnevale dei bambini a Sermide... è un evento turistico. Il carnevale dei bambini a Sermide è un evento turistico.

IL CARNEVALE DEI BAMBINI A SERMIDE

Il carnevale dei bambini a Sermide... è un evento turistico. Il carnevale dei bambini a Sermide è un evento turistico.

IL CARNEVALE DEI BAMBINI A SERMIDE

Il carnevale dei bambini a Sermide... è un evento turistico. Il carnevale dei bambini a Sermide è un evento turistico.

IL CARNEVALE DEI BAMBINI A SERMIDE

Il carnevale dei bambini a Sermide... è un evento turistico. Il carnevale dei bambini a Sermide è un evento turistico.

IL CARNEVALE DEI BAMBINI A SERMIDE

Il carnevale dei bambini a Sermide... è un evento turistico. Il carnevale dei bambini a Sermide è un evento turistico.

ITINERARI TURISTICI DELLA PROVINCIA

A Rivalta sul Mincio "Il mulino del Po"

L'antico borgo «Civitatis Ripaltae» a pochi chilometri dalla città, si è fatto strada nel mondo con le «arelle» e gli appetitosi modi di cucinare il pesce.

Ho poco da raccontarti su Rivalta come parte storica. In questo paesotto sono venuto per cogliere impressioni domestiche, di colore casalingo. E quando è stato detto che lungo i secoli questa piaga fu sempre battuta dalle inondazioni tanto che nel 1200 — co-

si dicono le vecchie carte — la popolazione abbandonò Ripalta, come tale è ricordata nei Musei Vaticani, per fondare Rodigo, avrei quasi detto tutto. Ma è di prammatica aggiungere, poiché siamo in pieno mantovano, che anche a Rivalta ebbe terre la grande Matilde ed in rispetto dei privilegi concessi alla Chiesa locale, per molti anni, il parroco di Ripalta, che già da Clemente II aveva avuto dipendenti ecclesiastici, riscuoteva decime a Castellucchio per devolverle con ogni probabilità a favore dell'antichissimo Ospedale di Sette Frà il cui nome oggi ancora è ricordato in una corte e strada del paese.

Di Rivalta sono i patrioti dr. Luigi Ruggieri e Luigi Gatti deportati durante il Risorgimento dal Governo austriaco.

la raccolta del carice (aresa) e le spazzole da padule (spolvina). Prodotti questi che crescono dove il fiume si prepara ad uscire per prendere maggior respiro e le sue rive cartilaginee e di misteriosa malinconia si rivestono di qualche giugliolo mentre sul letto, dove l'acqua ristagna, affiorano le prime castagnole (trigo) e i permogli delle candide ninfie, gli strani esotici fiori dell'acqua. Buona occupazione trovano infine i terrazzini vallivi nelle cave di ghiaia e le donne magnifiche carpe, gli aristocratici cavasini (cavedoni) le guizzanti cobite (faragugola) lucci e pesce gatto, finche ed altri pesci minori come il gamberuccio (saltare) squisito con la polentina.

Rivalta è un centro importante di pesca ma è più importante di altri. Rivalta è un centro importante di pesca ma è più importante di altri.

UNIRE LE FORZE SOTTO L'ORGANIZZAZIONE DELLE PRO-LOCO

A questa conclusione viene giunto dall'Ente Provinciale per il Turismo, che ha organizzato un itinerario turistico nella provincia di Mantova. L'itinerario è diviso in tre parti: la prima parte è dedicata alla visita dei monumenti di Mantova, la seconda parte è dedicata alla visita dei monumenti della provincia, la terza parte è dedicata alla visita dei monumenti della regione.

A questa conclusione viene giunto dall'Ente Provinciale per il Turismo, che ha organizzato un itinerario turistico nella provincia di Mantova. L'itinerario è diviso in tre parti: la prima parte è dedicata alla visita dei monumenti di Mantova, la seconda parte è dedicata alla visita dei monumenti della provincia, la terza parte è dedicata alla visita dei monumenti della regione.

A questa conclusione viene giunto dall'Ente Provinciale per il Turismo, che ha organizzato un itinerario turistico nella provincia di Mantova. L'itinerario è diviso in tre parti: la prima parte è dedicata alla visita dei monumenti di Mantova, la seconda parte è dedicata alla visita dei monumenti della provincia, la terza parte è dedicata alla visita dei monumenti della regione.



I squasadrù di canèi



I caimani dal Mens

Con passione e osservanza delle tradizioni rivaltesesi e mantovane.

Informatori

Giuseppe Ostini, ex Albergo Ristorante dell'Angelo

Giuseppe Pezzini, ex Commercio pesce ingrosso

Gino Coffani, ex Osteria del Mincio

Lina e Nella Valenti ex Trattoria Mincio "Le More"

Maria Bresciani

Aurelia Vorticosi

Maria Scalogna in Marini

Rosa Beduschi

Gina Draghi

Cesare Marsili

Enrico Pezzini

Paolo Biondo

Ristoranti in attività

Gianni Scalogna: "Bottega Atipica"

Ernesto Mondini: "Opificio alimentare"

Eleonora Pezzini: "Pescheria Millepesci commercio pesce"

Nadia Zamporetti: "Zamporetti Laboratorj"

Documentazione storica

Cornelio Marini - Luigi Zappavigna

Documentazione gastronomica

Cornelio Marini

Documentazione ottimizzata

Paolo Biondo

Documentazione fotografica

Paolo Bertolini

foto di pp. 48-49 di Matteo Melli

Segretario

Cornelio Marini

Rettore

Gastone Savio

Un doveroso ringraziamento va all'Amministrazione Comunale di Rodigo per aver creduto in un progetto di recupero della cultura gastronomica del borgo Rivaltese. Nonchè a tutte le famiglie citate, che con grande passione e generosità hanno offerto alle nuove generazioni, il vissuto, le foto e le ricette dedicate al luccio, riportate fedelmente e derivanti da un periodo straordinario di Rivalta e delle sue genti. *Cornelio Marini*

Grafica, impianti e stampa

Publi Paolini, Mantova, gennaio 2022



Gerrino Coffani in un affresco di Gino Antonelli

