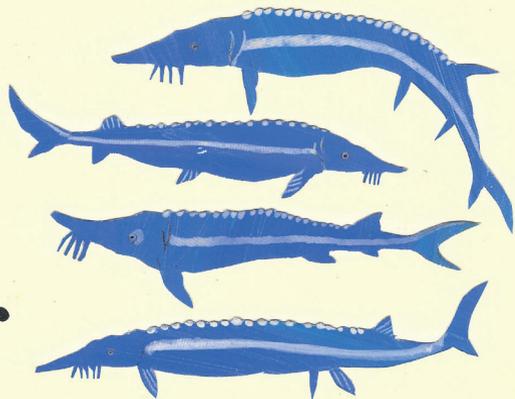


# LO STORIONE E IL CAVIALE ALLA CORTE DEI GONZAGA

30.06.2017 - dalle ore 20:30

Gran Cena nel *Chiostro del Convento di Santa Paola* a base di storione e di caviale con musiche liquide, immagini e storie gonzaghesche di storioni.



Bartolomeo Stefani capocuoco dei Gonzaga nel 1662 pubblicò *L'arte di ben cucinare* dove parla diffusamente dello storione, dei modi per cucinarlo e delle sue uova adatte a realizzare "caviali di tutta perfezione". In Lombardia orientale esistono allevamenti di questo grande pesce e in particolare a Calvisano, Agroittica Lombardia è leader mondiale nella produzione di caviale. Per altro, per ragioni fisiologiche, l'allevamento di questo pesce, è uno dei più sostenibili e va assecondato. La cena, appuntamento gastronomico di alto livello, oltre al caviale vuole far conoscere l'ottima carne di questo grande pesce.

Istituti Santa Paola • Collaborazione Condotta Slow Food Mantova  
Agroittica lombarda • Sostegno Comune di Mantova

con il sostegno di



POR FSE 2014-2020 / OPPORTUNITÀ E INCLUSIONE

per la rassegna

**L'ACQUA,  
IL PESCE  
E IL RISO  
DI MANTOVA**

**L'AMBIENTE,  
LA BIODIVERSITÀ  
E LA CUCINA  
DEL MANTOVANO**

MARZO / OTTOBRE 2017

Ore 20.00 Visita alla Chiesa di Santa Paola e narrazione della storia del Convento e visita alla Mostra: *Lo storione, la storia, le storie* a cura di Sante Ansferri.

## *Lo storione e il caviale alla corte dei Gonzaga*

Progetto I.F.T.S. Mantova settore turismo e sport "Tecnico superiore dei processi artigianali di innovazione e trasformazione agroalimentare ed enogastronomica per la valorizzazione delle risorse e tipicità del territorio mantovano".

- Aperitivo di benvenuto con storione in carpaccio all'ostrica, con gazpacho rosso e verde, con pancetta e cannellini all'uccelletto, con olive e pomodori confit;
- Scaloppa croccante di storione, ciliegie, melone e avocado;
- Ravioli ripieni di storione alle spugnole su vellutata di patate e porri;
- Trancio di storione in crosta di pistacchi e burro di nocciola;
- Degustazione guidata di caviale a cura di Agroittica lombarda;
- Nuova dolce pappa di Mantova.
- Vini della Cantina Gozzi (Monzambano)

Federico Parolini (violino) e Caterina Chiozzi (arpa) eseguiranno *Les Algues* di Bernard Andres

Quota di partecipazione: € 45.00

per informazioni

🏠 CASA SLOW - Via Arrivabene, 22 - Mantova  
☎ 392 2990436 Antonella Castagna - 335269903 Venturini  
✉ condotta.slowfoodmn@gmail.com  
/ illustrazioni **Marta Lonardi**

con il sostegno e la collaborazione di



Slow Food  
Mantova



MANTOVA CITTÀ D'ARTE E DI CULTURA