

09 Gennaio 2019

La gustosa arte degli Agnolini Mantovani

A prima vista ricordano i tortellini emiliani, ma a distinguere questa pasta all'uovo è il ripieno, nonché la lunga tradizione che la lega alla città dei Gonzaga



Mantova

Gli **Agnolini mantovani** sono figli di un'arte raffinata che si è fatta spazio tra antiche cucine e generazioni. Questa **pasta all'uovo ripiena**, simbolo della cucina locale, ancora oggi si prepara in casa per i giorni di festa e si gusta ormai in ogni occasione. Ad un primo sguardo, forma e impasto fanno pensare ai tortellini emiliani, ma guai a confonderli. La variante mantovana - se così si può definire - si distingue infatti per un ripieno tutto suo, e per la **lunga tradizione** che da sempre lega questo piatto alla città dei Gonzaga.

[Agnolini, Cappelletti e Tortellini: in Emilia Romagna il brodo si fa gustoso](#) [1]

La [ricetta degli Agnolini](#) [2] ha infatti **radici antiche**. La si trova già nel 1662 tra le pagine del libro "L'arte di ben cucinare" scritto da Bartolomeo Stefani, all'epoca cuoco alla corte dei Gonzaga. A definirne il carattere è il **ripieno** che prevede diversi tipi di carne e miscele accurate. Come riporta il portale mantova.com, occorre unire carne di manzo, lonza di maiale, vitello, prosciutto crudo, a cui si aggiungono anche mortadella e salamella. Il tutto va poi unito a formaggio grana, uova, pangrattato, cipolla e spezie. Certo, s'incontra anche la versione fatta con solo manzo e salamella o altre combinazioni elaborate tra le sagge mura domestiche. Quel che conta è che questa tradizione ancora oggi si trova ad onorare le tavole delle grandi occasioni.

[Mantova in tutti i sensi. Idee di viaggio](#) [3]

L'usanza mantovana vuole che gli Agnolini vengono consumati il **giorno di Natale** nel brodo di carne di cottura e in **Sorbir d'agnoli** [4], una sorta di antipasto tipico che apre il pasto della festa. Quest'ultimo, detto anche bevr'in vin, si prepara aggiungendo alcuni Agnolini in una tazza di brodo bollente insieme a mezzo bicchiere di **Lambrusco Mantovano** secco e abbondante **formaggio grana** grattugiato. Questo piccolo sfizio si usa nel mantovano anche per scaldarsi prima delle cene invernali, strizzando l'occhio alla tradizione contadina di queste terre raffinate.

Links

[1]

<http://www.territori.coop.it/territori/anolini-cappelletti-e-tortellini-emilia-romagna-il-brodo-si-fa-gustoso>

[2] <http://www.mantova.com/agnolini-mantovani/>

[3] <http://www.territori.coop.it/viaggi/mantova-tutti-i-sensi-idee-di-viaggio>

[4] <http://www.mantovanotizie.com/cucina-mantovana/20101219-agnoli-mantovani.php>