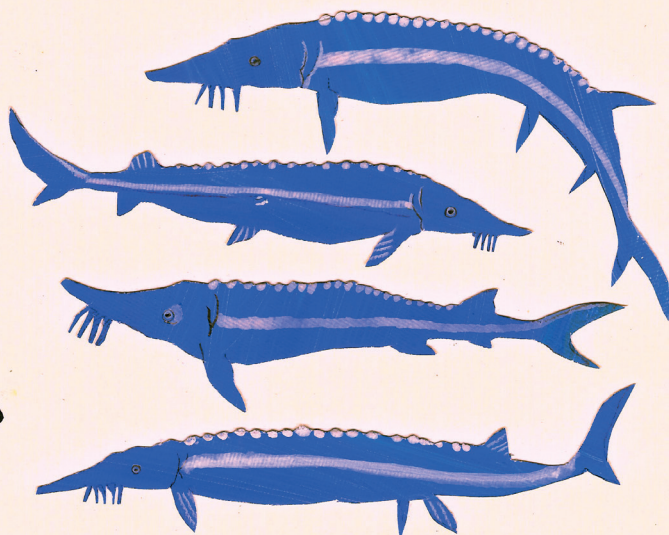


## LO STORIONE E IL CAVIALE ALLA CORTE DEI GONZAGA

30.06.2017 - 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.



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

PER LA RASSEGNA

L'ACQUA,  
IL PESCE  
E IL RISO  
DI MANTOVA

L'AMBIENTE,  
LA BIODIVERSITÀ  
E LA CUCINA  
DEL MANTOVANO

MARZO / OTTOBRE 2017

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 Lombarda** 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.

PER INFORMAZIONI

-  Casa Slow - Via Arrivabene, 22 - Mantova
-  392 2990436 (335 269903) - ANTONELLA CASTAGNA
-  [condotta.slowfoodmn@gmail.com](mailto:condotta.slowfoodmn@gmail.com)
-  illustrazioni - MARTA LONARDI

CON IL SOSTEGNO E LA COLLABORAZIONE DI



MANTOVA CITTÀ D'ARTE E DI CULTURA