

Alla scoperta del Bello e del Buono in 10 borghi: Lovere e Sabbioneta

*Un viaggio alla scoperta di 10 borghi italiani “del bello e del buono”, in cui storia, arte, monumenti e tradizione si abbinano alla cucina locale e ai prodotti tipici. Ogni giorno ve ne presentiamo due, per un totale di 5 puntate che vogliono anche essere un suggerimento per un weekend o una gita fuori porta. Nella prima puntata: **Lovere (BG) e Sabbioneta (MN)***

di Beba Marsano

Torna la primavera. E il piacere di fughe fuori porta alla scoperta di tesori e sapori della nostra bella, inesauribile Italia. Mete privilegiate, questa volta, dieci borghi gioiello ai margini dell'attenzione mediatica, custodi di centri urbani che sembrano ritagliati da un libro di fiabe, di capolavori dell'arte di ogni tempo, di antiche tradizioni della tavola.



Mantova, Palazzo Ducale

Un invito al viaggio **dal lago d'Iseo fino al golfo dell'Asinara** in paesi che resistono all'usura del tempo anche attraverso una consapevolezza di unicità e processi di buon governo. Un esempio? La nuova **Fondazione Sabbioneta Heritage** (nata sul modello di Venetian Heritage), con cui la città ideale di Vespasiano Gonzaga si pone l'obiettivo di conservare e valorizzare il proprio patrimonio storico-artistico per poterlo consegnare intatto al futuro.

LOVERE (Bergamo)

Nelle giornate limpide, la chiostra di **monti della Valcamonica** fa da sfondo al **lago d'Iseo**, sequenza di piccole spiagge, speroni di roccia e borghi in grado di serbare sorprese inattese. Come Lovere con la sua **Accademia Tadini**, severo edificio fronte lago, custode delle collezioni del conte **Luigi Tadini**. Ci sono porcellane di Meissen, Sèvres, Capodimonte, dipinti di Jacopo Bellini, Giandomenico Tiepolo, Francesco Hayez e l'ultimo capolavoro di Antonio Canova, la *Stele Tadini* per la morte prematura del figlio di Luigi, Faustino.



Da gustare. In cucina trionfano i piatti a base di pesce di

lago – trota, coregone, alborella, luccio, tinca – e la polenta con uccelletti, selvaggina o ragù di animali da cortile. Imperdibili i **cansonsei** (siamo in territorio bergamasco!), le tipiche mezzelune dal sapore lievemente dolciastro, ripiene di carne, salame, formaggio, pere, amaretti e noce moscata. Ottimi i formaggi, come il taleggio e le robiole. I vini sono quelli della vicina Franciacorta.



Un piatto di cansonsei

SABBIONETA (Mantova)

C'è il sigillo di **Vespasiano I Gonzaga** su **Sabbioneta**, la piccola Atene padana edificata a metà Cinquecento, in poco più di trent'anni, come sogno umanistico di città ideale. Inalterata da allora, custodisce il **Palazzo del Giardino**, intarsiato da delicati trompe-l'oeil e collegato alla **Galleria degli Antichi**, già sede della collezione d'arte greco-romana del duca, e il **Teatro all'Antica** di Vincenzo Scamozzi, capolavoro assoluto dell'architetto e scenografo vicentino, discepolo e insieme avversario del Palladio.



Da gustare. Piatto principe della cucina mantovana sono i **tortelli di zucca** arricchiti con amaretti e mostarda (amatissimi da Gualtiero Marchesi); altro grande classico lo stracotto d'asino, con cui condire – volendo – anche i famosi maccheroncini al torchio. Chi predilige i piatti unici scelga, invece, il **riso alla pilota**, piatto robusto insaporito con pesto di carne di maiale e coronato dal *pontèl*, braciola di maiale in umido. Dulcis in fundo la **torta sbrisolona**, a base di mandorle, uova e scorza di limone.



Risotto alla pilota

La **seconda puntata** sarà online domani