

# Asola, una passeggiata tra storia e arte

Ci sono tanti buoni motivi per visitare Asola, piccolo Comune del mantovano al centro della storia italiana da prima del Mille. A lungo contesa tra le signorie dei Gonzaga di Mantova, dei Visconti di Milano e da Brescia per la sua posizione strategica, nel 1440 sceglie di appartenere alla Repubblica di Venezia. Con la caduta della Serenissima, sconfitta da Napoleone, diventa parte prima della Repubblica Cisalpina, poi del Regno di Sardegna, nucleo del Regno d'Italia.



Le testimonianze di questo denso passato si ritrovano oggi nei monumenti e nei palazzi. Prima fra tutte la **Cattedrale di Sant'Andrea** che conserva al suo interno affreschi del **Romanino** e opere di Moretto, Jacopo Palma il Giovane Lattanzio Gambara.

Ricca di tesori la **Piazza XX settembre**, sulla quale si affaccia **Palazzo Pretorio** con il maestoso Salone del Consiglio maggiore, il Salone del Consiglio dei Dieci adornato con stucchi e medaglioni dell'epoca dei Dogi e la Loggia Veneta,

opera dell'architetto Lantana del 1610.



Sempre in Piazza XX settembre si trova la **Fontana Monumentale** che raffigura Ercole che schiaccia l'Idra. La scultura, donata alla città dal marchese Alfonso Gonzaga, è una copia in marmo dell'opera dello scultore Antonio Carra del XVI secolo. Al civico 4 si trova poi il **Gran Caffè Liberty Enoteca**, riconosciuto nel 2006 Edificio Storico regionale.



Lungo via Garibaldi si incontrano il bel **Palazzo della Congregazione di Carità** in stile neoclassico, sede del Museo Civico, **Palazzo Terzi**, dal cui balcone si affacciò Garibaldi nel giugno del 1862. Il parco viene aperto al pubblico solo due volte l'anno: il 15 agosto per la Festa di San Rocco e nel periodo natalizio per il Presepe Vivente.

Al civico 29 si trova invece **Palazzo Beffa Negrini**, antica residenza del conte Antonio, poeta amico del Tasso. La bella facciata barocca spicca per il solenne portale e per i trofei di marmo.



### **Una cucina tra "misericordia" e nobiltà**

Imprescindibile una sosta in trattoria per gustare i piatti tipici della cucina mantovana, crocevia di influenze, tra quella lombarda e quella emiliana, da un lato, e fra tradizione contadina e ricette provenienti dalle cucine di corte dei Gonzaga.

Tra i primi piatti, ricordiamo i celebri **tortelli di zucca**, il **risotto alla pilota**, il **risotto con i saltarelli**, il **risotto alla zucca**, i **bigoli con le sardelle** e i **capunsei**, i "gnocchi di pane". I re delle feste sono gli **agnolini mantovani**, da

gustare in brodo. Tra i secondi, da provare lo **stracotto alla mantovana**, il **luccio in salsa** e la **mostarda**, la cui ricetta risale a 1300.



Imperdibili i dolci, come la notissima **sbrisolona**, la **torta di tagliatelle**, l'Anello di Monaco, un "panettone" che si trova nelle pasticcerie a Natale, il **Bussolano**, le **Oss de Mort** e la **torta mantovana**, di cui vi proponiamo la ricetta.

## **TORTA MANTOVANA**

### **Ingredienti**

- 170 gr di farina
- 170 gr di zucchero
- 150 gr di burro
- 50 gr di mandorle dolci e pinoli
- 1 uovo intero
- 4 rossi d'uovo

Lavorate insieme le uova con lo zucchero. Poi aggiungete poco alla volta la farina continuando a lavorare l'impasto. Fate sciogliere il burro a bagnomaria e aggiungete anche quello. Mettete l'impasto ben lavorato in una teglia imburrata.

Informate a 150° per circa 40 minuti, poi abbassate il forno a 130° per altri 10 minuti in modo che la cottura avvenga lentamente e l'impasto si asciughi bene. Nel frattempo, sbucciate le mandorle e tagliatele nel verso della lunghezza, tritate i pinoli. Sfornate, lasciate raffreddare, poi ricoprite la torta di zucchero a velo e decorate con mandorle e pinoli



## COME ARRIVARE

**In auto:** **A4** uscita Desenzano del Garda poi SS572 in direzione Castiglione delle Stiviere e seguire indicazioni per Asola. **A22**, uscita Mantova Nord, poi seguire per Cremona, Rodigo, Casaloldo, Asola. **A21**, uscita Cremona, poi seguire per Mantova e Casalromano.

## DOVE MANGIARE

\***La Filanda**, via Carducci 21/E, Asola, tel 0376/720418, [www.la-filanda.it](http://www.la-filanda.it).

\***Trattoria Nuovo Impero**, via Toscana 27, Asola, tel 0376/710668.

## **DOVE DORMIRE**

**\*Guest House Località Sorbara B&B**, loc. Sorbara di Asola 3, Asola, tel 335/6842484, [www.localitasorbara.com](http://www.localitasorbara.com)

**\*B&B Cascina Sagrestia**, via Brescia 120, Asola, tel 335/242610.

## **INFO**

[www.comune.asola.mn.it](http://www.comune.asola.mn.it)