

## SEZIONE DI BRESCIA

Riapre al pubblico il Palazzo LOGGIA

---

### *BRESCIA PALAZZO LOGGIA*

---



### **visite gratuite a Palazzo Loggia**

Dal 25/08/2021 al 31/12/2022

Dopo l'interruzione dell'ultimo anno e mezzo, imposta dalla normativa anti Covid-19, Palazzo Loggia riapre le porte al pubblico, per la gioia dei bresciani e dei tanti turisti che visitano ogni giorno la città e ne scoprono le meraviglie.

Sarà possibile accedere al palazzo, compatibilmente con gli incontri istituzionali in corso:

- da lunedì a venerdì (9 - 12.30 e 14 - 19)
- sabato (9 - 12.30)

Come previsto dal DL 105 del 23 luglio 2021 l'accesso è consentito esclusivamente alle persone munite di una delle certificazioni verdi Covid-19 valide (in formato cartaceo o digitale) che verranno verificate dagli operatori.

L'ingresso è gratuito e il percorso consente di vedere la Sala del Consiglio, la Sala Giunta e lo storico Salone Vanvitelliano.

## SEZIONE DI MANTOVA

La tradizionale ricetta dei tortelli di zucca inviataci dalla nostra socia mantovana Maura Farri



### TORTELLI DI ZUCCA , UNA TRADIZIONE MANTOVANA

Il piatto tradizionale che si consumava per la cena della Vigilia di Natale, i tortelli risalgono all'anno Mille, quando sono comparsi sulle tavole cittadine.

Dico "consumava" perché ai nostri giorni sono famosi e si consumano in ogni buona occasione.

La tradizione vuole che i Gonzaga li promovessero a simbolo della loro Corte e li perfezionassero con l'aggiunta della mostarda per accentuarne il contrasto dolce-salato, molto apprezzato nel Medioevo.

Questi gli ingredienti:

Zucca	1 kg	
Grana Padano		3 hg
Amaretti	2 hg	
Mostarda mantovana		2 hg
Pane grattugiato	1 hg	
Sale, noce moscata	q.b.	

Esecuzione:

Tagliate la zucca in grossi spicchi e cuocetela al vapore, al forno o anche al microonde. Eliminate la buccia e ponetela in un terrina, schiacciandola bene. Unite il formaggio e il pane grattugiato, gli amaretti sbriciolati finemente, la mostarda tritata; profumate con la noce moscata e salate. Amalgamate bene il composto e lasciatelo riposare qualche ora, anche tutta la notte al fresco.

Preparate la sfoglia con 6 uova e 6 etti di farina, possibilmente di grano duro e tagliatela a strisce larghe circa 7 centimetri. Ponete un cucchiaino abbondante di ripieno ogni 3 o 4 centimetri e ripiegate la sfoglia premendo bene i bordi. Ritagliate i rettangoli ottenuti e lessateli in abbondante acqua salata per pochi minuti.

I tortelli si possono gustare conditi con burro fuso e salvia e cosparsi di abbondante grana grattugiato, oppure con un sugo la cui ricetta risale al 1600: il Sugo Gonzaghese.

Per chi desidera assaggiare questo tipo di sugo suggerisco l'esecuzione:

Ingredienti per il sugo Gonzaghese:

Cipolle bianche	3 o 4
Burro	50 g.
Vino bianco secco	1 dl.
Pomodori maturi	2
Rosmarino	1 rametto
Sale, pepe, basilico, alloro.	

Esecuzione sugo Gonzaghese :

fate sciogliere il burro in un tegame e aggiungere la cipolla affettata, il basilico e l'alloro; unite il sale, il vino bianco e un pizzico di zucchero. Cuocete a fiamma bassissima per 30 minuti: la cipolla non deve rosolare, ma rimanere bianca: Aggiungete i pomodori pelati e tagliati a dadini insieme al rametto di rosmarino. Lasciate insaporire per qualche minuto e completate con una manciata di pepe.

Maura Ferri Sacchi

## SEZIONE DI PAVIA

Momenti del pranzo di Natale 2021

