

Trattoria San Giuseppe a Castel d'Ario: passione, cura e ospitalità premurosa

scritto da Marco Olivieri e Beatrice Perbellini | 15/01/2020



Tra risotti sopraffini, ottimi bolliti e generose paste ripiene, a pochi minuti da Mantova e al confine con la provincia di Verona, l'Antico laboratorio del risotto accoglie calorosamente e gratifica cuore e palato

La tradizione gastronomica di Castel d'Ario, piccolo paese in provincia di Mantova al confine con Verona, rappresenta un'espressione unica nel suo genere. In essa, infatti, si fondono la **cucina della bassa veronese**, molto legata al riso e ai carrelli del bollito, e la **tradizione mantovana** con la sua pasta fatta in casa e i piatti saporiti a base di maiale.

Proprio a Castel d'Ario c'è una **realtà ristorativa che interpreta alla perfezione questo matrimonio** e propone una cucina di ottima qualità, curata nella sostanza e nella presentazione. La **Trattoria San Giuseppe - Antico Laboratorio del risotto** fino al novembre 2018 aveva sede nella frazione di Susano, all'interno di un complesso storico del 1600 voluto dai Gonzaga che includeva un

convento e una chiesa. Purtroppo, un feroce incendio doloso ha costretto i proprietari **Sandro Motta e Federica Leardini** all'inaspettata chiusura del locale, almeno in quel contesto.

Il ristorante è stato riaperto a giugno 2018, trasferendosi nel centro di Castel d'Ario e, in questa occasione, per attirare i clienti e festeggiare il nuovo traguardo in modo decisamente originale lo staff della trattoria è sceso in strada col tradizionale carrello dei bolliti regalando panini alla carne ai passanti.

Trattoria San Giuseppe a Castel d'Ario: la nuova vita dell'Antico Laboratorio del risotto

Nonostante le innumerevoli difficoltà a cui si sono trovati a far fronte, Sandro e Federica non si sono persi d'animo e nella nuova collocazione, ristrutturata a tempo di record, hanno riproposto il **collaudato menù** in cui il riso viene valorizzato e affiancato ai piatti della tradizione.

Il nuovo ristorante si trova in un ex magazzino per la lavorazione del riso ed è caratterizzato da grandi spazi sia al piano terra che al piano superiore con arredi che richiamano il passato, ma in chiave moderna, con gusto e pezzi caratteristici come gli innumerevoli riferimenti all'eroe di Castel d'Ario, **Tazio Nuvolari** il celebre pilota automobilistico nato in paese alla fine dell'800.

Il menù e il servizio

Per anni, alla **Trattoria San Giuseppe** è stato consegnato il premio Risotto d'oro in occasione della famosa **Fiera del riso di Isola della Scala**, il più importante evento europeo legato al riso, che ha consolidato la reputazione di ristoratori d'eccellenza.

Abbiamo provato il "**Risotto Chicco con porcini e tartufo**", la specialità della casa insignita del suddetto riconoscimento, il "**Risotto al tastasal**", pasta di maiale e piatto tipico locale. Incuriositi, abbiamo proseguito assaggiando le "**Rane fritte con la polenta**", una delle preparazioni tipiche delle zone di risaia che, nonostante la stranezza, vale la pena di provare. A chiudere il nostro pasto, un ottimo ed originale **semifreddo all'amarena**.

Ad accompagnare questi piatti, è stato servito un **Lambrusco mantovano secco** della cantina Giubertoni, un vino della tradizione dalla bella vivacità.

Una nota di merito va anche al servizio, puntualissimo, attento, cortese e mai invadente. Da apprezzare la professionalità che viene messa a disposizione del cliente quando chiede informazioni e consigli su piatti e vini da abbinare.

Per chi fosse nei pressi di Castel D'Ario il primo giorno di quaresima, il mercoledì delle ceneri, consigliamo di non perdersi la **Bigolada**, centenaria festa nella quale la tradizione vuole che i ristoratori cucinino i **bigoli con le sarde** e li offrano ai viandanti fino a esaurimento. Il bigolo è un tipo di pasta locale che assomiglia a uno spaghetti molto spesso preparato con il torchio e l'abbinamento con le sarde regala un sapore deciso e sapido.

Il menù della **Trattoria San Giuseppe Antico Laboratorio del Risotto**, ci ha fatto venire voglia di tornare per assaggiare anche gli altri risotti presenti nella carta come quello al *pessin e saltarei* (pescetti di lago e gamberetti di fiume), ma anche il sontuoso carrello dei bolliti e il luccio in salsa.

Trattoria San Giuseppe - Antico laboratorio del risotto

Via Guglielmo Marconi, 39 - Castel D'Ario (MN)

[Sito web](#) - [Facebook](#)