



LA CROCIATA

LA CROCIATA
ALLA
BONACOLSI

151

151

BONACOLSI

LA CROCIATA

Prodotto dalle antiche origini, la Crociata alla Bonacolsi viene massaggiata, aromatizzata, chiusa a libro, cucita a mano su tre lati e imprigionata tra due pezzi di legno.



ALLA BONACOLSI

Dalla lunga stagionatura, dalla colorazione rossa della parte magra, bianca - rosata per la parte grassa, dal gusto dolce e delicato, dal sapore e dal profumo inconfondibili.





La Cacciata dei Bonacolsi (Domenico Morone - 1494): dipinto a tempera su tela conservato nel Palazzo Ducale di Mantova.

La Crociata alla Bonacolsi: un viaggio nella storia.

Era il 16 Agosto del 1328 quando, a Mantova, i Gonzaga spodestarono i Bonacolsi. Questo colpo di stato religioso - politico - militare prese il nome di: crociata dei Gonzaga contro i Bonacolsi.

Si racconta che, durante quei giorni tumultuosi, nelle campagne mantovane i contadini e i norcini di corte (*masalin*) fedeli ai Bonacolsi crearono in loro onore un salume avvolto in cotenna (*nell'arte norcina medioevale è visto come un simbolo di unione*), aromatizzato con spezie pregiate come la cannella e la noce moscata (*simbolo di ricchezza*), massaggiato, chiuso a libro, cucito a mano su tre lati (*simbolo di prestigio*) e imprigionato tra due pezzi di legno per una lenta e lunga stagionatura (*richiama il lungo dominio dei Bonacolsi*): la Crociata alla Bonacolsi.

Negli anni successivi della presa del potere dei Gonzaga, il duca Ludovico Gonzaga durante una visita in campagna assaggiò questo capolavoro. Ne rimase così colpito che la fece riconoscere come un simbolo di come il passato e il presente possano creare qualcosa di unico e duraturo.

Oggi, ogni fetta della Crociata alla Bonacolsi racconta questa straordinaria vicenda: la rivalità tra due potenti famiglie, il sapore della tradizione e il trionfo della memoria storica.

L'Osteria della Tana Guida Michelin

Chef Alessandro Dal Degan

Focaccia, Crociata e insalatina agra di carletti



Vitello d'Oro Guida Michelin

Chef Massimiliano Sabinot

Asparagi Uova e Crociata



Cà 7 Guida Michelin

Chef Alex Lorenzon e Ismaele Hafez

Rombo, tarassaco, bottarga e Crociata



Bellavista Guida Michelin

Chef Raffaele Barbisan

Filetto di cernia avvolto nella Crociata



Da Ezio Tre Spicchi Gambero Rosso

Denis Lovatel

Focaccia con Crociata alla Bonacolsi



Baracca Guida Michelin

Chef Rinaldo Casarin

Crostino con Crociata, cipolle rosse e funghetti



Acqua & Farina Due Spicchi G. Rosso

Rosario Giannattasio

Pan Brioche con Crociata alla Bonacolsi



Incàlmo Guida Michelin

Chef Francesco & Leonardo

Crociata, ciccioli, spinaci, Campari e caffè



Cà Apollonio Heritage Guida Michelin

Chef Alessio Longhini

Ovo, spuma di piselli, stracchino e Crociata



Ai Cjasal Guida Michelin

Chef Mattia Manias

Sogliola, salsa vicentina, Crociata e tartufo



Feva Guida Michelin

Chef Nicola Dinato

Polenta biancoperla, finferli in agro e Crociata



Ai Porteghi Bistrot Guida Michelin

Chef Matteo Mazzaro

Ostrica e Crociata alla Bonacolsi



“Una storia coinvolgente e difficile da trovare in un prodotto così unico, versatile ed originale”.

Lonigo (VI), 28.09.2023

Chef Nicola Portinari



La peca


Il sogno di due fratelli che hanno conquistato **2 Stelle e 1 Stella Verde Michelin** in un piccolo paese contadino ai piedi dei Colli Berici.

“Un profumo difficile da dimenticare in un prodotto alla vista fantastico”.

Trieste, 27.11.2024

Chef Matteo Metullio



H'S
TRIESTE

2 Stelle Michelin e una cucina eccellente all'insegna della grande creatività quella di Chef Matteo Metullio e di Chef Davide De Pra.

“Un prodotto di antica memoria; un prodotto vero, senza sovrastrutture, la cui unica verità è insita nella materia, nel rispetto dei processi e del tempo, nella sapienza delle mani e delle tradizioni. Un prodotto come pochi ce ne rimangono”.

Asiago (VI), 21.03.2025

Chef Alessandro Dal Degan



“Territorio, ricerca, memoria, prospettiva, nessuno schema, nessuna regola”. **1 Stella e 1 Stella verde Michelin** per una grande cucina che lo contraddistingue.

“La cucina è di per sé scienza, sta al cuoco farla diventare arte”.

cit. Gualtiero Marchesi

“La Crociata alla Bonacolsi racchiude in sé tutte le sfumature di questa arte”.

Pontelongo (PD), 25.11.2024

Chef Piergioorgio Siviero



Discepolo di Aimo Moroni e Alain Ducasse ma soprattutto chef di prestigio presso il ristorante storico di famiglia da **1 Stella Michelin** (il 1915 dà ancora il nome all'insegna).

“Mercoledì scorso ho fatto una festa con degli amici e ho portato la Crociata: complimenti veramente molto buona. Grazie”.

Puos d'Alpago (BL), 20.01.2024

Chef Renzo Dal Farra



Era il 1900 quando la famiglia Dal Farra iniziò da una semplice osteria per dare ristoro a chi lavorava nel vicino mulino. Nel 1997 arrivò la **Stella Michelin**.

“Regola n° 1: selezione. La Crociata è un’eccellenza, la migliore “pancetta” al mondo. Grassa, aromatica, un burro su pizza. Ci ha ispirato per una creazione che spinge oltre il confine il concetto di golosità”.

Vicenza, 24.05.2024

Maestro Pizzaiolo Rosario Giannattasio




ACQUA & FARINA
ROSARIO GIANNATTASIO

“Dietro ad ogni pizza ci sono passione, competenza e ricerca delle materie prime. Dedico la mia carriera a perfezionare l’arte della pizza napoletana”. **2 spicchi Gambero Rosso.**

“E’ buonissima”.

Vite 1 **Stella Michelin** - Treviso, 15.07.2023 *Chef Simone Selva*

“Molto buona! Si sente la differenza”.

Gigi Pipa 3 **Spicchi G. R.** - Este (PD), 18.10.2023 *Alberto Morello*

“Prodotto eccezionale, unico! Complimenti per il lavoro che svolgete”.

Ai Porteghi Bistrot **Guida Michelin** - Padova, 09.02.2024 *Chef Matteo Mezzaro*

“Molto buona. Ben equilibrata”.

Cà 7 **G. Michelin** - Bassano d/Grappa (VI), 08.03.2024 *Chef Ismaele e Alex Lorenzon*

“E’ molto buona”.

Da Ezio 3 **Spicchi G. R.** - Alano di Piave (BL), 10.03.2024 *Denis Lovatel*

“L’abbiamo avvolta in un filetto di cernia. Il risultato è stato ottimo”.

Bellavista **Guida Michelin** - Pieve del Grappa (TV), 21.12.2024 *Raffaele Barbisan*

“E’ un prodotto molto apprezzato dalla nostra clientela. Molto buona”.

Al Grop **Guida Michelin** - Tavagnacco (UD), 06.02.2025 *Simona Dal Fabbro*

“E’ uno spettacolo”.

Al Cjasal **Guida Michelin** - S. Michele al Tagliam.to (VE), 17.02.2025 *Chef Mattia Manias*

“La Crociata alla Bonacolsi?! Un prodotto da Formula 1”.

Tola Rasa **Guida Michelin** - Padova, 19.02.2025 *Chef Luca Tomasicchio*

“Incuriositi subito dalla sua maestosa presenza ma poi perdutamente conquistati dalla sua bontà”.

Incàlmo **Guida Michelin** - Este (PD), 02.04.2025 *Chef Francesco & Leonardo*

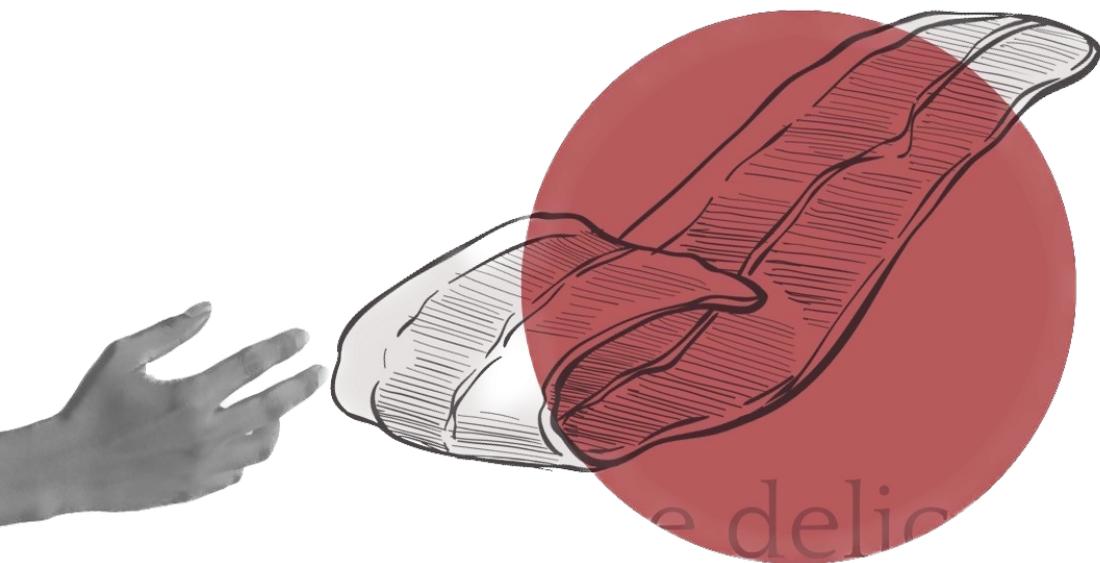
“Grazie per averci fatto scoprire questo prodotto di eccellenza! E’ stato molto apprezzato da tutti gli chef”.

Oro 1 **Stella Michelin** c/o Hotel Cipriani A Belmond Hotel - Venezia, 18.04.2025 *Chef Vania Ghedini*

“Molto buona”.

Glam Enrico Bartolini 2 **Stelle Michelin** - Venezia, 01.05.2025 *Chef Donato Ascani*

UN PRODOTTO SPECIALE MERITA
UNA GIORNATA SPECIALE!



Siamo disponibili ad organizzare eventi dedicati alla
presentazione della **Crociata alla Bonacolsi**.

Durante la degustazione il prodotto verrà spiegato
nei dettagli alla vostra selezionata clientela.



Il Mantovano



A FIANCO DEGLI STELLATI



MAESTRIAE

NOBILI TRADIZIONI DEL GUSTO

Il Mantovano A FIANCO DEGLI STELLATI è un'idea Maestriae MANTOVA
Tel.: 371.17 35 654 - E. info@maestriae.com - www.maestriae.com