



*Il nome della nostra associazione, Il Guado, fa riferimento all'antico passo del Mincio, un guado appunto che ha plasmato tutta la nostra storia millenaria.*

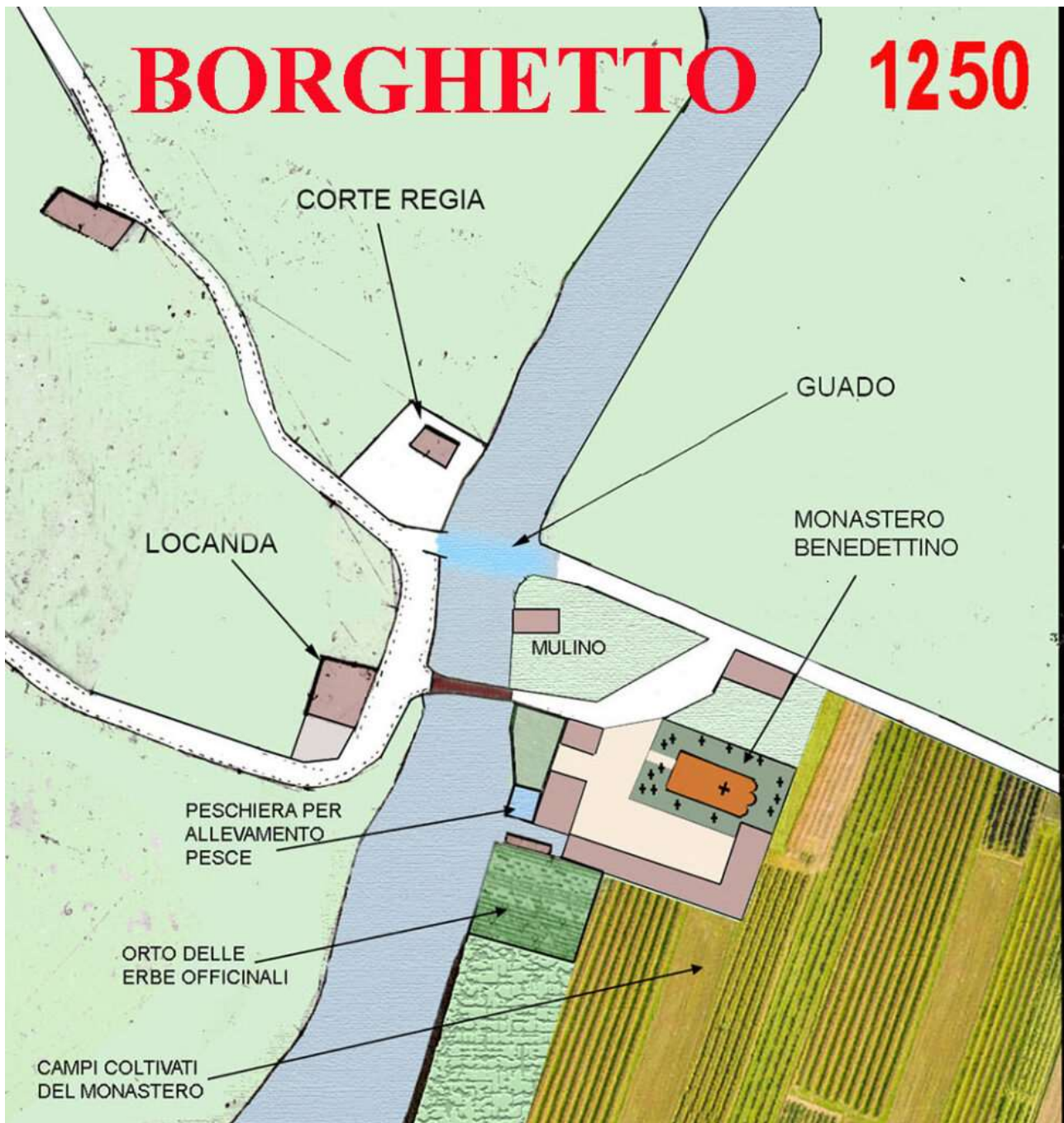
*Il punto di attraversamento del fiume di Borghetto è stato il più frequentato fra il Lago di Garda e Mantova, poichè permetteva di superare il Mincio in quasi tutte le stagioni.*

*La sua importanza è confermata dalla presenza di un monastero benedettino prima e da quella di una precettoria templare poi. Qui convergevano i pellegrini che transitavano diretti verso i grandi santuari della fede cattolica: Roma, Santiago di Compostela, Venezia, Loreto, la Terra Santa, ecc.*

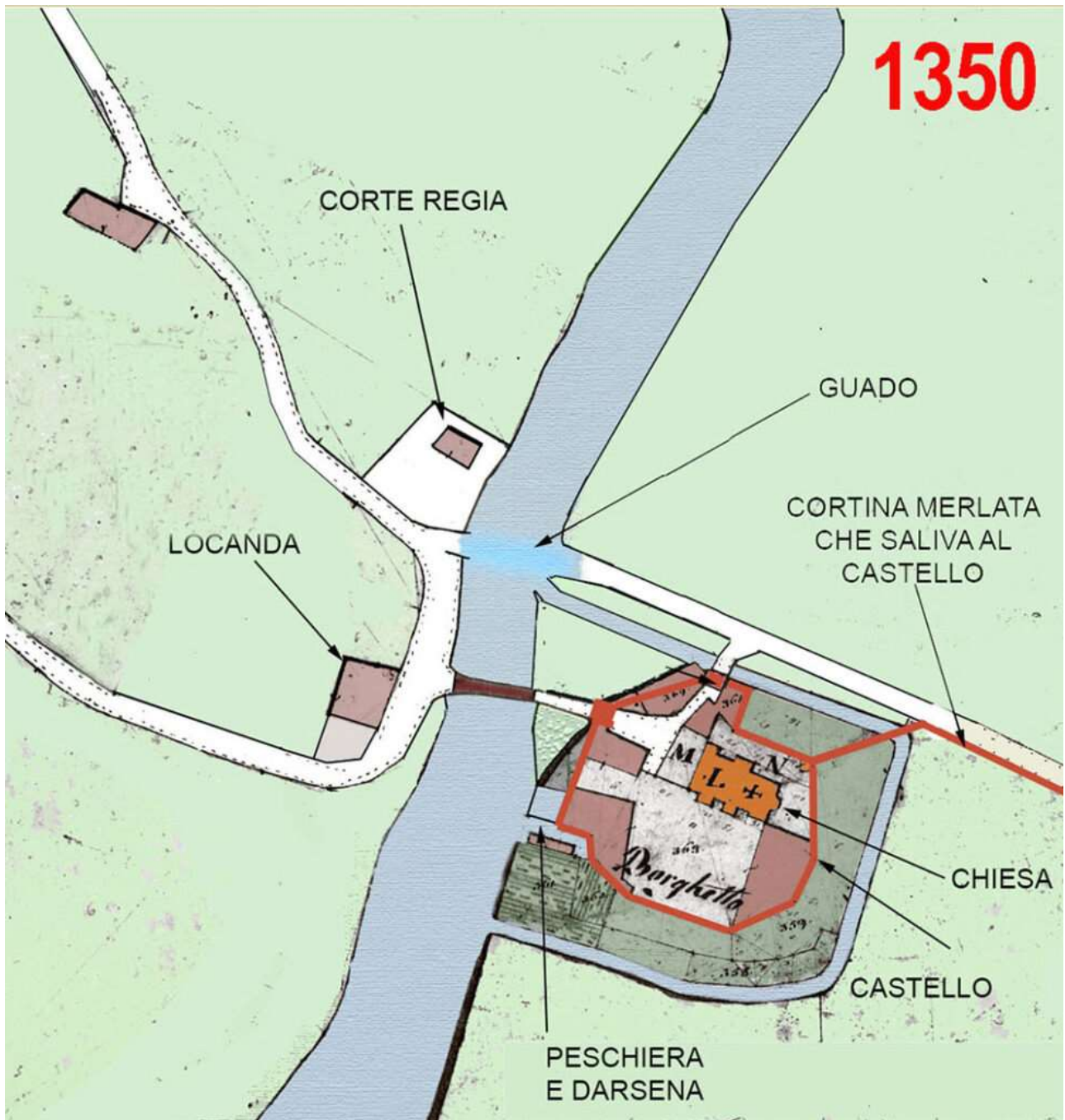
*Le zuppe erano fra le pietanze più usate per sfamare i pellegrini, facilmente preparate e facilmente riscaldabili. Tra queste l'antica "zuppa lombarda" che era servita nei monasteri ai pellegrini stanchi e affamati.*

*Questa era la ricetta del 1393: si cuocevano nel brodo pezzi di carne e lardo. A cottura ultimata, si levava la carne, si filtrava il brodo a cui poi si aggiungevano dei tuorli d'uovo ben sbattuti e si insaporiva con l'agresto (mosto cotto d'uva acerba) e polvere di spezie tritate fini (zenzero, zucchero grezzo, cannella, pepe, noce moscata e chiodi di garofano). Si riportava a bollire e si aggiungeva la carne mescolando il tutto per bene. La zuppa era servita calda con fette di pane raffermo.*

Cesare Farinelli



Mappa di Borghetto del 1250



Mappa di Borghetto del 1350



La Zuppa lombarda



Monastero Benedettino, poi Precettoria Templare.