

Italia a Tavola

#Eatmantua, sbrisolona ma non solo Tutto il meglio della cucina mantovana

Publicato il 26 Giugno 2017 | 09:51

Fino al 10 settembre la cucina mantovana presenterà tutto il meglio della sua tradizione per la manifestazione #Eatmantua che si inserisce nel contesto di East Lombardy. Occhi sulla sbrisolona, ma anche tortelli e luccio

Due giorni di caldo feroce a Palazzo Te per #Eatmantua, la manifestazione che vuole valorizzare Mantova e la sua cucina di "Principi e di Popolo". Fino al 10 settembre il festival porterà in città alcune delle esperienze più significative della gastronomia nazionale che si confronteranno con la cucina e la pasticceria locale. Che, lo diciamo subito, non è solo la sbrisolona o i tortelli di zucca, ma anche ad esempio l'anello di Monaco, che nulla ha da invidiare al panettone o la torta Paradiso, e ancora il luccio in salsa con la polenta. Sapori forti e delicati nello stesso tempo, sapori veri di una cucina antica ben rappresentata nel suggestivo banchetto nella "Camera di Amore e Psiche".



E qui, lo ricordiamo, è nato lo zabaione. Adesso la sfida della città virgiliana, dopo essere stata nel 2016 capitale italiana della cultura, con un aumento dei visitatori nei musei di oltre il 40%, è di rilanciare la cucina per la sua storia e per i valori, anche e soprattutto economici, che genera. «Non si può vivere di rendita - ha detto il sindaco **Mattia Palazzi** nell'infuocato giardino dell'Esedra - dobbiamo investire e fare formazione perché la cucina rappresenta una straordinaria promozione del territorio. Dobbiamo lavorare sulla nostra identità. Oggi - ha concluso - è solo l'inizio di un percorso».



Concetti ripetuti anche da Stefano Baia Curioni, direttore del centro d'arte di Palazzo Te e dal responsabile dei musei civici Stefano Benetti. Un progetto che si inserisce ed è parte integrante del cartellone di eventi speciali dedicati Ea (s)t Lombardy, European Region of Gastronomy. Si tratta del prestigioso riconoscimento internazionale per l'eccellenza nella ristorazione assegnato alle province di Mantova, Cremona, Brescia, Bergamo. Un riconoscimento che rientra anche nell'alleanza politica e amministrativa che si è poi trasformata poi in una sorta di patto per attuare interventi congiunti, ad esempio sul fronte dei trasporti ma anche in agricoltura e nell'agroindustria, nell'alimentare e nella valorizzazione delle tradizioni.

Significative ad esempio, su fronti opposti, le esperienze di "Caravatti" e "Genultaly". Nel cuore di Mantova, Caravatti mantiene la tradizione con un aperitivo che affonda le origini nel 1865. Locale unico, con specchiere d'inizio '900 e l'antico bancone in legno massiccio. Un tuffo nella storia. Strizza l'occhio al passato e guarda al futuro con i suoi 3 milioni di fatturato e i 20 dipendenti, il pastificio Genultaly. Attrezzature d'avanguardia per controllare passo dopo passo la qualità di tortelli, agnoli, tortelloni, passatelli, tagliolini che escono dal laboratorio di Bigarello con il monito di B.Franklin "L'amarezza di una scarsa qualità rimane per lungo tempo, dopo che il piacere di un prezzo basso è stato dimenticato».