

I PERCORSI DEL GUSTO

di Giancarlo Malacarne, storico, coautore del progetto con Davide Paolini

Parlare di cibo significa affrontare due diversi percorsi: il primo penetrando una dimensione documentaria satura di quella storiografia e fascino che tutto abbracciano e rivelano; il secondo che si affida alle parole di chi ha vissuto farse e drammi, speranze e delusioni di un tempo più vicino al nostro ma non per questo meno suggestivo nei contenuti.

Del fulgido tempo dei Gonzaga abbiamo detto laddove raccontiamo della galleria di personaggi che popolarono una vicenda lunga quattrocento anni, o parlando del rapporto tra arte, cucina e potere, o cercando di penetrare il sistema corte, il convivio, la cucina mantovana. Spendere il nome Gonzaga significa muovere passi in un universo di luce che si dilata a così numerose discipline di studio da destare legittima preoccupazione. Noi tuttavia restiamo nel solco di un dettato che guardando al piacere della tavola e all'alimentazione diviene oggetto di approfondimenti che si spalancano su temi specchio di un passato così denso di suggestioni da costringerci a volgerci indietro per saperne di più.

Dunque Gonzaga fino al XVIII secolo, ma poi gente comune, storie di ogni giorno, non più principi ma popolo, non più banchetto ma refezione, quella dettata dalla necessità di sostentarsi per vivere. Non possiamo infatti dimenticare quanto indigenza, ignoranza, paura, fame, abbiano giocato un ruolo fondamentale nella storia delle generazioni che ci hanno preceduto, e come il cibo assurgesse a protagonista di una storia che ognuno ha vissuto sulla propria pelle in termini di difficoltà e di privazioni. Empiti di religiosità di matrice medievale catalogarono il cibo, condannandolo quale sinonimo di travimento, originando in esso il "peccato di gola". Ma oggi che il pensiero contemporaneo ha sganciato il processo alimentare dai condizionamenti religiosi, quello stesso cibo assume valenze materiali e simboliche che nulla hanno da spartire con la crapula, la gozzoviglia, la dissolutezza.

Siamo consci di affrontare tematiche relative a un universo in decomposizione, a una civiltà contadina dissolta e stemperata nella luciferina attrazione esercitata dal denaro, dalle comodità, da un laicismo esasperato, da una deriva culturale che tende a gettarsi alle spalle i ricordi per far posto alle leggiadre, scintillanti chimere del tempo corrente. Tuttavia il nostro cammino rinvia a immagini serene, spogliate dal sedimento greve della disperazione e dell'affanno. E' allora necessaria una partecipazione che si dilati anche al "versante poetico", così da riuscire a recuperare, in una dimensione più onirica che reale, le rarefatte atmosfere di un passato pervaso di simboli, di rimandi culturali saturi di quella saggezza popolare che ha temprato intere generazioni e narrato pagine di storia imperiture. Si perché dimenticare è un poco rinnegare; restare indifferenti è come affermare che tutto quello che è accaduto nel secolo scorso e in quello precedente nelle nostre terre, sia accaduto a casa d'altri e non abbia avuto rilevanza sul processo storiografico e antropologico del mantovano. E correre tanto rischio di inettitudine in un tempo in cui ogni giorno siamo oggetto di una strisciante ma pervicace colonizzazione non pare il massimo delle conquiste, né ci potrà essere in futuro perdonato.

Dunque il nostro compito è quello di articolare un percorso nel contesto della tradizione che guardi alla cucina, al cibo, ai rituali ad esso legati, al "gusto", e a una stagione intramontabile, nel tentativo di ridare efficacia a un dettato di genuinità cui ognuno nel proprio intimo, anche inconsapevolmente aspira. Teniamo presente che la tradizione, quella gastronomica sopra ogni cosa, non deve oggi costituire il nostro rimpianto, bensì il nostro orgoglio.

E' dunque dei cibi della nostra terra che intendiamo dibattere, compressi come siamo tra cucine "foreste" sempre più invasive e demenziali, che tendono a spogliarci progressivamente della nostra cultura, invitandoci subdolamente a spalancare anima e intelletto all'acquisizione di rituali e tradizioni che non si potranno

UFFICIO STAMPA

Delos - Servizi per la Cultura di Annalisa Fattori e Paola Nobile
T +39 02 8052151 | delos@delosrp.it

Centro Internazionale d'Arte e di Cultura di Palazzo Te, Federica Leoni
T +39 0376 369198 | ufficiostampa@centropalazzote.it

PROMOTORI



CENTRO INTERNAZIONALE D'ARTE
E DI CULTURA DI PALAZZO TE

MUSEO CIVICO
DI PALAZZO TE



#EAT MANTUA

23 GIUGNO /
10 SETTEMBRE
2017

PALAZZO TE

mantova2017.it



mai considerare nostro bagaglio culturale. Per questo abbiamo ascoltato il rimembrare vibrante degli uomini dei campi, della stalla, del lavoro duro e avaro, dei *filò*, e registrato il pentagramma dei sentimenti, del dolore, delle speranze, delle asprezze e della paura che ognuno pervadeva in attesa di un domani meno cupo e angoscioso, cercando di far nostro quel senso oscuro delle cose che alberga nel ricordo e che a fatica si cava dai meandri della mente, quasi che il timore di esternarlo possa prevalere sul desiderio di parteciparlo. Dunque il cibo come *medium*, linguaggio, programmazione, relazione culturale.

Tutto ciò abbiamo voluto legare alla questione alimentare, certi che il rapporto che intercorre tra questa e *l'altrove*, sia riconducibile a un "fenomeno sociale" degno di mirate incursioni e studi, per dare concretezza a un progetto volto a far scaturire il senso di una dimensione culturale che si va inesorabilmente spegnendo per far posto all'iniquo abbandono a una cucina senza radici, sganciata da repertori linguistici e filologici "nostrani", che genera fastidiosi neologismi o si appropria di vocaboli stranieri quando sarebbero a disposizione lemmi e sinonimi italiani più appropriati, più melodiosi; e questi proposti insieme al *nulla* che si tenta di camuffare sotto l'espressione, algida e capziosa, di *nouvelle cuisine*.

#EATMANTUA intende essere propedeutica alla riferimentazione di un tessuto culturale che il tempo ha pervaso di incrostazioni, ma che tuttavia non ha potuto in alcun modo privare della sua essenza vitalizzante. Questa terra e tradizioni e storia, non le abbiamo avute in eredità dai nostri padri, ma in prestito dai nostri figli, ai quali le dovremo un giorno riconsegnare.

Ciò premesso possiamo addentrarci nella "selva oscura" che si apre ai nostri occhi e sentimenti in relazione al "gusto", ossia a quella non meglio definibile sensazione di piacere e godimento, imprescindibile in qualsiasi cultura o epoca o condizione sociale. E per far ciò cominciamo dalla riproposizione di un fortunatissimo volume – *Cucina di Principi e di Popolo* – che nel 1963 esaltava il fasto della tradizione culinaria e conviviale gonzaghesca, accostandola ai piatti di un tempo più prossimo all'attuale, quell'Otto e Novecento che così gran lustro e vigore hanno dato alla gastronomia mantovana dei nostri giorni.

Se analizziamo anche superficialmente l'opera, prenderemo atto del come l'idea di mettere insieme un sacerdote della mensa del calibro di Bartolomeo Stefani (seconda metà XVII secolo) con il patrimonio di ricette del Novecento, sia stato un colpo di genio in un tempo in cui la "questione gastronomica" a Mantova muoveva timidamente i primi passi, sull'onda del successo ottenuto dal banchetto di Angelo Berti a Palazzo Te del 1961; evento che per contenuti e per l'entusiasmo sviluppato spalancò le porte alla sfolgorante stagione della cucina mantovana.

UFFICIO STAMPA

Delos - Servizi per la Cultura di Annalisa Fattori e Paola Nobile
T +39 02 8052151 | delos@delosrp.it

Centro Internazionale d'Arte e di Cultura di Palazzo Te, Federica Leoni
T +39 0376 369198 | ufficiostampa@centropalazzote.it

PROMOTORI



CENTRO INTERNAZIONALE D'ARTE
E DI CULTURA DI PALAZZO TE

MUSEO CIVICO
DI PALAZZO TE

