

La cucina mantovana dai Gonzaga all'Europa

Dal 23 giugno chef stellati a "Eatmantua"

MARCELLO PALMIERI
MANTOVA

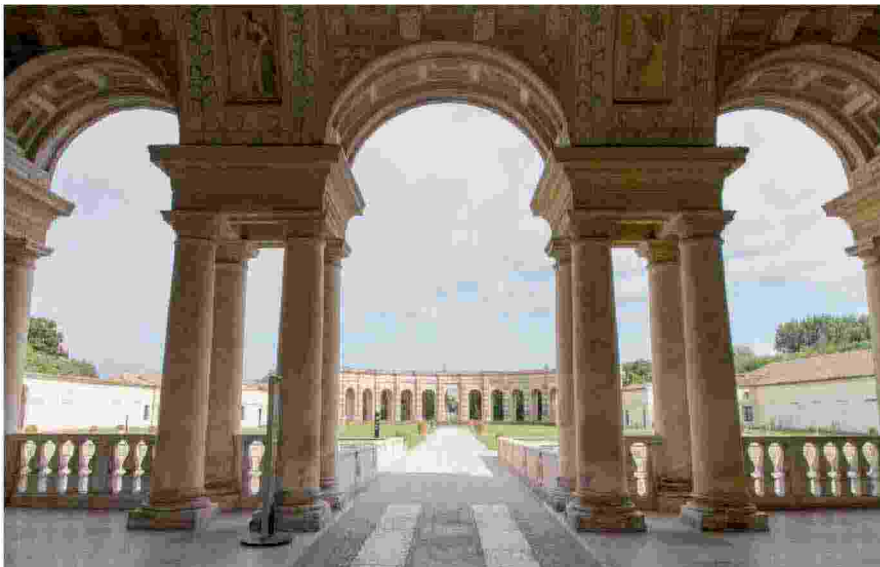
Riscoprire il cibo come momento fondamentale dell'incontro ed elemento costitutivo - ma anche costruttivo - della comunità. È con questo intento che Palazzo Te "cucinerà", dal 23 giugno al 10 settembre, #Eatmantua, una rassegna che figura nel cartellone di Ea(s)t Lombardy (quest'anno, le province di Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova sono regione europea della gastronomia). Ed ecco la rassegna virgiliana: identificata da "eat" ("mangiare" in inglese) e "Mantua" come il nome latino della città. Cibo e storia, insomma. Ma anche storia del cibo. Dimensioni che si dispiegheranno a partire dall'evento inaugurale di venerdì 23 nel cortile d'onore di Palazzo Te, dove Giancarlo Malacarne - lo storico che ha ideato il progetto con Davide Paolini - presenterà la riedizione di *Cucina mantovana di principi e di popolo* (Skira), scritto nel 1963 da don Costante Berselli con lo pseudonimo di Gino Brunetti. Un'opera di «un prete

partigiano scampato al campo di concentramento di Dachau che recupera l'opera di Bartolomeo Stefani, cuoco dei Gonzaga», spiegano il sindaco Mattia Palazzi, il presidente del Centro internazionale di Palazzo Te, Stefano Baia Curioni, e il direttore dei Musei civici Stefano Benetti. Così, ragiona Malacarne, accedere a questo festival significa affrontare due diversi percorsi: penetrare «una dimensione documentaria satura di quella storiografia e fascino che tutto abbracciano e rivelano», e affidarsi «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». Ed ecco che il volume della *Cucina mantovana*, dopo la presentazione, verrà rievocato nella rievocazione di un banchetto rinascimentale a cura dell'Accademia gonzaghesca degli scalchi, in collaborazione con il Consorzio vini mantovani. Il richiamo ai fasti gonzagheschi è evidente. Ma proprio perché i signori della città virgiliana diedero alla loro corte un prestigio europeo, tra la presentazione di Malacarne e il banchetto andrà in sce-

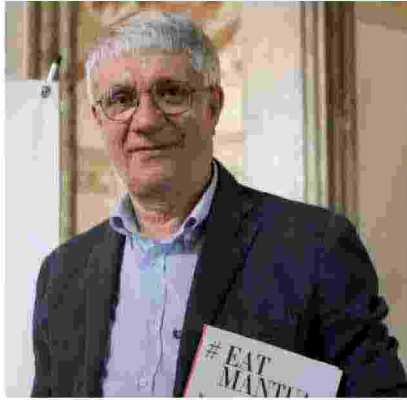
na *La cucina mantovana e l'Europa*, una tavola rotonda con alcuni chef conosciuti in tutto il vecchio continente, come Antonio Santini, titolare del mantovanissimo ristorante "Dal Pescatore" di Canneto sull'Oglio. Oppure Gualtiero Marchesi, che non ha certo bisogno di presentazioni. Il giorno successivo, dalle 10, spazio invece al Festival della pasticceria mantovana a cura dei suoi cultori locali.

E questa sarà solo l'inaugurazione: dopo la pausa estiva, a fine agosto, #Eatmantua diventerà mostre, intrattenimenti musicali, e ancora banchetti, riuniti nel segno de "Il giardino dei sapori". E saranno ancora una volta conviventi d'altissimo livello, se è vero che arriveranno in città i migliori rappresentanti della gastronomia europea: quelli riuniti nell'associazione Jeunes Restaurateurs d'Europe, che sulle rive del Mincio si cimenteranno con i piatti che quella terra tramanda da secoli. Ed ecco di nuovo la ricerca di quella «genuinità - è così per Malacarne - cui ognuno, nel proprio intimo, anche inconsapevolmente, aspira».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Nella foto grande, veduta del giardino interno di Palazzo Te. A sinistra, lo storico Giancarlo Malacarne; a destra, il programma di "Eatmantua" con alcuni dolci tipici



Il festival

Cibo e storia: legami antichi che rivivono grazie a libri, mostre e banchetti rinascimentali

