



Francescavanzini.it

8 giugno 2017
pag. 1



FRANCESCA AVANZINI

Scrittrice, traduttrice e critica letteraria

GIUGNO 8, 2017 DI AVANZINI FRANCESCA

EAT MANTUA

Si potrebbero, com'è tradizione, gustare i tortelli d'erbetta con relativa rugiada la notte del 23 giugno, e tirare fino a mattina e fino a Mantova per il dessert. Ne vale la pena, perché, dalle 10 del 24, le pasticcerie di Mantova, comprese le più vecchie e raffinate, imbandiscono gratuitamente per il pubblico presso le Fruttiere di Palazzo Te un buffet a base di dolci. L'evento è organizzato dal Comune e dagli organismi di Palazzo Te, e a ciascuna pasticceria è affidato il compito di eseguire tre dolci della tradizione e uno dimenticato. Così, invece che sulla boccaccesca montagna di parmigiano, sarà possibile sedersi su-e gustare-montagne di crema frita, pile di veneziane e finte pesche, cumuli di torte alla Crimea, alla crema di burro e Bocca di Dama. E non fosse che abbiamo parlato di sedersi, anche di torta Istriaca, nuziale e molte altre.

La manifestazione rientra nell'ambito di Eat Mantua, contenitore pensato per valorizzare la cucina locale. La città, già capitale italiana della cultura nel 2016, lo è nel 2017, insieme a Bergamo Brescia e Cremona, anche del cibo, dato che la Lombardia dell'est è stata proclamata per l'anno Regione Europea della Gastronomia.

Molto si è insistito, nel corso della presentazione dell'evento presso la sala "Amore e Psiche" di Palazzo Te, scelta forse anche per via degli affreschi raffiguranti un sontuoso banchetto gonzaghese, sul fatto che il cibo è cultura. "Stiamo facendo un lavoro sull'identità della nostra città e della nostra terra", ha spiegato il sindaco Mattia Palazzi, "che non è mai stata di chiusura...La manifestazione aiuta a capire come la bellezza e la cucina siano state per i Gonzaga le armi buone della diplomazia".

A un evento culturale è affidato il 23 giugno alle 18, nel Cortile d'Onore di Palazzo Te, l'inizio delle manifestazioni: la riscoperta di un libro, "Cucina mantovana di principi e di popolo", riedito da Skira e scritto nel 1963 da Gino Brunetti, pseudonimo di Don Costante Berselli, prete intellettuale scampato a Dachau. Ne parlerà Giancarlo Malacarne, massimo esperto di storia rinascimentale mantovana, e seguiranno interventi dello storico dell'alimentazione Massimo Montanari, dello chef stellato Gualtiero Marchesi, di Antonio Santini del "Pescatore" e altri. In conclusione prelibato banchetto gratuito e aperto al pubblico a base di ricette ispirate al libro.

Dal 26 agosto al 10 settembre, poi, in concomitanza col Festivaletteratura, sono previste altre manifestazioni, tra cui originalissime degustazioni di Garden Food nel Giardino dell'Esedra, mentre per tutto il periodo le Fruttiere ospiteranno una videoinstallazione che racconterà la storia dell'enogastronomia nella città dei Gonzaga.



Francescavanzini.it

8 giugno 2017
pag. 2



Molte dunque le occasioni, per noi confinanti che godiamo di tradizioni e prodotti simili e diversi, di comparare, degustare e perché no imparare dall'intelligente recupero di culture gastronomiche antiche, che sono la base di ogni innovazione. Come ha fatto notare qualcuno, "le cucine del futuro sono nel passato." È tutta questione di "far lievitare le radici."

Francesca Avanzini