

#EATMANTUA » L'INAUGURAZIONE A PALAZZO TE

La cultura del cibo per fare crescere anche l'economia

Palazzi: gli eventi di quest'anno saranno ripetuti
A partire dal Festival della pasticceria mantovana

di Luca Ghirardini

Le iniziative di #EatMantua non saranno eventi legati solamente all'anno 2017, con la Lombardia Orientale regione europea della gastronomia. Il Festival della Pasticceria tradizionale mantovana, in particolare, sarà destinato a ripetersi ogni anno. Lo ha annunciato ieri sera, durante la cerimonia inaugurale nel Cortile d'Onore di Palazzo Te, il sindaco Mattia Palazzi, intenzionato a «valorizzare un filone finora trascurato della nostra tradizione gastronomica». Questo, perché la cucina è certamente cultura, ma può anche essere un traino per l'economia. Legami che ieri sera sono stati più volte sottolineati, così come il rapporto tra la cucina di principi e quella di popolo, rifacendosi al geniale titolo del libro realizzato nel 1963 dal Gino Brunetti, alias don Costante Berselli, ristampato per l'occasione da Skira. Un libro che, come sottolineato dallo storico Giancarlo Malacarne, assieme al banchetto realizzato proprio a Pa-

lazzo Te nel 1961 da Angelo Berti, ha segnato la svolta di una cucina mantovana che rischiava di vedere sparire le proprie radicate tradizioni nel dimenticatoio. Tradizioni ben riassunte da Berselli, che ha riunito in una sola opera il trattato dello scalco gonzaghese Bartolomeo Stefani e le ricette mantovane tra '800 e '900.

Gli interventi nell'arco della serata - coronata da un banchetto che ha riproposto ricette tratte dal libro e realizzate a cura dell'Accademia gonzaghese degli Scalchi -, coordinati dal Gastronomo Davide Paolini, sono serviti anzitutto a stabilire il forte legame tra la cultura gastronomica e Palazzo Te. A partire da quella sala di Amore e Psiche, per il direttore dei musei civici, Stefano Benetti, «manifesto della civiltà di Corte, con le due pareti che mostrano la credenza e il banchetto», dove l'imperatore Carlo V mangiò (da solo, gli altri grandi della terra erano nell'attigua sala dei Cavalli) durante il suo soggiorno di 20 giorni, dopo il quale Mantova diventò un Ducato. E il legame con la cultura, ha annunciato Stefano Baia Curioni, presi-

dente del Centro Te, si rinnoverà in settembre in una sinergia con il Festivalletteratura. «Il cibo è cultura, ma è anche lavoro, e il Centro Te - ha ricordato Baia Curioni - fa cultura per interagire con un territorio che ha bisogno di occasioni di crescita».

Il Te vuole anche invitare i cittadini a vivere i suoi spazi, tanto che dal 26 agosto al 10 settembre il cibo di strada entrerà nel giardino dell'Esedra con "Il giardino dei sapori" e

con i Giovani ristoratori d'Europa - ieri è intervenuto il presidente nazionale, Luca Marchini - che interpreteranno in ogni fine settimana piatti e prodotti mantovani.

Ed eccoci alla cucina di principi e di popolo. Com'è veramente quella mantovana? Lo storico dell'alimentazione Massimo Montanari ha ricordato la netta divisione in epoca rinascimentale tra i cibi dei poveri e quelli dei ricchi. Tuttavia, rileggendo senza prevenzioni i trattati degli scalchi, a partire dallo Stefani, si scopre che molti piatti prendono origine da contadini o pescatori, ricette che poi diventano "di Corte" impreziosite magari da costosissime spezie. Lo stesso



Peso: 56%

tortello, racconta l'erudito lombardo Ortensio Lando, sarebbe stato inventato dalla contadina lombarda Libista, che per prima inserì il raviolo (la farcia) in un involucri di pasta.

E i grandi ristoranti sono cucina di principi o di popolo? Antonio Santini del ristorante Dal Pescatore, ha ricordato come l'attuale tre stelle di Runa-

te nacque dall'attività del nonno, pescatore, per diventare negli anni un tempio della ristorazione. Un incontro importante fu quello con Gualtiero Marchesi (ieri impossibilitato a intervenire), con l'applicazione alla cucina tradizionale di quella sintesi della nuova cucina. Così concludendo: «I tortelli di zucca di mia nonna erano buonissimi - ha detto

Santini -, quelli di mia madre Bruna ancora migliori, ma più buoni ancora quelli di mia moglie Nadia. Il massimo, però, sono quelli di mio figlio Giovanni». La tradizione, così come il gusto, si evolve.



Prosciutto tagliato a coltello

» La ristampa del libro di Berselli "Cucina mantovana di principi e di popolo" ha riportato alla luce un'opera che ha segnato il rilancio della nostra tradizione gastronomica



I vini erano tutti mantovani

» I piatti poveri spesso alla base anche di quelli di Corte magari impreziositi da costosissime spezie Montanari: i tortelli nati da una contadina che mise il raviolo nella pasta



Il convivio conclusivo nel Cortile d'Onore. In alto: il brindisi con tutti i relatori (foto Di Gangi)

