

TRADIZIONE E INNOVAZIONE

#EatMantua al Te La cultura del cibo tra storia e sapori

Il via il 23 giugno: ospiti anche chef stellati
Nel programma il Festival della pasticceria

Il cibo è cultura. Ieri a mezzogiorno, l'ora canonica che conduce a tavola, il presidente del Centro internazionale d'arte e di cultura di palazzo Te, Stefano Baia Curioni, ha introdotto l'argomento citando *Il crudo e il cotto*, libro con cui il grande antropologo Claude Lévi-Strauss nel 1964 guardò al cibo e alla cucina come valori culturali e rituali. Significa che la tradizione culinaria «spiega la civiltà». Una civiltà che a Mantova viene da lontano e nello stesso tempo è vicinissima: nella camera di *Amore e Psiche*, a palazzo Te, dove nel 1530 sedé a tavola l'imperatore Carlo V, ospite del marchese Federico Gonzaga, elevato a duca subito dopo pranzo. Camera dove ieri è stato illustrato il programma di *#EatMantua*, manifestazione che si aprirà il 23 giugno (vedi riquadro nella pagina) per chiudersi il 10 settembre in sincronia con l'ultimo giorno del Festivalletteratura. Camera, splendida, che è il «manifesto del banchetto rinascimentale», ha detto Stefano Benetti, direttore dei musei civici. Nel 1530 gli ambasciatori prendevano i pasti nell'attigua sala

dei Cavalli. Cucina e tavola imbandita sono stati «strumento di potere, di diplomazia, che ha consentito a Mantova di essere conosciuta in Europa», ha detto il sindaco Palazzi. Sinonimo di «apertura» della città. E il fatto che ora il Te si apra alla cucina di principi e di popolo, vuol dire che «stiamo facendo un lavoro sulla nostra identità», ha ribadito il sindaco, annunciando la presentazione, tra poche settimane, di una nuova «illuminazione artistica del palazzo Te», dovuta a grandi esperti e designer. *#EatMantua* è parte integrante del cartellone di eventi dedicati a Ea(s)t Lombardy, European Region of Gastronomy, riconoscimento internazionale delle eccellenze sulla tavola della Lombardia orientale. Prima di Palazzi, il gastronomo Davide Paolini si è soffermato sulla cucina mantovana, importantissima per la pasticceria. Il 24 giugno, dalle 10 alle Fruttiere del Te, *#EatMantua* darà spazio alla dolcezza con il *Festival della pasticceria tradizionale mantovana* - apertura al pubblico gratuita - con dessert e dolci tipici. Lo storico Giancarlo Malacarne ha parlato dei «capisaldi di una grande sta-

gione del dolce» protratta fino all'800 e al '900 e giunta fino a noi. Grandi pasticceri svizzeri e austriaci, qualche influenza francese. E molti sono i dolci «dimenticati» da fare rivivere: abili maestri pasticceri (molte le pasticcerie mantovane all'opera) ci faranno nuovamente assaggiare il *Talismano della Felicità*, la *Bocca di Dama*, la *Torta alla Gabinet*. Sempre il 24 giugno, alle 11, nella sala Polivalente si aprirà la tavola rotonda *L'originalità della pasticceria mantovana nella storia della pasticceria italiana*: insieme a Malacarne disquisiranno della materia Iginio Massari, fondatore dell'Accademia dei Maestri pasticceri italiani, Gaetano Martini del ri-

storante Il Cigno, Carlo Dal Céré della pasticceria La Deliziosa, con Paolini moderatore. La seconda parte di *#EatMantua* si svolgerà dal 26 agosto al 10 settembre con *Il Giardino dei Sapori*. Il cibo di strada entrerà nel giardino dell'Esedra. Martino Crespi, general manager organizzatore di eventi, ha annunciato tre weekend durante i quali - grazie a Jre Jeunes Restaurateurs, l'associazione che riunisce i migliori giovani rappresentanti dell'alta gastro-



Peso: 56%

mia europea - tre giovani chef europei (Austria, Francia e Spagna) interpreteranno piatti e prodotti tipici mantovani. Già il 23 giugno, in apertura di #EatMantua, Luca Marchini, presidente italiano Ire, spiegherà intorno all'ora di cena il rapporto tra i giovani e la cucina italiana. Quando nasce la cucina mantovana? Certamente bisogna tornare al banchetto imperiale del 1530 e al libro

del cuoco Stefani del 1662. Ma anche il 1961 è importante. Mentre a palazzo Ducale c'era la grande mostra di Mantegna, a palazzo Te il cuoco Angelo Berti metteva in tavola una nuova tradizione gastronomica mantovana. «La tradizione è in costante movimento. In 500 anni il gusto è cambiato. Bisogna leggere il passato in

chiave di presente e proiettarlo nel futuro», ha affermato Malacarne.

Gilberto Scuderi

» Con la rassegna la villa giuliesca si apre alla cucina di principi e di popolo Il sindaco Palazzi: «Stiamo facendo un lavoro sulla nostra identità»

» La seconda parte dal 26 agosto al 10 settembre Con Il Giardino dei Sapori il cibo di strada entrerà nello spazio verde dell'Esedra



Massari arriverà il 24 giugno



Il pubblico ieri al Te



La presentazione della manifestazione ieri a Palazzo Te

(foto Mirko di Gangi)



Peso: 56%