

GAZZETTA DI MANTOVA

Al Te comincia #EatMantua tra cucina e storia

*Malacarne: il libro di Berselli una pietra miliare Pasticceria, un festival
con tradizione e riscoperte
di Luca Ghirardini*



L'evento di punta mantovano legato a Ea(s)t Lombardy, l'anno 2017 che vede la nostra provincia - assieme a Bergamo, Brescia e Cremona - nella Regione europea della gastronomia (Erg), è certamente #EatMantua, ambientato a Palazzo Te, dove la sala di Amore e Psiche ricorda i fasti del banchetto.

Articolato nell'arco di alcuni mesi, il progetto #EatMantua vivrà domani e sabato la sua prima fase, con due iniziative molto particolari e certamente con alcuni punti di contatto: la riedizione del volume *Cucina mantovana di principi e di popolo*, uscito nel 1963 a firma Gino Brunetti, pseudonimo di don Costante Berselli, e il Festival della pasticceria tradizionale mantovana, con la riproposizione da parte di alcuni professionisti di dolci della tradizione, ma anche di dolci da tempo dimenticati.

Filo conduttore dei due eventi è Giancarlo Malacarne, storico e attento ricercatore, in particolare, della storia enogastronomica mantovana. Malacarne ha scritto una delle due introduzioni alla riedizione curata da Skira (l'altra è del "Gastronauta" Davide Paolini) e ha individuato i dolci da proporre per la realizzazione ai pasticceri che sabato li presenteranno.

Se si chiede a Malacarne dell'importanza del libro di don Berselli riguardo al successo della cucina mantovana, la risposta è chiara: «Ha significato tutto». Praticamente una pietra miliare. La tesi è semplice: il libro, e prima ancora il banchetto del 1961 a Palazzo Te, dove Angelo Berti ha servito a una platea selezionata di giornalisti nazionali un pranzo mantovano di 23 portate, sono stati il trampolino di lancio di una cucina che poi, grazie anche a grandi interpreti, ha saputo farsi conoscere e apprezzare in Italia e nel mondo.

«L'idea geniale di don Berselli - sottolinea lo studioso - è stata quella di unire in una sola pubblicazione le ricette rinascimentali dello Stefani, uno dei giganti della gastronomia dell'epoca, e le ricette della tradizione mantovana tra Ottocento e Novecento. Per di più, con un titolo molto azzeccato». Un titolo che, a torto a ragione, è divenuto la definizione per eccellenza della cucina mantovana. «Anche se parlare di "cucina gonzaghesca" non ha senso - precisa Malacarne -: la cucina gonzaghesca non esiste, esisteva quella degli scalchi che, di volta in volta, arrivavano al servizio dei principi». Per di più, anche le ricette dello Stefani, riproposte oggi, difficilmente sarebbero apprezzabili: «In passato - racconta Malacarne - con alcuni cuochi abbiamo provato a ripeterle: spesso il risultato finiva direttamente in pattumiera. I gusti nei secoli sono cambiati radicalmente. Così, anche le antiche ricette che oggi sono diventate piatti tradizionali hanno subito aggiustamenti. La cucina dell'Ottocento e Novecento, invece, deriva da un sostrato antico: e sono sempre i cibi poveri che si evolvono per diventare cibi ricchi». Cucina più di popolo, quindi, che di principi.

Arrivando alla pasticceria, Malacarne segnala come sia da sempre un elemento importantissimo della cucina mantovana. E se anche, in parte, è una tradizione importata dai pasticceri grigionesi (i Putscher in testa), ricordiamo che il loro arrivo in massa risale alla fine del XVIII secolo, un tempo bastevole a fare definire "tradizionale" un piatto. «Ho proposto ai pasticceri mantovani - spiega lo studioso - una serie di ricette di dolci della tradizione e altre di dolci dimenticati da tempo. Loro hanno raccolto l'invito, vedremo come avranno interpretato il loro compito. Ci sono dolci, tra questi il "Talismano della felicità", che non si preparano più da 50 o 100 anni. Il motivo spesso è legato alla complessità della loro preparazione, ma si accantonavano, nel tempo, anche quelli meno gustosi. Di certo la sbrisolona e la torta paradiso risalgono all'epoca medievale. Altre torte, come la greca e l'helvetia, è comunque meglio farle realizzare dalle pasticcerie, in casa sarebbe quasi impossibile senza strumenti adeguati». E le pasticcerie valide certo non mancano.