

MINCIO&DINTORNI

ARTE - CULTURA - TRADIZIONE

MANTOVA IL CIBO e LA CUCINA – Da giugno a settembre, il progetto #EATMANTUA a Palazzo Te



Nel 2017 Mantova, insieme a Bergamo, Brescia e Cremona, è Regione Europea della Gastronomia. Dopo un 2016 ricco di eventi di successo per la prestigiosa designazione a Capitale Italiana della Cultura, il 2017 sarà per la città virgiliana un anno dedicato alla Cucina, che merita una rinnovata attenzione per la sua storia e per i valori che genera. **Da giugno a settembre, il progetto #EATMANTUA a Palazzo Te farà rivivere l'atmosfera di convivialità che attirò alla corte rinascimentale dei Gonzaga artisti e intellettuali da tutta Europa.**

Divenuto oggi spazio pubblico, Palazzo Te sarà sede di un convivio contemporaneo in cui il cibo e i gesti della sua preparazione saranno al centro di un rituale sociale più ampio.

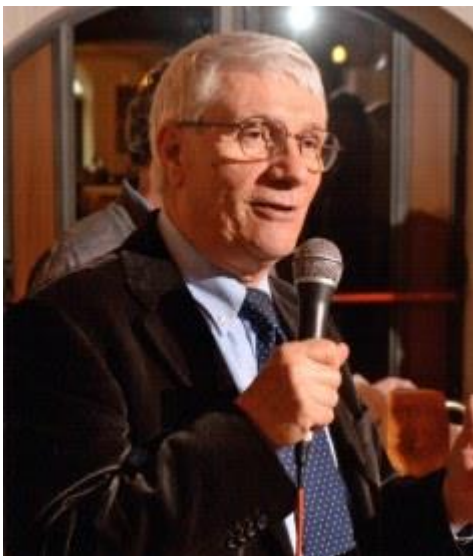
L'iniziativa, promossa e organizzata a Palazzo Te dal Comune di Mantova, dal Centro Internazionale d'Arte e di Cultura di Palazzo Te e dal Museo Civico di Palazzo Te, è parte integrante del cartellone di eventi speciali dedicati a Eas(s)t Lombardy, European Region of Gastronomy. Il prestigioso riconoscimento internazionale è all'origine di un fitto programma di valorizzazione del ricco patrimonio fatto di materie prime eccellenti e ristorazione di qualità della Lombardia Orientale costituita dalle terre comprese fra Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova.

Molti sono gli eventi in calendario pensati per diffondere una cultura costruita sui valori di qualità e unicità propri delle tradizioni culinarie locali: da una tavola rotonda con esperti di profilo internazionale e la riedizione di un volume di grande importanza storico-culturale in programma a giugno insieme al Festival della pasticceria tradizionale mantovana, alle serate di fine estate con cene-evento degli Jeunes Restaurateurs d'Europe, arte, musica e cuochi europei che proporranno garden food nei giardini di Palazzo Te.

L'obiettivo di #EATMANTUA è recuperare la valenza del cibo e della sua condivisione come momento fondamentale dell'incontro con l'Altro e della formazione della comunità, come avveniva fin dagli albori della nostra civiltà con il simposio, dalla Grecia antica ai sontuosi banchetti rinascimentali.

Per Mantova il cibo e la cucina sono da sempre manifestazione dell'identità, della storia, dei valori della sua terra, espressione del lavoro e del talento dell'uomo, una forma d'arte e di rappresentazione con una storia importante e molti protagonisti.

Nei secoli – come è avvenuto per la musica, la letteratura, il teatro, l'arte, la moda – la cucina mantovana ha fatto storia rappresentando una delle più apprezzate forme di creatività. La tradizione storica di rapporto con la terra e con la natura, la capacità di produrre materie prime di grande qualità, la lunga e appassionante collezione di storie individuali e sociali che oggi compongono il primato di Mantova e del suo territorio nel campo enogastronomico, grazie al progetto #EATMANTUA saranno portate alla luce per diventare patrimonio collettivo della cittadinanza e dei visitatori attesi da tutta Italia e dall'estero.



La manifestazione si apre con CUCINA MANTOVANA DI PRINCIPI E DI POPOLO venerdì 23 giugno alle ore 18 nel Cortile d'Onore di Palazzo Te. Uno dei massimi esperti della storia rinascimentale mantovana, **Giancarlo Malacarne**, illustrerà al pubblico la riedizione (Skira) del volume *Cucina Mantovana di Principi e di Popolo*, scritto nel 1963 da Gino Brunetti, pseudonimo di don Costante Berselli, prete intellettuale scampato a Dachau, che ha ispirato il titolo della rassegna.

Alla presentazione interverranno Stefano Baia Curioni, Presidente Centro Internazionale d'Arte e di Cultura di Palazzo Te, Stefano Benetti, Direttore Musei Civici e Mattia Palazzi, Sindaco di Mantova. Seguirà, alle 19, il talk *La cucina mantovana e l'Europa*: sotto la guida del gastronomo Davide Paolini, importanti cuochi ed esperti del settore metteranno a confronto le tradizioni culinarie mantovane con la cucina contemporanea.

Lo storico Giancarlo Malacarne condurrà il pubblico in un viaggio alla scoperta dell'evoluzione della cucina mantovana nel tempo.



Massimo Montanari, storico dell'alimentazione riconosciuto a livello internazionale, giornalista, docente universitario e autore di molti saggi, tradotti in diverse lingue, ci parlerà del rapporto tra cibo, economia, cultura e identità.

Lo chef stellato Gualtiero Marchesi guiderà invece i partecipanti in un colto e saporito excursus sulla cucina italiana del'900.

Antonio Santini del ristorante Dal Pescatore – considerato da uno dei più grandi chef del XX secolo Paul Bocuse il migliore ristorante al mondo – traccerà un quadro sulla cucina mantovana contemporanea dal punto di vista di chi in una cucina sta tutti i giorni.

Roberta Garibaldi, direttore scientifico di East Lombardy, indagherà le possibilità future delle cucine locali nel contesto europeo.

Infine Luca Marchini, presidente italiano di JRE Jeunes Restaurateurs, l'associazione che riunisce i migliori e più giovani rappresentanti dell'alta gastronomia europea, spiegherà il rapporto tra i giovani e la cucina italiana.

Concluderà la serata un prelibato banchetto ispirato a piatti e ricette illustrate in Cucina Mantovana di Principi e di Popolo a cura dell'Accademia Gonzaghesca degli Scalchi con una ricca proposta del Consorzio Vini Mantovani.

L'ingresso di tutti gli eventi della giornata è libero e aperto a tutti.

Sabato 24 giugno con il FESTIVAL DELLA PASTICCERIA TRADIZIONALE MANTOVANA spazio alla dolcezza.

A partire dalle ore 10 alle Fruttiere di Palazzo Te le pasticcerie di Mantova metteranno in scena un vero e proprio spettacolo dei sensi, allestendo un ricco buffet di dessert e dolci tipici aperto gratuitamente al pubblico. A ciascuna pasticceria è stato chiesto di realizzare tre dolci della tradizione mantovana con ricette selezionate da Gian Carlo Malacarne e un "dolce dimenticato".

Grazie ad abili maestri pasticceri si potranno assaggiare nuovamente dolci ottocenteschi e dei primi anni del Novecento ormai spariti dalle tavole, come il Talismano della Felicità, crocchetta fritta di crema, o una fetta di Bocca di Dama, una torta a base di mandorle, o ancora la Torta alla Gabinet fatta con savoiardi, amaretti e uva spagna.



I DOLCI DELLA TRADIZIONE MANTOVANA

Anello di Monaco

Budino belga

Budino di cioccolato

Helvetia

Millefoglie

Offella mantovana

Salame di cioccolato

Sbrisolona

Sugolo con la crepada

Tagliatella

Torta delle rose

Torta Greca

Torta Margherita

Torta paradiso

Tortellini

Zabaglione



I DOLCI ANTICHI

Bocca di dama

Bodino di rossi d'uovo

Dolce istrice

Finte pesche

Kraphen

Talismano della felicità

Torta alla crema di burro

Torta alla Crimea

Torta alla Gabinet

Torta di noci

Torta nuziale

Veneziane

Tra le pasticcerie che accettano la sfida anche la più longeva della città, La Deliziosa, con ben 50 anni di carriera alle spalle, e la Pasticceria Atena di Sabbioneta, ideatrice di Convivium, il dolce scelto per rappresentare Ea(s)t Lombardy.

PASTICCERIE PARTECIPANTI

Antoniazzi

Cavour

Dolcelia

La Deliziosa di Dal Cerè

Panificio Freddi

Pasticceria Atena di Sabbioneta

Sapori del Sole

Tiratisù

Sono stati coinvolti inoltre i pasticceri delle province di Bergamo, Brescia e Cremona che con Mantova si sono raccolte quest'anno in un unico territorio denominato Ea(s)t Lombardy, condividendo tradizioni, passione e gusto.

Alle 11 nella Sala Polivalente è in programma la tavola rotonda L'Originalità della pasticceria mantovana nella storia della pasticceria italiana, moderata da Davide Paolini con: Iginio Massari, Maestro e fondatore dell'accademia dei Maestri Pasticceri Italiani; Gaetano Martini del ristorante Il Cigno; Carlo Dal Cerè della pasticceria La Deliziosa e Giancarlo Malacarne. Qui di seguito vi suggeriamo due ricette dell'antica tradizione; la trascrizione è rispettosa del testo originale in tutte le sue componenti.

Le ricette sono tratte da ricettari redatti tra l'Ottocento e gli anni '40 del Novecento

FINTE PESCHE

Si fa l'impasto del bossolano

– Hg 5 fior di farina bianca

– Hg 3 ½ di fiore

– Hg 1 ½ di fecola di patate

Si mescola molto l'impasto poi si tagliano tanti pezzetti ai quali si dà la forma di una pagnotina.

Si cuociono al forno e si tagliano a metà. Col coltello si fa un buco e si bagnano di alchermes poi si empiscono di crema o di marmellata; coll'altra metà si chiudono e si passano nello zucchero onde restino bene zuccherate.

TORTA ALLA GABINET

Uova 6 intere, panna gotti 2, vaniglia un cucchiajo da caffè, 3 oncie zucchero, savojardi bastanti secondo la grandezza dello stampo, amaretti 16, uova [scritto per errore in luogo uva e non cancellato], uva spagna [*] oncie 4, maraschino [*] la quantità che occorre per inzupare i savojardi.



Sciogli ½ oncia burro, e cotto vi porrai l'uova [sic, ma uva] spagna per pochi minuti. Batti da un'altra parte i rossi d'uovo con zucchero, vaniglia; unisci agli amaretti pesti un bicchierino di maraschino, la panna e l'uva spagna. Ungi lo stampo, copri lo con savojardi inzupati nel maraschino; unisci il tutto ben mescolato e si getta nello stampo. Abbi avvertenza di porvelo adagio, altrimenti si leva la cassa [*]. Si cuoce a bagna maria.

Dal 26 agosto al 10 settembre seconda tappa di #EATMANTUA con IL GIARDINO DEI SAPORI.

Il cibo di strada entra nel giardino dell'Esedra per dare vita originalissime degustazioni di Garden Food. Grazie ai JRE Jeunes Restaurateurs, ogni weekend un giovane cuoco interpreterà piatti e prodotti tipici mantovani realizzando originali cene a tema di qualità.

26/27 agosto
2/3 settembre
7/8/9/10 settembre

Il tutto sarà accompagnato da eventi musicali e innovativi cocktail show. Nello stesso periodo le Fruttiere ospiteranno una video installazione che racconterà la storia dell'enogastronomia della città dei Gonzaga, con approfondimenti sui suoi grandi protagonisti – di ieri e di oggi – svelandone i processi creativi e i segreti delle loro cucine, dove realizzano piatti che sono anche opere d'arte. Per partecipare a questo evento si dovrà pagare un biglietto d'ingresso dal costo di € 5,00. L'iniziativa, nell'ambito di East Lombardy, è promossa e organizzata dal Comune di Mantova, dal Centro Internazionale d'Arte e di Cultura di Palazzo Te e dal Museo Civico di Palazzo Te, con il sostegno della Camera di Commercio di Mantova e della Fondazione Cariverona.