

## sala&cucina

produzione | distribuzione | ristorazione

### Mantova Golosa, culto millenario



A **Mantova** la fiera è **Millenaria**. Dal 1400 nel borgo di **Gonzaga** si svolge, infatti, ogni anno, un appuntamento storico per il mondo agricolo, che qui mantiene le sue radici, e una grande festa popolare che lo scorso anno ha contato oltre 90.000 visitatori.

La **Fiera Millenaria di Mantova** si arricchisce, in quest'anno che vede la città protagonista del progetto **East Lombardy-Regione Europea della Gastronomia**, di un punto di attrattiva in più con la conferma di **Mantova Golosa**, spazio dedicato alla produzione e proposta enogastronomica della zona.

“Chi visita la fiera – afferma il presidente di **Fiera Millenaria Giovanni Sala** – è invitato a fare un'esperienza sensoriale straordinaria, e a conoscere la realtà e la tradizione di un settore gastronomico vivace che con **Mantova Golosa** vogliamo portare all'attenzione di chi, fuori dal territorio, desidera apprendere le peculiarità della produzione artigiana locale. Usciamo dai nostri confini naturali, ed esportiamo la nostra esperienza”.

L'iniziativa è interessante, l'offerta studiata per incontrare i gusti di un pubblico giovane: street food, laboratori e cooking show – testimonial e protagonista lo chef **Simone Rugiati** – e una rappresentanza del territorio vivace e varia. Come il pastaio **Alessandro Aldrovandi**, maestro della pasta fresca e ripiena, che sta attualmente portando in tutto il mondo i segreti dell'arte pastaia: “La pasta fresca è una specialità italiana molto richiesta e apprezzata – racconta **Aldrovandi** – per questo sto seguendo diversi progetti di formazione all'estero, dietro richiesta di ristoratori e chef, soprattutto italiani di seconda o terza generazione e di cuochi locali, che desiderano apprenderne i segreti in ottica produttiva”. Accanto a lui ci sarà il panificatore/pasticcere **Marino Tanfoglio** che a **Marmiolo** realizza nella sua bottega oltre 60 tipi differenti di pane artigianale, vincitore di numerosi premi di cui uno per il suo pane prodotto con lievito madre ricavato dai lieviti del vino rosso **Lambrusco**, con farine del mantovano. E



ancora il melone mantovano Igp, le mostarde, la zucca, le specialità casearie, i salumi tradizionali, i vini del territorio.

Ma, **Mantova** e la sua campagna, offrono un panorama storico e culinario difficilmente eguagliabile. La sua posizione geografica, al crocicchio tra 3 regioni; la sua storia, sede della signoria dei **Gonzaga** che tanto ha influito su costumi e tradizioni; la sua biodiversità, terra di pianura, di laghi, di bonifiche e grandi fiumi, di risaie e vigneti, di allevamento, sono elementi che fanno di questa terra il luogo prediletto da una cucina genuina e gustosa. I tortelli di zucca, il risotto alla Pilota, i formaggi – qui si produce sia Parmigiano sia Padano – i salumi, frutto di “maialatura” e non di norcineria, caratterizzano la sua cucina. E poi, il vino: come non citare il **Lambrusco** che quest’anno celebra il suoi 30 anni di Doc.

**Chiara Rizzo**, rappresentante di **Fipe- Confcommercio** e ristoratrice ribadisce il valore della gastronomia mantovana e della ricerca che i cuochi del territorio portano avanti costantemente sui prodotti. “La cucina mantovana – racconta **Rizzo** – è un esempio straordinario di coerenza col passato e di tendenza al futuro: nella sua tradizione troviamo elementi che oggi appaiono innovatori, l’uso delle erbe per esempio o le mostarde, che esiste da sempre, quasi una forma di vegetarianesimo innato che convive perfettamente con gli insaccati tipici, come la Cotechina, chiamata rigorosamente al femminile perché qui si fa così, o la coppa cotta, e con formaggi di tutti i tipi che impreziosiscono la tavola e i piatti”. Una cucina dei contrasti, così la definisce **Cornelio Marini**, segretario dell’**Accademia Gonzaghese degli Scalchi**, dove lo strutto e il vino si alternano e si completano, dove il tortello si fa di magro alla vigilia di Natale ma negli altri giorni dell’anno è un trionfo di salsiccia. Perché non manca nulla qui nel mantovano.

**Dal 2 al 10 settembre**, in occasione della **Fiera Millenaria e di Mantova Golosa**, saranno proposti dei viaggi tailor made dedicati alla scoperta del territorio lungo itinerari alla scoperta della filiera produttiva attraverso un territorio punteggiato da veri e propri tesori dell’arte. Un viaggio alla ricerca di radici, storiche o culinarie, da prendere e portare fuori, comunicare e diffondere; un percorso che parte dall’antichità ma viaggia verso il futuro.

**Marina Caccialanza**