



8 TUTTOMILANO

EVENTI

# MANTOVA CAPITALE DEL GUSTO FOOD FESTIVAL TRA PESCE E DESSERT

QUEST'ANNO INSIEME A BERGAMO E CREMONA È LA CITTÀ EUROPEA DELL'ENOGASTRONOMIA. DAL 9 GIUGNO TANTE LE RASSEGNE ESTIVE E PER L'OCCASIONE RIAPRONO LE PESCHERIE DEL LEVANTE DI GIULIO ROMANO

di TERESA MONESTIROLI

Circondata su tre lati dall'acqua dei laghi, con il Rio che la attraversa, Mantova è una città che nei secoli è stata molto influenzata dalla presenza dell'acqua. A partire ovviamente dalla cucina che ha fatto del pesce di fiume uno dei suoi ingredienti fondamentali: lucci, carpe, tinche e saltarelli erano comuni sulle tavole dei mantovani, fino a quando lo sviluppo industriale e l'agricoltura intensiva hanno spopolato i corsi d'acqua, lasciando a nuotare solo il pesce siluro e riducendo drasticamente la scelta.

Ma chi vuole rievocare il passato glorioso delle tavole mantovane, dalla corte dei Gonzaga ai giorni nostri, nell'anno in cui Mantova è la capitale europea dell'enogastronomia insieme a Bergamo, Brescia e Cremona, può approfittare di due rassegne estive per una gita fuori porta: "L'acqua, il pesce e il riso a Mantova", organizzata da Slow Food in diversi luoghi della città e dell'hinterland per accendere un faro sulla necessità di recuperare la vita nei fiumi, salvaguardando la biodiversità e riscoprendo ricette dimenticate, e #EatMantua a cura del Centro internazionale d'arte e cultura di Palazzo Te e del Comune, incentrata invece sulla storia enogastronomica della città.

Si parte venerdì 9 giugno con l'apertura straordinaria delle belle Peschierie del Levante disegnate nel 1536 da Giulio Romano, artista chiamato a corte da Federico Gonzaga per progettare la sua personale dimora di campagna che poi divenne quello che oggi è conosciuto come Palazzo Te. In questa occasione il pubblico potrà visitare un monumento oggi in pessime condizioni ma che finalmente sta per essere restaurato e restituito alla città grazie all'impegno degli Amici di Palazzo Te: qui, sotto gli archi che si affacciano sull'acqua, si potranno assaggiare piatti a base dei pesci d'acqua dolce, compreso il temuto pesce siluro - la sua commestibilità è stata accertata - che sta infestando i laghi. La rassegna procede il 23 giugno con la serata "Saltiamo i fossi alla lunga", con cena a base di alimenti raccolti sulle sponde dei fossi a Corte Pagliare, il 30 giugno

L'ingresso di Palazzo Te; il banchetto di Amore e Psiche di Giulio Romano; in alto, una visione aerea di Mantova



DA VEDERE

**BASILICA DI SANT'ANDREA**  
Piazza Andrea Mantegna  
Data di apertura 1790

A pochi passi da Palazzo Ducale, armonia di forme ed eleganza si fondono nella Basilica di Sant'Andrea. Progettata da Leon Battista Alberti, è stata costruita, dopo la sua morte, dall'architetto mantovano Luca Fancelli. La cupola più alta, 80 metri, è di Filippo Juvarra. Ricordatevi di visitare la cripta e i Sacri vasi del centurione Longino conservati in una teca

PARCO DEL MINCIO

Autostrada Milano-Venezia, uscita Desenzano per Alto Mincio  
Info: [www.parcodelmincio.it](http://www.parcodelmincio.it), tel. 0376.391550  
Se volete rilassarvi o avete bambini questo parco è il luogo ideale. Nei pressi di Mantova la vegetazione palustre lascia il posto a tre grandi specchi d'acqua: i tre laghi di Mantova, che avvolgono la città a semicerchio. Il Lago Superiore ha ampie isole galleggianti di Ninfee, Nannufero e Fior di loto



MANGIARE

**RISTORANTE LACUCINA**

Via G. Oberdan 17. Tel. 0376.1513735  
Numero coperti: 56

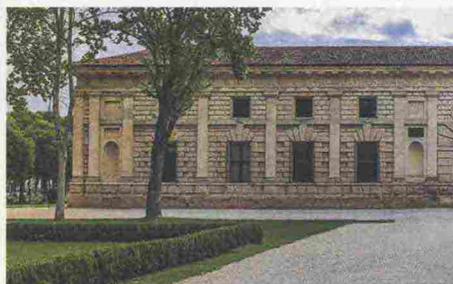
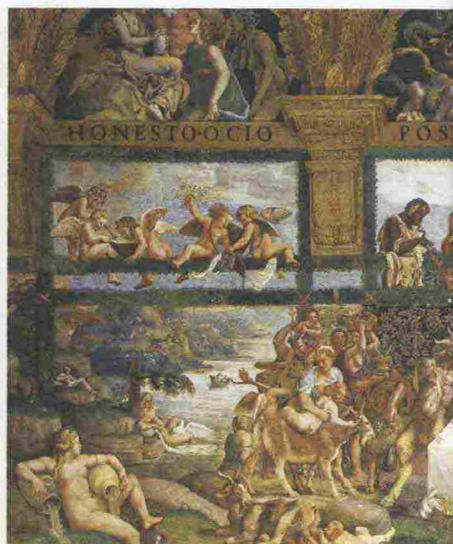
Ambientazione contemporanea e minimalista per una cucina tipica mantovana, con menù a rotazione e grande attenzione alla freschezza delle materie prime

OSTERIA

**QUATTRO TETTE**

Vicolo Nazione, 4. Tel. 0376.329478  
Numero coperti: 25

Locale caratteristico a due passi dal Duomo con un ottimo rapporto qualità prezzo, apre solo a mezzogiorno, un ambiente rustico ma accogliente e una carta ristretta con il meglio della tradizione mantovana: riso alla pilota, insalata di nervetti e tagliata di cavallo



con "Lo storione e il caviale alla corte dei Gonzaga" con banchetto nel chiostro del Convento di Santa Paola e l'8 agosto con la navigazione in battello sul lago per raggiungere la Locanda delle Grazie e ritorno in notturna per ammirare le praterie di fiori di loto e i canneti.

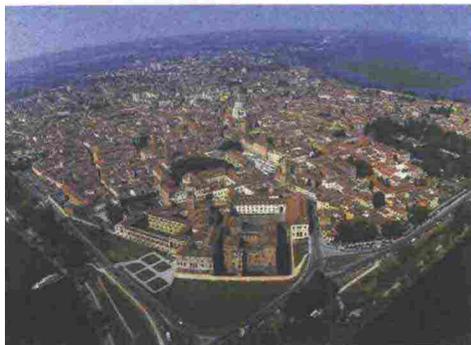
#EatMantua, invece, prende il via venerdì 23 giugno nel cortile d'onore di Palazzo Te con una serata (dalle 18) dedicata alla riedizione del volume *Cucina mantovana di principi e di popolo* di Gino Brunetti, che recuperava l'opera di un cuoco dei Gonzaga pubblicata nel 1685, con una tavola rotonda cui partecipano fra gli altri Gualtiero Marchesi e

**NELLA  
RETE**

**PALAZZO TE**  
[www.palazzote.it](http://www.palazzote.it)

**PALAZZO DUCALE**  
[www.mantovaducale.beniculturali.it](http://www.mantovaducale.beniculturali.it)

**SLOW FOOD**  
[www.slowfood.it/lorombardia/mantova](http://www.slowfood.it/lorombardia/mantova)



### COME ARRIVARE

Per raggiungere Mantova in auto bisogna percorrere l'autostrada A22 del Brennero e uscire a Mantova nord o a Mantova sud. I parcheggi in città sono tanti, come quelli di campo Canoa piazza Virgiliana, piazzale di Porta Cerese via Mazzini (parcheggio coperto a pagamento) e piazza D'Arco (parcheggio a pagamento)



**lombardie**

di GUALTIERO MARCHESI



## A SAN ZENONE REMANDO LUNGO IL PO



Il cuore palpitava al profumo inconfondibile delle pietanze più pure, innocenti. Allo stesso modo batte più forte al ricordo dei luoghi dell'infanzia. Il mio cuore batte ancora per il paese paterno incastrato tra l'Olonza e il grande fiume della pianura, San Zenone al Po, lo stesso dove nacque Gianni Brera. È qui che, lanciandomi dall'argine imparai prima a tuffarmi che a nuotare, e poi a cacciare le rane nei fossi. Ed è qui che i miei genitori intrapresero il mestiere di ristoratori che un giorno sarebbe divenuto anche il mio. Col tempo, sono diventato anche esperto rematore. Sul Po si risale lungo la riva, spingendo con una pertica sul fondo mentre si segue la corrente, e la vogata è simile a quella veneziana, un colpo e poi metti il remo di taglio per mantenere la rotta parallela alla terra ferma. San Zenone è paesaggi di pianura e, soprattutto, sapori. Cose semplici come certi minestrini sorbiti sull'uscio di casa davanti all'ovatta di una strada bianca o la polenta con le luganeghe. È il regno della bicicletta, unico mezzo di trasporto e gloria, i suoni sono i toc delle sonnolente partite di biliardo e i passi dei balli. Sono e resto un uomo di acqua dolce, un elemento che ha condizionato la mia cucina educandola alla delicatezza e all'eleganza.

(Gualtiero Marchesi, 87 anni, inventore della "nuova cucina italiana", è considerato lo chef italiano più famoso del mondo)

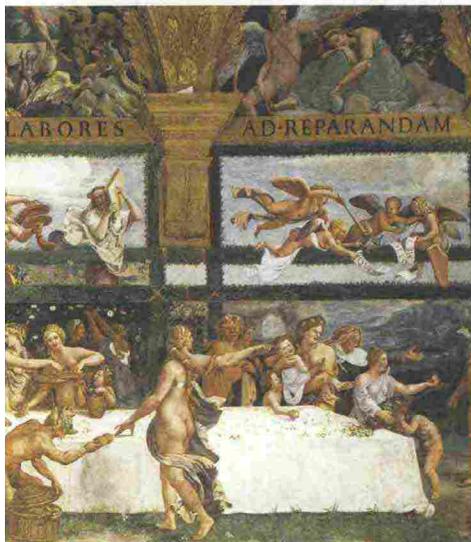
● TESTO RACCOLTO DA  
Simone Mosca

### FESTA DEI POPOLI

## VIAGGIO DALL'ASIA ALL'AFRICA IL CIBO PER UNIRE

Un grande bazar con vestiti tipici dell'Africa e dell'Asia fatti arrivare o cuciti apposta per l'occasione, un viaggio nelle danze e nei suoni dei popoli lontani, dalla capoeira alla danza del ventre, per finire con una cena collettiva (e gratuita) a base di riso, materia prima di ricette tipiche che attraverso le latitudini, dal venere con zenzero, carote, piselli e aglio (ricetta indiana), a quello in insalata con pomodorini, zucchine, rucola, menta, cipolla rossa (dal Nord Africa) fino al nostro risotto alla mantovana.

L'appuntamento è sabato 10 giugno quando, dalle 18 alle 22.30, piazza Castello di Mantova si colora con la grande "Festa d'estate dei popoli e delle culture" organizzata da Epicentro culturale Valletta Valsecchi per celebrare l'integrazione e concludere un percorso svolto nei mesi scorsi nei quartieri della città con maggiore concentrazione di migranti. Dal tardo pomeriggio la piazza centrale si anima con attività per grandi e bambini: le visite guidate al Palazzo Ducale (dalle 18 alle 19), l'angolo dedicato ai giochi dimenticati e dei paesi lontani, la foto di gruppo al tramonto con drone e la cena "Saperi e sapori" alle 21.15, ora in cui termina il digiuno giornaliero del Ramadan. Per informazioni: [www.segnidin-fanzia.org](http://www.segnidin-fanzia.org). (t.m.)



Antonio Santini, del ristorante stellato Dal pescatore, insieme a Davide Rampello, curatore del Padiglione Zero a Expo 2015 e membro del comitato food di East Lombardy, seguita da una cena (gratuita) a base di ricette del libro. Mentre sabato 24 le Frutterie di Palazzo Te ospitano il festival della pasticceria tradizionale mantovana, con un ricco buffet di dessert fra antico e moderno, con torta greca, torta di rose, pesche finte, torta alla Gabinet e veneziane. Dal 26 agosto al 10 settembre il cibo di strada entra nei giardini dell'Esedra con uno chef differente ogni fine settimana che interpreterà le ricette mantovane. ♦

