

Giornale del Garda *by Dipende*

Home • ENOGASTRONOMIA • Mantova – “EATMANTUA” – Mantova Capitale dell’Enogastronomia 2017

MANTOVA - “EATMANTUA” - MANTOVA CAPITALE DELL’ENOGASTRONOMIA 2017

Fabio Giuliani | 30 giugno 2017



Cibo, cultura, tradizione

Dopo avere avuto il ruolo di “Capitale Italiana della Cultura” per l’anno 2016, la città di Virgilio, dei “tre laghi” intorno a sé, si rende nuovamente protagonista in un altro ambito, altrettanto importante: infatti è stata scelta, unitamente a Cremona, Brescia e Bergamo, tra i capoluoghi di provincia che costituiscono “Ea(s)t Lombardy”, ovvero la Regione Europea della Gastronomia. La particolare dicitura non è casuale, ma vuole unire il contesto territoriale lombardo (termine Est) con il verbo inglese “Eat” che in italiano sta per “Mangiare”.

Da Giugno a Settembre, il progetto “EATMANTUA” a Palazzo Te intende far rivivere l’atmosfera di convivialità che attirò alla corte rinascimentale dei Gonzaga artisti ed intellettuali da tutta Europa. Divenuto oggi spazio pubblico, è sede di un convivio contemporaneo in cui il cibo e i gesti della sua preparazione sono al centro di un rituale sociale più ampio.

L’iniziativa, promossa ed organizzata dal Comune di Mantova, dal Centro Internazionale d’Arte e di Cultura di Palazzo Te e dal Museo Civico, è parte integrante del cartellone di eventi speciali dedicati a questa Manifestazione. Molte sono le iniziative in calendario pensate 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 propongono "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. Alcuni prodotti tipici che hanno conseguito la denominazione D.O.C. nel suo territorio, dall'Alto Mantovano fino alle sponde del Po: la zucca, il melone, la mostarda (in particolare quella di mele "Campanine", il Grana Padano, il vino Lambrusco Mantovano, tipico della "Bassa". La manifestazione si è aperta con l'incontro denominato "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, ha illustrato al pubblico la riedizione (Skira) del volume "Cucina Mantovana di Principi e di Popolo", scritto nel 1962 da Gino Brunetti, pseudonimo di don Costante Berselli, prete intellettuale scampato al campo di concentramento di Dachau, che ha ispirato il titolo della rassegna. Il giorno seguente, sempre a Palazzo Te ha avuto luogo il "Festival della pasticceria tradizionale mantovana", iniziato alle 10 del mattino presso lo spazio delle "Fruttiere", con presentazione a buffet di una selezione di dolci della tradizione mantovana preparati dalle pasticcerie cittadine. A questo, circa un ora dopo, presso la Sala Polivalente si è tenuto l'incontro "L'ORIGINALITÀ DELLA PASTICCERIA MANTOVANA NELLA STORIA DELLA PASTICCERIA ITALIANA": sono intervenuti Davide Paolini, nel ruolo di moderatore, Iginio Massari (Maestro e fondatore dell'Accademia dei Maestri Pasticceri Italiani), Gaetano Martini (Ristorante "Il Cigno"), Carlo Dal Ceré, (Pasticceria "La Deliziosa") e di nuovo Giancarlo Malacarne.

Mantova, dunque, "georgica" e "bucolica", ha mantenuto la sua sana vocazione fin dai tempi di Virgilio.

Per maggiori informazioni sul programma generale e le attività: sito Internet www.mantova2017.it

Fabio Giuliani



