

Itinerari



Mantova

regina della gastronomia



Con il programma #Eat Mantua, Mantova celebra il suo ruolo di Capitale di Ea(s)t Lombardy, Regione Europea della Gastronomia 2017, abbinata alle altre tre province di Bergamo, Brescia e Cremona

Di Franca Dell'Arciprete Scotti

Cacce, feste, musica. Al centro la gioia del cibo. Nella corte rinascimentale dei duchi Gonzaga erano celebri i banchetti di Palazzo Te. Alcuni dei quali memorabili, uno offerto all'imperatore Carlo V in visita a Mantova nel 1530 e l'altro alla regina Cristina di Svezia nel 1655.

A questo rituale del gusto, a questo spirito conviviale, Mantova dedica eventi e proposte che celebrano la tradizione rinascimentale e insieme invitano a gustare la modernità.

Quest'anno è infatti Capitale di Ea(s)t Lombardy, Regione Europea della Gastronomia 2017, abbinata alle altre tre province di Bergamo, Brescia e Cremona: prestigioso riconoscimento internazionale alla Lombardia Orientale, uno fra i bacini italiani ed europei con la più alta concentrazione di prodotti alimentari certificati e un'ampia offerta di qualità sotto il profilo della ristorazione.

Mantova al centro dell'attenzione, dunque, dopo il 2016, che l'ha vista ancora protagonista come Capitale italiana della Cultura.

A Mantova si arriva infatti per due motivi: il ricco patrimonio artistico culturale e il cibo.

In questa città del "buon vivere" si visitano musei e monumenti, si godono concerti sul lungolago, teatro, festival letterari, passeggiate sotto i portici, escursioni in motonave sul Mincio, magari al tramonto, e si de- ▶

Itinerari



► gustano eccellenti piatti tipici accompagnati da frizzanti vini bianchi e rossi.

Molti gli eventi in programma nel 2017 per celebrare Mantova regina della Gastronomia.

Il programma #Eat Mantua fino a settembre si svolge a Palazzo Te, uno dei più straordinari esempi di villa rinascimentale suburbana manierista, progettato e decorato da Giulio Romano per Federico II Gonzaga, nel primo 1500, come luogo destinato all'ozio del principe e ai fastosi ricevimenti.

Il clou nell'ultimo week end di giugno ha visto la presentazione



della riedizione Skira del volume "La Cucina mantovana di principi e di popolo" scritto nel 1963 da Gino Brunetti, pseudonimo di don Costante Berselli. Quindi si sono svolti il convegno "La cucina mantovana e l'Europa" sotto la guida del gastronomo Davide Paolini, un prelibato banchetto ispirato a piatti e ricette illustrate nel libro, a cura dell'Accademia Gonzaghesca degli Scalchi con una ricca proposta del Consorzio Vini Mantovani e infine il Festival della Pasticceria tradizionale mantovana, con ricco buffet di dessert e dolci a cura delle pasticcerie di Mantova.

In tavola dolci ottocenteschi e dei primi anni del Novecento ormai introvabili, come il Talismano della Felicità, crocchetta frita di crema, o la Bocca di Dama, una torta a base di mandorle, o ancora la Torta alla Gabinet fatta con savoiardi, amaretti e uva spagna.

Tra le pasticcerie presenti 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. Si scopre così che la cucina della tradizione alta mantovana affonda le radici nel Cinquecento, l'età delle raffinatissime signorie italiane di cui i Gonzaga furono tra gli esempi più illustri. Il Banchetto degli dei, raffigurato nella Camera di Amore e Psiche a Palazzo Te, opera di Giulio Romano, è la au-

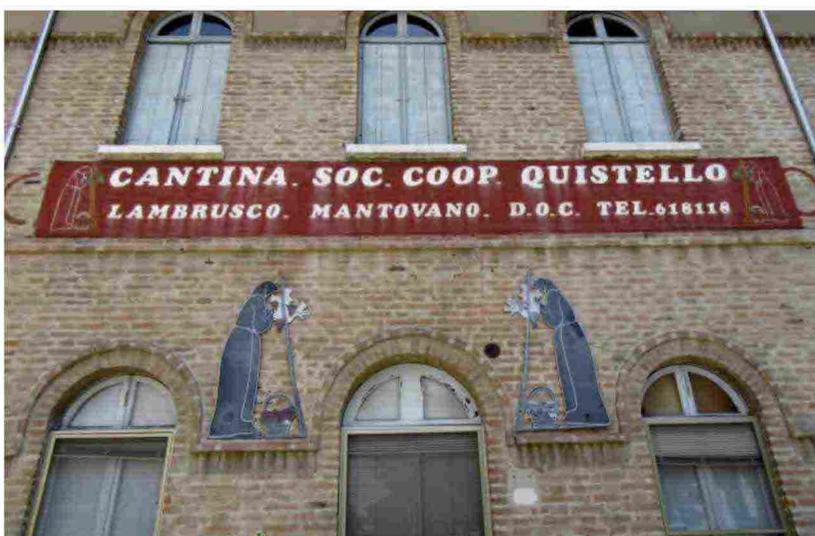
torappresentazione più suggestiva dei Gonzaga e dei loro fasti.

Proprio in questo periodo si sviluppò non solo la ricchezza delle ricette, ma anche l'arte della presentazione dei piatti, serviti su trionfi preziosi che creavano una vera scenografia

della tavola. E nacquero anche i primi volumi dedicati all'arte della cucina, come quello composto nel 1662 da Bartolomeo Stefani, cuoco della corte gonzaghesca che codificò le tradizioni gastronomiche mantovane nell'opera "L'arte di ben cucinare", presto diffusa presso le ►



Itinerari



► corti italiani ed europee, tanto da influenzare perfino i grandi cuochi francesi della corte del Re Sole.

Il programma #Eat Mantua proseguirà a Palazzo Te dal 26 agosto al 10 settembre con Il Giardino dei sapori: il cibo di strada entra nel giardino dell'Esedra per dare vita a 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.

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.

Inoltre prosegue tutto l'anno l'iniziativa "Un prodotto al mese", dedicata alla diffusione della conoscenza e del sapere enogastronomici.

Una rete di trenta strutture di ristorazione proporrà di mese in mese ricette creative capaci di esaltare la stagionalità e la tipicità dei prodotti che offre il territorio.

Paola Beduschi della Strada dei vini e dei sapori mantovani, Ca-



mera di Commercio di Mantova e i rappresentanti delle Associazioni di categoria, hanno stilato un vero e proprio calendario dei prodotti suddivisi in base alla loro stagionalità e alle tradizioni culinarie.

Così luglio sarà dedicato al melone mantovano IGP, anguria e pesca; agosto al cotechino, al miele, al melone mantovano IGP, anguria e peperone mantovano; settembre al vino in cucina, alla pera mantovana IGP, al pesce d'acqua dolce, al peperone mantovano e la mostarda; ottobre alla zucca, alle paste ripiene, alla pera mantovana IGP, alla mostarda e al cappone; no-



vembre al suino mantovano, al tartufo, alle paste ripiene, alla zucca, alla mostarda e al cap-

pone; dicembre ai dolci mantovani, alle paste ripiene, alla zucca, alla mostarda, al tartufo nero pregiato, al cotechino e al cappone. ▶

Itinerari



#EAT MANTUA

Cucina Mantovana
di Principi e di Popolo
23 GIUGNO 2017

Festival della Pasticceria
Tradizionale Mantovana
24 GIUGNO 2017

Il Giardino dei Sapori
26/27 AGOSTO 2017
2/3 SETTEMBRE 2017
7/8/9/10 SETTEMBRE 2017

► Non mancheranno anche iniziative più specifiche. Come, ad esempio, "L'acqua, il pesce e il riso di Mantova", la rassegna organizzata da Slow Food, con il sostegno del Comune di Mantova e Ea(s)t Lombardy, che farà riscoprire la cucina del pesce d'acqua dolce e le sue ricette. www.slowfoodmantova.it Tutte iniziative che contribuiscono con intelligenza e passione a conservare alto l'orgoglio della tradizione culinaria mantovana, ma anche a dare un'opportunità ai giovani che possono fare impresa, mantenendo il rapporto con il passato.

Per tutto l'anno, poi, fino a dicembre, una forte sinergia all'interno di tutta la filiera dell'enogastronomia permetterà di scoprire le eccellenze del territorio, dalla coltivazione, alla produzione, alla ristorazione.

Ne citiamo alcune come esempio.

L'azienda Genuitaly di Bigarello produce con il marchio Il Pastaio Mantovano ottima pasta fresca nei vari formati tipici della tradizione, dai tortelli mantovani alla zucca con amaretti e mostarda, agli agnoli con ripieno di carne, alle sfogliate o tagliatelle, ai tortelli di magro con ricotta e verdure. www.genuitaly.com

L'azienda agricola Calciolari di San Rocco di Quistello, con vendita diretta di frutta e verdura, è leader nella produzione della zucca "Capel da pret", di cui ha



EAST
LOMBARDY
Savour Italy's flavours

 **EAST LOMBARDY 2017**
EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY



conservato e coltivato i semi, conservandone la purezza, anche quando era stata abbandonata in favore di altre varietà. Inoltre produce il peperone bianco mantovano, ideale per le insalate.

www.agricolacalcioari.it

La Cantina Sociale di Quistello è famosa per la produzione di Lambrusco Mantovano DOP dal vitigno Lambrusco Grappello Ruberti, per il Bianco di Quistello frizzante e per il Mosto Cotto da uve Lambrusco, ottimo condimento per piatti di carne, per dolci e gelati. www.cantinasocialequistello.it

In città da non perdere una sosta al Caffè storico Caravatti in Piazza delle Erbe, che risale al 1865 e conserva arredi e cristallerie d'epoca, famoso oggi per

l'aperitivo "Caravatti", la cui ricetta è tuttora un geloso segreto. www.caravattimantova.it

Dove dormire:

A Mantova il Gruppo Mantovaholiday propone in splendida posizione, affacciati sulle più belle piazze della città, l'Hotel

dei Gonzaga, la Residenza Ca' Tazzoli, la Residenza Accademia, l'Hotel Antica Dimora. www.mantovaholiday.it

Informazioni:

www.eastlombardy.it
www.mantova2017.it
www.centropalazzote.it

