

LA TRADIZIONE IN TAVOLA: OTTO E NOVECENTO

Parlamo di cibi e tradizioni, schiacciati tra invasive cucine “foreste” che ci invitano subdolamente ad aprirci a rituali che non si potranno mai considerare nostri. Abbiamo ascoltato il rimembrare vibrante degli uomini dei campi, della stalla, dei *filò*, e registrato il pentagramma dei sentimenti, speranze, asprezze e paura che ognuno pervadeva in attesa del domani, appropriandoci del senso oscuro delle cose che a fatica si cava dai meandri della mente.

Il *fil rouge* si dipana tra feste e *mangiari*, nei rituali e gesti di cedimento all'*incantamento* che permeava il quotidiano, tenendo conto del ruolo della famiglia, del cibo e riti materiali ad esso correlati. Dunque il cibo come *medium*, linguaggio, programmazione, relazione culturale.

La questione alimentare letta come fenomeno sociale, per far emergere una dimensione culturale che si va spegnendo per far posto all'iniquo abbandono a una cucina senza radici, sganciata da repertori linguistici e filologici “nostrani”, che genera fastidiosi neologismi o si appropria senza ritegno di vocaboli stranieri; e questi serviti insieme al *nulla* camuffato dietro l'espressione, algida e capziosa, di *nouvelle cuisine*. #EatMantua vuol essere propedeutica alla rifermentazione di un tessuto culturale che il tempo non ha privato della sua essenza vitalizzante. Ricordiamo che questa terra e tradizioni e storia, non le abbiamo avute in eredità dai nostri padri, ma in prestito dai nostri figli, ai quali le dovremo un giorno riconsegnare.

Sapori, profumi e tradizione della cucina mantovana non sono da ascrivere alla sola eredità gonzaghesca. È nella ubertosa campagna, nei vicoli della città, nelle lande sperdute del contado che regnano la genuinità del “gusto” e il coinvolgimento di uomini e sentimenti intorno a un progetto comune che parla di cibo e relazioni sociali. La cucina della terra di Manto trae linfa vitale dalla rarefatta atmosfera virgiliana, a testimoniare l'ondivago processo di cessione/riappropriazione/condivisione di una cultura millenaria fatta di gesti e parole innalzati dalla storia al rango di identificativo di una terra e di una stirpe di donne e uomini mai domi né dimentichi del ruolo loro assegnato.

La cucina in quanto modello di comunicazione. Così prendono corpo archetipi della mensa che costituiscono l'intima storia della nostra gente e terra. Non potremmo parlare di Cucina se non facessimo riferimento a questi archetipi, che assurgono a modello: zucche, tortelli, agnoli, pane, salame, vino, minestre, dolci, risotti, pasta, polenta..... e i significati gastronomici, simbolici, demologici che esprimono.

1961, PALAZZO TE: TUTTO COMINCIÒ QUEL GIORNO

Nel 1961 Mantova presentò la mostra dedicata al genio di Andrea Mantegna. Il 23 settembre nella “Sala dei Cavalli” in Palazzo Te fu imbandito un favoloso banchetto. Una performance gastronomica eccezionale, gestita da un grande chef del tempo, quell’Angelo Berti che sulle rive del Po incantava turisti e amanti della mensa, con manicaretti che rinviavano alla immortale stagione gonzaghesca. Il convivio costituì la rinascita di uno spirito sopito e di un interesse che da quel momento non cessò di produrre esaltanti fermenti, fino a giungere al primato dei nostri giorni. Nell’altisonante nome dei Gonzaga venne risognata un’avventura culinaria che entrò nella favolistica conviviale moderna. Al memorabile banchetto furono invitati personaggi del giornalismo, della politica, dell’arte, della letteratura, segno di un percorso che voleva come protagonisti non soltanto i sacerdoti di una mensa in divenire, ma anche coloro che nel mondo della comunicazione avrebbero potuto fornire un supporto fondamentale circa il messaggio che si inviava dalle sale di Palazzo Te al Paese. Per far ciò si penetrò un contesto scintillante di “*Non mutuata luce*”, in una storia di vivide suggestioni che vedeva scendere in campo i protagonisti di una vicenda dinastica che ancora affascina e seduce: i Gonzaga.

Angelo Berti dosa con equilibrio uno zibaldone di elementi culinari in una *contaminazione* che riverbera da una tradizione conviviale antichissima, la quale intercetta gli elementi pregnanti del gusto, per presentarli nel passaggio dolce/salato, pesce/carne, speziato/sciapo che contraddistingueva già con Trimalcione una convivialità esasperata ma satura di esplosioni spettacolari e culturali. Andando oltre la dimensione gonzaghesca, Berti lega il favoloso banchetto alla tradizione povera (ma invero ricchissima) dei secoli scorsi, che si basava sulla fantasia di *raşdore* che mai godettero di applausi ma definirono una cultura materiale senza tempo. Sa che non è sufficiente richiamare l’attenzione sul fasto Quattro/Cinquecentesco; sa che la tradizione gastronomica non è un’isola in mezzo al mare, immobile nello spazio e nel tempo, ma una disciplina soggetta ai venti, alle maree, al gusto che si evolve e scopre nuovi percorsi. Ecco allora che la proposta si interseca e fonde con i piatti dell’Otto e Novecento. Questa è la *contaminazione* che ebbe la ventura di realizzare, spalancando la porta a un modello di cucina e di comunicazione che oggi, nella cornice stupenda di Palazzo Te, ancora a noi è dato accostarsi, in un processo liturgico che esalta il primato della nostra terra e città.

CUCINA ARTE POTERE

Un passaggio paradigmatico si sviluppa intorno ai Gonzaga, artefici di un modello che trascende il mero rapporto del Principe con il circostante, con la gestione del potere e un quotidiano che lo vede approssimarsi alla tavola, prima per proiettare il suo ruolo di *potens* e poi per alimentarsi.

Elementi utili alla definizione di uno *status* che fonde istanze aristocratiche, artistiche, gastronomiche, nella creazione di un *unicum* imprescindibile.

L'interesse è volto ai banchetti, ma ciò non prescinde da un coacervo di avvenimenti che dilatano l'analisi. Sappiamo quali versanti di carattere gastronomico frequentassero i Gonzaga; quali le debolezze, i piaceri, le brame... tutti con le loro peculiarità, con il loro "viaggio".

Ognuno ha una storia da raccontare in relazione al cibo e ai fantasmagorici banchetti che vollero imbanditi. Ciò rivela l'adesione a modelli di vita e di gestione del potere che inevitabilmente si fondono con tematiche parallele, spalmate su livelli d'importanza imprescindibili nei contenuti, che costituiscono la vita vera, il quotidiano.

Parlando della commistione Cucina Arte Potere, dobbiamo spalancare *mente e corde* su un universo che non guarda separatamente ai diversi aspetti, ma esamina la contaminazione che ogni elemento esercita sugli altri, e sull'impatto che ogni passaggio determina su una condizione globale di piacere che chiama in causa il "gusto", ossia ciò che esprime tanto le reazioni dei sensi quanto scelte di carattere intellettuale.

I "giganti" della vicenda mantovana per quanto attiene politica, arte, letteratura, musica, non possono essere costretti in poche righe. Per questo crediamo di poter eleggere Isabella d'Este a *testimonia* di un percorso che rivela l'essenza del rapporto Cucina/Arte/Potere, in un viaggio nel quale non sono soltanto i personaggi della commedia a partecipare al pubblico la narrazione, ma anche suoni, profumi, sentimenti. Un percorso nel quale incamminarsi lasciandosi cullare dall'onda delle sensazioni, selezionando ognuno il messaggio che gli è più prossimo, l'immagine che gli è più facile autoalimentare. Ascoltare. Elaborare i suoni. Odorare i profumi. Cavare ciò che resta del sogno inesausto sognato a corte, che vedeva il piacere della bocca fondersi e confondersi in un processo artistico di sublime livello.

Sul fervente panorama di questa commistione si affaccia il rapporto con l'arte, con quel mondo variegato, elettrizzante, disseminato di luci scintillanti che tutto stempera in un piacere che si perde nei meandri del potere, nelle fosche strategie politiche, nei sapidi momenti in cui la tavola prevale sul quotidiano.

CACCIA EROS DEMOLOGIA

L' *Ars venandi* è la più avvincente sotto il profilo della identificazione del *potens* con colui che opera per far propria la preda; del signore che si propone alla cerchia della nobiltà attraverso un rituale misterioso e cruento che alla fine lo porterà a tavola a mangiare ciò che ha cacciato.

Il “sistema caccia” esprime un’attività non solamente ludica e spettacolare, ma la proiezione di una immagine del potere, con componenti di carattere economico e di tutela del territorio, in una sorta di anticipazione di problematiche ecologiche volte a realizzare un preciso assetto sociale e culturale.

Un “sistema caccia” espressione di un confronto che vede il rapporto uomo-animale distendersi su una sfida non ambigua, non riconducibile a truculenta pratica di sterminio, devastante elemento di squilibrio eto-ecologico, ma invece fascinosa riproposizione di riti ancestrali e tribali di antiche lontanissime origini.

Il rapporto che intercorre tra cibo e sesso è innegabile, anche se non necessariamente i due elementi portano alla concretizzazione di percorsi erotici.

La discussione - infinita - sui piatti e cibi afrodisiaci data da tempo immemorabile è frequentata su pentagrammi di “gusto” stucchevoli e mendaci nei contenuti. Tuttavia non si potrà negare la formidabile relazione che si rileva tra il cibo e il piacere del rapporto umano che ne scaturisce. La letteratura celebra le proprietà afrodisiache dello champagne, del cioccolato, delle ostriche, delle spezie, dell’aragosta, del tartufo, assurti al formidabile ruolo di *sex food symbol*.

La tavola evoca atmosfere che favoriscono il rapporto umano, lo esaltano, lo innalzano a modello di comunicazione di straordinarie potenzialità. I complici di questa condizione non sono gli elementi gastronomici, ma l’occasione, l’atmosfera, il gusto, l’umore, la passione.... e la predisposizione a lasciarsi cullare dalle dolci sirene che a tavola più che altrove cantano soavemente, sviluppando la componente di sentimento che esalta e nel contempo è esaltata dal piacere della bocca. Ma l’amore per il cibo non è da confondere con il cibo per l’amore.

Il processo demologico induce invece alla ri-rappresentazione di contenuti culturali che non hanno perduto il loro fascino e si rivelano detentori di una forza propositiva che chiama in causa archetipi della mensa e rituali che ad essi si legano indissolubilmente: i tortelli della Vigilia, il *bevr in vin*, il sugolo, il pane, il vino.... elementi del quotidiano sospesi in un *vuoto* nel quale cercare le ragioni di una spiritualità che non si spegnerà. Ognuno di questi passaggi rivela un contesto “magico” di infinita suggestione.

PROTAGONISTI E RICETTE

Il dibattito sul cibo si autogenera quando è posto in relazione a:

- Tematiche di tradizione, sviluppate nella convinzione che da un retaggio di natura folclorica possano attivarsi fermenti di ricerca proiettati ad una riappropriazione del percorso della storia.
- Tematiche di comunicazione, tenuto conto del livello di popolarità raggiunto dalla gastronomia in questi decenni, che oggi esplodono in un'espressività legata al "segreto" da custodire gelosamente circa l'arcano di una ricetta o il processo di esecuzione di un piatto.
- Tematiche di spettacolarità, ovvero manifestazioni legate alla mensa, al processo di comunicazione che ne elabora le peculiarità e ne vivifica il senso, fondante e fondamentale, insito nell'aspetto di piacere.

Dunque un processo che vede la "mensa" ergersi a *status symbol* e a strumento di comunicazione. E in un tempo in cui la celebrazione della grandezza artistica di Mantova permea luoghi e culture, come non affrontare temi spettacolari in larga misura facenti parte di una storia gonzaghesca che può senz'altro definirsi altra, ma non per questo meno coinvolgente?

La conduzione della tavola gonzaghesca, si concretizza nell'intervento di uno stuolo di "provisionati" che definiscono l'assetto di un settore privilegiato. Parliamo dei cortigiani e servitori che gravitano in corte alle dirette dipendenze di un Maestro di Casa e di uno Scalco, ai quali è fatto carico sovrintendere a qualsiasi aspetto che abbia attinenza con il cibo. Costoro sono individuabili in funzionari innalzati al rango di protagonisti, tra i quali: Trinciante - Apparecchiatore - Canevaro - Coppiere - Bottigliere - Argentiere - Credenziere - Fornaro - Pastizziere - Guattero - Fachino - Cuoco - Dispensiere - Spenditore - Volta rosto

La *ricetta* è riassunto di un patrimonio di conoscenze sperimentate e tramandate. L'*Arte* gastronomica è esercizio di ordine pratico relativo ad operazioni in accordo con norme di stagionalità, territorialità, reperimento dei prodotti, confezione dei cibi, tempi operativi e i molteplici servizi della mensa. Essendo richiesto un intervento di natura intellettuale che valga a razionalizzare il complesso di eventi e passaggi fino a che essi raggiungano la perfezione, si rileva la necessità di un processo a un tempo conoscitivo e inventivo, che presupponga l'adozione di uno strumento atto non solo a mantenere memoria di ogni informazione e sfumatura, ma volto a diffondere i contenuti di una ricerca mirata all'esaltazione di una frangia del "gusto" nella sua accezione più ampia.

Gastronomia è piacere, è ricerca, è amore. Gastronomia è universo.

BARTOLOMEO STEFANI

E IL PIÙ GRANDE BANCHETTO DELLA STORIA GONZAGHESCA

La cucina è parte viva della cultura di un popolo, oggetto della storia del costume e formidabile veicolo di comunicazione, espressione di creatività, ospitalità e modello delle dinamiche economiche del territorio, documento di un quotidiano che guarda al passato per collocarsi nel presente con occhio attento al futuro, in un processo di analisi che intercetta gli elementi cari alla storia, attraverso una mediazione che privilegia il “gusto”.

Nel 1963 veniva pubblicato un fortunato volume che esaltava il fasto della tradizione culinaria e conviviale gonzaghese, accostandola ai celebri piatti di quell'Otto e Novecento che lustro e vigore danno alla gastronomia mantovana.

La motivazione di ripubblicare oggi *“Cucina di Principi e di Popolo”* sta nell'evitare che nell'ingombrante frastuono del nostro tempo, si possa perdere per strada la molteplicità di contenuti che Rinascimento ed Età Moderna faticosamente crearono circa i rituali che della tavola rappresentano il senso compiuto. Oltre che il divenire. Analizzando l'opera prendiamo atto del come l'idea di mettere insieme Bartolomeo Stefani (XVII secolo) con il patrimonio di ricette dell'Otto/Novecento, sia stato un colpo di genio in un tempo in cui la “questione gastronomica” a Mantova muoveva i primi passi. Leggendo *“L'Arte di ben cucinare ed istruire i men periti in questa lodevole professione”* non possiamo mancare di rilevare il processo di spettacolarizzazione della tavola, che rispolvera antichi fasti volgendosi a una sensualità esasperata là, dove la tavola diviene *status symbol*, in un rituale che definisce la condizione che il Principe cerca di procrastinare all'infinito per mantenere scintillante la propria immagine di signore di popoli, dispensatore di grazie e sacerdote di piacere. In ciò sta la forza del libro, che per la prima volta metteva insieme la “dottrina” culinaria gonzaghese con le pagine di un quotidiano che si lasciava alle spalle lo splendore del Principe per accogliere istanze “di popolo”. L'aver compreso che l'operazione era quella vincente che mixava sapientemente passato e divenire, fu il grande balzo che stravolse i contenuti di una stagione in decomposizione. L'intuito di don Costante Berselli (Gino Brunetti), curatore dell'opera, mutò il corso della storia in questa sapida e profumata disciplina.

Quel banchetto fu il più sfarzoso nei quattrocento anni di storia della famiglia Gonzaga, offerto da Carlo II alla regina Cristina di Svezia il 5 novembre 1656 e imbandito dal superbo scalco Bartolomeo Stefani, che constava di tre servizi di credenza e tre servizi di cucina.

TIPICITÀ E CUCINA DIMENTICATA

La riproposizione dei piatti che costituiscono le “tipicità mantovane” è avventura pericolosa se vissuta senza regole o legata scriteriatamente al passato. Un piatto di *cappelletti*, una fetta di polenta e *cuspeton*, una *sbrişolona*, un bicchierino di *nocino*, divengono protagonisti di una esaltante stagione di cultura materiale, la quale tiene conto che colui che siede alla mensa desideroso di abbandonarsi alla vertigine del gusto oggi rivendica una scala di piaceri e valori strettamente personali. Egli non vorrà condividere le sensazioni olfattive o cromatiche o gustative solo perché parte di un dettato medievale o rinascimentale o ottocentesco, ma lo farà quando queste siano stimulate dal suo intimo piacere. Una proposta che prenda in esame tali aspetti è condivisibile, in quanto proiettata ad incontrare un territorio che non è metafora, non solo decadente *amarcord*, bensì il frutto di una cultura collettiva che produce gusto.

L'invito è racchiuso in un'iperbole: mangiamo insieme questo territorio, ma facciamo con la consapevolezza di ciò che sta all'origine, mantenendoci in un processo di comunicazione che privilegi più i contenuti del contenitore, nella consapevolezza che impervi cammini possono riservare sorprese sgradite.

Gli standard di eccellenza raggiunti in cinquant'anni di lavoro è auspicabile non vengano obliterati da un mero processo tecnologico, con il risultato di perdere prodotti enogastronomici d'eccezione, che affondano in un passato remoto, ma solo per alcuni versi sono ascrivibili alla fulgida stagione gonzaghesca. Non fu la tradizione contadina a trarre linfa vitale dal modello alimentare gonzaghesco, ma esattamente il contrario. I grandi scalchi elaborarono i piatti più poveri ai quali il popolo si approssimava per necessità trasformandoli in leccornie da leggenda. Si pensi al “Cappone alla Stefani” o alle “sgrife” e ai “colli” dei capponi che oggi sono richiesti al pari dei tartufi, o ancora al poverissimo “gallo”, per secoli giudicato di carni plebee e stoppose, assunto ai fasti dell'alta cucina.

Il nocciolo della questione prende in esame le ricette afferenti un passato dimenticato in attesa di essere rivitalizzato, quando non già presente presso istanze culturali che hanno ritenuto di far proprio un lacerto di una stagione di splendori. In questo senso e mantenendoci aderenti all'intrapresa immersione nella tradizione, emergono passaggi fondamentali, autentici, gustosissimi presidi: lo sfoglio, le minestre, il brodo. La tradizione non è fatuo *amarcord*, ma l'espressione di quello che fu un modello di vita, scelto o subito che fosse.

AL NINÌN: LA TRADIZIONE GRASSA

Il maiale - definito con l'articolo determinativo, "l'animale" (*al nimàl*) - è l'interprete dei piatti delle cucine tradizionali, influenzando la cucina nobiliare come quella popolare. Ciò tenuto conto dei riti, miti e consuetudini che si concretizzano dal momento del sacrificio, il rituale granguignolesco compiuto nel solco di antichissime liturgie pagane di origine celtica, che ponevano attenzione ad aspetti di "resurrezione", che per la prolificità della "bestia" e per effetto di un miracolo di prosperità vedevano ricomparire il maiale vivo nel punto esatto dove un anno prima esso era stato immolato.

Alle rosse e saporite carni del cinghiale medievale o del grasso maiale di decenni fa, si sono sostituite le rosee carni del maiale magro, più fruibili e sane, nella creazione di un modello seguito e perfezionato al punto da raggiungere larghi obiettivi. Tra i riti più suggestivi della vita ergologica nei nostri territori, emerge quello cruento della maialatura. Tutte le parole sono state consumate per definire uno "spettacolo" nel panorama alimentare. In prossimità della stalla era allocata una costruzione riparata da un portico, ove erano situati tre ambienti fondamentali nell'economia della corte: la legnaia, il forno e il porcile nel quale per un anno (ma anche oltre) dimorava chi avrebbe garantito la sopravvivenza della famiglia. Appena svezzato subiva se maschio l'onta della castrazione, indi rinchiuso e alimentato con un pastone semiliquido di farina di granaglie, crusca e avanzi di cucina. In linea generale era semplicemente chiamato *al ninìn*.

Il periodo propizio per la maialatura era da novembre a febbraio. Alcuni norcini della "vecchia guardia", specialmente nell'Oltrepò Mantovano, operavano in "luna vecchia" ossia calante, per evitare la cattiva conservazione degli insaccati. Un povero ma spumeggiante "baccanale" che vedeva protagonisti non l'aristocrazia ma gli "ultimi", coloro che trovavano ragione di sopravvivenza nel poco, oltre che di festa per ciò che l'animale aveva portato nelle case. "Le nozze col porco", così erano chiamate, incarnavano una dimensione culturale che sviluppava dinamiche sacre, oltre all'aspetto legato al cibo in tempi in cui non era facile procurarne. L'intervento del norcino si sviluppava in un contesto di sacralità che portava l'*animale* sulla mensa transitando per antichi riti pagani, fatti di gesti, di formule magiche, di mistero. Il giorno dopo l'uccisione si offriva pasta o riso con il *salamìn*, un condimento straordinario che oggi, rivisitato, sollecita i buongustai con il nome di *tastasal*.

DOLCEMANTUA

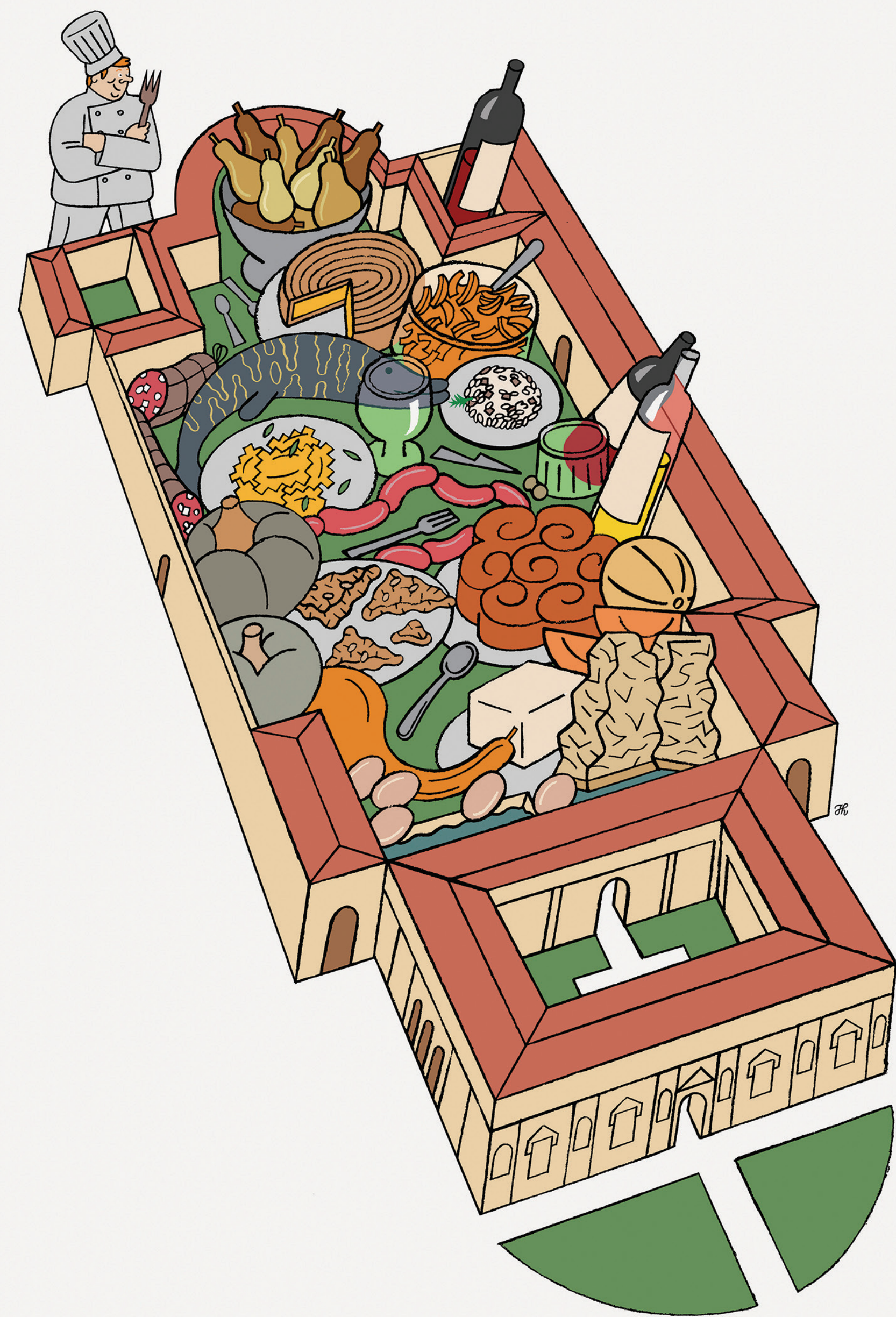
Dire Mantova è dire terra delle cinque A: arte, ambiente, agricoltura, accoglienza, alimentazione. Essa esprime una realtà produttiva all'avanguardia nel settore agroalimentare e valori incardinati su un'antica saggezza e civiltà contadina. Un processo culturale che non può prescindere dal "gusto" letto come veicolo di simboli, significati, sapori, scelte, sogni. Cinque S da porre accanto alle cinque A, che invitano a sedersi a tavola.

La provincia mantovana è al vertice della proposta gastronomica nazionale; una supremazia sostenuta fortemente dai dolci, che contano una presenza qualitativa e quantitativa d'eccezione, frutto di un mirato utilizzo delle risorse agroalimentari locali e territoriali; un patrimonio preziosissimo da salvaguardare e promuovere, che mette insieme esperienza, ricette, fantasia, professionalità e quella consolidata tradizione che coniuga efficacemente gestualità, ritualità, saperi e sapori, frammisti ad ancestrali conoscenze e metodologie operative. La cultura del dolce per sfuggire all'omologazione del quotidiano.

È evidente - e auspicabile - che dopo aver goduto delle formidabili "bellezze" mantovane e saziata la fame di cultura spirituale, vi sia da affrontare anche quella che invita a sedersi a tavola per godere un'offerta che si dilata all'Olimpo del gusto.

La tradizione dei dolci a Mantova si presenta estremamente ricca per numero di elaborazioni e contenuti; essa si integra con culture circostanti non solo in relazione ai territori confinanti, ma addirittura facendo proprie istanze straniere, con particolare riferimento all'Austria (Impero Austro-Ungarico) alla Francia, alla Svizzera. Nel corso dei secoli quelle che possiamo definire *contaminazioni*, determinano una raccolta significativa di elementi e di dolci materiali che assurgono al ruolo di piatti della tradizione. Oltre a sapori, storia e profumi la cucina è anche simbolo, vessillo di attaccamento alle proprie radici, carattere distintivo di un territorio e di una famiglia, oggetto di studio costante anche di matrice scientifica e ultimo baluardo di difesa contro il famigerato "villaggio globale" nel quale corriamo il rischio di essere rinchiusi. Più di ogni altro piatto il dolce incarna l'*arma letale* contro questa pervicace colonizzazione. Il dolce è veicolo straordinario – qualche volta subdolo – attraverso il quale il modello di comunicazione si dilata all'universo, perché non necessita di luoghi e condizioni per il consumo, non richiede atmosfere, non sottolinea supremazie, ma si offre "dolcemente" al palato. Un'*attrazione fatale* che, alla fine, parlerà mantovano.

#EAT MANTUA



CUCINA DI PRINCIPI E DI POPOLO

a cura di Gian Carlo Malacarne

PROMOTORI

Comune di Mantova
Centro Internazionale d'Arte e di Cultura di Palazzo Te
Museo Civico di Palazzo Te

NELL'AMBITO DI

Ea(s)t Lombardy - European Region Of Gastronomy

SOSTENITORI

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Mantova
Fondazione Cariverona
Fondazione Banca Agricola Mantovana

MAIN SPONSOR

Banca Monte dei Paschi di Siena

SPONSOR

Mantova Outlet Village

SPONSOR TECNICI

Apam
Berto's
Coldline
Consorzio Vini Mantovani
Consorzio Virgilio
Fiera Millenaria di Gonzaga
Molino Magri
Unox

IDEAZIONE E CONTENUTI

Davide Paolini
Giancarlo Malacarne

EVENT MANAGER JRE – Jeunes Restaurateurs

Martino Crespi

COORDINAMENTO E PRODUZIONE

Micaela Rossi
Stefano Simonazzi
Francesca Bertoglio

AMMINISTRAZIONE E SUPPORTO ALLA PRODUZIONE

Stefano Ongari

SUPPORTO ORGANIZZATIVO

Clelia Balletta
Daniela Sogliani
Francesca Vischi
Nathália Bariani

ALLESTIMENTO ARTISTICO

Federico Jormen Ferrari

LOGISTICA

Pierpaolo Consoli

REGIA DEL DOCUMENTARIO #EATMANTUA

Gianmaria Pontiroli

UFFICIO STAMPA

Federica Leoni,
Ufficio Stampa Centro Internazionale d'Arte e di Cultura di Palazzo Te
Paola Nobile,
Delos di Annalisa Fattori e Paola Nobile

COMUNICAZIONE

Sigla.com

ILLUSTRAZIONE

Umberto Mischi

RIEDIZIONE DEL VOLUME

“LA CUCINA MANTOVANA DI PRINCIPI E DI POPOLO”
A cura di Skira Editore

RINGRAZIAMENTI

Giulia Pecchini
Emanuela Medeghini
Maria Giulia Longhini
Elena Foldi

CENTRO INTERNAZIONALE D'ARTE E DI CULTURA DI PALAZZO TE

SOCIO FONDATORE

Comune di Mantova

SOCI PROMOTORI

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Mantova, IES, TEA

SOCI SOSTENITORI

Prima Services, Verona 83

PRESIDENTE

Stefano Baia Curioni

CONSIGLIO DIRETTIVO

Enrico Voceri - Vice Presidente, Alberto Marenghi,
Maurizio Migliarotti, Cristiana Mottironi, Andrea Pagliari,
Emanuele Rimini, Enrico Tambara

COLLEGIO SINDACALE

Gino Bardini, Roberto Lombardelli, Cristiano Frigo

CONSULENTE FISCALE

Davide Alberini

COMITATO SCIENTIFICO

Umberto Angelini, Giovanni Agosti, Peter Assmann,
Stefano Benetti, Francesca Colombo, Cristiana Collu,
Daniela Ferrari, Stefano L'Occaso, Augusto Morari

MUSEO CIVICO DI PALAZZO TE

DIRETTORE

Stefano Benetti

AMMINISTRAZIONE

Catia Bianchi, Renata Longhi, Stefano d'Aprile

BIBLIOTECA DI PALAZZO TE

Daniela Saccenti, Monica Benini

UFFICIO MOSTRE

Carlo Micheli

PALAZZO TE

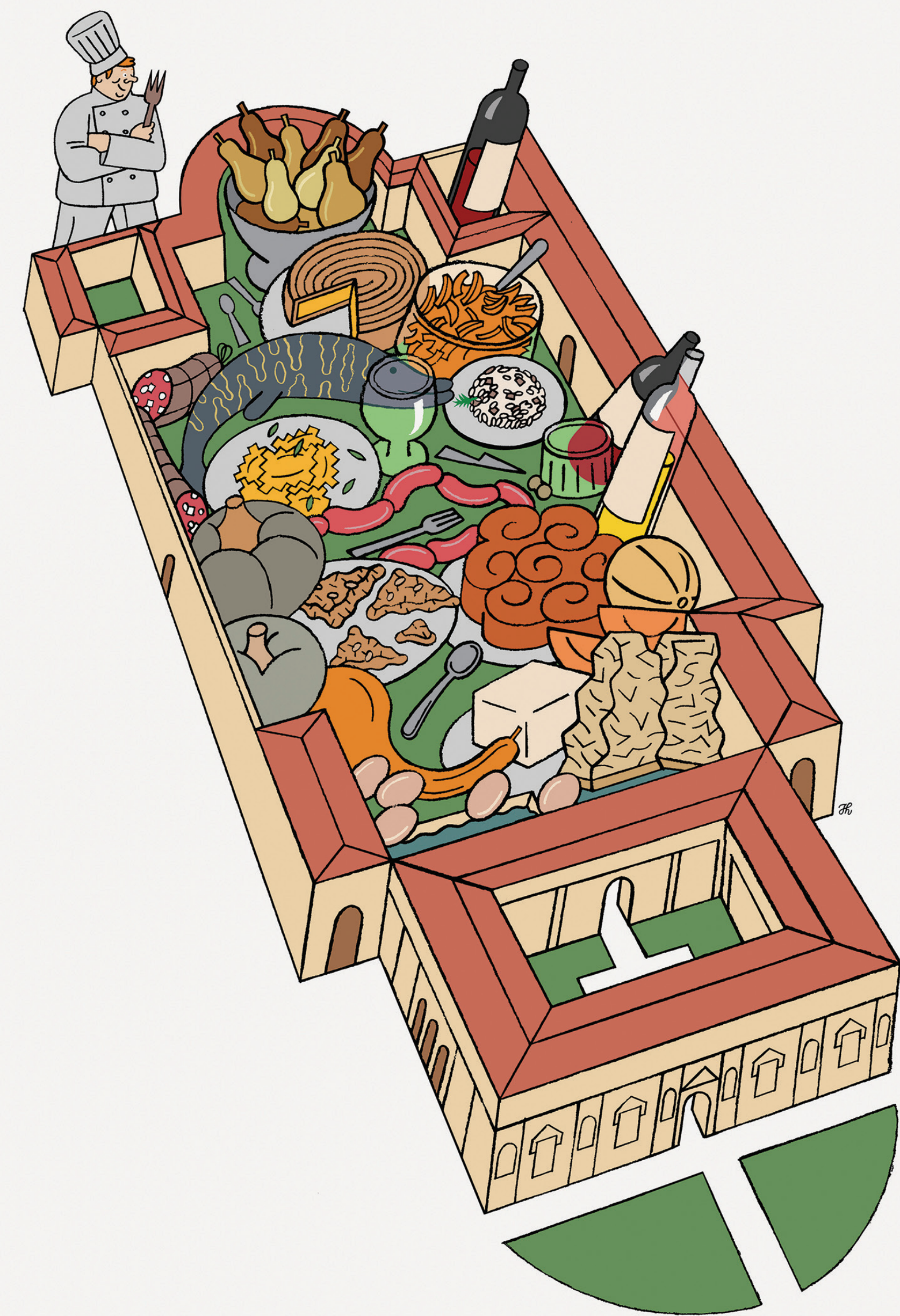
mantova2017.it



MANTOVA CITTÀ D'ARTE E DI CULTURA

#EATMANTUA

#EAT MANTUA



IL DOCUMENTARIO

regia e montaggio: Gianmaria Pontiroli

ricerche storiche: Gian Carlo Malacarne

Il documentario racconta la storia dell'enogastronomia mantovana con un approfondimento culturale sui grandi interpreti della cucina, da quella del passato a quella contemporanea, svelando i processi creativi e la loro evoluzione, entrando nelle cucine dove oggi si progettano e realizzano i piatti.

La grande ricchezza della cucina è in buona parte frutto della terra mantovana, fertilissima perché bagnata da molti fiumi. La sua storia agricola è conosciuta nei secoli, dalle opere di Virgilio, alla dominazione gonzaghesca che vide la provincia mantovana fare da vero e proprio "granaio" alla Serenissima Repubblica di Venezia. Gli anni del dopoguerra hanno portato alla riscoperta del ricchissimo passato del Ducato, con la nobiltà dei Gonzaga a fare da modello per le corti europee nella cucina, nell'allestimento dei banchetti, nella selezione dei prodotti agricoli, della cacciagione e della convivialità. Un film descriverà tutto questo, attraverso una selezione di documenti di archivio e molte interviste, raccontando gli accadimenti che nei secoli hanno contribuito a costituire la cultura gastronomica mantovana.

#EATMANTUA il documentario è diviso in due momenti: il primo è rivolto al Passato, attraverso una ricognizione nei luoghi, spesso inaccessibili, dove alcuni fatti sono accaduti, rileggendoli attraverso i documenti che custoditi in uno dei più estesi e importanti archivi storici del mondo, l'archivio Gonzaga, il secondo tempo è dedicato al Presente, alla storia recente della gastronomia mantovana, ripercorso attraverso la voce dei protagonisti che hanno guidato la cucina, tenendola al riparo dalle mode passeggere.

PALAZZO TE

mantova2017.it

