

## ACQUA E MENTA

EVENTI - SUL TERRITORIO

### Tradizione e innovazione nella pasticceria mantovana

Delle prelibatezze della pasticceria mantovana vi abbiamo già parlato nel post dedicato a #EATMANTUA e al [Festival della Pasticceria Tradizionale Mantovana](#) alle Fruttiere di Palazzo Te dello scorso 24 giugno. Nell'ambito della stessa manifestazione si è tenuta una tavola rotonda dal tema *L'Originalità della pasticceria mantovana nella storia della pasticceria italiana*, moderata dal [gastronauta Davide Paolini](#) con Gaetano Martini del ristorante *il Cigno*, Carlo dal Ceré della [pasticceria La Deliziosa](#), lo storico [Giancarlo Malacarne](#) elginio Massari, Maestro e fondatore dell'[Accademia dei Maestri Pasticceri Italiani](#).



In questo incontro dedicato a tradizione e innovazione, il cambiamento è stato il vero fulcro della discussione, ben rappresentato a mio avviso dal Maestro Massari quando afferma che un dolce rigidamente codificato “può andare bene per vent’anni”, ma poi inesorabilmente “invecchia” perché tutto cambia, anche noi cambiamo. La Sacher, dolce codificato per eccellenza, ha meno successo di quanto si pensi e ne sono prodotte solo circa 300.000 all’anno, mentre la Torta Paradiso di Pavia, ad esempio, arriva tranquillamente al milione.



Per Giancarlo Malacarne il cambiamento è insito nella tradizione, tanto che la proposta di un disciplinare dei dolci mantovani appare a suo stesso dire “un’idea quasi risibile e un’impresa ardua”. La tradizione è in costante mutamento anche a causa di fattori esterni alla volontà dei pasticceri: cambiano i gusti, i tempi, le condizioni, la disponibilità e la qualità degli ingredienti.



Carlo dal Ceré porta ad esempio la sua scelta di eliminare i cubetti d’arancia dall’Anello di Monaco e di sostituirli con mandorle e nocciole tostate per differenziarlo maggiormente dal panettone. Il Caldo Dolce della corte dei Gonzaga era fatto con la farina di mais e conteneva ingredienti salati come il maiale e le spezie che, attraverso Venezia arrivavano a Mantova

dalla Grecia e dalla Turchia, mentre oggi è solo dolce (e Martini consiglia “caldamente” di assaggiare quello de La Deliziosa!).

Iginio Massari ci ricorda che la sbrisolona sta ancora evolvendo. In origine era con lo strutto, non con il burro, e oggi sarebbe consigliabile ritornare a farla così dato che gli strutti di oggi sono di ottima qualità.

Anche la famosa torta Helvetia (o Elvezia) nel settecento non aveva le gocce di cioccolato come oggi e le stesse mandorle all'epoca erano amare, non dolci.

**L'Helvetia secondo me è il dolce che davvero rappresenta Mantova**, per certi versi più dell'Anello di Monaco e della sbrisolona (prima di insultarmi continuate a leggere): il primo forse è ispirato ad un dolce di Strasburgo (Francia) e della seconda si trovano esempi simili anche in Spagna, come ci ricorda il Maestro Massari. L'Helvetia invece si trova solo a Mantova. Gaetano “Tano” Martini citando le ricerche di Renzo dall'Ara, storica penna del giornalismo mantovano, ci ricorda che **in Svizzera non esiste un dolce simile all'Helvetia**. L'invenzione è attribuita alla famiglia Pusher, pasticceri del cantone dei Grigioni che nel Settecento **aveva il laboratorio a Mantova**, di fronte all'attuale Bar Venezia.

I Pusher furono maestri per la pasticceria mantovana, oggi rinomata per la raffinatezza delle forme e delle dimensioni e crearono questo nuovo dolce con lo zabaione, ingrediente mantovano, in ricordo della loro patria e come tributo alla città che li ospitava.

Questa torta quindi non può che essere solo associata a Mantova e **non trova preparazioni simili nel mondo**.



La disponibilità e la qualità di certi ingredienti e il gradimento che questi incontrano tra i consumatori sono un motore dell'innovazione della tradizione. Oggi possiamo citare anche “le mode”, spesso rappresentate dalla demonizzazione di alcuni ingredienti, e le intolleranze alimentari che una volta non si diagnosticavano, ma ci sono sempre state.

Alla base comunque ci devono sempre essere la qualità e la stagionalità degli ingredienti, come ricordato da tutti gli intervenuti alla tavola rotonda.

Il Maestro Massari si riallaccia alla storia della nascita dell'Helvetia per riportare altre storie, spesso leggende, legate ad altri dolci. **Sullo zabaione circolano diversi aneddoti più o meno verosimili.** Uno narra del capitano di ventura Emiliano Giovanni Baglione che, nel 1500, accampato alle porte di Reggio Emilia, **mandò i suoi soldati a raziare viveri** nelle campagne e questi tornarono solo con uova, vino, zucchero e erbe. Il comandante fece mescolare tutti gli ingredienti in **una crema che diede in pasto alle truppe**, che apprezzarono molto. Giovanni Baglione nella lingua locale era *Zuan Baglion*, che col tempo divenne il nome di questa crema.

Risulta però difficile credere che dei semplici contadini nel Cinquecento avessero in casa un bene prezioso come lo zucchero che, come ci ricorda lo stesso Massari, ancora nel Seicento veniva venduto in farmacia a “peso d'argento”.



Altra storia sposta l'origine in Piemonte, sempre nel XVI secolo, e attribuisce l'invenzione a Giovanni Baylon, francescano minore di origine spagnola, poi divenuto San Baylon, protettore dei pasticceri torinesi.

Il Pan di Spagna è attribuito a un pasticcere genovese emigrato, tanto che i francesi lo chiamano *pâte génoise*.

Questi racconti avevano anche uno scopo promozionale, erano un po' la pubblicità dell'epoca.

Iginio Massari passa poi ad alcune informazioni tecniche e piccoli consigli di pasticceria:

- Olio, burro e strutto hanno le stesse calorie;
- Un grasso si definisce tale se solido a temperatura ambiente (18/25°C), se liquido si definisce olio;
- Gusto e sapore sono due cose ben diverse;
- Oggi i gusti riconosciuti sono 6: Salato, dolce, acido, amaro, umami e untuoso;
- Se in una preparazione non sento il salato all'inizio e alla fine, si definisce dolce;
- Per compensare un grammo di sale, servono 20 grammi di zucchero;
- L'ammonica (carbonato d'ammonio) usata in pasticceria come agente lievitante svanisce se l'umidità dell'impasto è inferiore all'8%, se superiore rimane e saponifica a contatto con i grassi;
- Per i biscotti usare una miscela di miele e farine di segale fermentata per quattro mesi da aggiungere poi in misura del 20% all'impasto. Dureranno moltissimo. (su questa non ha fornito molti dettagli, ndr)

La degna chiusura di questa tavola rotonda credo possa stare nell'affermazione del Maestro Massari:

*"I pasticceri sono promotori di progresso, la pasticceria è trasgressione. La trasgressione porta al progresso".*

Gli appuntamenti con **#EATMANTUA** continuano fino al 10 di settembre 2017, quindi siete ancora in tempo :)