



WINE STOP AND GO

The wine blog of Francesca Fiocchi, journalist and wine socialite

IL GIARDINO DEI SAPORI MANTOVANI di Francesca Fiocchi

« Precedente [The wine blog of Francesca Fiocchi, journalist and wine socialite](#) / 30 agosto 2017 / [Stop and go](#)



Sono con lo chef Ramon Diós Barbería, gerente del famoso ristorante madrileño El Mesón de Fuencarral. Ma non sono in Spagna questa volta. La cornice è l'incantevole Mantova, città di arte e cultura oltre che di un'enogastronomia vivace e originale,

ancorata a tradizioni che si sono cristallizzate a partire dal '500. Per la precisione mi trovo a Palazzo Te, teatro dalla notte dei tempi dei sontuosi banchetti della corte rinascimentale e di iniziative conviviali capaci di attirare artisti e letterati da tutta Europa. L'appuntamento da non perdere è con la rassegna #EatMantua, che dopo Brescia, Cremona e Bergamo approda nella città gonzaghesca per antonomasia con il suo "European Region of Gastronomy Ea(s)t Lombardy", per tre week-end da sabato 26 agosto. L'imperativo è declinare le ricette della tradizione in maniera artistica e culturale giocando con sapienti contaminazioni europee, una nuova chiave di lettura per scoprire e promuovere i valori legati al cibo e al vino, interpreti indiscussi dei cambiamenti territoriali e capaci di raccontare meglio di qualunque altra cosa storie individuali e collettive. Ramón è protagonista del week-end d'apertura de "Il Giardino dei sapori" con un'originale e accattivante reinterpretazione dello storione, accompagnato in questa occasione con il salmorejo, una deliziosa crema di pomodori rossi maturi, mollica di pane, aglio, uovo sodo e *jamon* (prosciutto) serrano molto stagionato, ottima su fette di pane tostato. A completare il quadro gastronomico la salsa Aioli, l'iberica "ajaceite", composta da aglio, olio di oliva, limone, che in Spagna rende più stuzzicanti le *patatas bravas* grazie proprio al suo gusto forte e deciso. Un piatto di ottimo equilibrio fra dolce e salato. Definirlo divino è banale. Saporito, intenso, croccante. Un grande cuoco si vede dalla perfezione con cui cucina piatti apparentemente semplici, ma in realtà giocati su equilibri difficili. Se fossi in Spagna a questa sua interpretazione culinaria abbinerei un Verdejo di Rueda – in qualsiasi *bodega* della zona si casca bene – o un rosato di Chivite (Navarra) o Muga (Rioja). A Mantova gioco con un Lambrusco bianco, come il Sole d'Inverno di Giubertoni, da Lambrusco Marani (80%) e Salamino (20%): vivace, dalla schiuma setosa, che trovo si sposi perfettamente col pesce d'acqua dolce perché è un vino fresco, fruttato, conserva la forza espressiva e il corpo di un rosso e aromaticità e freschezza di un bianco. Ottimo anche l'abbinamento con l'elegante metodo classico brut di Gozzi da Pinot nero (60%) e Chardonnay (40%).



(In foto sopra, l'Accademia Gonzaghesca degli Scalchi, che promuove la valorizzazione della tradizione gastronomica territoriale)



Mantova, città in fermento culturale, anche grazie all'imminente Festivaletteratura. E a Palazzo Te, uno dei suoi gioielli simbolo, che ospita un convivio in chiave contemporanea in cui cibo e modi di preparazione sono al centro di una serie di appuntamenti che animeranno l'incantevole giardino dell'Esedra. Protagonisti i Jeunes Restaurateurs (JRE), i giovani ristoratori d'Europa, che reinterpretano piatti e prodotti tipici mantovani con originali e veloci proposte di Garden Food. Questo week-end toccherà allo chef austriaco Hubert Wallner, con la sua cucina alpina e adriatica, e il successivo (7/8/9/10), in concomitanza con il Festivaletteratura, allo chef francese Raymond Cornelissens. Nel "Giardino dei Sapori" anche cocktail show con il bartender

Matteo Malara, fra i primi dieci barman flair al mondo, e musica contemporanea. Da non perdere nello spazio delle Fruttiere l'installazione video che ripercorre l'enogastronomia mantovana con i suoi più illustri rappresentanti, fra cui lo chef Romano Tamani dell'Ambasciata di Quistello. Ad accompagnare i Garden Food l'Accademia Gonzaghesca degli Scalchi, con la sua proposta golosa di spalla cotta delle Golene del Po, un'antica ricetta che si caratterizza per l'uso di due tagli nobili: la spalla e la coppa. Rigorosamente da abbinare col Lambrusco della Bassa o, per gli amanti dei rossi fermi, con un taglio bordolese di Merlot e Cabernet tipico delle colline mantovane. Se fossi in Spagna sceglierei un vino della Rioja Alta o, per cambiare, un ottimo rosso della Serrania de Ronda, nel Sud dell'Andalusia.



Ramon Diós Barbería è stato presidente per sei anni dei JRE (oggi è Ernesto Iaccarino del Don Alfonso 1890 a Sant'Agata sui Due Golfi, Napoli). La sua famiglia gestisce da 85 anni il noto ristorante El Mesón de Fuencarral, nel nord di Madrid. Due le parole che identificano Ramón e la sua cucina squisitamente castigliana: appartenenza e rispetto delle tradizioni. I suoi sono piatti corposi, genuini, con tocchi speziati e una spiccata personalità che li rende riconoscibili. Il suo forte è il Cordero manchego, l'agnello arrosto cucinato seguendo la ricetta tradizionale della Mancía: un tipo di carne pregiata rigorosamente da razza autoctona, con un rigidissimo protocollo. Il suo agnello è tenerissimo, succoso, con un principio di infiltrazione grassa a livello intramuscolare che gli regala un aroma tipico e inconfondibile. Ed è elaborato senza troppe sovrastrutture: solo con del vino bianco e una salsa che lo fa rimanere succulento. Nel suo ristorante protagoniste sono le materie prime, che regalano ai sensi esperienze immersive. Il piatto della cucina italiana preferito dallo chef è la pasta. <<Di Gragnano>>, mi dice senza troppo pensarci. <<Adoro i paccheri col pomodoro come li cucinano nel Sud Italia, a Napoli>>. Ed ora la carta vini. Sono per il 97% tintos (rossi) della Ribera del Duero, Rioja, Do Toro e Priorat: quest'ultima è una delle più celebri regioni vitivinicole spagnole, dai vini concentrati, caldi, fruttati e con note minerali di ardesia. <<Siamo clienti da molti anni di Vega Sicilia, di cui ho molte referenze, emblematici il Valbuena e l'Unico>>. Vini che non hanno nulla da invidiare ai grandi rossi blasonati di Bordeaux.





I dolci mantovani sono invece interpretati dallo storico panificio Ganzerli. La signora Morena ci propone e spiega l'Elvezia, una gustosa torta della tradizione a base di farina di mandorle e albumi, farcita con crema al burro, zabaione e gocce di cioccolato. Invece la famosa Pappa di Mantova è un pan di spagna al sapore di mandorle con crema al burro, zabaione, panna, croccantino al rum e cioccolato. <<Antiche ricette importate a Mantova dalla pasticceria Moretti, che abbiamo rilevato>>. Due specialità che in Spagna abbinerei con uno degli straordinari Pedro Ximenez, giovane però, della Bodega Alvear di Cordoba (vino che tra l'altro si abbina molto bene con dolci a base di pere e cioccolato). Qui nel Mantovano, invece, le gusto con il passito bianco Dolce Volpe di Gianfranco Bertagna, affinato 12 mesi in barrique e altri sei in bottiglia. Passiti che in questa zona registrano grandi differenze tra produttore e produttore, mancando oggi una linea comune. O con la Malvasia Valle delle Terre, Igt di Sabbioneta, di Roberto Negri, da raccolta tardiva e con breve macerazione: un vino che si sposa bene anche con la Sbrisolona, il dolce tipico che più tipico non si può del territorio. Perfetto l'abbinamento anche con il Passito Le Cime (50% garganega e 50% moscato giallo) di Ricchi o con il Sebastiano (da pressatura con tutte le raspe) della famiglia Cobelli, conosciuta in zona col nome di "Bastia": un vino quest'ultimo che gioca su un equilibrio fine e accattivante fra dolce e amaro.





Un territorio, quello mantovano, ricco di acque, con una produzione enologica eterogenea e dallo spettro cromatico ampio, con un arcobaleno di sapori e stili di vinificazione. Si va da bianchi e rossi generalmente fermi, dai chiaretti, dagli spumanti e dai passiti delle colline moreniche, che si estendono a sud del Lago di Garda, ai simpatici e briosi Lambruschi della Bassa (Oltrepò Mantovano e Viadanese Sabbionetano), dove troviamo prodotti interessanti soprattutto fra i piccoli produttori. Fra le cooperative, invece, trovo che la più espressiva del territorio sia la Cantina Sociale di Quistello. L'uva principe è il Lambrusco Viadanese (anche chiamato Gropello Ruberti), poi vengono il Maestri, il Marani, il Salamino, il Sorbara, il Grasparròssa, l'Ancellotta e il Fortana. Sulle colline, nate da depositi glaciali preistorici, troviamo vitigni internazionali come Merlot, Cabernet, spesso assemblati in tagli di stile bordolese, in molti casi con piccole percentuali di autoctoni in via di estinzione, come Rondinella e Negrara. Fra i vini bianchi figurano principalmente Trebbiano, Pinot grigio, Chardonnay e i profumatissimi Sauvignon blanc. In un viaggio immaginario seguendo la strada del vino e dei sapori partirei dall'Alto Mantovano e precisamente dall'azienda La Prendina di Luciano Piona, che considero un personaggio geniale: è lui che ha aperto la strada del vino di qualità a Mantova negli anni '80, facendo incetta di premi a livello internazionale. Ingegnere, ha saputo conquistare anche Gualtiero Marchesi, che scelse il suo rosso come vino della casa, decretandone subito il successo. Elegante il Falcone, da Cabernet Sauvignon (85%) e Merlot (15%), e dall'ottimo rapporto qualità-prezzo. Più potente il suo Merlot, il Faial. Interessante e originale il Paroni, da vitigno autoctono Garganega, 4mila bottiglie all'anno. Insomma, un territorio da scoprire, da Bertagna alle cantine Virgili, di cui segnalo il Rays, un Lambrusco rosso molto tradizionale, e il Pjafoc, uno splendido Lambrusco mantovano dal carattere imperiale. E poi l'azienda Ricchi, dei fratelli Stefanoni, un altro nome legato fortemente al territorio: il loro Cornalino 50/50, taglio bordolese di Merlot e Cabernet, breve passaggio in botti grandi, è molto varietale, con un tocco di speziato dolce. Sempre di Ricchi eccellente è l'Essenza 0, un metodo classico pas dosé a prevalenza Chardonnay con un 25% di Pinot nero. Della Fattoria Colombara dei fratelli Gozzi mi ha convinta il Vigna Magrini, un cru di grande struttura, taglio bordolese da uve Merlot e Cabernet Sauvignon. La famiglia Lebovitz è un'altra magnifica interprete della cultura vitivinicola della zona con il Lambrusco Mantovano Dop Rosso dei Concari, ma anche con il Rosé extra dry da spumantizzazione di uve di Sorbara e con il Lambrusco Provincia di Mantova Igp Al Scagarun: carico, impenetrabile e un po' ruffiano. Interessanti anche le proposte di Tenuta Maddalena, nell'oasi del parco naturale del Mincio, dove i terreni sono calcarei: di qualità il Cabernet Alto Mincio Val di Pietra e lo Chardonnay Alto Mincio D'Alloro. Regala emozioni il Merlot Montecervo, che volge in breve tempo dal fruttato allo speziato ad intriganti note balsamiche: un vino importante che io abbinerei all'agnello alla castigliana di Ramón. E un ottimo piatto è servito!

Per info: <http://www.mantova2017.it>

Photogallery dell'evento "Il Giardino dei Sapori" a Palazzo Te
#mantovacittàdartercultura:





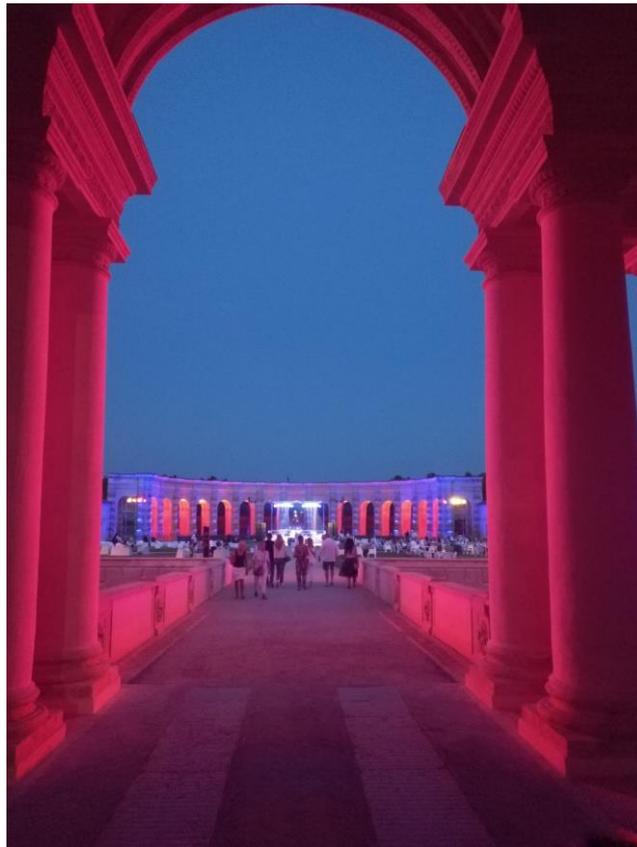












(In foto, la serliana della Loggia d'onore)