

EVENTO. A Palazzo Te di Mantova

A «EatMantua» i sapori recuperati dei Gonzaga

Ripubblicato il libro sulla «Cucina mantovana di Principi e di Popolo»

Maria Teresa Ferrari

Non ci vogliono certo i sondaggi per scoprire che chi visita il nostro Bel Paese è spinto da due forti motivazioni: il ricco patrimonio artistico-culturale e il cibo. E proprio l'abbinata arte-cibo è protagonista a Mantova di una bella rassegna che offre la possibilità di assaggiare e di mangiare, di sperimentare cuochi e pasticceri stranieri, italiani e mantovani. #EatMantua, promosso dal Centro Internazionale d'Arte e di Cultura di Palazzo Te, con il Comune di Mantova e il Museo Civico di Palazzo Te, fino a metà settembre porta in città alcune tra le esperienze più significative del mondo della gastronomia che si confronteranno con la cucina e la pasticceria mantovana.

Un'occasione preziosa per ripubblicare il volume «Cucina Mantovana di Principi e di Popolo», edito nel 1963, scritto da Gino Brunetti, pseudonimo di don Costante Berselli, prete partigiano scampato al campo di concentramento di Dachau. Un libro che recupera l'opera di Bartolomeo Stefani, cuoco dei Gonzaga, che pubblicò a Mantova nel 1662 il volume «L'arte di ben cucinare et instruire i men periti in quella lodevole professione» associato a una selezione di ricette della tradizione mantovana. Per rendere omaggio a questa tradizione, è nato il Festival della Pasticceria tradizionale mantovana, allestito nel bel giardino dell'Esedra di Palazzo Te. Il programma prevede, in questo secondo weekend per «Il Giardino dei Sapori», inedite degustazioni di garden food. A rappresentare i Jeunes Restaurateurs sarà Hubert Wallner, uno dei dodici migliori chef austriaci. Insieme a lui, Matteo Malara, bartender tra i

primi dieci barman flair di tutto il mondo. L'Accademia Gonzaghesca degli Scalchi presenterà invece assaggi della gastronomia mantovana. Stasera il percorso culinario sarà accompagnato dalla musica Swing, la Bossa Nova, la Latin e i NuJazz grooves dei Tape Five. Mentre domani l'acqua che scorre, il fischio del bollitore, il rumore delle posate sui piatti e il tintinnio dei bicchieri, suoni familiari ed evocativi si trasformeranno in un corpo sonoro omogeneo e saranno protagonisti della performance di Musica da Cucina, progetto di Fabio Bonelli.

Giovedì 7, venerdì 8 e sabato 9 settembre Palazzo Te si aprirà a «La parola che canta», un evento realizzato in collaborazione con il Festivalletteratura: poeti, musicisti, studiosi, antropologi, linguisti, artisti terranno conversazioni, performance, lezioni, piccoli concerti, letture, improvvisazioni tra cortili e stanze affrescate. Ogni singolo intervento offrirà una distinta porta d'ingresso all'universo della parola in musica che occuperà idealmente tutto il Palazzo. Nel giardino dell'Esedra, lo chef Raymond Cornelissens offrirà al pubblico la sua cucina raffinata ed elegante che cavalca i grandi classici della tradizione. Infine, domenica 10, il duo Food Ensemble realizzerà Cooking&Sampling, una performance in cui ogni brano è composto partendo dai suoni e dai rumori prodotti dalla realizzazione in scena di piatti, come in un vero show cooking.

Oltre gli eventi in calendario, le Fruttiere ospiteranno una video installazione ideata da Giancarlo Malacarne e con la regia di Gianmaria Pontiroli che racconta la storia dell'enogastronomia mantovana con approfondimenti sui suoi grandi protagonisti di ieri e di oggi. ●

