

newsfood.com

Nutrimento e Nutri-Mente

Mantova, Antonio Ratti: la Via del Textile e del Gusto East Lombardy

Antonio Ratti era di Como (1915-2002) e, nel comasco ha operato e creato un modello di impresa invidiatoci da tutto il mondo, la Tessitura serica Antonio Ratti che poi diventerà



Antonio Ratti era di Como (1915-2002) e, nel comasco ha operato e creato un modello di impresa invidiatoci da tutto il mondo, la Tessitura serica Antonio Ratti che poi diventerà Ratti spa.



30 ottobre 2017

newsfood.com

Pag 2/4

Ma, a celebrare questo geniale imprenditore oltre che grande mecenate è, però, il Comune di Mantova e due sue istituzioni (Centro internazionale d'arte e di cultura di Palazzo Te e Museo civico di Palazzo Te).

Insieme alla Fondazione Antonio Ratti, con il patrocinio di Regione Lombardia, il contributo di Ratti spa, Fondazione banca agricola mantovana, Unindustria Como, la sponsorizzazione del Monte dei Paschi di Siena e La Serenissima (azienda che gestisce, tra l'altro, il coffee shop all'interno della Cupola di San Pietro a Roma e di Efsa, European Food Safety Authority di Parma), hanno allestito la mostra "Il tessuto come arte: Antonio Ratti imprenditore e mecenate".



La mostra è curata da Lorenzo Benedetti, Annie Ratti e Maddalena Terragni, e resterà aperta sino al 7 gennaio prossimo (Museo civico di Palazzo Te, tel. 0376.323266; orari: lunedì 13.00-18.30; da martedì a domenica 9.00-17.30).

Una mostra straordinaria per avere un'idea di come un'azienda italiana diventa eccellenza mondiale nella produzione di tessuti, sviluppando una forte ricerca creativa e tecnologica. Nello stesso tempo, la mostra riesce a tratteggiare il ritratto di un personaggio raffinato ed elegante, poliedrico ed eclettico che, investendo nella formazione delle risorse umane e nella valorizzazione del tessuto come arte, ha saputo dare risalto alla qualità dei prodotti tessili.

Una parte della mostra è dedicata proprio alla storia dell'azienda fondata da Ratti, che nel 1958 inaugura a Guanzate, vicino Como, le moderne strutture disegnate da

Tito Spini che rappresentano un nuovo modello di architettura industriale che si identifica con la volontà di creare le condizioni ideali di lavoro per sostenere la qualità del prodotto, in un mondo fortemente dinamico e in continua espansione.

Un esempio è la Palazzina dei Servizi Sociali, luogo polifunzionale destinato ai lavoratori. E, poi, imperdibile, l'ampia selezione di reperti della collezione tessile privata che la passione di Ratti per il tessuto e tutte le sue declinazioni nelle diverse epoche e aree geografiche lo aveva portato a cercare tessuti come quelli copti e pre-colombiani, velluti rinascimentali e serici francesi e inglesi del Seicento e Settecento sino alla cravates e ai nastri di fine Ottocento.

Tutto questo è attualmente patrimonio della Fondazione Antonio Ratti, che ha istituito il Museo studio del Tessuto. Prima della mostra di Mantova, la Fondazione ha sostenuto importanti progetti espositivi dedicati al tessuto e alla sua storia ma, anche, la nascita di uno dei primi centri specializzati nella ricerca e nel restauro del tessile al Metropolitan Museum di New York che si chiama Antonio Ratti Textile Center.

30 ottobre 2017

newsfood.com

Pag 3/4

Alla mostra mantovana, imperdibile per chi vuole ammirare la bellezza e sontuosità dei tessuti, sono presenti anche opere di artisti contemporanei, che in questi anni sono stati coinvolti nelle numerose attività culturali della Fondazione Ratti, anche perché l'imprenditore comasco ha sempre avuto una particolare attenzione per l'arte moderna.

Dopo aver visitato la mostra, si può solo dire che Mantova merita un viaggio sia per conoscere meglio un grande imprenditore come Antonio Ratti, sia per ammirare le meraviglie racchiuse nel Palazzo Te, senza trascurare i giardini che circondano questo stupendo faro d'arte.

Non bisogna dimenticare che Mantova è una delle componenti del brand territoriale East Lombardy, che quest'anno è regione europea della gastronomia. Quindi, una volta in città, bisogna programmare anche la visita a qualche locale che propone piatti a base di prodotti locali, e sono veramente tanti.

Come scegliere i locali da segnalare? Il metodo più semplice è affidarsi a qualche buona guida di ristoranti. Paola Nobili, collega che con Delos, struttura specializzata in servizi per la cultura e, quindi, impegnata nella promozione di Mantova, ci ricorda appunto il brand territoriale East Lombardy.

Così, seguendo il consiglio di Paola, cerchiamo i ristoranti mantovani selezionati da East Lombardy che spesso propongono la cucina di principi e di poveri di cui è rinomata la città dei Gonzaga. E, scopriamo, che ogni mese, alcune strutture ricettive propongono piatti a base di prodotti di stagione. Non è ancora pronto il menu di novembre che sarà a base di suino mantovano, tartufo, paste ripiene, zucca, mostarda, cappone. Ripieghiamo, per modo di dire, sulle proposte di ottobre, offerte da :

Agriturismo Eliodoro, Roverbella: sformatino di zucca e zenzero con fonduta di taleggio; tortelli di zucca alla Enas; tortelli di gorgonzola e pere in salsa di noci; risotto zucca, amaretti e timo con glassa di aceto balsamico; tortelli di farro e tè verde con ripieno di soia e erba cipollina; Filetto di maiale al caffè e mandarinetto con chips di zucca; insalata di cappone al melograno; semifreddo al croccante di semi di zucca variegato al cioccolato con crema di zucca al rum.

Antica Osteria Ai Ranari, Mantova: tortino di zucca con fonduta di Parmigiano Reggiano 36 mesi e porri fritti; ravioli ripieni di polenta macinata a pietra, funghi e formaggio Monte Veronese; tagliata di cappone con verdure spadellate al profumo di curry e riso venere con salsa al pomodoro aromatizzata al peperone; tortino soffice con pere mantovane IGP e cioccolato fondente con zabaione al passito mantovano; mostarda servita con salumi e formaggi.

Carlo Govi Ristorante, Mantova: crema di zucca con quenelle di ricotta di bufala e amaretti; tortelli di zucca al burro e salvia, oppure con sugo Gonzaga; maccheroncini al profumo di rosmarino con zucca e salsiccia; coniglio arrosto, disossato, al rosmarino con pinoli tostati, olive taggiasche e tortino di zucca; tortello amaro di Castel Goffredo; tortelloni ripieni con Bagoss, al burro con erbe aromatiche; ravioli di storione al profumo di aneto; risotto con pera mantovana igp e Bagoss; mostarda di pera mantovana igp; sorbir d'agnolì in brodo di cappone; insalata tiepida di cappone alla Bartolomeo Stefani.

Cose Buone, Pegognaga: vellutata con zucca, patate, cipolla, Parmigiano Reggiano, olio extravergine di oliva, pepe di Maldon, noce moscata e crostini di pane.

30 ottobre 2017

newsfood.com

Pag 4/4

Il Tartufo, Revere: tortelli di ricotta e ortiche al tartufo; crema di zucca e mandorle con crostini di Parmigiano.

Il Trovatore, Mantova: riso Vialone Nano con pera Mantovana igp, Grana Padano e mostarda.

Lo Scalco Grasso – Osteria contemporanea, Mantova: insalata di cappone alla Stefani; tortelli di zucca; ravioli allo spiedo erbe e sugo di arrosto; guancia di manzo brasato con la zucca; gnocchi, fonduta di formaggio e pere al lambrusco; mostarde di mele, pere, sedano rapa.

Naviglio 1974, Goito: tris di tortelli mantovani; orologio di formaggi con mostarde; Grana Padano 36 mesi con mostarda di mele e zucca; Parmigiano reggiano con mostarda di pere al caffè; carabazada di zucca.

Osteria da Pietro, Castiglione delle Stiviere: tortelli di zucca, crema di burro e grana padano; crema di zucca con salsiccia rosolata e scaglie di grana.

Osteria Numero 2, Bigarello: sformatino di zucca con amaretto, mandorle, mostarda di mele su fonduta di formaggio Montanaro stagionato Cà Rossa; tortelli di zucca spadellati alle pesche sciropate e scorzetta d'arancia guarniti con mandorle tostate; budino di zucca con crema al mascarpone e amaretto con scaglie di cioccolato fondente; pera in gabbia di sfoglia con uvetta, pinoli e limone con salsa alla cannella e zenzero

Ristorante Pizzeria Da Guido, Viadana: pizza bianca con pere, gorgonzola e glassa al balsamico; pizza con la zucca (o zucca e gorgonzola o la mantovana bianca con salsiccia, gorgonzola e grana).

Trattoria Beverara, Acquanegra sul Chiese: vellutata di zucca, crostini al rosmarino e tartufo nero; insalata di cappone alla Stefani.

Trattoria La Stella, Porto Mantovano: tortelli di zucca; mostarda di pere mantovana



Gli altri locali segnalati nei mesi precedenti da East Lombardy sono:
Corte Bertoldo – Antica Locanda, Borgo Virgilio; Finis Terrae Ristorante, Mantova; Hostaria Viola, Castiglione delle Stiviere; Osteria da Bice la gallina felice, Mantova; Osteria Da Bortolino, Viadana; Osteria Da Diego, Canneto s/Oglio; Ristorante Ambasciata, Quistello; Ristorante Giallozucca, Mantova; Trattoria Da Claudio 1999, Curtatone; Antica Osteria Fragoletta, Mantova; Cento Rampini – Antica Trattoria, Mantova; Il Trovatore, Mantova.

Michele Pizzillo
Redazione Newsfood.com