

5 ottobre 2017

Winestopandgo.com

Pag 1/7

## WINE STOP AND GO

---

*The wine blog of Francesca Fiocchi, journalist and wine socialite*

# MANTOVA FRA ARTE E LAMBRUSCO di Francesca Fiocchi

« *Precedente*

[The wine blog of Francesca Fiocchi, journalist and wine socialite](#) / [4 ottobre 2017](#) / [società ed eventi](#)



Vi consiglio di andare a Mantova a Palazzo Te a vedere la splendida mostra dedicata ad Antonio Ratti, industriale comasco illuminato, raffinato, elegante (dal 1 ottobre 2017 al 7 gennaio 2018). Mostra di cui vi parlerò anche sul settimanale Famiglia Cristiana. Primo: perché vi stupiranno i tessuti, la continua ricerca e innovazione sui materiali, che ancora oggi distinguono questa azienda italiana nel mondo, e veri e propri reperti storici d'archivio mai mostrati. Secondo: come sosteneva Antonio Ratti, cultura,

5 ottobre 2017

Winestopandgo.com

Pag 2/7

conoscenza e arte sono strumenti fondamentali per interpretare il proprio tempo, per capirlo. E Palazzo Te merita più di una visita. Terzo: per cogliere l'occasione di farvi un bel giro sui colli mantovani, visitare qualche cantina e provare vini che stanno riscuotendo sempre più successo sui mercati internazionali grazie a una crescente qualità. Un consiglio è andare a pranzo dai fratelli Tamani all'Ambasciata di Quistello, estasi per il gusto: i loro tortelli di zucca, applauditi anche da Papa Karol Wojtyla durante una delle sue visite nella città gonzaghesca per antonomasia, sono magistrali.

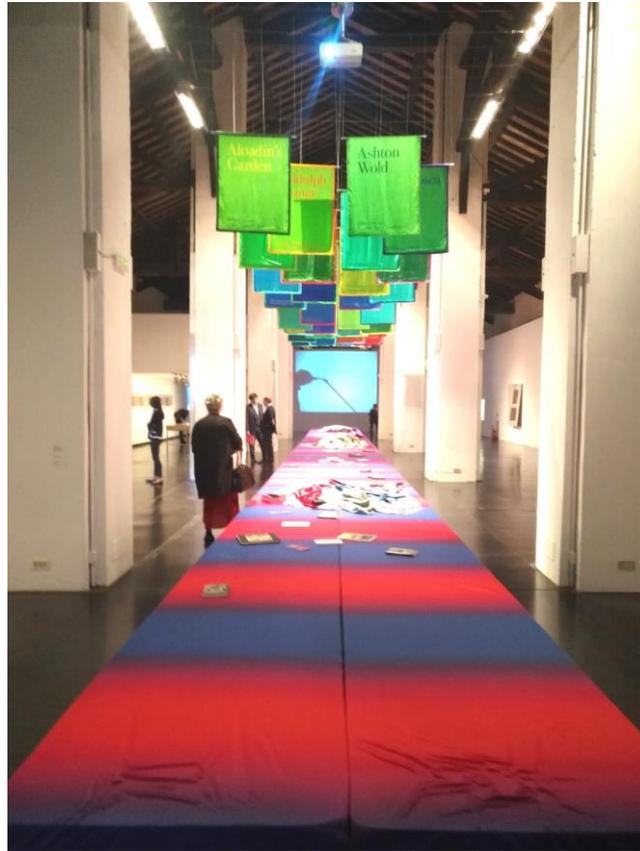


(In foto, a sinistra il sindaco di Mantova Mattia Palazzi e al centro Stefano Baia Curioni, consigliere della Fondazione Antonio Ratti, durante la conferenza stampa a Palazzo Te)

5 ottobre 2017

Winestopandgo.com

Pag 3/7



Perché parlo di Antonio Ratti? Perché credo nelle sinergie fra arte, imprenditoria, musica e vino, tutte facce della stessa medaglia, strumenti per interpretare un'epoca che non possono costituire mondi separati, ma oggi sono più che mai connessi. Ad accogliere i giornalisti a margine della conferenza stampa e della mostra un light lunch con specialità tipiche locali e un buon bicchiere di Lambrusco, che non si rifiuta (quasi) mai. Scelta azzeccata per il vino: siamo a Mantova non puoi servire altro. Territorio che vai usanze che trovi si dice. Il Lambrusco oggi è un bel prodotto, con alcune cantine che stanno lavorando bene sia in pianura, nel cosiddetto Basso Mantovano, sia sui colli anche con vitigni internazionali che riescono a regalare espressioni interessanti. E soprattutto è un vitigno con una storia antica, quella storia che fa tanto "italiano" e che il mondo vinicolo mondiale di più recente nascita ci invidia. Virgilio parla di vitis labrusca nelle Bucoliche, Catone nel suo De Agricoltura, Varrone nel Naturalis Historia, così pure Plinio il Vecchio. Non possiamo dimenticare il grande lavoro dei monaci benedettini dell'abbazia del Polirone a San Benedetto Po, che ne incoraggiarono la produzione.

5 ottobre 2017

Winestopandgo.com

Pag 4/7



(I magnifici tessuti che sembrano quadri e opere d'arte nella mostra curata da Lorenzo Benedetti, Annie Ratti e Maddalena Terragni a Palazzo Te)



Antonio Ratti, grande mecenate e imprenditore, è simbolo nel mondo di un Made in Italy vincente che mette sullo stesso piano la produzione e la creatività d'impresa con l'arte e la cultura. Ed è quello che secondo me dovrebbe fare un'azienda vinicola di un certo livello per comunicare che l'italianità nel vino è anche, o soprattutto, questa, una nota distintiva in un panorama mondiale dove la qualità è raggiunta ormai da tanti Paesi e da sola non basta più. Da Antonio Ratti si possono prendere spunti

5 ottobre 2017

Winestopandgo.com

Pag 5/7

interessanti. Primo punto e più importante: investire nella formazione delle risorse umane e nella loro valorizzazione, puntando su quei talenti e quelle abilità che in un'azienda possono fare la differenza, e bisogna essere bravi a capirlo. E in questo Antonio Ratti, esteta e visionario, aveva un intuito fenomenale. L'impresa leader nel tessile di lusso, che oggi prosegue con le figlie Doni ed Annie, è un ambiente lavorativo super accogliente, con ampie vetrate e tanta luce, e premia i dipendenti. Annie Ratti durante l'istruttivo giro in azienda mi ha raccontato che un clima di lavoro sereno e bello esteticamente è alla base di tutto il lavoro perché motiva il dipendente a dare il meglio. Chiaro che siamo in presenza di persone fuori dall'ordinario, geniali, con una visione internazionale della vita e del fare impresa.



5 ottobre 2017

Winestopandgo.com

Pag 6/7

Il vino è una forma d'arte, a prescindere dalla bottiglia più o meno pregiata, quando è fatto bene, ha carattere e un'anima riconoscibile. Come il Lambrusco "80 Vendemmie" della Cantina Sociale Coop di Quistello (nome adottato nel 2008 in occasione degli 80 anni dell'azienda), uno spumante brut con rifermentazione naturale in bottiglia da monovitigno autoctono Lambrusco Ruberti. Il Ruberti è una qualità d'uva rossa coltivata soprattutto nella zona di Quistello, anzi è proprio grazie al lavoro congiunto di questa cantina sociale con le ricerche del professor Attilio Scienza e dell'Università di Milano se oggi esiste la distinzione dal più comune Lambrusco Viadanese



**5 ottobre 2017**

**Winestopandgo.com**

**Pag 7/7**

Nel bicchiere ti fa capire subito con la sua bella spuma e un magnifico colore rosso rubino con riflessi violacei di essere un Lambrusco. Poi avvicini il naso: stessa cosa. Varietale che più varietale non si può: mora, prugna rossa, ciliegia, viola stimolano l'olfatto. Al palato è morbido, fragrante, piacevolmente fruttato, ma di un frutto succoso. Un vino che fa uscire il territorio, coniugando la briosità tipica del Lambrusco con un interessante profilo gusto olfattivo altrettanto tipico. Ideale con il salame casalingo-artigianale di Ceresara della provincia virgiliana (zona collinare) o con altri piatti generosi della tradizione, depositari di una specifica civiltà della tavola, come il taglio di manzo alla Gonzaga, ottenuto estrapolando le parti più pregiate della coscia bovina. Insomma, un Mantovano tutto da scoprire fra arte ed enogastronomia. Dimenticavo: da non perdere è il Cot, un mosto di uve Lambrusco Ruberti da abbinare come condimento per carni rosse e bianche, insalate, dolci e gelati. Divino... E provato per voi!