

29 aprile 2016

Eastlombardy.it

Pag 1/3



**La città lombarda protagonista di molti eventi che valorizzano la tradizione agroalimentare e culinaria. Un ponte con East Lombardy**

Il biennio 2016-2017 vede molti riflettori puntati su Mantova. La città dei Gonzaga è infatti **Capitale Italiana della Cultura 2016**, mentre il prossimo anno sarà tra i capoluoghi di provincia che costituiscono East Lombardy, ovvero la **Regione Europea della Gastronomia**.

Come si prepara (gastronomicamente) la città a questo biennio di “attenzioni”? Lo abbiamo chiesto a **Emanuela Medeghini**, responsabile Progettazione e Fundraising del Comune di Mantova, nonché coordinatrice del progetto per Mantova Capitale Italiana della Cultura 2016.

***Quali obiettivi si pone la città per la propria cultura enogastronomica durante questo 2016?***

«Mantova, Capitale Italiana della Cultura 2016, persegue una sintesi tra il modello di città efficiente (evoluta, tecnologica, sostenibile e innovativa, Phygital City) e il modello di città

29 aprile 2016

Eastlombardy.it

Pag 2/3

rinascimentale declinato nelle forme del bello, del buono, del sapere e delle relazioni sociali. Tra le evidenze culturali che vogliamo valorizzare, vi è sicuramente quella del gusto, della filiera agroalimentare, della storia e della tradizione della cucina».

***Quindi un passato importante che ha qualcosa da insegnare anche per quanto riguarda la cultura del cibo?***

«Il fil rouge di Mantova 2016 è la celebrazione e la riscoperta di quanto consegnatoci dalla storia, per esplorare la creatività e l'innovazione contemporanea. Questo percorso è certamente applicato all'arte della tavola. Non possiamo quindi non ripensare alla rinascimentale "civiltà del convivio" coltivata dalla famiglia Gonzaga e rappresentata magistralmente dagli artisti del tempo. Pensiamo come la Camera di Amore e Psiche a Palazzo Te - dove Giulio Romano dipinse il sontuoso banchetto al quale partecipano gli dei - testimoni l'attenzione posta dalla signoria gonzaghesca alla ricerca del buon vivere, della buona tavola. I piatti come mezzi di convivialità e di socializzazione. Ancora oggi questi valori legati al convivio vengono praticati come occasioni utili allo scambio, alla conversazione, alle relazioni con altri. In questo senso possiamo dire che non solo l'enogastronomia, ma la cultura del convivio è al centro dell'attenzione di Mantova 2016».

***Emanuela Medeghini, coordinatrice del progetto per Mantova Capitale Italiana della Cultura 2016: a fine anno un grande evento che evidenzierà l'interazione tra tradizione e innovazione insita nella cucina locale***



Nella foto qui sopra: Palazzo Te. Sala di Amore e Psiche: un particolare del Banchetto nuziale dipinto su due intere pareti da Giulio Romano tra il 1527 e il 1528. Fonte: *Visit Mantova*

***Perché un appassionato di enogastronomia o un visitatore interessato al food&wine dovrebbero visitare Mantova in questi mesi?***

«La cucina mantovana contemporanea risente profondamente della contaminazione tra la tradizione della corte dei Gonzaga e quella popolare, tanto da essere definita “cucina di principi e di popolo”. Raffinata nelle sue realizzazioni, ma allo stesso tempo capace di sfruttare tutto ciò che la terra e l’acqua offrono. La cucina mantovana propone molti piatti tipici come i tortelli di zucca, il risotto alla pilota, il cappone alla Stefani, il luccio in salsa, lo stracotto d’asino e, tra i dolci, la torta Sbrisolona e l’Elvezia. Tutte ricette che vanno rigorosamente accompagnate dai vini bianchi e rossi del territorio, come i vini dei colli morenici e il lambrusco.

L’enogastronomia mantovana vale sicuramente un viaggio per la sua straordinaria eccellenza. Ai visitatori vengono proposte numerose occasioni di piazza o personalizzate di assaggio e degustazione, lezioni di cucina alternati a visite alle bellezze artistiche. E poi, inutile dirlo, ci sono i grandi ristoratori che rendono la città e la provincia una vera eccellenza: dagli stellati fino alle osterie storiche, senza distinzione».

***Cultura e gastronomia: nei vostri programmi c’è molto spazio per questo connubio?***

«Certamente. Nell’autunno-inverno 2016 dedicheremo particolare attenzione al convivio e all’enogastronomia attraverso un grande evento che evidenzierà l’interazione tra la tradizione e l’innovazione insita nella cucina locale. Il programma si articolerà con visite del patrimonio culturale legato al tema dell’agroalimentare, della cucina e del territorio, un viaggio tematico dalla terra alla tavola per raccontare quel mix di agricoltura e trasformazione che chiamiamo sistema agroalimentare; degustazioni guidate in luoghi di “esperienza” con il coinvolgimento di tutti i sensi; “Food Show Lab” uno spazio allestito legato al mondo “gourmet”, dedicato a coloro che pensano che il cibo possa costituire un veicolo culturale e di aggregazione».

***Un collegamento per il 2017, quando Mantova rilancerà il proprio ruolo nella cucina...***

«Esattamente, la scelta di dar vita a tale evento sul finire dell’anno non è ovviamente casuale. Ci tragherà verso il 2017, anno per il quale Mantova, insieme a Bergamo, Brescia e Cremona, è stata designata quale “Regione Europea della gastronomia”. Un anno che vedrà la Lombardia orientale impegnata in un innovativo progetto di promozione turistica basato sul connubio tra arte e gastronomia all’insegna dell’eccellenza e della sostenibilità. Saranno dunque due anni molto impegnativi per Mantova, ma il patrimonio culturale e gastronomico da valorizzare è molto. Di certo non ci tiriamo indietro».

**Fabio Rinaldi**