



DA VEDERE

E DA GUSTARE

MANTOVA È STATA ELETTA CAPITALE ITALIANA DELLA CULTURA 2016. LA CITTÀ HA MESSO IN ATTO DIVERSE INIZIATIVE PER MOSTRARE IL PROPRIO **MERAVIGLIOSO** PATRIMONIO ARTISTICO E GASTRONOMICO

di Federica Serva - foto Comune di Mantova
e Consorzio agriturismo mantovano

La **prima**...

È Mantova la capitale italiana della Cultura per il **2016**. Tocca alla città dei Gonzaga mettere in pratica per la prima volta il titolo, voluto dal ministero dei Beni culturali, per “premiare” ogni anno quel comune che presenta un significativo progetto di **valorizzazione** e diffusione della cultura. L’iniziativa consolida la **capacità** progettuale suscitata in diverse città dalla competizione per la candidatura a Capitale europea della Cultura 2019, vinta da Matera.

Un **progetto**, tre direttrici

*“Questo è il treno che la città aspettava da tanti, troppi anni” ha commentato il sindaco Mattia **Palazzi**. Un treno sul quale Mantova è salita grazie a un progetto, dal titolo **Smart Human City**, che ha puntato su una **riorganizzazione** complessiva del territorio, coinvolgendo quattordici comuni e tutte le loro realtà economiche. Tre le direttrici individuate, il **recupero** del patrimonio culturale e artistico, la **rigenerazione** urbana e l’**enogastronomia**, da percorrere per dimostrare che la cultura crea impresa e reddito.*



Palazzo Ducale



Palazzo Te

Museo diffuso

Il **centro** storico della città è già di fatto un museo diffuso. Palazzo Ducale, Duomo, Basilica di Sant'Andrea, Rotonda di San Lorenzo, Casa del Mantegna, Teatro Bibiena sono i suoi **capolavori**, ai quali si aggiunge il vicino Palazzo Te. L'intenzione è proseguire nella **ricostruzione**

di alcuni edifici storici danneggiati dal **terremoto** del 2012 - l'anno scorso, ad esempio, è stata riaperta dopo un lungo e attento restauro la Camera degli sposi di Mantegna a Palazzo Ducale - e creare una **rete** dei musei cittadini tramite tecnologie digitali.

GIOIELLI D'ARTE

"Una città nella città". Così è considerato **Palazzo Ducale**, residenza prima dei Bonacolsi, poi dei Gonzaga. Un complesso formato da più edifici - ben **535 stanze** - e cortili collegati tra loro, che ospitano capolavori pittorici di Pisanello, Giulio Romano, Rubens e la famosa **Camera degli Sposi** di Andrea Mantegna, nonché arazzi su disegni di Raffaello. Per volere di Federico II Gonzaga, che desiderava una dimora per i suoi svaghi, nel 1525 **Giulio Romano** progettò **Palazzo Te**, dove fra le sale affrescate svettano quelle dei Giganti, di Amore e Psiche, dei Cavalli. Tra le chiese, la **Rotonda di San Lorenzo** è la più antica, costruita nel sec. XI a pianta centrale rotonda. La **Basilica di Sant'Andrea**, disegnata da Leon Battista Alberti, custodisce la reliquia del Preziosissimo Sangue di Cristo raccolto da San Longino e il monumento funebre di Andrea **Mantegna**, di cui è rimasta la **casa** in città. Nel **Teatro Bibiena**, a un mese dalla sua inaugurazione, nel 1770 si esibì il giovane Mozart alla sua prima tournée in Italia.



Biblioteca Teresiana

*un progetto per far sì
che la cultura crei
impresa e reddito*



Teatro Bibiena

Eventi di richiamo

Riconosciuta nel 2008 **patrimonio dell'umanità** dall'Unesco assieme a **Sabbioneta** per l'eredità lasciata dai Gonzaga, Mantova punta poi alla riqualificazione del centro con interventi sull'arredo urbano, con la valorizzazione delle **residenze d'artista** e con la creazione di manifestazioni sulla scia del noto **Festival letteratura**, di cui ricorrono i vent'anni.

Piazza Erbe



A TU PER TU CON GLI AUTORI

Dal 1997, ai primi di settembre, Mantova si trasforma e diventa una **libreria** a cielo aperto. Anno dopo anno il Festivalletteratura ha calamitato migliaia di lettori di tutte le età (dai **15mila** dell'inizio ai **125mila** dell'ultima edizione) interessati a seguire nelle piazze, nelle vie e nei palazzi **incontri** con autori, reading, spettacoli, concerti, installazioni artistiche.

Dai tortelli alla **sbrisolona**

L'**enogastronomia** è il terzo pilastro del progetto di candidatura. E non può essere diversamente, vista la ricchezza della cucina locale rappresentata da piatti come i **tortelli** di zucca, il **risotto** alla pilota, i capunsei, i **bolliti** di carne accompagnati da mostarda, lo stracotto d'asino, il **luccio** in salsa, ai quali far seguire un assaggio di sbrisolona, simbolo della pasticceria mantovana. Non mancano, però, altre possibilità di **assaggi**, come la torta Helvezia, quella delle Rose o di Tagliatelle. La tradizione racconta che fu un cuoco della corte dei Gonzaga a inventare lo **zabaione**, a conferma che la cucina mantovana è il felice risultato del **connubio** tra i sapori semplici e contadini e la creatività aristocratica.



Dolcezza friabile

Dall'impasto irregolare e friabile, la sbrisolona deve proprio alla sua **consistenza** il nome, "sbrisulina" o "sbrisulada" per le briciole che si formano quando viene **spezzata**. Nata nelle cucine dei **contadini** prima del '600, veniva preparata usando farina di mais, strutto in sostituzione del burro e noc-

cioline al posto delle mandorle. Arrivata sulla tavola della **corte** dei Gonzaga, fu "nobilitata" con l'aggiunta di spezie e l'introduzione delle mandorle. Va gustata secondo l'usanza, suddividendo le porzioni con le mani, da sola o con una **crema** al mascarpone e sorseggiando un **vino** dolce e liquoroso.

RICETTA DI
ROBERTO RINALDINI

SBRISOLONA DI KAMUT

INGREDIENTI

polvere di nocciole	250 g
polvere di mandorle	250 g
zucchero di canna grezzo	500 g
burro 82% m.g.	500 g
farina di kamut	500 g
baccelli di vaniglia	3

PROCEDIMENTO

Portare il burro a 15°C con la vaniglia e lo zucchero di canna utilizzando la foglia. Unire le polveri di frutta secca miscelate precedentemente con la farina di kamut e impastare per pochi minuti fino a ottenere un impasto omogeneo. Scegliere anelli di diametro di 18 cm e alti 2 cm, suddividere l'impasto in pezzature da 300 g e stendere il composto a mano all'interno degli anelli adagiati su teglie antiaderenti. Decorare con frutta secca, nocciole, mandorle e pinoli. Cuocere in forno a una temperatura di 165°C per 25 minuti. Infine lasciare raffreddare.

FRUTTA PER IL DECORO

mandorle pelate 500 g - nocciole pelate 500 g - pinoli 500 g

ANCHE SUL CONO

La sbrisolona si può gustare pure in **versione** gelato. Umberto **Altafini**, fino a qualche mese fa titolare della Gelateria Rosa di Sant'Antonio di Porto Mantovano con la moglie Rosa Gaspari, racconta come preparava questo mantecato su **base bianca**. "La sbrisolona - spiega - va bagnata con un po' di **liquore** Strega, per renderla più morbida e profumata, **senza esagerare** per evitare che il gelato non sia spatolabile. Si calcolano 80-100 grammi di **torta** per ogni chilo di gelato. Si mescolano la base e la sbrisolona così preparata e si mettono nella macchina. Una volta pronta, la vaschetta si decora con qualche pezzetto di torta".

Versatile
e **ipocalorica**

Altro prodotto tipico della zona è la **zucca**; la varietà **Cappello del Prete**, con la forma a turbante, la buccia di colore grigio-verde e la polpa giallo-arancio consistente e dolce, è la più **caratteristica** del mantovano. Il suo territorio si distingue per la coltivazione di questo ortaggio, di cui non si elimina nulla. Dalla buccia ai semi, in cucina la zucca trova impiego in **tante** ricette, che spaziano dall'antipasto al dolce esaltando la versatilità di un alimento ipocalorico, ricco di potassio, magnesio e vitamine e con un'alta concentrazione - 94 per cento - di **acqua**.



ZUCCA... GELATA

Del suo ricettario di gusti ispirati a **tipicità** mantovane, sempre su base bianca, Umberto Altafini cita il gelato alla zucca. "È fondamentale - sottolinea - che l'ortaggio sia di **ottima** qualità e **cotto** al forno. Per tre chili di mantecato vanno aggiunti 7-8 etti di zucca, un pugno abbondante di **amaretti** sbriciolati e 40-50 cl di liquore all'amaretto. Si frulla il tutto e lo si pone nel mantecatore. Per la decorazione si possono usare a piacere gli amaretti schiacciati o interi".



Una sola **varietà**

Mele **cotogne** oppure **campanine** tagliate a fettine, zucchero ed essenza di **senape**. Sono questi gli ingredienti della famosa e tradizionale **mostarda** mantovana. Oggi si prepara anche con **pere** o altri frutti. Importante è che si usi una sola varietà, perché è questa caratteristica a **distinguere** la mostarda mantovana da quella cremonese e veneta. Oltre ai bolliti misti e ai formaggi, si abbina sorprendentemente con il **gelato** alla vaniglia o al fiordilatte.

*la mostarda
si accompagna a bolliti,
formaggi
e anche al gelato*

Sulla sponda del **Po**

Il grana **padano** è uno dei protagonisti della cucina mantovana, ma lo è anche il parmigiano **reggiano**. La compresenza di due formaggi così "blasonati" si deve al fatto che, caso **unico**, sono prodotti nella stessa provincia. Il grana padano sulla sponda sinistra del Po, il parmigiano reggiano invece sulla sponda destra.



GIOCO DI ALTERNANZA

Un'altra specialità presente nella vetrina della Gelateria Rosa era il gusto mostarda mantovana e **grana** padano. Il mantecato è il risultato di un'alternanza di strati tra questi due ingredienti e la base bianca. "Con un colino - chiarisce Umberto Altafini - si separa il sugo dai pezzi di **mela**. Si aggiungono 35-40 grammi di succo nella vaschetta da 3 chili di mantecato prima di gelare. Quando il gelato è pronto si prepara la vaschetta a strati; si ricopre il primo **strato** di mantecato con pezzettini di mostarda, poi scaglie di grana padano **fresco**, perché se stagionato coprirebbe il sapore, infine un po' di succo. Si procede così fino a ultimare la vaschetta, facendo in modo che l'ultimo strato sia quello con la mostarda e il grana".



*una cucina ricca
e variegata legata
alle tradizioni
contadine*

Nuova sfida

Il 2016 sarà quindi un anno importante per Mantova, per **far conoscere** al mondo il suo patrimonio straordinario e per scaldare i motori in vista di un altro rilevante appuntamento. Infatti nel **2017** sarà capitale dell'Enogastronomia **europea** assieme a Bergamo, Brescia e Cremona.