

CONVEGNO E PRANZO AL CIGNO

La cultura della cucina sviluppata a Mantova in 55 anni di Accademia



Da sinistra: Masserdotti, Araldi e Dall'Ara

(foto Di Gangi)

L'Accademia italiana della cucina fu creata nel 1953 da un gruppo di persone, tra le quali suzzarese Dino Villani, che puntavano alla salvaguardia delle tradizioni e della cultura della cucina italiana in un'epoca che ne faceva fortemente temere una deriva. Ieri nella sede di Confindustria Mantova, è stato celebrato il 55° anniversario della delegazione mantovana, che tanto ha contribuito allo sviluppo del movimento, fornendo due presidenti nazionali: Giovanni Nuvoletti Perdomini e Franco Marengi. Una celebrazione in linea con gli obiettivi dell'Accademia: si è parlato, infatti, di cucina, ma con un deciso approccio culturale. Così, introdotta dal delegato mantovano Omero Araldi, l'ex direttrice degli Archivi di Stato di Mantova e di Milano, Daniela Ferrari, ha tratteggiato lo stato della cultura del cibo e del vino nel Ducato di Mantova, con una cucina di corte che ruotava attorno al rito del banchetto, un evento studiato appositamente per stupire gli ospiti di turno, con preparazioni e riti che diventavano un vero e proprio spettacolo e con i protagonisti che, a loro volta, cominciavano a codificare la loro arte scrivendo trattati, da Cristoforo da Messisbugo a Vincenzo Cervio e Carlo Nascia, fino a Bartolomeo Stefani.

Gli attori di queste rappresentazioni, come ha sottolineato Ugo Bazzotti, già direttore del museo di Palazzo Te, erano lo scalco, in regista di tutto l'evento, e poi il trinciante e il coppiere.

Con un salto di diversi secoli, il giornalista Renzo Dall'Ara ha rievocato il pranzo gonzaghese allestito a Palazzo Te da Angelo Berti il 23 settembre 1961 (quindi lo stesso anno in cui nacque la delegazione accademica mantovana) in occasione della mostra del Mantegna. Un menu di 23 portate che dopo il convegno, al Cigno-Trattoria dei Martini, è stato riproposto in miniatura e senza sforzi. Un ricordo anche per le numerose mantovane che nel '900 hanno scritto di cucina: da Amalia Moretti Foggia (dottor Amal e Petronilla) alle sorelle Gosetti, fino a Cia Eramo e Giovanna Bulbarelli.

Cristina Merciai Marengi a consegnato alla platea un caldo ricordo del marito Franco, chiamato in Accademia da Nuvoletti e poi colto da una fulminante passione per la cultura del cibo. Una cultura che vede corsi e ricorsi storici, come la filosofia del "riuso". E proprio all'utilizzo degli avanzi, l'Accademia dedicherà quest'anno, come spiegato dal responsabile Lombardia Est, Giuseppe Masserdotti, la sua cena ecumenica. (l.g.)

