

## MADONNA DELLA VITTORIA

## I Gonzaga e il cibo: 2 giorni di confronto su antichi documenti

Il vino a Mantova non mancava, ma con l'attribuzione ai Gonzaga del Monferrato prese il via una fitta rete di scambi tra i due territori, sfruttando il collegamento fluviale. Questo, trattato da Blythe Alice Raviola dell'Università Statale di Milano, è solo uno dei temi che verranno approfonditi tra domani e sabato nell'ex chiesa di Santa Maria della Vittoria nell'ambito della quarta edizione de "I Gonzaga Digitali", lo studio annuale che fa capo ai documenti antichi digitalizzati e che per il 2017 avrà come argomento "La cultura alimentare a Mantova fra Cinquecento e Seicento".

Di certo, se si vuole parlare di cibo ai tempi dei Gonzaga, gli argomenti non mancano.

Uno degli interventi previsti - quello di Alvise Andreose

dell'Università e Campus Novedrate e Annalisa Spinello dell'Università di Verona - analizzerà infatti il lessico della gastronomia alla corte mantovana, dove si dissertava, tra l'altro, di "...formaggi piacentini, salami, vino di toccai eccellentissimo et altra sorte di vettovaglie in tutta coppia...".

L'acqua, e non solo quella del Po, per il Mantovano era fondamentale. Grazie alle sue risorse idriche, la nostra città Mantova divenne un importante snodo dei traffici padani e, allo stesso tempo, si svilupparono corporazioni specifiche, come quelle dei Navaroli, dei Pescatori e dei Venditori di Pesce nostrano.

Il filo conduttore dell'intervento del ricercatore Giorgio Dell'Oro saranno alcune missi-

ve inserite nel database dei Gonzaga digitali, che consentono di illustrare alcuni temi legati al pesce, alla pesca e al commercio e consumo ittico.

Legato all'acqua è poi certamente il riso: Simona Bellesini, del Progetto "Banche dati Gonzaga", prenderà in esame il cereale nel contesto storico-sociale mantovano tra la fine del Quattrocento e il Seicento, per individuare il percorso evolutivo compiuto nel panorama agroalimentare della corte Gonzaga.

Si parlerà poi di "A servizio della tavola. Cucine, dispense, cantine gonzaghesche dall'archivio al palazzo" (Carlo Togliani del Politecnico di Milano-Polo territoriale di Mantova), di "Notizie di pasticceria tra trionfi di zucchero e confetture nei

carteggi Gonzaga di età moderna" (Cecilia Baraldi del Progetto "Banche dati Gonzaga"), di Guarire a corte. La farmacopea nella corrispondenza dei Gonzaga (Giuseppe Crimi dell'Università Roma Tre), di "Tra corte e campagna: la cultura alimentare padana nella prima Età moderna" (Filippo Ribani dell'Università degli studi di Bologna). Il tutto, con il coordinamento di Daniela Sogliani del Centro internazionale di arte e di cultura di Palazzo Te e di Andrea Canova dell'Università Cattolica di Brescia.

Non mancherà una parentesi gastronomica: questa sera al ristorante Il Cigno, la delegazione di Mantova dell'Accademia italiana della Cucina incontrerà i relatori del convegno con un menu rinascimentale appositamente preparato da Tano Martini.



Andrea Canova



Daniela Sogliani

