

CUCINA MANTOVANA DI PRINCIPI E DI POPOLO LA RIEDIZIONE DEL VOLUME DI DON COSTANTE BERSELLI

Venerdì 23 giugno 2017 nel Cortile d'Onore di Palazzo Te si terrà la presentazione della riedizione del volume *Cucina Mantovana di Principi e di Popolo*, a cura di Skira, con le introduzioni di Davide Paolini e Giancarlo Malacarne. Pubblicato nel 1963 da Gino Brunetti - pseudonimo di Don Costante Berselli, prete partigiano scampato al campo di concentramento di Dachau - il libro *Cucina Mantovana di Principi e di Popolo*, apriva una stagione sfolgorante di ricerca e analisi in campo gastronomico. Si trattava infatti della riproposizione del volume *L'Arte di ben cucinare et instruire i men periti in quella lodeuole professione* del grande scalco bolognese e cuoco dei Gonzaga Bartolomeo Stefani, testo fondamentale per ogni cultore della scienza del gusto pubblicato a Mantova nel 1685. Alla parte storica, il Berselli univa la componente di tradizione aggiungendo le ricette più sapide e frequentate della cucina popolare mantovana. Con #EATMANTUA, nell'anno in cui Mantova è una delle città protagoniste della Regione Europea della Gastronomia ERG2017, viene portata nuovamente all'attenzione del pubblico un'opera da anni introvabile che ha lasciato un segno imperituro nella cultura e tradizione gastronomica mantovana.

Ricette tratta dal volume:

TORTELLI DI ZUCCA

I tortelli costituiscono il piatto tradizionale per la sera della vigilia di Natale.

Per sei persone

Anche per questi occorre sempre la sfoglia descritta per le tagliatelle.

Pesto. Tagliare a pezzi Kg. 1,50 circa di buona zucca e metterla a cuocere al forno o in acqua. Se la zucca viene cotta in acqua, la pentola, a metà della sua profondità, dovrà avere un supporto che permetta di avere nella parte inferiore l'acqua e sopra il supporto la zucca, in modo che questa si cuocia esclusivamente col vapore dell'acqua sottostante.

Quando la zucca sarà cotta i singoli pezzi verranno ripuliti della loro buccia; alla polpa unire ett. 1,50 di amaretti ben pestati, una piccola quantità di succo di mostarda senapata, un pizzico di noce moscata e tanto parmigiano grattugiato da rendere consistente l'impasto; se la zucca fosse poco dolce, aggiungere un po' di zucchero.

L'impasto, dopo essere stato ben lavorato in modo che tutti i sapori possano amalgamarsi, sarà lasciato riposare in luogo fresco per lo spazio di circa dodici ore.

Con detto ripieno si fanno poi palline del diametro di due centimetri da distribuire su quadrati di sfoglia di circa 8 centimetri di lato che, per ricoprire il pesto, si piegheranno in due, esercitando una leggera pressione sugli orli.

I tortelli vanno cotti in acqua salata, pescati a cottura avvenuta, distribuiti a strati successivi in una zuppiera, condendo ogni strato con abbondante burro fuso e parmigiano grattugiato e, se è di gradimento, con un po' di conserva di pomodoro.

IMPASTO TAGLIATELLE

Per sei persone

Kg. 0,500 di farina 00 e Kg. 0,150 di semolino di grano tenero, n.6 uova fresche e un piccolo quantitativo di acqua o latte corrispondente al volume di un guscio di uovo o poco di più.

Fatto l'impasto, lavorarlo molto bene, stendere la sfoglia e lasciarla asciugare un po' prima di tagliare le tagliatelle, non dimenticando il proverbio mantovano che ricorda come le tagliatelle devono essere grosse di mattarello e sottili di taglio. La sfoglia, invece, che dovrà servire per gli agnolini ed altre minestre, sarà sempre molto sottile di spessore.

UFFICIO STAMPA

Delos - Servizi per la Cultura di Annalisa Fattori e Paola Nobile
T +39 02 8052151 | delos@delosrp.it

Centro Internazionale d'Arte e di Cultura di Palazzo Te, Federica Leoni
T +39 0376 369198 | ufficiostampa@centropalazzote.it

PROMOTORI



CENTRO INTERNAZIONALE D'ARTE
E DI CULTURA DI PALAZZO TE

MUSEO CIVICO
DI PALAZZO TE

