

I POMERIGGI AL MUSEO

Il Primo Piano del Museo Archeologico Nazionale di Mantova ritorna a far da cornice ai **POMERIGGI AL MUSEO**: un nuovo fitto calendario di incontri articolato su una serie di *chiacchierate* sui principali cereali (grano e riso) e di *interviste* ad artigiani portatori di un sapere da tramandare, tutte accompagnate da dimostrazioni pratiche.

Una serie di appuntamenti con un denominatore comune: l'alimentazione consapevole, sostenibile, in ultima analisi, di qualità.

I Pomeriggi al Museo si rivolgono alla cittadinanza in generale e nello specifico a famiglie e ad adulti, anche se alcuni temi trattati sono di interesse anche per studenti delle Scuole Secondarie di Primo e di Secondo Grado.

Tutte le attività sono gratuite, ma per partecipare occorre prenotarsi.

ORGANIZZAZIONE

Tutti gli incontri sono progettati e coordinati da Gilberto Venturini, Presidente della Condotta Slow Food di Mantova.

Gilberto Venturini

Comincia il suo percorso gastronomico 30 anni fa come consulente dei Café Chantants dell'amico Patrizio Roversi. E' tra i fondatori di Slow Food, dove impara tutto sul cibo Buono Pulito e Giusto. Nel frattempo apre a Mantova, insieme alla moglie Marcella, che l'accompagna in tutte le avventure, il ristorante Ochina Bianca. E' un successo tanto travolgente che dopo 13 anni abbandona: cucinare stanca! Subito dopo fonda Opera Ghiotta, un Teatro del Gusto dove il mondo è narrato dal punto di vista del cibo. Così conosce tutte le cucine. Ora racconta quello che ha imparato, in una voluminosa collana, di cui è autore di 13 volumi, intitolata SCUOLA DI CUCINA edita da Giunti e Slow Food editore.

PRENOTAZIONI E CONTATTI

Per PRENOTAZIONI e INFORMAZIONI:

Cel: 333/80 54 566

mail: radicialimentazione@gmail.com

PROMOTORI E PARTNER ISTITUZIONALI



SPONSOR



PARTNER



facebook.com/radicialimentazione



AFFABULAZIONI

Quattro chiacchierate sui principali cereali e quattro interviste a personaggi straordinari al Museo Archeologico Nazionale di Mantova



settembre - ottobre 2015

A cura di
Condotta Slow Food di Mantova
Labter-Crea

in collaborazione con Consorzio Oltrepò Mantovano e
Soprintendenza Archeologia della Lombardia

Museo Archeologico Nazionale
ingresso di Piazza Sordello

Mantova

PROGRAMMA

Giorno	Ore	Titolo	Argomento
Giovedì 3 settembre	17:30	<u>IL GRANO DURO E LA PASTA</u> Chiacchierata con Gilberto Venturini	La pasta realizzata con la semola di grano duro ha una storia antichissima, che si perde nella notte dei tempi e che si localizza nel meridione d'Italia avendo come epicentro la Sicilia e un rapporto stretto con la tradizione culinaria araba. L'impasto è semplicemente costituito da semola e acqua ed è eseguito dalle donne in ambito familiare. Più tardi con l'invenzione della gramola a trazione animale si svilupperà l'artigianato della pasta secca; nel secondo dopoguerra con l'essiccazione ad alta temperatura si svilupperà l'industria. In questa affabulazione percorreremo questo interessante tragitto, raccontando una storia che pur tra mille innovazioni ha conservato nella memoria e nella pratica ognuno dei traguardi raggiunti.
Martedì 22 settembre	17:30	<u>IL GRANO TENERO E LA PASTA</u> Chiacchierata con Virginia, Deanna e Fausta Fornasari condotta da Gilberto Venturini	La farina bianca di grano tenero ha bisogno delle uova per una pasta che tenga la cottura, con questo ingrediente si sono inventate mille forme anche ripiene di carne, di verdure o di formaggio. Ma la povertà aguzza l'ingegno: se non ci sono le uova si fa la pasta con la sola farina bianca e l'acqua. I mugnai sono gli inventori, in tutta Italia, ma non solo, di una pasta, detta alla molinara, senza uova, di cui rimarrebbe solamente il ricordo, se non fosse che a Fossacaprara (ai margini della provincia di Mantova) vicino a Casalmaggiore le tre sorelle Virginia, Deanna e Fausta hanno imparato dal nonno mugnaio un'arte pastaria, di cui ci daranno duplice dimostrazione durante la conferenza pomeridiana. <i>Dopo l'intervista, nella sede di Slow Food verrà organizzata una cena nella quale si degusteranno i piatti a base di pasta alla molinara. Non mancate sono piatti squisiti.</i>
Martedì 29 settembre	17:30	<u>IL RISO</u> Chiacchierata con Gilberto Venturini	Si tratta di un alimento complesso del quale non è facile distinguere la qualità buona da quella mediocre, dato il numero di varietà quasi infinito, ognuna delle quali richiede particolare trattamento. In questa chiacchierata vi daremo tutti gli strumenti che servono per districarvi in questa imbrogliata matassa, della quale si servono i mercanti per vendervi risi falsi, difettosi o scadenti. Scoprirete la differenza tra un Vialone nano e un Carnaroli e capirete perché non si può fare un risotto con il Basmati o il Patna.
Giovedì 1 ottobre	17:30	<u>IL FRUMENTO E IL PANE</u> Chiacchierata con Giusi Quarenghi e Alessandra Mastrangelo	Giusi Quarenghi è una narratrice di fiabe innamorata del pane. Perciò ha scritto insieme ad Alessandra Mastrangelo per Slow Food Editore un libro intitolato FAME DI PANE: la storia millenaria del pane raccontata ai bambini. Ossia come un rozzo impasto modificato dalla lievitazione diventerà la principale risposta alla fame, declinata in mille forme e chiamata con mille nomi, nelle diverse culture e geografie. Come si fa il pane, oggi, nei laboratori dei fornai, nella panetteria sotto casa e anche in casa? E come si riconosce il pane buono, come si distingue da quello meno buono? Il pane non ha un gusto unico e finto, più o meno lo stesso ovunque, ma la ricca varietà dei pani del mondo è frutto e testimonianza di culture, risorse, necessità, gusti, differenze, tradizioni e invenzioni.
Martedì 6 ottobre	17:30	<u>IL MESTIERE DEL PASTAIO</u> Intervista a Benedetto Cavalieri pastaio a Maglie (Lecce)	Prima di essere industria, l'arte pastaria era artigianato e dei più raffinati, dove la qualità delle materie prime e il mestiere del mastro pastaio facevano la differenza. Con l'invenzione, negli anni '60, dell'essiccazione alle alte temperature e la nascita della grande distribuzione, gli artigiani si trovarono sull'orlo della chiusura. I migliori resistettero ed oggi la loro pasta è ricercatissima nel mercato dei cibi di qualità. Fra di essi forse il più significativo è il pastificio Benedetto Cavalieri di Maglie (Lecce) che produce alcuni formati considerati i migliori del mondo. In questo incontro Benedetto ci racconterà la storia della sua famiglia dal 1872, storia di coltivatori, mugnai, pastai. <i>Dopo l'intervista, nella sede di Slow Food, verrà organizzata una cena nella quale si degusteranno alcuni dei formati di pasta che hanno reso questo pastificio famoso nel mondo. Non mancate, sono piatti squisiti!</i>
Martedì 13 ottobre	17:30	<u>IL MESTIERE DEL PANETTIERE</u> Intervista a Massimo Grazioli panettiere mantovano in Legnano (MI)	Massimo Grazioli nasce a Goito, ma esercita la sua professione di panettiere a Legnano. Il suo pane è di qualità totale, è fatto con lievito madre, farine integrali macinate a pietra da agricoltura biologica, sale marino di Pirano, malto da germinazione d'orzo. Il suo legame con la coltivazione del grano, materia prima fondamentale, è strettissimo: conosce personalmente gli agricoltori del Parco Sud Milano, da cui si serve, e li frequenta con assiduità per capire i loro metodi produttivi. Il suo è un mestiere difficile nel quale, se non si usano additivi chimici, ogni giorno è diverso e bisogna avere una grande esperienza. Queste cose ed altre Massimo Grazioli ci racconterà, con l'entusiasmo che lo contraddistingue, in questa intervista. Facendoci assaggiare il suo magnifico pane.
Martedì 20 ottobre	17:30	<u>IL MESTIERE DEL PILOTA</u> Intervista a Pietro Schiavi della Riseria F.lli Schiavi di Castiglione Mantovano	Il pilota (o pilota) è l'addetto alla pilatura del riso. Un mestiere quasi sconosciuto ma dal quale dipende (si dice almeno per il 60%) la qualità del riso. La riseria di Pietro Schiavi è la più antica fra quelle ancora in attività nel Mantovano. La lavorazione è ancora eseguita con metodi tradizionali, ad esempio per la sbiancatura del chicco ancora si utilizza un mulino ad elica messo a punto nel 1875, ma che rimane ancor oggi la macchina migliore: gli elementi nutritivi non vanno perduti e il chicco risulta arricchito, integro e di aspetto più bruno, ma dal profumo e dal gusto più accentuati. Un tempo l'energia era fornita dalla Molinella, un canale che scorreva di fianco alla riseria, oggi la corrente elettrica è l'unica concessione alla modernità.
Martedì 27 ottobre	17:30	<u>IL MESTIERE DEL MUGNAIO</u> Intervista ad Alberto Zapparoli mugnaio del Mulino Zapparoli di Sermide	La famiglia Zapparoli esercita questa professione a partire dai primi anni dell'800. Originariamente l'attività era esercitata in uno dei classici mulini galleggianti sulle acque del Po. Nel 1915 una terribile piena distrusse il mulino, che venne ricostruito sulla terra ferma nel luogo dove ancora si trova. La produzione del Mulino Zapparoli si distingue per essere totalmente artigianale, ancora realizzata con macine a pietra che girano lentamente e donano una qualità indiscutibile. Naturalmente i cereali lavorati sono esclusivamente biologici essendo gli unici meritevoli di una molitura tanto accurata.