

IL TERZO UOMO: ALL'ARISTON IL FILM RESTAURATO
 ■■ "Il terzo uomo", film restaurato, per la regia di Carol Reed (Oscar fotografia nel 1951 e Palma d'Oro nel 1949, nel cast Orson Welles, Joseph Cotten, Alida Valli) è in programma oggi all'Ariston alle 21.15 e anche domani sempre alla stessa ora. La programmazione oraria è visibile in real time (collegata alla biglietteria) alla pagina internet www.cineview.it/index.php?d_menu=105. Per informazioni rivolgersi al cinema Ariston.

"SERATADUCALE" QUESTA SERA A REVERE
 ■■ Oggi alle 21 in Piazza Castello a Revere "Serataducale", il professor Ugo Bazzotti parlerà del gioco del tennis alla corte dei Gonzaga mentre il professor Luciano Morselli e il giornalista Davis Raddi illustreranno la loro ricerca sulla Chiesa Parrocchiale di Revere, con annotazioni sulla tesi di Giampietro Savini. Gli allievi del Conservatorio Campiani di Mantova eseguiranno poi intermezzi musicali. Nella tensostruttura mostra di artisti reveresi.

MOGLIA PREPARA LA FESTA DLA PULENTA
 ■■ La pro loco "Pompeo Coppini" in collaborazione con il Comune di Moglia, agriturismo corte Valle San Martino, After radio, polisportiva mogliese, gruppo Teatro Aperto e le associazioni "Angela Serra, Avis sezione di Moglia, Biancaneve, Scarabocchio, "Siate Parchi Legambiente e "Moglia punto e a capo", organizzano per domenica la "Festa Dla Pulenta" che si svolgerà in centro storico. Programma: ore 11 apertura stand gastronomici; ore 14.30

animazione bimbi con "I giochi di una volta"; ore 16 "Giochi in piazza"; ore 17 trebbiatura sull'aja a cura di Lino Malvezzi. Dal mattino mercatino hobbistico e mostra del modellismo agricolo. La giornata sarà rallegrata da "I Musicanti ad la Bassa", Coordinano "Gli Spavaldi". Ricavato devoluto in parte all'associazione "Angela Serra" e in parte per promuovere iniziative storico-culturali sul tema. In caso di maltempo la festa si terrà nella tensostruttura del parco Mondo Tre. (m.p.)

Gli scatti di Angelo Madella

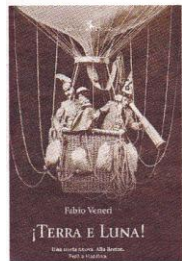
Ultimo giorno oggi per chi vuole visitare la mostra fotografica "Natura in Posa" di Angelo Madella allestita alla Casa di Rigoletto. La chiusura era prevista domenica ma, per motivi tecnici, è stata anticipata. L'evento è organizzato dal Comune di Mantova ed è a cura dal responsabile dell'Ufficio

Mostre Carlo Micheli. In mostra quarantatré scatti in bianco e nero che ritraggono affascinanti e suggestivi paesaggi di tutto il mondo, tra questi anche scorci di Mantova. La mostra, lo ricordiamo, è ad ingresso gratuito. Madella ha esposto in personali e collettive in Italia e all'estero.



Uno scatto di Madella: la mo

Veneri e Riva da Di Pellegrini



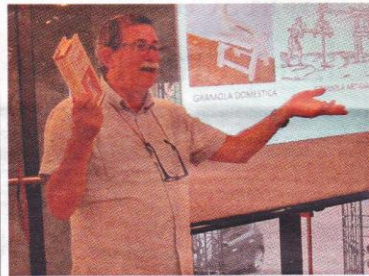
La copertina del libro

Scrittori&Scritture: al via un nuovo ciclo di appuntamenti con l'autore alla libreria Di Pellegrini durante il quale un autore viene presentato da un poeta o da un altro scrittore. Venerdì alle 18.30, nella libreria di via Marangoni 16, Fabio Veneri presenterà il suo libro "Terra e Luna" (Rayuela edizioni), con la poetessa uruguayana Liliana Riva, che leggerà brani dal libro.

Cosa ci fanno García Lorca, Buñuel, Picasso, Neruda e vari altri artisti in una città del ventesimo secolo che, almeno nel nome, assomiglia tremendamente a Mantova? Come mai un importante "cacciatore di tendenze" parigino abbandona in fretta e furia la capitale francese per recarsi al centro della Pianura Padana? «Queste e altre domande - spiegano gli organizzatori - trovano una (divertita) risposta nel racconto in prima persona di Boris, un condottiero di Parigi che viene spedito da un'importante agenzia di marketing in missione nel comune mediopadano di Mantova. E l'accento posto sulla seconda sillaba del nome della città non è un errore né tanto meno un dettaglio, ma piuttosto un tratto caratterizzante l'intera storia».

OGGI

Il segreto dei mugnai riproposto al museo con cena a casa Slow



di Luca Ghirardini

Molte tradizioni alimentari rischiano gradualmente l'estinzione, col risultato di impoverire il nostro patrimonio di cultura popolare. Tra queste, c'è la cosiddetta "pasta dei mugnai", ottenuta mescolando farina bianca e acqua. All'apparenza, il risultato dovrebbe essere poco appetibile: una pasta realizzata in questo modo, non tiene la cottura. Bisognerebbe utilizzare farina di grano duro, oppure, come ben sappiamo, aggiungere l'uovo. Sulle povere, tuttavia, anche trovare le uova

poteva risultare difficile. A scoprire il modo per ottenere ugualmente un buon prodotto non potevano che essere gli addetti ai lavori: i mugnai. Come? Bastava aggiungere alla farina acqua calda al posto di quella fredda. Un segreto che ha precise spiegazioni scientifiche e che si fida al principio della gelificazione, che vale anche per ottenere i budini e il sugolo. «È una tecnica, chiamata "alla molinara", che in pochissimi utilizzano ancora lungo l'asta del Po - spiega Gilberto Venturini di Slow Food -; in particolare, l'ho ritrovata solitamente a Polesine Parmense, al



ristorante Cavallino Bianco di Spigaroli, ed anche nei *pisarei* piacentini, dove però c'è anche l'aggiunta di pane. E, soprattutto, la utilizzano le sorelle Virginia, Deanna e Fausta Fornasari di Fossacaprara, sul confine tra Mantova e Cremona. La ricetta un tempo si tramandava tra uomini. Il loro nonno gestiva un mulino lungo il Po e da lui l'hanno appresa. Proprio le sorelle Fornasari saranno protagoniste, oggi pomeriggio alle 17.30 al museo Archeologico di Mantova, del secondo incontro del ciclo "Afabulazioni" e del Pomeriggio

di Slow Food Mantova e Labter Crea. Nel corso dell'evento verrà spiegata la storia di questo tipo di pasta, con dimostrazione pratica. L'incontro terminerà entro le 19, ma alle 20 ci sarà una gustosa appendice: a Casa Slow, infatti, si potrà constatare di persona la bontà di questo piatto, nel corso di una cena che prevede la pasta alla molinara, ma non solo: si comincerà con un piatto della tradizione ebraica, i tagliolini freddi. «Èra il piatto che le famiglie ebraiche mantovane preparavano al venerdì per il giorno dopo - racconta Venturini -

e che veniva quindi mangiato, freddo, il sabato. Ma ci saranno anche i maccheroni al pettine col *nèdar* preparati dalla signora Ines Zacché di San Benedetto Po, l'unica che li prepara ancora a mano». Per finire, la torta di tagliatelle. Questo lavoro di ricerca storica, assicura Venturini, non è solo pura accademica: i piatti riproposti sono anche molto buoni. L'incontro al museo è gratuito, anche se conviene prenotarsi (333 8054566), per la cena la quota è di 20 euro per i soci Slow Food e Labter Crea, 25 per gli aspiranti soci, prenotazioni al 335 1250639.

PALAZZO TE

Guardando

Venerdì per la visita Realismo e un'occasione fronte arte



per gruppi fo Point di riamente et

La mostra' palazzo Te

STARVOICES

Vince un'a

Grande su dove sabato nallissima c zionale per listi in pro



dal bologni brina Man presentato brina Mant Lettera d'au

irene Cifar cantato un