

Le festività occasione per riscoprire le tradizioni agroalimentari mantovane

Luoghi e protagonisti di alcuni nostri piatti

Capunsei, la passione della collina mantovana

Nasce nel 1909, in occasione del 50° anniversario dell'epica e drammatica battaglia di Solferino, una piccola osteria con cucina. È Antonio Beschi a capire l'esigenza di un servizio per gli abitanti di Solferino e anche per consentire la sosta ai primi visitatori nei luoghi della battaglia, oggi li chiameremmo i primi turisti. Poi, nelle generazioni successive, si mantiene lo spirito imprenditoriale, si amplia l'attività fino a ritrovare, anche qui, una Rina, maritata Beschi, erede della passione per la cucina e per la propria terra. Nel frattempo il locale, oggi ristorante albergo "Alla vittoria - da Renato", si amplia e propone fra i primi piatti, sempre più spesso, i capunsei. Prodotto tradizionale, che nasce come "mangiare povero", si arricchisce con gli attuali condimenti, ricchi di burro e di formaggio Grana Padano. Un gnocco di pane, dalla forma affusolata, condito con burro fuso, un'attrattiva per i turisti in visita all'Ossario non meno che alla frequentazione degli agriturismi della collina gardesana, questi attenti a suggerire l'uso sostenibile del tempo libero. Ma le fortune di questo primo piatto si fondano anche sulle iniziative promozionali che si svolgono a Solferino. Infatti, nei primi giorni di luglio, è la "Festa del Capunsel" a dominare l'attenzione mentre nel corso dell'anno è l'attività della "Confraternita del Capunsel" ad animare la comunità solferinese e della collina. Sono sei i familiari che gestiscono questa impresa coadiuvati da due dipendenti part time e da una rete di fornitori, tutti strettamente territoriali. È una scelta produttiva e sociale intesa a ribadire che un territorio di qualità garantisce prodotti di qualità. E qui, a Solferino, i capunsei sono la dimostrazione di questo felice connubio.



Un'avventura tra gastronomia popolare e i nobili d'Arco

«Ho cominciato nel 1964 alla "Torretta", trattoria in via Leon d'Oro, a Mantova. Ero un ragazzo e mia mamma, la "Rina", ben conosciuta nelle campagne di Roncoferraro ove era richiesta dalle famiglie per preparare, a domicilio diciamo oggi, pranzi e cene per le ricorrenze, decise di rilevare il locale. Un'avventura entusiasmante per me, essere in città e in mezzo alla gente». Inizia così la storia del "Tano" e degli agnolini. Che poi, dal 5 marzo 1968, prosegue nell'attuale sede di Piazza d'Arco sotto il nome de "Il Cigno" ove i due giovani coniugi, Tano e Alessandra, si trasferiscono, ben accetti dalla marchesa Giovanna d'Arco. Nome del locale e persone entrambi scelti dalla Marchesa che dal suo palazzo, proprio di fronte al ristorante, vuoto per un decennio, controllava con il suo cannocchiale da teatro, l'ingresso degli avventori. E, nel pomeriggio, telefonava complimentandosi, in perfetto dialetto mantovano, per la frequenza, specie se questa era stata consistente. Il nome diventa poi, nel 1992, "Il cigno" - Trattoria dei Martini per adattarsi ai tempi adottando una nuova impostazione di lavoro. Ma con una cucina sempre legata alle ricette del territorio. La pasta fresca è fatta in casa, tutta, in presenza di uno staff costituito da due familiari e otto dipendenti. "Di qualità?" chiedo. "Certo" dice Tano "sono con me da decenni, è una squadra che funziona". Così come funziona la rete dei fornitori di prodotti agricoli con un rapporto fiduciario che è l'ulteriore garanzia di qualità degli alimenti e dei cibi qui degustati. Fra i vari piatti gli agnolini, non agnoli e nemmeno tortellini come s'usa dire nell'Oltrepò, sono i primi preferiti nel periodo invernale e nelle festività. Nelle due versioni, in brodo e come "sorbi". Quest'ultimo accompagnato da un piccolo bicchiere di lambrusco che solo i più coraggiosi affrontano. Ma non si parla di agnolini asciutti, al burro. Si servono solo su richiesta dei clienti ma il brodo, il dialetto ci guida, degli agnolini "l'è la su mort". Ed è proprio nel periodo delle festività natalizie il trionfo degli agnolini. "Con ripieno leggero e leggermente brasato, dice ancora Tano, non siamo in Emilia, così come il brodo, leggero, dalle nostre tre carni". Il resto, di primi e di secondi, è d'accompagnamento a questo piatto che non desta la curiosità dei tortelli ma che è il principe della tavola mantovana. Provare per credere, è il personalissimo parere di chi scrive.

La sera della vigilia, pesce in bianco a Rivalta

Oggi raccontiamo del luccio in bianco con olio vergine d'oliva e formaggio Grana Padano, un piatto singolare adottato nella sera della vigilia di Natale. In verità negli anni Sessanta Dall'Ara e Fanin, nel loro Mantova a tavola, citavano la Trattoria dell'Angelo, in via Turati a Rivalta sul Mincio, oggi Ristorante-Pizzeria "Stella", e qui fra i secondi piatti era segnalato il "luccio in salsa o in bianco". Ma non si precisava che fosse una ricetta per la vigilia di Natale. Anche se la memoria collettiva, a partire dai più anziani, racconta come questo piatto fosse praticato per la vigilia ma anche per il primo giorno di Quaresima, il mercoledì delle ceneri, nel rispetto del precetto della Chiesa. Ma ora la sua preparazione avviene quasi esclusivamente nelle famiglie e la tradizione familiare privilegiava, quando possibile, il più nobile branzino ora sostituito dal luccio o dal pesce bianco, ad esempio il persico reale. Scelte obbligate, infatti il branzino di fiume è raro e il luccio quando si voglia "mettere i puntini sulle i" è pesce da consumare in estate in ossequio al tradizionale, qui in italiano, "luccio in camicia e tenca in tabar-mantello". E in ogni caso si è fatto raro anche questo, tanto da privilegiare, appunto, il pesce persico, almeno quando si voglia servire in tavola pesce territoriale. Ma anche la sua preparazione è singolare. Accanto ai più diffusi piatti con il pesce in salsa, ricchi di olio, verdure, acciughe e sapori, sta la ricetta del pesce in bianco che nella tradizione rivaltese vede la presenza di olio vergine d'oliva e formaggio grattugiato, Grana Padano, con limone tagliato a fette. Il pesce, lessato e pulito dalle lische - ricco di lische bifide è il luccio - in pezzi, dopo essere lasciato riposare per almeno quattro giorni, risulta coperto da una salsa cremosa, dal colore bianco, molto delicata al gusto. Ma non manca chi aggiunge il formaggio esclusivamente poco prima del pasto. Un piatto affidato alla tradizione familiare, oggi la conservazione della sua singolarità è infatti nella pratica familiare, ma c'è anche chi veglia perché questa tradizionale ricetta si conservi e magari si diffonda. Fra questi è Elio Marini, rivaltese Doc, segretario dell'Accademia Gonzaghese degli Scalchi. Alle "risdore" rivaltesi e a lui ci affidiamo per continuare a gustare questo piatto nella vigilia della Natività.



pagina a cura di Maurizio Castelli

Ronconi Presidente ANAS

Nei giorni scorsi Thomas Ronconi, allevatore di Marmirolo, è stato nominato Presidente dell'Associazione Nazionale Allevatori Suinicoli

(ANAS). La nostra redazione si complimenta per la prestigiosa nomina e ricorda la sua disponibilità dimostrata anche in occasione dell'intervista riportata ne *La Cittadella* del 2 dicembre scorso.

Il cappone dei Gonzaga

Per il pranzo di Natale, in famiglia, ecco il "cappone in vescica di bue con canna di sambuco" che Raffaella e Gianfranco Cantadori allevano nella propria azienda agricola "Le caselle", prima di destinarlo alla tavola. Ma è un cappone versatile, buono per il brodo che accoglie gli agnolini e fantastico al forno o ancora ripieno al forno, secondo le ricette che Raffaella racconta ma, immaginiamo, con qualche riserva sui particolari che fanno grande e sontuoso questo piatto.



Benché lei minimizzi raccontando, con immediatezza, che l'attività d'allevamento dei nonni di Gianfranco è iniziata oltre un secolo fa e da sempre il cappone è una presenza nell'azienda agricola in San Giacomo delle Segnate, ove 40 anni fa oltre al cappone si allevavano bovini da carne. Par di capire che dopo cent'anni d'esperienza per i coniugi Cantadori produrre un cappone straordinario sia quasi... un obbligo! Un ciclo di otto mesi, a partire dai pulcini acquistati a un giorno di vita, questi allevati in stalla fino a 4 mesi e poi lasciati liberi negli spazi aziendali aperti, ivi compreso il boschetto di piante autoctone (noci, nocciole, fichi, querce...) ricco di sottobosco e delle sue bacche, per l'ingordigia dei capponi. Di questi, a fine ciclo, alcuni sono venduti vivi ai vicini mentre in gran parte vengono macellati in azienda e poi commercializzati, specie nei ristoranti del Nord Italia, o proposti nei pranzi dell'agriturismo aziendale. Ma l'attività prima è la vendita di capponi e di mostarde, il 70% circa del valore del fatturato annuo, seguita dall'agriturismo, con circa il 30%. Un cappone nobile, forse per questo è denominato dei Gonzaga, allevato con alimenti aziendali o certificati, solo vegetali, senza OGM e solo italiani. Non si usano antibiotici e nemmeno i promotori della crescita, il cappone dei Gonzaga appartiene infatti a una razza a lento accrescimento. Questo è il pedigree del cappone ma a questo segue una cucina di tutto rispetto che ha nella cottura "in vescica di bue con canna di sambuco", come dicevamo all'inizio, il suo percorso ottimale che sfocia nel "Pranzo della tradizione". Una tradizione territoriale propria delle famiglie dell'Oltrepò mantovano nel giorno della Natività che prosegue nei successivi giorni festivi.

Un dolce "immigrato": l'anello di Monaco

"Da quando l'Anello di Monaco? Per me da quando ho cominciato a fare il pasticciere, ero un ragazzo, nel 1964, sempre in Via San Longino, proprio vicino alla Basilica di Sant'Andrea. E ancor oggi son qui". È Giovanni Comparini, Gianni per tutti, titolare della "Tur dal Sücar", un nome storico della pasticceria mantovana, nato con Alceo Spagna, in vicolo dell'Arco, sempre nel centro di Mantova, fin dal 1935. Certo l'Anello non è la sola produzione della pasticceria ma in dicembre, in prossimità delle feste natalizie, il dolce proprio mantovano, è proprio questo. Un dolce che viene da lontano per la presenza a Mantova, dal 1798, del pasticciere svizzero di lingua tedesca Adolf Putscher. La sua bottega era in piazza del Purgio, l'odierna Piazza Marconi. Ma è del 1911 l'invenzione del dolce nella ricetta e nella forma odierne che sono state esclusivamente mantovane fino a pochi anni fa. Oggi è infatti conosciuto, per le produzioni artigianali delle pasticcerie e dei laboratori mantovani, nella vicina Brescia, nel milanese e anche a Roma mentre si ha notizia di iniziative industriali che possono raggiungere molti consumatori e molto lontani ma inevitabilmente con una qualità diversa dal prodotto artigianale. Ad esempio è difficile che i processi industriali rispettino i tempi di lievitazione, lunghi, "almeno 9 ore" dice Gianni. Ne consegue certamente una qualità diversa ma qui, alla Tur dal Sücar, i tempi sono rispettati. Tanto che, da giorni, non si accettano più prenotazioni per il Natale e chi volesse godere dell'Anello di Gianni potrà farlo solo nell'anno nuovo. Infatti la capacità della pasticceria è di 50 Anelli di Monaco al giorno, proprio per i limiti di tempo imposti dalla preparazione dell'impasto, dalla sua lievitazione e dalla successiva cottura. Farina di frumento, uova, zucchero, burro, nocciole, mandorle, agrumi, lievito di birra, sale e vaniglia sono i componenti assicurati dai fornitori di sempre, ormai amici. E anche questo è un aspetto per garantirsi la qualità delle materie prime e assicurare la continuità a una delle pasticcerie storiche più note in città. Questa è condotta da Gianni con la collaborazione di 5 dipendenti. E fa piacere segnalare che fra questi c'è una giovane ragazza brasiliana, Giulia, recentemente diplomata presso l'Istituto Alberghiero "San Giovanni Bosco" di Gazoldo degli Ippoliti.

