IL GIARDINO DEI SAPORI

26/27 agosto 2017

2/3 settembre 2017

7/8/9/10 settembre 2017

**#EATMANTUA il documentario**

ideato da Giancarlo Malacarne con la regia di Gianmaria Pontiroli

La grande ricchezza della cucina mantovana è in buona parte frutto della sua terra, fertilissima perché bagnata da molti ﬁumi. La sua storia agricola è conosciuta nei secoli, dalle opere di Virgilio, alla dominazione gonzaghesca che vide la provincia mantovana fare da vero e proprio “granaio” alla Serenissima Repubblica di Venezia. Gli anni del dopoguerra hanno portato alla riscoperta del ricchissimo passato del Ducato, con la nobiltà dei Gonzaga a fare da modello per le corti europee nella cucina, nell’allestimento dei banchetti, nella selezione dei prodotti agricoli, della cacciagione e della convivialità.

Una video installazione descriverà tutto questo, attraverso una selezione di documenti di archivio e interviste, raccontando gli accadimenti che nei secoli hanno contribuito a costituire la cultura gastronomica mantovana.

#EATMANTUA documentario è composto da due parti: la prima rivolta al Passato, attraverso una ricognizione nei luoghi, alcuni inaccessibili – dal refettorio e cantine del Monastero di San Benedetto alla cucina di Palazzo D'Arco di Mantova e del palazzo Gonzaga di Volta Mantovana, fino alla sala di Amore e Psiche, alla sala dei Cavalli e alle peschiere di Palazzo Te, all’Archivio di Stato e al Museo Diocesano di Mantova – dove risultano accaduti fatti significativi riletti attraverso le testimonianze raccolte in uno dei più estesi e importanti archivi storici del mondo, l’archivio Gonzaga; il secondo tempo è invece dedicato al Presente, alla storia recente della gastronomia mantovana, ripercorso dalla voce dei protagonisti che hanno guidato la cucina, la qualità della proposta, tenendola al riparo dalle mode passeggere, quindi ambientato nelle sale dei prestigiosi ristoranti che ancora oggi accolgono e deliziano gli ospiti provenienti da tutto il mondo.

PROTAGONISTI DELLE INTERVISTE

Daniela Bellintani e Fernando Aldigheri, Locanda delle Grazie

Vera Bini, Ristorante Aquila Nigra

Alessandra Camatti, Trattoria Cento Rampini

Luigi Di Girolamo, Gran Caffè Liberty

Gian Pietro Ferri, Osteria Da Pietro

Tano Martini, Il Cigno - Trattoria dei Martini

Franco Panza, Rifugio - Osteria con ormeggio

Umberto Ravenoldi, Trattoria La Chiusa

Antonio e Nadia Santini, Ristorante Dal Pescatore

Romano e Carlo Tamani, Ristorante Ambasciata

Roberto Tonelli, Trattoria L’Ochina Bianca

Hanno inoltre offerto il loro contributo i giornalisti Renzo Dall’Ara e Luca Ghirardini, e Claudio Fraccari.

GIANCARLO MALACARNE

Storico e giornalista, è direttore della rivista d’arte e storia “Civiltà Mantovana” per la quale ha redatto numerosi saggi. Collabora con giornali, riviste e pubblicazioni di carattere storico. Nel 2004 gli è stato assegnato il I premio nazionale “Orio Vergani” dell’Accademia Italiana della Cucina per il libro “Sulla mensa del Principe”. E’ autore di numerosi saggi, romanzi storici e pubblicazioni di carattere storico-scientifico.

GIAN MARIA PONTIROLI

Inizia l'attività lavorativa nel laboratorio fotografico del padre (StudioReversal) dove impara le tecniche di sviluppo e stampa da negativo colore e bianco/nero e l'utilizzo del banco ottico. Dal 1996 al 2000 lavora come montatore per la produzione di “Turisti per Caso” di Patrizio Roversi e Maurizia Giusti. Nel 2000 per l’Editore Athesis di Verona, con la collaborazione di Monica Bottura, fonda l’emittente Tele Mantova di cui è stato responsabile tecnico fino al 2007. Nel 2008 approda a Cinevidestudio di Milano in qualità di editor e cameramen e lavora per LA7, MTV, Rai, Rai Sport e SkySport.

A partire dal 2010 ha realizzato i documentari “I Gonzaga e i Papi”, “Il Forte di Pietole” e “Storie di Straordinaria normalità” sul dramma del terremoto in Emilia e nel 2016 ha fornito il materiale fotografico per la app di Mantova Capitale Italiana della Cultura e per il portale Google Arts & Culture per conto di Google Italia.