

Sei in: HOME > TEMPO LIBERO > SHOW CON IL PANE DI 4MILA ANNI FA

Show con il pane di 4mila anni fa

Riprodotta dal bresciano Guerini dopo i ritrovamenti archeologici ciò che mangiavano i palafitticoli
di Luca Ghirardini

SHOW COOKING

PANE

Stampa

10 agosto 2015



18

Condividi

1

G+1

0

LinkedIn

0

Pinterest



VOLTA MANTOVANA. Quattromila anni dopo, riecco il pane dei nostri antenati: l'ha riproposto domenica mattina, durante lo show cooking a Palazzo Gonzaga Guerrieri di Volta Mantovana, il fornaio bresciano pluripremiato **Armando Guerini**, che ha concretizzato le richieste di **Adalberto Piccoli**, direttore del Museo archeologico dell'Alto Mantovano di Cavriana.

Tutto nasce dai ritrovamenti effettuati nei siti palafitticoli, diventati patrimonio Unesco, di Bande di Cavriana e Castellaro Lagusello. Il pane ritrovato nel 1983 è stato analizzato per individuarne le componenti. «Ci sono voluti 32 anni - ricorda Piccoli - ma ora i risultati verranno pubblicati sul catalogo della mostra sui siti preistorici».

Non solo: l'archeologo ha chiesto a Guerini di sperimentare cosa si mangiava 4mila anni fa, e il panettiere ha proceduto a impastare davanti a tutti i diversi ingredienti. Anzitutto grano monococco, un tipo di frumento che sta tornando in voga per le sue proprietà salutistiche. Ma la farina di frumento (setacciato) è solo il 40%, perché il restante 60 è orzo. Dagli studi risulta anche che di certo il

pane era stato cotto in un forno, in quanto le modificazioni degli ingredienti erano compatibili con l'esposizione a un calore indiretto. «Il risultato - ha spiegato Guerini - non è bello esteticamente, ma è buono».

Oltre al pane antico, ieri mattina a Volta, nell'incontro che ha chiuso la tappa agostana degli eventi Expo organizzati dalla Provincia, quella dedicata all'Alto Mantovano, i protagonisti assoluti sono stati i prodotti De.C.O., che in zona certamente non mancano. Il conduttore dello show cooking, il giornalista gastronomico **Paolo Massobrio**, ha chiamato in causa lo chef **Gianluca Cagioni** per spiegare, non solo a voce, ma anche con i fatti, come si preparano i capunsei, denominazione comunale voltese, anche se la sala di palazzo Gonzaga ha concordato che l'origine sarebbe nella frazione di Cereta, e la quaglia arrosto, che è invece patrimonio di Guidizzolo. A completare il pasto, il salame De.C.O. di Gozzolina - che si differenzia dal salame mantovano solo per la trafilatura più piccola - servito con bocconcini di melone macerati nel vino passito dei Colli. Infine, la Torta di San Biagio, tipica di Cavriana.

I consigli sugli abbinamenti sono stati affidati all'esperto **Enzo Corazzina**, che ha spaziato su tutta la produzione dei Colli: rosato per il salame, bianco per i capunsei, un rosso superiore per la quaglia.

In apertura, il sindaco di Volta Mantovana, **Luciano Bertaiola**, ha ricordato come il palazzo che ospitava l'evento fosse a suo tempo stato acquistato dal Comune ed ora ospita numerosi eventi nel corso dell'anno, oltre al recentissimo info point turistico con punto di ristoro e spaccio di prodotti locali, assegnato in gestione con un bando. E la riscoperta di palazzi come il Gonzaga Guerrieri è anche un po' lo spirito del tour legato all'Expo, sottolineato dal presidente della Provincia, **Alessandro Pastacci**: «Con questi incontri scopriamo questi luoghi e raccontiamo la favola plurimillenaria del cibo mantovano, con radici dai palafitticoli agli etruschi, per proseguire con i benedettini e i Gonzaga: un'operazione di comunicazione fatta per rimanere».

SHOW COOKING **PANE**

10 agosto 2015



I COMMENTI DEI LETTORI

LASCIA UN COMMENTO