



GOLENE GOLOSE I EDIZIONE

Pomponesco (Mantova)

Sabato 12 e domenica 13 settembre 2015 dall'alba a tramonto

**festa della gola e delle eccellenze della cucina mantovana del Po
mostra mercato di prodotti eno-gastronomici, tipici e dimenticati
festa del "luvadel", festa dal bev'r in vin
festa del porco, di cui niente, si butta
festa del riciclo**

**festa della letteratura gastronomica e della gastronomia letteraria
festa di Teofilo Folengo e della poesia maccheronica,
festa di Alberto Cantoni, dell'enogastronomia ebraica,
della musica klezmer e sefardita
di Bartolomeo Stefani e de "L'arte di ben cucinare"**

Per chi è alla ricerca di località e itinerari sconosciuti ai più, lontani dagli stereotipi del turismo di massa, Pomponesco - borgo di origini romane, a pochi Km da Sabbioneta e da Mantova - rappresenta una ghiotta occasione per una visita turistica e gastronomica. **Sabato 12 e domenica 13 settembre**, in uno dei borghi più belli d'Italia per le testimonianze di un passato illustre, contrassegnato dall'intervento di Giulio Cesare Gonzaga che ne fece la sua

piccola “città ideale” sul modello della Sabbioneta del cugino Vespasiano, e per le riserve naturalistiche come la Garzaia, si tiene la prima edizione di **Golene Golose**, manifestazione dedicata alla **cucina della Bassa mantovana**: una cucina capace di offrire suggestioni e accostamenti di sapori che non si trovano altrove (www.golenegolose.it). Alimenti tipicamente contadini che si uniscono a ingredienti rari ed esotici, lavorazioni complesse ed elaborate che conferiscono anche ai piatti basati sugli alimenti più usuali, un tocco di sofisticata galanteria con la permanenza del tratto caratterizzante la cucina di corte rinascimentale che mescolava a piene mani il dolce al salato e l'agro al tenue.

Golene Golose, organizzata a cura di **Vitaliano Biondi** e **Paolo Tortella** e promossa nell'ambito di **Expo** da **Regione Lombardia**, **Provincia di Mantova**, **Comune di Pomponesco**, **Viaggiare nell'Oglio Po** con il patrocinio di **Slow Food Lombardia**, e con il contributo di **Banco Emiliano Credito cooperativo** e di **Banca Monte dei Paschi di Siena** è una grande festa della gola e delle eccellenze della cucina mantovana del Po, ma soprattutto un **progetto di salvaguardia della specificità e della tipicità della gastronomia e delle tradizioni alimentari** che costituiscono un patrimonio storico e culturale inestimabile, meritevole di essere conosciuto ed apprezzato.

La Bassa mantovana, unica area della Lombardia compresa fra la sponda sinistra e quella destra del Po, è un territorio di sorprendente valore storico e artistico. L'antica civiltà rurale qui si raccoglie attorno a piccoli borghi che, difficilmente possono essere definiti di 'campagna'. Sono minuscole corti, dove un signore cadetto della potente famiglia dei Gonzaga ha dominato e governato per secoli.

Oltre che per l'intervento di Giulio Cesare Gonzaga, **Pomponesco** è ricordato per la presenza, grazie al traffico fluviale e al commercio delle granaglie tra il 1700 e 1800, di una importante comunità ebraica. Nel borgo si respira ancora una cultura diffusa che abbraccia l'intero contesto civile. Questa cultura, che nasce dal contatto sistematico e costante di modi aristocratici e tradizioni popolari e rurali, si rispecchia perfettamente nella **tradizione culinaria**.

Per questo motivo per ricordare la presenza di comunità ebraiche e di scrittori come Alberto Cantoni, testimoniata dall'esistenza di dimore e dai resti di sinagoghe, è in programma uno show cooking di **cucina ebraica**, grazie alla collaborazione con il ristorante Fuocolento di Ferrara.

La splendida piazza XXIII aprile, set di numerosi film come ad esempio **Novecento** di Bertolucci, è anche lo stupefacente scenario delle **specialità della cucina locale** proposte ai visitatori dai ristoranti, dalle osterie ed enoteche, dalle botteghe e dai forni del posto. I palati più esigenti possono apprezzare tra i numerosi menù **antipasti di lumache fritte**, primi speciali come i **famosi tortelli di zucca a forma di caramella**, emblema della cucina locale, **gli gnocchi alla “mulinera”** e la **vellutata di zucca e porri con pistacchi**. Come secondo c'è l'imbarazzo della scelta tra **luccio in salsa Gonzaga**, **costine al rosmarino con mostarda di mele mantovana**, **trippe**, **guancialini di maiale con “pulenta studia”**.

Senza tralasciare il **famoso “lüadel”** un piccolo panino dall'aroma indimenticabile, gonfio e morbido, croccante fuori ma pieno e soffice internamente, da abbinare ai salumi locali.

Infine per i più golosi non mancano dolci come il **sugo d'uva alla Zavattini** e la torta **sbrisolona**. Tutti i piatti sono innaffiati da vini di qualità, con una selezione della produzione d'eccellenza del territorio mantovano. La **degustazione di vini** è una delle numerose attrazioni della manifestazione.

Durante la **due giorni** si può scegliere se fermarsi per un vero e proprio pranzo o per cena nei ristoranti o gustare una eccellente **cucina di strada**, girovagando senza meta tra le bancarelle e gli stand gastronomici disseminati un po' ovunque lungo la piazza principale. Un



momento particolarmente atteso è la sfida gastronomica tra lo **gnocco fritto**, uno degli alimenti più conosciuti ed apprezzati della gastronomia emiliana e il **luadèl**, un tipo di pane tipico di Mantova, che si metteva nel forno per controllare la temperatura e passare poi alla vera panificazione".

Comprende inoltre la ricca dispensa di **Golene Golose** la **mostra mercato di prodotti enogastronomici tipici e spesso dimenticati**, di varietà tradizionali di frutti, ortaggi, prodotti artigianali della bassa mantovana. Tra le presenze più importanti **Slow Food Lombardia** con i produttori locali e delle province limitrofe, oltre ai presidi e a diversi prodotti dell'Arca. Inoltre sono presenti i migliori artigiani e i produttori della gastronomia suina, i consorzi e le associazioni.

Arricchiscono il programma di **Golene Golose** incontri, presentazioni di libri, spettacoli di burattini, concerti dei Miatralvia con strumenti riciclati, **itinerari di visita** a piedi alla scoperta della Pomponesco ebraica e una ciclo-turistica "La Fuggitiva" tra le capitali ebraiche come **Bozzolo, Sabbioneta, Rivarolo Mantovano e Viadana**.

Info: www.golenegolose.it

Contatti:

OFFICINA DI PROGETTAZIONE Architetto Vitaliano Biondi, tel +39 0522 922111 fax +39 0522 015154 e-mail: officinavita@gmail.com, officinageo@gmail.com

COMUNE DI POMPONESCO (MANTOVA) piazza XXIII aprile, 11 www.comune.pomponesco.mn.it
info turistiche cell. 335-5230406

COOPERATIVA SOCIALE LUNEZIA Sede Operativa Via Albereto, 2 46030 Pomponesco (MN) cell. 335-5230406 - mail: lunetia@tin.it

UFFICIO STAMPA: Patrizia Paterlini cell. 348 8080539/348 7352352 ppaterlini@alice.it