

IL CONVEGNO La sfida di Ballarini «Togliamola dal ghetto del lessso»

Il presidente onorario dell'Accademia italiana della cucina lancia la proposta ai grandi cuochi
Fava: «Valorizziamo gli elementi identitari che uniscono i territori, in questo caso Cremona e Mantova»

«La mostarda non deve essere relegata nel ghetto del lessso» ha sentenziato **Giovanni Ballarini**, presidente onorario dell'Accademia italiana della cucina, a chiusura del convegno moderato dal direttore de 'La Provincia' **Vittoriano Zanolli**, che ieri nel Palamostarda di piazza Roma ha aperto la terza edizione del Festival che celebra una delle eccellenze gastronomiche del territorio. Ballarini, già docente universitario e preside della facoltà di Chimica medica veterinaria all'Università di Parma, ha poi indicato la strada per riscoprire un prodotto che merita ben altra posizione sulle nostre tavole. «Spero che il prossimo anno i grandi cuochi suggeriscano nuovi impieghi della mostarda in cucina - ha spiegato - e ne forniscano la dimostrazione attraverso la collaborazione con le scuole alberghiere. Bisogna aprire strade nuove, sapendo che tra cinquanta innovazioni solo una entrerà nella tradizione». Il presidente onorario dell'Accademia è arrivato al suggerimento di 'reinventare' la mostarda attraverso un arduo parallelo con la liuteria e la mu-

sica. I violini nascono da una materia povera, il legno, e traggono valore dalla capacità dell'uomo di trasformarli in pezzi unici. Lì si utilizza nella musica classica, ma anche in quella moderna. Lo stesso deve accadere con la mostarda, regina nelle tavole rinascimentali, che oggi attende una nuova e moderna incoronazione. L'intervento di Ballarini è stato preceduto dalle note storiche e dagli aneddoti dell'accademica onoraria **Carla Bertinelli Spotti**, che ha ricordato come la produzione si concentri quasi esclusivamente nelle province di Cremona e Mantova e a Voghera, ma ci siano altre mostarde: quella di fichi d'India nel Catanese, quella di mosto cotto in Sicilia, quella pugliese che si ottiene facendo bollire chicchi d'uva e mele in acqua e zucchero, quella toscana ottenuta facendo bollire il mosto d'uva nera con la frutta tagliata a pezzi e quella piemontese a base d'uva in due differenti versioni. **Francesco Pucci**, responsabile commerciale della ditta produttrice della birra artigianale 'Turàs', prospetta nuovi abbinamenti, della birra appunto, con la

mostarda. 'Turàs' è in commercio in tre differenti versioni: bionda, rossa e ad alta fermentazione, con percentuali alcoliche varianti dai 5 ai 7 gradi. I consumi di birra in Italia sono in aumento ma non è ancora stata superata la soglia dei 30 litri pro capite all'anno. 'Turàs' è un prodotto d'alta qualità che esce da uno dei circa 500 birrifici artigianali che operano in Italia.

Anche **Ambrogio Saronni**, cultore della cucina e delle tradizioni locali e produttore di salumi ha stupito come Ballarini il pubblico, proponendo mostarde inedite, ottenute con i petali dei fiori e ha spiegato l'importanza dei colori, rigorosamente naturali, della mostarda.

Nel suo cenno di saluto, il presidente della Camera di commercio **Giandomenico Auricchio**, che organizza il festival in collaborazione con l'ente camerale mantovano, Regione e Unioncamere Lombardia, ha evidenziato le potenzialità offerte al mercato dal turismo enogastronomico che rappresenta una quota crescente del movimento turistico proveniente in Italia dall'estero. **Barbara**

Manfredini, assessore comunale alla Cultura, ha sottolineato l'importanza della manifestazione e dell'attività svolta dalla Strada del Gusto. «Quella della mostarda è una tradizione che abbraccia due territori e che grazie anche al dibattito sviluppato negli anni sulle sue caratteristiche ha contribuito a promuovere le province di Cremona e Mantova - ha osservato l'assessore regionale all'Agricoltura **Gianni Fava** -. Un elemento culturale che unisce e diventa fondamentale per affermarsi sui mercati internazionali, a partire da quello turistico». Lo stesso accade per altri prodotti, ha aggiunto Fava, «elementi culturali che caratterizzano la sfida tra i territori. Sabato 21 ottobre ci sarà il Festival del salame, un altro appuntamento significativo che Cremona ci ha letteralmente scippato. Anche in questo caso c'è identità. Il dibattito è sulle identità, cremonese e mantovana, ed è segno di vivacità di un territorio, che può solo avere irpercussioni positive. A chi lo ha argomentato sulle divisioni vorrei dire che ci sono invece punti in comune, come quelli che viviamo oggi, che vanno valorizzati».



A sinistra e sotto, alcune immagini del Festival che si conclude oggi. A destra, lo staff dei ragazzi dell'Einaudi, impegnati anche nelle preparazioni culinarie. (Foto Studio B12)



Manfredini
Fava,
Auricchio,
Zanoli,
Ballarini,
Bertinelli,
Saronni, Pucci

