

Muvis, “Cin cin con la dama” nell’Arcadia di Roma al tempo del Rinascimento



GROSSETO – Alle 18,30 del 15 giugno si terrà alle Terme Leopoldine di Marina di Grosseto una degustazione in stile rinascimentale, in occasione della presentazione del romanzo di Cristina Gimignani “La lettera e la dama”, edito da Biblos. Il menù sarà composto da prodotti tipici, dai formaggi citati nel romanzo insieme a salumi, vini e piatti tipici della tradizione rinascimentale.

L’iniziativa si svolgerà in due tempi. Nel primo pomeriggio, nella sala conferenze di Banca Tema, ci sarà un incontro con la stampa alle 16,30, con la presenza del direttore generale Fabio Becherini, di Cristina Gimignani, di Antonella Butelli Zoppas, di Stefano Signori, presidente del Muvis (museo del vino più grande d’Europa), di Angela Saba, responsabile nazionale pastorizia Confagricoltura, e di Alessandro Antichi. L’evento, che sarà interamente ripreso e condiviso sui social, avrà un contributo video del presidente di Estra Francesco Macrì. Modera l’incontro Giovanni Alibrandi, caporedattore di Costume e Società. Seguirà alle Terme Leopoldine un evento degustazione (rigorosamente a invito) presentato da Giancarlo Capecchi, a cui parteciperanno vari esponenti della realtà politica e imprenditoriale del territorio. “Ho voluto dare questo taglio, perché le mie pagine devono essere vive, coinvolgere il lettore nelle sue emozioni più intime –

dichiara Gimignani -. L'incontro in Banca Tema, sarà incentrato sulla presentazione tecnica del volume, mentre alle terme, ci sarà uno spazio 'Le dame x la dama', con signore in abito rinascimentale che offriranno pane e formaggio, oltre al buffet ispirato alle ricette del periodo. Gli ospiti sul palco, a loro volta esprimeranno 'lettere alla dama' con un pensiero x questa pubblicazione, che spero possa coinvolgere la città e la sua storia". Molti hanno collaborato all'evento offrendo i propri prodotti, oltre alla partecipazione di Estra e Banca Tema.

Angela Saba, responsabile nazionale pastorizia Confagricoltura, offrirà una degustazione di pane e formaggio. "Sono una pastora che tiene molto alla sua definizione – dice -. Ne 'La lettera e la dama' il pecorino in Toscana ricopre uno spazio importante, un volano x aiutare l'immedesimazione del lettore, anche se l'arte casearia del Rinascimento, era molto diversa da quella di oggi". Un assaggio di latticini è offerto anche da Fabrizio Tistarelli presidente Latte Maremma. "Il formaggio è una parte integrante della nostra tradizione enogastronomica e in Maremma, abbiamo raggiunto ottime tecniche di lavorazione – spiega -: il pecorino, dal Rinascimento entrò nella grande storia culinaria italiana e fu tra i prodotti che Caterina de Medici portò alla corte di Francia".

Silvano Mori, titolare dell'azienda omonima, offre invece una degustazione di insaccati. "I salumi, non potevano mancare su una tavola del '500 – svela -. Il tagliere, era già usatissimo nelle stazioni di posta, che in Maremma erano molto rare, in quanto territorio vasto e scarsamente popolato. Il sale, disinfettava e l'insaccato era una garanzia x la conservazione del cibo, in un'epoca in cui non c'erano i frigoriferi".

Amedeo Vasellini proprietario delle Terme Leopoldine dove si svolgerà l'evento, assicura: "abbiamo rispettato la tradizione del Rinascimento – afferma -, dalle strutture in frutta di Maurizio Ciarapica fino alla realizzazione di piatti secondo

la ricetta tradizionale, con la zuppa di lardo e ceci, che nel '500 si era arricchita dei prodotti appena arrivati dall'America, come il pomodoro e la patata. Le creme, grandi protagoniste delle tavole rinascimentali, venivano solitamente gustate come piatto di mezzo, arricchito con la granelle di mandorle".

Il vino, x la rivalutazione del territorio, sarà offerto da Il Predicatore di Enrico Corsi e da Alessandro Fiorini, titolare de La Cantina Vignaioli del Morellino di Scansano. "Il Morellino era già sul territorio sin epoca etrusca – svela -. Nel Rinascimento l'enologia non era raffinata come oggi, ma per riallacciarci ad un buon libro, si beveva declamando le letture nelle corti , anche se il vino veniva spesso annacquato, perché era molto forte'.

Gli assaggi per la rivisitazione storica saranno forniti dal Muvis, il museo del vino più grande d'Europa, rappresentato dal suo presidente Stefano Signori, che ha svolto una ricerca mirata sugli usi rinascimentali. Saranno presenti vini del Viterbese con riferimento alla Arcadia di Roma nel tempo del Rinascimento. I costumi delle dame sono a cura di Miriam Lusini titolare della sartoria artigianale, che ha creato il corteo storico di Pitigliano.