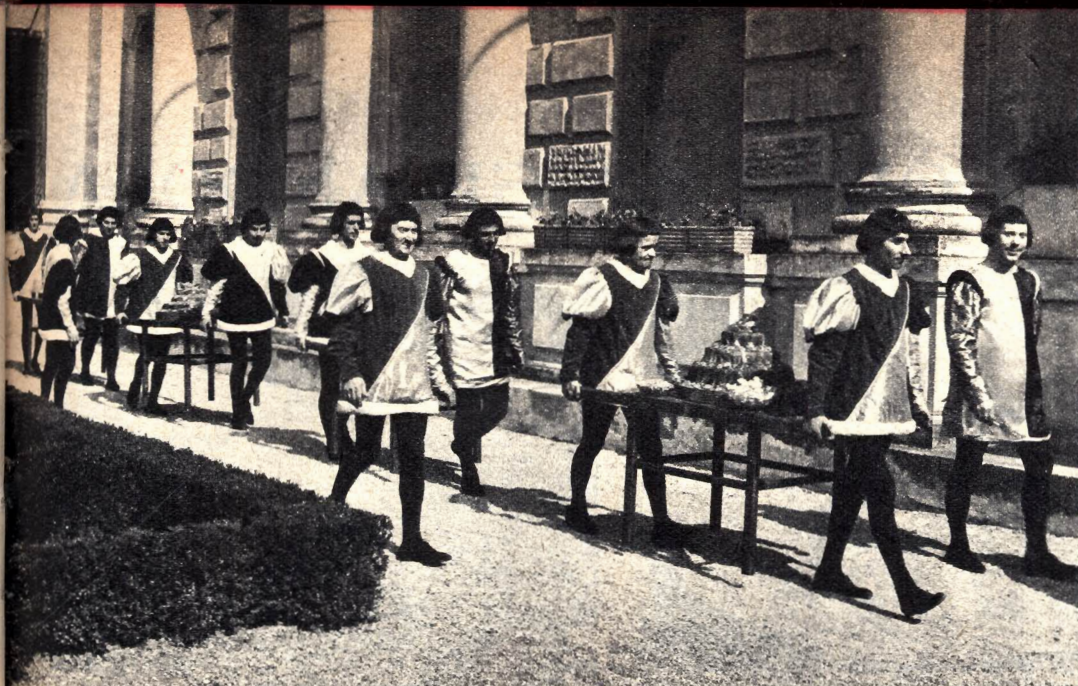




A TAVOLA COI GONZAGA





Un pantagruelico banchetto nel Palazzo del Te ha fatto rivivere a Mantova la lontana stagione della Corte rinascimentale: tutte le pietanze sono state preparate secondo le ricette della cucina cinquecentesca.



Trentacinque portate, una dopo l'altra, in una successione rapida, assillante, capace di dare il capogiro al mangiatore più agguerrito. Vini preziosi alternati con una sapienza che ha le radici nei secoli. Uno scenario incomparabile, fatto apposta per i piaceri spettacolari, in mezzo ad affreschi gremiti di figure mitologiche; un carosello di paggi, di servi, di musicanti, di giullari inguainati in costumi sgargianti, mute di cani ringhiosi, un assaggiatore di vini grave e solenne, un menestrello insinuante e sboccato. Questo è stato il pranzo-spettacolo allestito per una cinquantina di invitati nella « Sala dei Cavalli » nel palazzo del Te, a Mantova, dal Comitato milanese della Mostra del Mantegna. L'assunto era arduo: si è voluto ricreare l'atmosfera della Corte gonzaghesca. Principi ricchi, raffinati, gaudenti, i Gonzaga credevano nei piaceri della tavola. Essi condensarono a Mantova, nel modo di vivere, nell'arte e soprattutto nella cucina, quelle che erano state le fantasie e le esperienze migliori del nostro Rinascimento.

Solo Angelo Berti da Revere, un gastronomo di larga esperienza, poteva accingersi a questa impresa con una passione che gli viene da intere generazioni di cuochi: per mesi egli ha saccheggiato le cronache di quell'epoca favolosa e felice per strapparvi ricette complicate; per giorni e giorni ha lavorato per ridurre a dimensioni più semplici e certamente più appetibili i pantagruelici menù delle corti bandite. Il banchetto ha ripetuto puntualmente nelle portate, se non nel clima, un pranzo famoso offerto a Corte per le nozze del Principe di Mantova. Diseducati dagli *snack-bar* e dalle più semplici tavole calde, quasi tutti i commensali alla quindicesima portata hanno innalzato bandiera bianca.



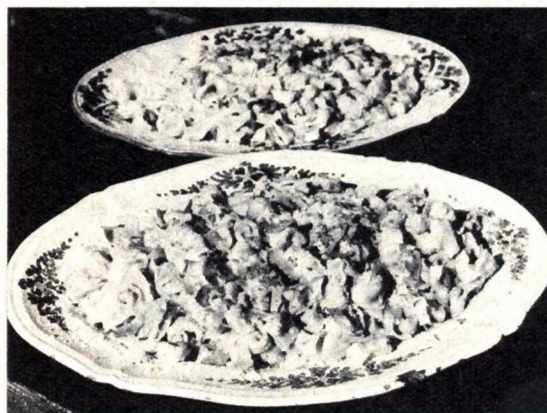
IL PIATTO DEGLI ANTIPASTI comprendeva quaranta diverse specialità che andavano dai salumi alle mandorle salate, da un luccio di lago ai polipi affogati in una salsa piccante di peperoni e di acciughe, dalle lumache ai *paté* di *fois gras*. Una nutrita schiera di servi in costume dell'epoca (foto in alto e a sinistra) si è prodigata senza sosta per tutta la durata del pranzo (sei ore circa). Con gli antipasti quattro graziosi paggetti hanno provveduto alla mescita di vini bianchi del Marchesato di Gonzaga, del Vicariato di Quisisello, di Villa Pentita e di Sianato.



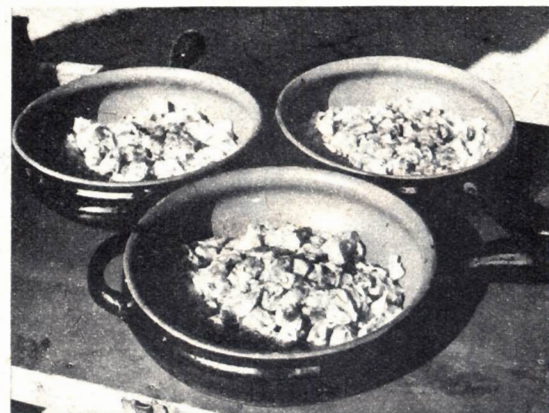
PER SEI ORE UNA GIRANDOLA



CONSUMÉ Isabella d'Este, un brodo di pollo con quadrucci di frittata paesana, e Maltagliati alla Brentatora, che è un minestrone salato e freddo.



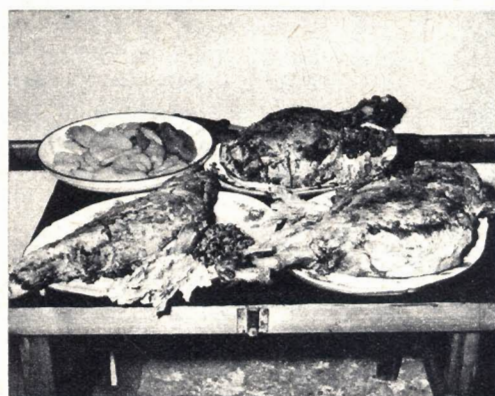
GLI AGNOLOTTI sono stati serviti in tre diverse specialità: i primi avevano il ripieno di carne, i secondi di ricotta, gli ultimi di zucca lessata.



I RAFFOLI DI LIBUSSA erano una varietà di agnolotti, serviti a Corte durante il periodo quaresimale. Hanno preso il nome dalla cuoca che li ideò.



MISTO DI CROSTACEI alla Marin Faliero: è un intingolo di aragoste e di gamberoni, succulento e forte. Fu ideato da un cuoco di Corte veneziano. Con i pesci sono stati serviti vini di Cupramontana.



CARNI ROSATE al vino e spezie: un piatto ideato alla Corte dei Canossa, che per primi introdussero nella cucina l'uso delle droghe.



LA POLENTA rappresentò un complemento notevole anche nei banchetti raffinati. Qui è impiegata con gli stracotti.



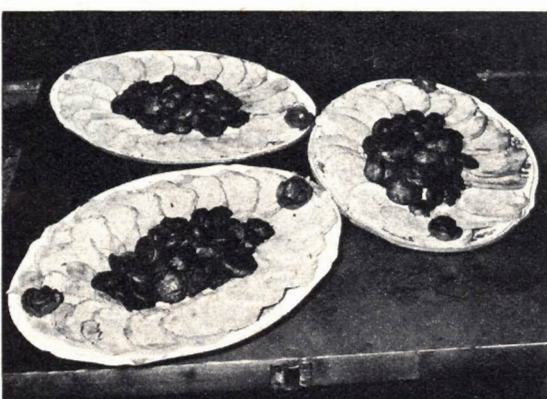
MEDAGLIONI DI POLLO alla Maddalena: una specialità della taverna di Sparafucile, la cui sorella fu amante del Duca di Mantova.



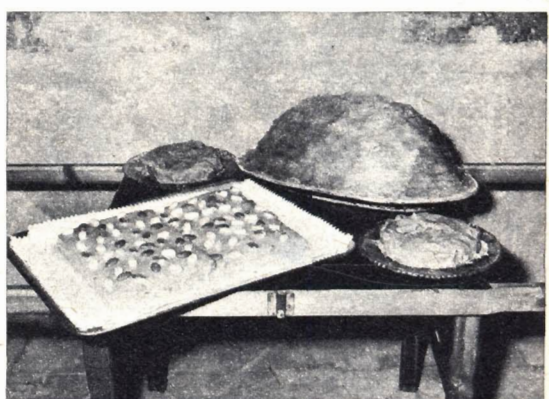
ARROSTO DI CAPRIOLO con piselli. Con le carni sono stati serviti vini rossi di Falerno, di Cuneo e delle Langhe.



SPIEDATA DI UCCELLI alla Sparafucile. Veniva preparata dopo le battute di caccia settembrine nelle paludi che circondavano la città di Mantova.



TACCHINO ARROSTO alla Polirone: veniva offerto gratuitamente dai frati ai poveri nei giorni della sagra. È guarnito con cappelle di funghi.



DOLCI: la famosa «pappa di Mantova», che è un semifreddo, una torta di miele e confetti e una piramide di bignoli sotto una cappa di zucchero filato.

DI TRENTACINQUE SUCCULENTE PORTATE



ANCHE I RISOTTI sono stati presentati in tre diverse varietà: con scaglie di maiale, con le rane e con anitra selvatica del Po mista a tartufi.



ANGUILLA ALLA SANGIORGIO: è il classico piatto da astinenza. È stato cotto ai ferri con pepe e sale e servito con una graticola dell'epoca.



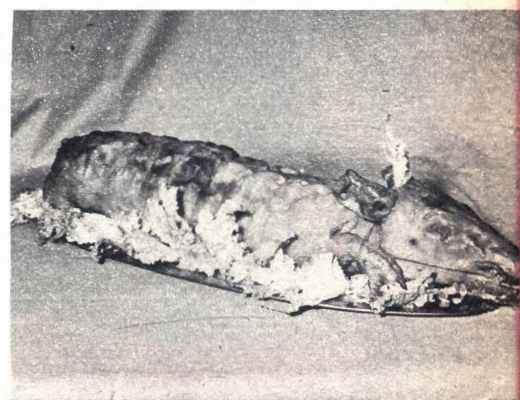
CONCHIGLIA alla Barbara di Brandeburgo, un piatto per pranzo nuziale preparato con scaglie di pesce d'acqua dolce in una salsa delicatissima.



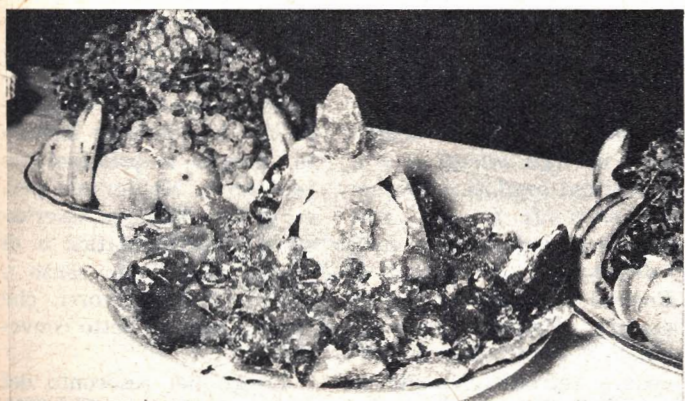
PAVONE REALE alla Mantegna: i cuochi di Corte prepararono questo piatto in onore del grande pittore per festeggiare l'ultima pennellata ad un quadro. La carne di pavone è bianchissima.



CINGHIALE alla Amuonc, una specialità offerta da Federico Gonzaga ai suoi ospiti il giorno in cui si riconciliò con la moglie Margherita Wittlebak.



ARROSTO DI MAIALE con peperoni: piatto popolare, succulento e invernale. È stato servito con vini pugliesi.



FRUTTA: ananas e uva, banane e pesche, un misto di prodotti esotici e locali. Nella foto a destra: Due servi recano il vino. Il vasellame è stato fabbricato su modelli dell'epoca.



SOMMARIO

- 18 I SENATORI A VITA di Domenico Bartoli
- 21 MESSAGGI E IDEOLOGIE di Ricciardetto
- 24 ALL'ATOMICA SI PUÒ SOPRAVVIVERE
- 28 QUEL CHE RESTA DELLA SUA FEDE
- 30 SARAGAT di Brunello Vandano
- 34 TRIONFANO LE VETTURE "MEDIE"
- 40 LA DOMENICA DEI KENNEDY
- 50 IL MONSONE di Brian Brake e Enrico Emanuelli
- 69 L'ULTIMA VAMP di Grazia Livi
- 76 UN RAGGIO RIDONA LA GIOVINEZZA
di Ulrico di Aichelburg
- 78 ATTRAVERSEREMO LA MANICA IN AUTO-
MOBILE
- 80 CLEOPATRA: ECCOVI LE PRIME IMMAGINI
- 86 UNA SANTA SBOCCIA DAL MARMO
- 90 A TAVOLA COI GONZAGA
- 97 UNA MILANO MINORE AUTENTICA E VIVA
di Filippo Sacchi
- 99 IL "DISGELO" RIABILITA ANCHE DOSTO-
EVSKIJ di Geno Pampaloni
- 103 DUE TIPI UN PO' PAZZI DIVERTONO I MI-
LANESI di Roberto De Monticelli
- 106 ANCHE PER I CANI UN RAGGIO DI SOLE
di Arturo Orvieto
- 109 HENRY MILLER PITTORE ANGELICO
di Raffaele Carrieri
- 110 LAUREATI A SEREGNO I GIOVANI PIANISTI
di Giulio Confalonieri



Una sterminata folla si raduna ogni anno in India, sulle rive dei fiumi e del mare, per celebrare la «giornata della noce di cocco». È uno dei tanti riti popolari che festeggiano la fine del monsone e delle grandi piogge. A pag. 50 vi presentiamo la prima puntata di un eccezionale documentario a colori su questo straordinario spettacolo della natura (Foto Brian Brake).

NUMERO 574 - VOLUME XLV - MILANO, 1 OTTOBRE 1961 - (C) 1961 EPOCA - ARNOLDO MONDADORI EDITORE



Redazione, Amministrazione, Pubblicità: Milano, v. Bianca di Savoia 20 - Tel. 850.614, 851.141, 851.271 (8 linee e ricerca automatica linea libera) - Indirizzo telegrafico EPOCA - Milano. Redazione romana: Roma, Via Vittorio Veneto 116 - Tel. 464.221 - 481.585 - Indirizzo telegrafico: Mondadori-Roma. Abbonamenti: Italia: Ann. L. 5.150 - Sem. L. 2.600. Estero: Ann. L. 8.800 - Sem. L. 4.500. Inviare a: Arnoldo Mondadori Editore, Via Bianca di Savoia 20, Milano (c.c. postale n. 3-34552). Gli abbonamenti si ricevono anche presso i nostri Agenti e nei negozi «Mondadori per Voi»: Bologna, v. D'Azeglio 14, tel. 23.83.69; Catania, Corso Italia 102, tel. 4.22.60; Cosenza, v. Monte Grappa 62, tel. 4.45.41; Genova, v. Carducci 5 r, tel. 5.57.62; Milano, Corso Vittorio Emanuele 34, tel. 70.58.33; Milano, v. Vitruvio 1, tel. 27.00.61; Napoli, v. Guantai Nuovi 9, tel. 31.10.80; Padova, v. Emanuele Filiberto 6, tel. 3.83.56; Pescara, v. Firenze 13, tel. 2.62.49; Pisa, v. Principe Amedeo 9 r, tel. 2.47.47; Roma, Lungotevere Prati 1, tel. 65.58.43; Roma, v. Veneto 140, tel. 46.26.31; Torino, v. Monte di Pietà 21, tel. 51.12.14; Venezia, Calle degli Stagneri - San Marco 5207, tel. 2.40.30; Venezia (Mestre), v. Carducci 68, tel. 5.06.96; Viareggio, Viale Margherita 33, tel. 27.34. Per il cambio d'indirizzo inviare Lire 40 insieme con la fascetta recante il vecchio indirizzo. Pubblicità: inserzioni in bianco e nero Lire 550 per millimetro/colonna.



anche il superfluo...

...ci abbellisce l'esistenza e le aggiunge sapore, finezza, gioia di vivere. Specie in circostanze particolari, come durante un viaggio, in cui le contrarietà, i piccoli fastidi, ne offuscano talvolta il piacere.

Sui transatlantici dell'«ITALIA» troverete un'attenzione assidua, cordiale, per assicurarvi più di quanto vi attendete.

Sui transatlantici dell'«ITALIA», per rendere il vostro viaggio perfetto, anche il superfluo...

...è necessario

'ITALIA'

NAVIGAZIONE



LEONARDO DA VINCI
CRISTOFORO COLOMBO
GIULIO CESARE - AUGUSTUS
SATURNIA - VULCANIA

NORD - SUD - CENTRO AMERICA - PACIFICO