

ARTIGIANALITA' E TRADIZIONE: L'ACCADEMIA DELLA CUCINA PREMIA IL PANIFICIO FREDDI

Un'attività vicina a compiere i 100 anni Il riconoscimento è intitolato al giornalista Massimo Alberini luca ghirardini

Era il giorno di Santa Lucia del 1923 quando Ottorino Freddi cominciò a preparare il pane. La bottega era in via Calvi, poi si spostò in piazza Cavallotti in via definitiva. Inizialmente si producevano pochi tipi di pane e qualche dolce semplice. Adesso il Panificio Freddi è punto di riferimento per mantovani, turisti e anche numerosi ristoratori per la produzione di pane, dolci e paste fresche e ripiene. «Una struttura che è rimasta artigianale - sottolinea Fabio Freddi - con 40 dipendenti e un occhio all'export, perché all'estero c'è una forte richiesta di cibo italiano di qualità». Fabio Freddi, assieme alla moglie Rosanna, è stato invitato la scorsa settimana alla conviviale della delegazione di Mantova dell'Accademia Italiana della Cucina, al ristorante Ferruccio di Rivalta sul Mincio. L'occasione: la consegna di uno dei prestigiosi riconoscimenti accademici, il Premio Massimo Alberini, che viene assegnato, a nome della Delegazione proponente, a quegli esercizi commerciali estranei all'Accademia che da lungo tempo, con qualità costante, offrono al pubblico alimenti di produzione propria, lavorati artigianalmente con ingredienti di qualità eccellente e tecniche rispettose della tradizione del territorio.

Con il delegato Omero Araldi e il simposiarca Carlo Ballarino, c'erano il vice presidente vicario del Consiglio di presidenza dell'Accademia, Gianni Fossati, e Giuseppe Masserdotti, coordinatore per l'Est Lombardia. «Alberini - spiega Fossati - è stato il primo giornalista a scrivere di enogastronomia, con estremo rigore e onestà intellettuale». Da parte di Fossati non è mancato un ricordo di Franco Marengi, per anni segretario e poi presidente nazionale dell'Accademia, che contribuì «a fare di Mantova uno dei luoghi di riferimento storico-culturale» nel campo della cucina.

Il ristorante Ferruccio, da poco aperto dalla famiglia Bertoni (Contadinostrano) dopo un'attenta ristrutturazione, ha chiamato ai fornelli lo chef Francesco Germani, che vanta esperienze da Pietro Leemann ed Enrico Bartolini. In riva al Mincio è quindi nato un ristorante che forse più di tutti in provincia si spinge a proporre un tipo di cucina altamente innovativo rispetto alle abitudini mantovane, in un ambiente di un'eleganza minimalista, in linea con la tendenza di molti nuovi locali. Una sfida interessante.

[ARTIGIANALITA' E TRADIZIONE: L'ACCADEMIA DELLA CUCINA PREMIA IL PANIFICIO FREDDI]