

# Ecco Margherita 500 anni dopo

Storia, tradizione, cultura e buona tavola. Ingredienti di una giornata ricca e interessante. L'occasione viene offerta dall'appuntamento dedicato a Margherita Paleologo, marchesa di Monferrato e sposa di Federico II Gonzaga nel 1531. Opportunità per approfondire temi legate alle prospettive turistiche collegate alla storia. Ecco così il convegno "I Gonzaga di Mantova e del Monferrato: una Corte, il suo tempo, i suoi sapori tra passato e attualità" in programma sabato 20 novembre alle ore 15 all'hotel Cristallo di Ceresè di Virgilio.

Il convegno vede per la prima volta la forte collaborazione fra il Circolo Culturale "I Marchesi del Monferrato", che ha sede ad Alessandria, e la Strada dei Vini e Sapori Mantovani, insieme per valorizzare la figura di Margherita nel V. Centenario della sua nascita, in un'ottica ampliata alla valorizzazione territoriale.

L'incontro prevede due sessioni: una d'argomento storico e una di argomento turistico.

Nell'occasione sarà infatti anche presentato l'itinerario che il Circolo "I Marchesi del Monferrato" ha studiato negli scorsi mesi coinvolgendo i "luoghi" di Margherita, nata a Pontestura (Alessandria) nel 1510 e divenuta duchessa di Mantova grazie alle nozze con Federico II Gonzaga. Da quelle nozze nacque uno dei territori storicamente più longevi nella storia moderna, il Ducato di Mantova e del Monferrato, destinato a perdurare sino alla caduta dei Gonzaga, nel 1708.

Ma il convegno sarà anche il contesto di presentazione del quadro attuale del patrimonio agricolo ed enogastronomico del Mantovano, con particolare attenzione alle



attività di promozione.

Seguirà in serata una cena rinascimentale con portate individuate da testi storici e preparate dallo chef del ristorante Cristallo, Fabio Bettagazzi. Il banchetto gonzaghesco (euro 40 con prenotazione obbligatoria entro il 16 novembre al numero 0376 448391), proporrà 15 piatti, tra cui "luzzo" in salsa, ravioli di fagiolo, quaglie ripiene all'amaretto e il "pavone vestito", ossia presentato nella sontuosità di penne e piume colorate. Di grande impatto anche la scenografia, sempre a cura di Fabio Bettagazzi, che comprenderà sculture in ghiaccio, candelabri e pièce-monté.

Alle diverse portate saranno abbinati gli ottimi vini mantovani e il Barbesino, un prodotto enologico del Monferrato richiesto dalla Corte di Margherita alla sua terra di origine e ancor oggi prodotto di nicchia e di alto livello qualitativo.