



MantomaMangia

guida per esplorare Mantova con i bambini di tutte le età



COS'È MANTOVA PLAYGROUND

Mantova Playground, progetto promosso e sostenuto dal Comune di Mantova, è nato con l'intento di trasformare la città in un campo giochi che il bambino utilizzerà per accostarsi alla complessità del mondo. Laboratori, mappe, eventi per scoprire la città da punti di vista insoliti e inaspettati o per riscoprire quello che già si conosce da una nuova prospettiva.
[sito mantovaplayground.it](http://sito.mantovaplayground.it) · mantova2016.it
[fb mantovaplayground](https://www.facebook.com/mantovaplayground)

Crediti fotografici: Museo Archeologico Nazionale di Mantova e Palazzo Te

Mantova Playground è un progetto sponsorizzato da



Alla stesura di questa guida hanno contribuito la Biblioteca Mediateca G. Baratta e il Cinema del Carbone

Illustrazioni di Noemi Vola

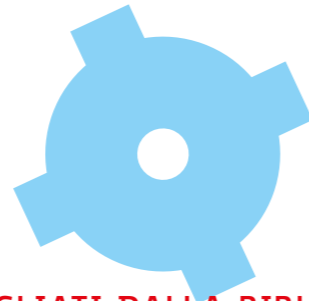
Il carattere tipografico dei testi è il Biancoenero®, di biancoenero edizioni, font ad alta leggibilità disegnata dai graphic designer Riccardo Lorusso e Umberto Mischi. biancoeneroedizioni.com



FILM CONSIGLIATI DAL CINEMA DEL CARBONE

Willy Wonka e la fabbrica di cioccolato di Mel Stuart, USA, 1971, '100 Charlie Bucket vive con la madre e i suoi quattro nonni all'ombra della fabbrica di cioccolato del grande Willy Wonka. Un mattino Wonka bandisce un concorso: ai cinque fortunati che troveranno i biglietti dorati nelle sue tavolette di cioccolato sarà loro concesso di visitare la fabbrica e a uno di loro una scorta di dolci. Anche Charlie vince il fortunato biglietto e saranno la sua sincerità e il suo buon cuore a permettergli di vincere l'intera fabbrica di cioccolato!

Azul e Asmar di Michel Ocelot, Francia, 2006, '94 Questa è la storia di due bambini e di due culture differenti, quella europea e quella araba, che si incontrano e si scontrano fino a quando tutto si ricompone perché in fin dei conti i nostri sogni sono molto più simili di quanto si creda. Il cibo, con i suoi colori e profumi, è sempre presente e, a seconda dei casi, rappresenta le due diverse culture, i momenti di festa e di incontro diventando simbolo di cura, amore e pace.



LIBRI CONSIGLIATI DALLA BIBLIOTECA MEDIATECA G. BARATTA

La Fiaba è Servita! Cibi incantati dall'Italia di Luigi Dal Cin, Franco Cosimo Panini, 2015 L'Italia è una terra di mille profumi e sapori, è ricca di tradizioni e di fiabe che raccontano la magia di cibi incantati, perché il cibo è sempre un po' magico! Avviene così che un pentolino abbandonato si trasformi in un principe affascinante o che l'acqua diventi un elisir di lunga vita o che una vecchia padella si riempia magicamente di cibo o che da un limone esca una fanciulla degna di un re... Insieme, il cibo e la fiaba, principi indispensabili di energia e di vita, raccontano le radici delle tradizioni italiane. Dieci fiabe rinarrate dall'autore Luigi Dal Cin illustrate da dieci bravissime illustratrici italiane!



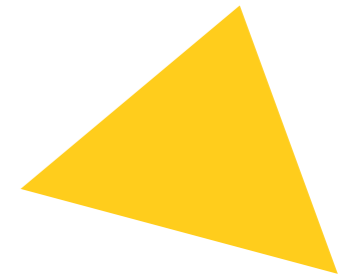
Una ricetta miracolosa di Gaëtan Dorémus, Terre di Mezzo, 2015

Qualcuno ha passato tutto il giorno al telefono, qualcuno ha pedalato, qualcuno ha avuto una giornata faticosa ed è molto stanco. Ma nessuno si è ricordato di fare la spesa, ma all'ora di cena sono tutti affamati! Andrea ha solo tre carote, il suo vicino Nicola due uova e un po' di formaggio. E gli altri abitanti del condominio non sono messi meglio. Che fare? Per preparare la cena servirebbe proprio un'idea geniale... Un libro divertente sull'importanza della fantasia e della condivisione.



MANTOMANGIA

Il cibo è festa e lavoro, è storia e cultura, è colore e bellezza, è innovazione e tradizione, è incontro e scontro, è diversità e identità, è locale e mondiale, è regola e caso, è passione e indifferenza, è ricchezza e povertà, è profumo e sapore... A partire dagli spunti che troverete in questa guida, provate a pensare a cosa significa «cibo» per voi, per la vostra famiglia, per i vostri amici e scrivetelo qui sotto: Cibo è...



CIBO O MEDICINA?

Casa della Beata Osanna Andreasi
via Frattini 9 · 0376 322297
www.casandreasi.it

Anche le piante sono importantissime per cucinare o per conservare i cibi e a volte servono anche per curare qualche disturbo. Pensate che le piante furono per lungo tempo le uniche medicine esistenti. Ovviamente bisognava fare un sacco di esperimenti prima di arrivare a preparare le medicine perfette! È anche per questo che nei conventi e nei palazzi dei grandi signori vennero creati degli orti speciali, con piante ed erbe medicamentose chiamate semplici. In quegli orti o giardini - denominate appunto dei semplici - si coltivavano anche le comuni piante aromatiche, come la salvia o il rosmarino, o da frutto come i limoni. Un altro esempio illustre di giardino dei semplici lo potete trovare a Palazzo Ducale! Perché non provate a costruire un piccolo orto dei semplici anche sul vostro balcone?

UNO SPAZIO DAVVERO MULTIFUNZIONALE!

Cucina di Palazzo d'Arco
piazza D'Arco, 4 · 0376 322242
www.museodarcomantova.it

Tutte le case, anche quelle più piccole, hanno una cucina. Ci sono cucine immense e cucine così piccole da star dentro un armadio, ci sono cucine super attrezzate e cucine che hanno solo lo stretto indispensabile. Questa è una cucina del 1800 in cui non manca proprio nulla: alcuni strumenti li riconoscerai perché non sono cambiati di molto nel corso del tempo, altri invece sono davvero strani! Ma in cucina, oltre a cucinare, si chiacchiera, ci si confida i segreti, si discute, a volte si fanno i compiti, ci si scambia consigli... E tu cosa fai quando sei in cucina? Pensa alla cosa più bella e a quella più noiosa che fai in questa stanza.

ADESSO CHE HO IL CIBO, DOVE LO METTO?

Museo Archeologico Nazionale di Mantova
piazza Castello · 0376/320003
www.museoarcheologicomantova.it
beniculturali.it

Anche nei tempi antichi, una volta che si era procacciato il cibo per sé e per la propria famiglia, era necessario trasportarlo a casa dove sarebbe stato conservato e quindi consumato. Fin dall'epoca più antica abili artigiani fabbricavano brocche per trasportare l'acqua e bicchieri dove versarla, piatti dove mangiare e casseruole per cuocere i cibi... Se guardate bene, questi artigiani non si accontentavano di fabbricare utensili che fossero solo funzionali, ma li volevano anche belli!

DIETRO LE QUINTE DEL CIBO

Museo Archeologico Nazionale · Ex Mercato dei Bozzoli
piazza Castello

Biblioteca Mediateca G. Baratta · Ex Macello
corso Garibaldi 88

Piazza Erbe e Lungo Rio

Il cibo prima di arrivare in tavola deve compiere un lungo viaggio: frutta, verdura, cereali o legumi devono essere prima seminati o piantati, coltivati e infine raccolti; gli animali o i pesci devono invece essere allevati, cacciati o pescati. Ci sono poi luoghi speciali che servono per le ultime trasformazioni. Ad esempio il latte viene trasportato nei caseifici, dove diventa burro, panna o formaggio. Gli animali sono condotti ai macelli, dove sono abbattuti per essere trasformati in bistecche, filetti, salami, prosciutti... Non ci crederete, ma la biblioteca Baratta è niente po' po' di meno che il vecchio macello di Mantova. Visto che non tutti coltivano frutta e verdura o allevano animali, tutti questi prodotti devono essere poi venduti! Ecco quindi che in ogni città ci sono i mercati. Fino a non molto tempo fa la frutta e la verdura potevano essere acquistate anche in quell'edificio che oggi ospita il Museo Archeologico. Oggi, a Mantova, i mercati più importanti sono quelli all'aperto del giovedì o del sabato mattina. Insomma, quando addenterete la prossima zucchina o fettina di cotoletta, pensate al lungo viaggio che hanno fatto per arrivare fino a voi e soprattutto alle tante persone che se ne sono prese cura.

LA FESTA DEL CIBO

Sala di Amore e Psiche · Palazzo Te
viale Te 13 · 0376 323266 · www.palazzote.it

Quando si organizza una festa, si preparano anche tante cose buone da mangiare e da condividere con gli amici. Questa usanza è antica quanto l'uomo! E da questo affresco sembra che sia una tradizione diffusa non solo tra gli uomini ma addirittura tra gli stessi dei.

Disegna qui sotto cosa preparasti per una festa davvero speciale!

MA SIAMO SICURI CHE IL CIBO SIA SOLO CIBO?

Dipinto Ultima Cena di Anonimo del XIII secolo
Chiesa di Santa Maria del Gradaro
via Gradaro, 40 · 0376 321203

Ci sono cose che, oltre ad apparire per quello che sono, assumono nuovi significati in base alla situazione. Ad esempio, pensate alle bandiere: se un extraterrestre venisse sul nostro pianeta, potrebbe pensare che sono solo pezzi di stoffa colorata. In realtà, noi sappiamo che quei panni di vari colori e dimensioni, esibiti solo in certe occasioni, sono i simboli delle diverse nazioni del mondo.

Anche con il cibo avviene così, in riferimento soprattutto alle religioni. Per la religione cristiana, ad esempio, questo antico affresco mostra come il pane e il vino dell'Ultima Cena rappresentino il corpo e il sangue di Gesù. Pure i pesci, raffigurati sul lungo tavolo, sono un simbolo cristiano: Gesù e i suoi apostoli venivano infatti ricordati come "pescatori" di uomini.

