



Venerdì 15 marzo ore 19

Il ricavato verrà devoluto al progetto:

## Il formaggio con le pere la storia di un proverbio



**Voce recitante:** Daniele Squassina  
**Ideazione e chitarra:** Maurizio Lovisetti

## 10.000 orti in Africa

Realizzare 10.000 orti buoni, puliti e giusti nelle scuole e nei villaggi africani significa garantire alle comunità cibo fresco e sano, significa sensibilizzare le nuove generazioni sull'importanza della biodiversità e anche formare una rete di leader consapevoli del valore della propria terra e della propria cultura, che potrebbero essere i futuri protagonisti del cambiamento e del futuro di questo continente. Gli orti Slow Food sono progettati, realizzati e gestiti dalle comunità africane.

La quota che serve per sostenere un orto del progetto è di 900 euro e con i ricavi della nostra cena possiamo e desideriamo adottare un orto in Africa da intitolare all'Istituto Mantegna.

“Al contadino non far sapere quanto è buono il formaggio con le pere” è un proverbio molto noto. Ma qual è il suo significato? Che cosa si vuol nascondere?

E perché proprio al contadino? E ancora: quando, come e perché esso è nato? Le risposte a questi interrogativi sono nel volume "Il formaggio con le pere. La storia in un proverbio" (Laterza, 2009), di Massimo Montanari, docente di Storia medievale e Storia dell'alimentazione presso l'Università di Bologna. Investigando fra ricettari antichi, trattati di agricoltura e di dietetica, opere letterarie e raccolte proverbiali, emergono aspetti inattesi; non solo di natura alimentare, ma anche economica, ideologica e sociale: dimostrando che la storia, come recita il titolo, si può celare anche dietro un semplice proverbio. Gli esiti della ricerca, un vero e proprio viaggio nel tempo, saranno proposti in forma scenica, accompagnando la narrazione con brani musicali e immagini antiche per ricreare l'atmosfera del mondo sul quale Montanari ha voluto, come scrive, “aprire una finestra”.

**Degustazioni a cura degli alunni del Mantegna in collaborazione con Slow Food e degli Chef:** Acquaroli, Antonelli, Martinelli, Ricca, Vielmi  
**Maître di Sala :** Stradaioli

Clicca sul link per visualizzare il menu' : <https://goo.gl/LAh5tL>

costo 25,00 - Iscrizione obbligatoria : [cena@istitutomantegna.it](mailto:cena@istitutomantegna.it)