

Maestro Martino esce dal museo

A cura dell'Associazione Blenio Bellissima

La mostra temporanea *“Maestro Martino, Principe dei cuochi”* è stata inaugurata al Museo storico etnografico Valle di Blenio di Lottigna lo scorso 18 giugno, in presenza di uno dei cuochi svizzeri più famosi al mondo: lo chef stellato Anton Mosimann.

Anton Mosimann è stato Maitre Chef des Cuisines al [Dorchester Hotel](#) di Londra per trent'anni, ricevendo due stelle nella Guida Michelin. In seguito ha creato un club di ristorazione privato chiamato Mosimann's, sempre a Londra. Ha fondato una scuola di cucina e altre imprese nel settore dell'ospitalità. Ha contato tra i suoi ospiti teste coronate, politici, presidenti e celebrità dello spettacolo di tutto il mondo. Ha cucinato per sette primi ministri inglesi, da Margaret Thatcher a David Cameron, e per quattro generazioni della Casa Reale inglese, curando anche il menù nuziale del principe William e di Catherine Middleton nel 2011. Mosimann ha messo a disposizione per la mostra temporanea su Maestro Martino anche tre preziosi ricettari del XVI sec. provenienti dalla sua collezione privata.

Il progetto Maestro Martino però non prevede unicamente la mostra temporanea, dato che un'esposizione dedicata alla storia della gastronomia italiana non poteva fermarsi solamente nei musei di Lottigna e Olivone. Parecchi ristoranti, osterie, grotti e agriturismi della Valle di Blenio, ma anche della Leventina e del Bellinzonese, hanno scelto di proporre alcune delle **16 ricette originali** proposte dall'Associazione Blenio Bellissima. Le degustazioni nei vari esercizi pubblici sono ogni volta una sorpresa.

Nell'elenco delle vivande nei banchetti rinascimentali le pietanze si elencavano così:

- Prima ricetta di credenza (antipasto freddo)
- Seconda ricetta di credenza (minestre)
- Primo servizio di cucina (pasta)
- Secondo servizio di cucina (carne)
- Terzo servizio di cucina (pesce)
- Piatto di credenza (dessert)

Nei ristoranti si può scegliere di degustare anche una sola pietanza (ricetta), unita alla carta Menu del ristorante. È possibile consultare l'elenco dei ristoranti affiliati con le loro proposte all'indirizzo maestro-martino.ch/ristoranti.

In giugno, insieme all'inaugurazione della mostra, è partita anche l'**Escape Room** di Maestro Martino, che finora ha registrato parecchi interessati che hanno deciso di cogliere la sfida nel provare a risolvere gli enigmi proposti all'interno delle antiche prigioni di Lottigna.

Domenica 21 agosto verrà riproposta la giornata gastronomica con gita accompagnata *“Nelle terre di Maestro Martino, re dei cuochi a Roma”*. Si partirà dalla chiesa di San Pietro a Motto per arrivare all'oratorio di San Martino Viduale, dove Martino gestiva l'ospizio (1442), percorrendo un tratto della [via Francisca del Lucomagno](#). In seguito si arriverà a Grumo per pranzare in un rustico privato con altre ricette originali del XV secolo. Al pomeriggio sarà proposta una visita alla mostra temporanea presente al museo di Lottigna. Info e iscrizioni su maestro-martino.ch/gita

Venerdì 9 settembre avrà luogo la conferenza di Federica Fanizza, dal titolo "*Maestro Martino dalla Valle del Blenio, cuciniere per papi e nobili*". Laureata in filosofia all'Università di Bologna, è stata curatrice degli archivi comunali di Riva del Garda, dove è custodito il Manoscritto di Maestro Martino. La conferenza si terrà al Palazzo dei Landfogti di Lottigna, dove è esposta la copia del Manoscritto di Maestro Martino. È gradita la prenotazione a bleniobellissima@gmail.com.

In ottobre e novembre avranno luogo altri eventi legati al progetto Maestro Martino, di cui riferiremo prossimamente.

FOTO: I coniugi Kathrine e Anton Mosimann al grotto Milani di Ludiano mentre degustano la polpetta di Maestro Martino.