

#EATMANTUA IL DOCUMENTARIO

Dal 26 agosto al 10 settembre 2017, nelle Fruttiere di Palazzo Te, sarà ospitata la proiezione del documentario che racconta la storia dell'enogastronomia mantovana con un approfondimento culturale sui grandi interpreti della cucina, da quella del passato a quella contemporanea, svelando i processi creativi e la loro evoluzione, entrando nelle cucine dove oggi si progettano e realizzano i piatti. La grande ricchezza della cucina è in buona parte frutto della terra mantovana, fertilissima perché bagnata da molti fiumi. La sua storia agricola è conosciuta nei secoli, dalle opere di Virgilio, alla dominazione gonzaghesca che vide la provincia mantovana fare da vero e proprio "granaio" alla Serenissima Repubblica di Venezia. Gli anni del dopoguerra hanno portato alla riscoperta del ricchissimo passato del Ducato, con la nobiltà dei Gonzaga a fare da modello per le corti europee nella cucina, nell'allestimento dei banchetti, nella selezione dei prodotti agricoli, della cacciagione e della convivialità. Un documentario descriverà tutto questo, attraverso una selezione di carte di archivio e molte interviste, raccontando gli accadimenti che nei secoli hanno contribuito a costituire la cultura gastronomica mantovana.

#EATMANTUA INCONTRA: UN PRODOTTO AL MESE

Il biglietto d'accesso sarà valido come buono per un assaggio gratuito a base del prodotto del mese Eat(s)t Lombardy in tutti i ristoranti della città che aderiranno all'iniziativa sino al 31 dicembre 2017. Il progetto "Un prodotto al mese" presenta un vero e proprio calendario di prodotti, suddivisi in base alla loro stagionalità e alle tradizioni culinarie mantovane, condiviso da circa trenta ristoratori mantovani che ogni mese rielaboreranno un piatto già presente nel loro menù o ne ideeranno uno appositamente, per valorizzare uno o più prodotti individuati per quel mese.

Di seguito l'elenco dei ristoranti aderenti:

Agriturismo Eliodoro
Str. Colonne 22, Roverbella (MN)
T +39 331 4496703

Antica Osteria Fragoletta
Piazza Arche 5/a, Mantova
T +39 0376 323300

Carlo Govi Ristorante
Viale Gorizia 13/b, Mantova
T +39 0376 355133

Antica Trattoria Cento Rampini
Piazza Erbe 11, Mantova
T +39 0376 366349

Antica Locanda Corte Bertoldo
Via Cisa 116, Virgilio (MN)
T +39 0376 448003

Cose Buone
Piazza Mazzini 13, Pegognaga (MN)
T +39 0376 525270

Finis Terrae Ristorante
Corte dei Sogliari 3, Mantova
T +39 0376 367058

Il Tartufo
Via Guido Rossa 13, Revere (MN)
T +39 0376 367058

Il Trovatore
Piazza Sordello 49, Mantova
T +39 331 4547884

Lo Scalo Grasso Osteria contemporanea
Via Trieste 55, Mantova
T +39 349 3747958

Naviglio 1974
Via Maglio 78, Maglio di Goito (MN)
T +39 0376 604558

Osteria da Bice la gallina felice
Via Carbonati 4, Mantova
T +39 0376 288368

Osteria Da Diego
Via Garibaldi 106, Canneto Sull'Oglio (MN)
T +39 331 1810754

Osteria Da Pietro
Via Chiassi 19, Castiglione delle Stiviere (MN)
T +39 0376 673718

Osteria Numero 2
Via Ghisio 2A, Bigarello (MN)
T +39 0376 45088

Ristorante Ambasciata
Piazzetta Ambasciatori del Gusto 1, Quistello (MN)
T +39 0376 618255

Ristorante Cavour
Via Cavour 25, Suzzara (MN)
T +39 0376 531298

Ristorante Pizzeria Da Guido
Via Camillina 26, Viadana (MN)
T +39 0375 86170

Trattoria Beverara
Strada Beverara 110, Acquanegra Sul Chiese (MN)
T +39 0376 727331

Trattoria Da Claudio 1999
Via della Francesca 45, Grazie di Curtatone (MN)
T +39 0376 349010

Trattoria La Stella
Via della Libertà 129, Soave di Porto Mantovano (MN)
T +39 0376 300635

Trattoria Stazione
Viale Della Rimembranze 56, Castel D'Ario (MN)
T +39 0376 660217

EAT MANTUA

IL GIARDINO DEI SAPORI

Biglietto intero: 5 Euro
Biglietto gratuito: bambini fino a 11 anni, accompagnatori disabili

Info e aggiornamenti:

mantova2017.it     

PROMOTORI



CENTRO INTERNAZIONALE D'ARTE E DI CULTURA DI PALAZZO TE

MUSEO CIVICO DI PALAZZO TE



ACQUA PANNA S.PELLEGRINO

FRANCIACORTA

SOSTENITORI



Camera di Commercio Mantova



FONDAZIONE BANCA AGRICOLA MANTOVANA

MAIN SPONSOR



MONTE DEI PASCHI DI SIENA BANCA DAL 1472



SPONSOR

SPONSOR TECNICI



EAT MANTUA

IL GIARDINO DEI SAPORI

26/27 AGOSTO 2017
2/3 SETTEMBRE 2017
7/8/9/10 SETTEMBRE 2017



PALAZZO TE

mantova2017.it



MANTOVA CITTÀ D'ARTE E DI CULTURA

Palazzo Te a Mantova ospita un convivio contemporaneo in cui il cibo e i gesti della sua preparazione sono al centro di un calendario di eventi enogastronomici, espositivi e di intrattenimento musicale.

Durante i weekend, nel giardino dell'Esedra, i *Jeunes Restaurateurs* interpretano i piatti e i prodotti mantovani ideando un'originale proposta di **Garden Food** che viene presentata al pubblico con altre portate di cucina e di pasticceria della tradizione mantovana servite con i vini tipici del territorio.

Le serate sono accompagnate da eventi con ospiti internazionali del mondo della **musica contemporanea** e momenti performativi legati a innovativi **cocktail show**.

Inoltre per il pubblico una **video installazione** allestita nello spazio delle Fruttiere che racconta la storia dell'enogastronomia della città dei Gonzaga, con approfondimenti sui suoi grandi protagonisti di ieri e di oggi.

SABATO 26 AGOSTO DALLE ORE 19.30

 **CLUB DES BELUGAS** in concerto
Dalla Germania una combinazione di lounge europea ad alta predisposizione nu jazz, con componenti propri della brazilian beats, dello swing, del black soul americano degli anni Cinquanta, Sessanta e Settanta.

 **GARDEN FOOD CHEF RAMÓN DIOS BARBERÍA**
Ristorante El Mesón De Fuencarral, Madrid, Spagna

 **GARDEN FOOD MANTOVANO** a cura di **Accademia Gonzaghesca degli Scalchi**
Sarà proposto un piatto della tradizione gastronomica

mantovana accompagnato da una selezione di prodotti per una degustazione fresca e originale targata Mantova.

 **MATTEO MELARA bartender**
Tra i primi 10 barman flair in tutto il mondo, Matteo Melara, proporrà una selezione di cocktail da non perdere.

 **#EATMANTUA il documentario**
Le Fruttiere ospiteranno la proiezione del documentario che racconta la storia dell'enogastronomia mantovana con un approfondimento culturale sui grandi interpreti della cucina del passato e del presente.

DOMENICA 27 AGOSTO DALLE ORE 19.30

 **FLOATING HEAD LOVERS**
Suoni e sapori, profumi e immagini: un dialogo e una fusione tra i sensi. Improvvisazione tra musica e suggestioni visive. Viaggio nella sensualità dei gusti, nei riverberi della musica e delle forme visive che diventano eros. Andrea Lovo, *elettronica e percussioni*
Massimiliano Sorrentini, *elettronica e percussioni*
Latteria Fotografica, *visual*

 **GARDEN FOOD EUROPEO**
Sarà disponibile lo speciale piatto creato dallo chef Ramón Dios Barbería.

 **GARDEN FOOD MANTOVANO** a cura di **Accademia Gonzaghesca degli Scalchi**
Sarà proposto un piatto della tradizione gastronomica mantovana accompagnato da una selezione di prodotti per una degustazione fresca e originale targata Mantova.

 **#EATMANTUA il documentario**
Le Fruttiere ospiteranno la proiezione del documentario che racconta la storia dell'enogastronomia mantovana con un approfondimento culturale sui grandi interpreti della cucina del passato e del presente.

SABATO 2 SETTEMBRE DALLE ORE 19.30

 **TAPE FIVE** in concerto
Un progetto musicale internazionale che miscela diversi stili musicali: Swing, Bossa Nova, Latin, Nu Jazz grooves.

 **GARDEN FOOD CHEF HUBERT WALLNER**
Ristorante See Restaurant Saag, Techelsberg am Wörthersee, Austria

 **GARDEN FOOD MANTOVANO** a cura di **Accademia Gonzaghesca degli Scalchi**
Sarà proposto un piatto della tradizione gastronomica

mantovana accompagnato da una selezione di prodotti per una degustazione fresca e originale targata Mantova.

 **MATTEO MELARA bartender**
Tra i primi 10 barman flair in tutto il mondo, Matteo Melara, proporrà una selezione di cocktail da non perdere.

 **#EATMANTUA il documentario**
Le Fruttiere ospitano la proiezione del film che racconta la storia dell'enogastronomia mantovana con un approfondimento culturale sui grandi interpreti della cucina del passato e del presente.

DOMENICA 3 SETTEMBRE DALLE ORE 19.30

 **MUSICA DA CUCINA**
I suoni della cucina accompagnati da chitarra, clarinetto e fisarmonica. Nato come esperimento casalingo, il progetto è via via cresciuto girando l'Europa e l'Australia, con centinaia di concerti e la pubblicazione di due album.

 **GARDEN FOOD EUROPEO**
Sarà disponibile lo speciale piatto creato dallo chef Hubert Wallner.

 **GARDEN FOOD MANTOVANO** a cura di **Accademia Gonzaghesca degli Scalchi**
Sarà proposto un piatto della tradizione gastronomica

mantovana accompagnato da una selezione di prodotti per una degustazione fresca e originale targata Mantova.

 **#EATMANTUA il documentario**
Le Fruttiere ospiteranno la proiezione del documentario che racconta la storia dell'enogastronomia mantovana con un approfondimento culturale sui grandi interpreti della cucina del passato e del presente.

GIOVEDÌ 7 SETTEMBRE DALLE ORE 19.30

 **GARDEN FOOD MANTOVANO** a cura di **Accademia Gonzaghesca degli Scalchi**
Sarà proposto un piatto della tradizione gastronomica mantovana accompagnato da una selezione di prodotti per una degustazione fresca e originale targata Mantova.

 **#EATMANTUA il documentario**
Le Fruttiere ospiteranno la proiezione del documentario che racconta la storia dell'enogastronomia mantovana con un approfondimento culturale sui grandi interpreti della cucina del passato e del presente.

 **LA PAROLA CHE CANTA Poesia e musica a Palazzo Te**
Festivalletteratura insieme a Centro Internazionale d'Arte e di Cultura di Palazzo Te e Museo Civico di Palazzo Te. Con il sostegno di Regione Lombardia.

VENERDÌ 8 SETTEMBRE DALLE ORE 19.30

 **GARDEN FOOD MANTOVANO** a cura di **Accademia Gonzaghesca degli Scalchi**
Sarà proposto un piatto della tradizione gastronomica mantovana accompagnato da una selezione di prodotti per una degustazione fresca e originale targata Mantova.

 **#EATMANTUA il documentario**
Le Fruttiere ospiteranno la proiezione del documentario che racconta la storia dell'enogastronomia mantovana con un approfondimento culturale sui grandi interpreti della cucina del passato e del presente.

 **LA PAROLA CHE CANTA Poesia e musica a Palazzo Te**
Festivalletteratura insieme a Centro Internazionale d'Arte e di Cultura di Palazzo Te e Museo Civico di Palazzo Te. Con il sostegno di Regione Lombardia.

SABATO 9 SETTEMBRE DALLE ORE 19.30

 **GARDEN FOOD CHEF RAYMOND CORNELISSENS**
Ristorante Le Vauban, Antibes, Francia

 **GARDEN FOOD MANTOVANO** a cura di **Accademia Gonzaghesca degli Scalchi**
Sarà proposto un piatto della tradizione gastronomica mantovana accompagnato da una selezione di prodotti per una degustazione fresca e originale targata Mantova.

 **#EATMANTUA il documentario**
Le Fruttiere ospiteranno la proiezione del documentario che racconta la storia dell'enogastronomia mantovana

con un approfondimento culturale sui grandi interpreti della cucina del passato e del presente.

 **LA PAROLA CHE CANTA Poesia e musica a Palazzo Te**
Festivalletteratura insieme a Centro Internazionale d'Arte e di Cultura di Palazzo Te e Museo Civico di Palazzo Te. Con il sostegno di Regione Lombardia.

DOMENICA 10 SETTEMBRE DALLE ORE 19.30

 **FOOD ENSEMBLE: COOKING&SAMPLING**
Un progetto che fonde l'arte della tavola con la musica elettronica, suoni profumi e sapori si intrecciano a creare un'atmosfera unica. Piatti che vengono realizzati davanti agli occhi dello spettatore come in un cooking show. Musica che viene eseguita dal vivo come in un concerto live. Ogni brano è composto partendo dai suoni e dai rumori prodotti dalla realizzazione dei piatti che accompagna.

 **GARDEN FOOD EUROPEO**
Sarà disponibile lo speciale piatto creato dallo chef Raymond Cornelissens.

 **GARDEN FOOD MANTOVANO** a cura di **Accademia Gonzaghesca degli Scalchi**
Sarà proposto un piatto della tradizione gastronomica mantovana accompagnato da una selezione di prodotti per una degustazione fresca e originale targata Mantova. non perdere.

 **#EATMANTUA il documentario**
Le Fruttiere ospiteranno la proiezione del documentario che racconta la storia dell'enogastronomia mantovana con un approfondimento culturale sui grandi interpreti della cucina del passato e del presente.