



19 GIUGNO 2017 17:05

A Mantova rivive la convivialità dei Gonzaga

#EATMANTUA: dal 23 giugno a Palazzo Tè il cibo e i gesti della sua preparazione sono protagonisti di antichi rituali sociali

Lo scopo è diffondere una cultura costruita sui valori di qualità e unicità propri delle **tradizioni culinarie locali**; la cornice è il prestigioso senario di **Palazzo Tè, a Mantova**: il progetto **#EATMANTUA**, che prende il via **venerdì 23 giugno** e si protrae fino a settembre, fa rivivere l'atmosfera di convivialità che attirò alla corte rinascimentale dei Gonzaga artisti e intellettuali da tutta Europa, e si propone come un convivio contemporaneo in cui il cibo e i gesti della sua preparazione sono al centro di un vero rituale sociale.



L'iniziativa, promossa e organizzata a Palazzo Te dal **Comune di Mantova**, dal **Centro Internazionale d'Arte e di Cultura di Palazzo Te** e dal **Museo Civico di Palazzo Te**, è parte integrante del cartellone di eventi speciali dedicati a **Ea(s)t Lombardy, European Region of Gastronomy**. Il prestigioso riconoscimento internazionale è all'origine di un programma di valorizzazione del ricco patrimonio fatto di materie prime eccellenti e ristorazione di qualità della Lombardia Orientale costituita dalle terre comprese fra Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova. Il progetto **#EATMANTUA** si propone di far conoscere e trasformare in patrimonio collettivo la tradizione storica di rapporto con la terra e con la natura, la capacità di produrre materie prime di grande qualità, le numerose storie individuali e sociali che oggi compongono il primato di Mantova e del suo territorio nel campo enogastronomico,.



247.libero.it

19 giugno 2017
pag. 2



Tra i numerosi **eventi in calendario** spiccano la **tavola rotonda** con esperti di profilo internazionale e la riedizione di un volume di grande importanza storico-culturale in programma a giugno insieme al *Festival della pasticceria tradizionale mantovana*; ci sono poi le serate di fine estate con cene-evento, arte, musica e cuochi europei che propongono garden food nei giardini di Palazzo Te.

La manifestazione si apre **venerdì 23 giugno alle ore 18** nel Cortile d'Onore di Palazzo Te. con l'evento "**Cucina mantovana di principi e di popolo**" Giancarlo Malacarne, uno dei massimi esperti della storia rinascimentale mantovana, illustra al pubblico la riedizione (Skira) del volume *Cucina Mantovana di Principi e di Popolo*, scritto nel 1962 da Gino Brunetti, pseudonimo di don Costante Berselli, prete intellettuale scampato a Dachau, che ha ispirato il titolo della rassegna. Alla presentazione intervengono **Stefano Baia Curioni**, Presidente Centro Internazionale d'Arte e di Cultura di Palazzo Te, **Stefano Benetti**, Direttore Musei Civici e **Mattia Palazzi**, Sindaco di Mantova. A seguire, **alle 19, il talk "La cucina mantovana e l'Europa"**: sotto la guida del gastronomo **Davide Paolini**, importanti cuochi ed esperti del settore mottono a confronto le tradizioni culinarie mantovane con la cucina contemporanea. Lo storico **Giancarlo Malacarne** guida il pubblico in un viaggio alla scoperta dell'evoluzione della cucina mantovana nel tempo, mentre **Massimo Montanari**, storico dell'alimentazione, giornalista, docente universitario e saggista, ci parla del rapporto tra cibo, economia, cultura e identità. Lo chef stellato **Gualtiero Marchesi** guida invece i partecipanti in un colto e saporito excursus sulla cucina italiana del'900. **Antonio Santini** del ristorante *Dal Pescatore* traccia un quadro sulla cucina mantovana contemporanea dal punto di vista di chi in una cucina sta tutti i giorni, mentre **Roberta Garibaldi**, direttore scientifico di East Lombardy, analizza le possibilità future delle cucine locali nel contesto europeo. Infine **Luca Marchini**, presidente italiano di JRE Jeunes Restaurateurs, l'associazione che riunisce i migliori e più giovani rappresentanti dell'alta gastronomia europea, spiega il rapporto tra i giovani e la cucina italiana. Conclude la serata un prelibato **banchetto** ispirato a piatti e ricette illustrate in "*Cucina Mantovana di Principi e di Popolo*" a cura dell'Accademia Gonzaghesca degli Scalchi con una ricca proposta del Consorzio Vini Mantovani. L'ingresso di tutti gli eventi della giornata è libero e aperto a tutti.

Sabato 24 giugno si svolge il **Festival della Pasticceria tradizionale mantovana**; a partire dalle **ore 10** alle Fruttiere di Palazzo Te le pasticcerie di Mantova allestiscono un **ricco buffet di dessert e dolci tipici aperto gratuitamente** al pubblico. Ciascuna pasticceria è invitata a realizzare tre dolci della tradizione mantovana con ricette selezionate da Gian Carlo Malacarne e un "dolce dimenticato". Si possono così assaggiare nuovamente dolci ottocenteschi e dei primi anni del Novecento ormai spariti dalle tavole, come il Talismano della Felicità, crocchetta frita di crema, o una fetta di Bocca di Dama, una torta a base di mandorle, o ancora la Torta alla Gabinet fatta con savoiardi, amaretti e uva spagna.



247.libero.it

19 giugno 2017
pag. 3



Alle 11 nella Sala Polivalente è in programma la tavola rotonda *L'Originalità della pasticceria mantovana nella storia della pasticceria italiana*, moderata da **Davide Paolini** con: **Iginio Massari**, Maestro e fondatore dell'accademia dei Maestri Pasticceri Italiani; **Gaetano Martini** del ristorante Il Cigno; **Carlo Dal Ceré** della pasticceria La Deliziosa e **Giancarlo Malacarne**.

Dal 26 agosto al 10 settembre si svolge la seconda tappa di #EATMANTUA con “**Il giardino dei sapori**”. Il cibo di strada entra nel giardino dell'Esedra per dare vita a originali degustazioni di Garden Food. Grazie ai JRE Jeunes Restaurateurs, ogni weekend un giovane cuoco interpreterà piatti e prodotti tipici mantovani realizzando originali cene a tema di qualità. Il tutto sarà accompagnato da eventi musicali e innovativi cocktail show.

L'iniziativa, nell'ambito di East Lombardy, è promossa e organizzata dal Comune di Mantova, dal Centro Internazionale d'Arte e di Cultura di Palazzo Te e dal Museo Civico di Palazzo Te, con il sostegno della Camera di Commercio, Industria e Agricoltura di Mantova e della Fondazione Cariverona, con il supporto dello sponsor Mantova Outlet Village.

Per ulteriori informazioni: www.mantova2017.it