



TRADIZIONE E INNOVAZIONE

#EatMantua al Te: la cultura del cibo tra storia e sapori

Il via il 23 giugno: ospiti anche chef stellati. Nel programma il Festival della pasticceria di Gilberto Scuderi

TRADIZIONI CULTURA CIBO GASTRONOMIA EVENTI CHEF FOOD
#EATMANTUA



La presentazione della manifestazione a Palazzo Te

MANTOVA. Il cibo è cultura. Mercoledì 30 a mezzogiorno, l'ora canonica che conduce a tavola, il presidente del Centro internazionale d'arte e di cultura di palazzo Te, **Stefano Baia Curioni**, ha introdotto l'argomento citando Il crudo e il cotto, libro con cui il grande antropologo Claude Lévi-Strauss nel 1964 guardò al cibo e alla cucina come valori culturali e rituali. Significa che la tradizione culinaria «spiega la civiltà».



247.libero.it

30 maggio 2017
pag. 2



Una civiltà che a Mantova viene da lontano e nello stesso tempo è vicinissima: nella camera di Amore e Psiche, a palazzo Te, dove nel 1530 sedé a tavola l'imperatore Carlo V, ospite del marchese Federico Gonzaga, elevato a duca subito dopo pranzo. Camera dove ieri è stato illustrato il programma di #EatMantua, manifestazione che si aprirà il 23 giugno (vedi riquadro nella pagina) per chiudersi il 10 settembre in sincronia con l'ultimo giorno del Festivalletteratura. Camera, splendida, che è il «manifesto del banchetto rinascimentale», ha detto **Stefano Benetti**, direttore dei musei civici. Nel 1530 gli ambasciatori prendevano i pasti nell'attigua sala dei Cavalli. Cucina e tavola imbandita sono stati «strumento di potere, di diplomazia, che ha consentito a Mantova di essere conosciuta in Europa», ha detto il sindaco **Palazzi**.

Sinonimo di «apertura» della città. E il fatto che ora il Te si apra alla cucina di principi e di popolo, vuol dire che «stiamo facendo un lavoro sulla nostra identità», ha ribadito il sindaco, annunciando la presentazione, tra poche settimane, di una nuova «illuminazione artistica del palazzo Te», dovuta a grandi esperti e designer. #EatMantua è parte integrante del cartellone di eventi dedicati a Ea(s)t Lombardy, European Region of Gastronomy, riconoscimento internazionale delle eccellenze sulla tavola della Lombardia orientale. Prima di Palazzi, il gastronomo **Davide Paolini** si è soffermato sulla cucina mantovana, importantissima per la pasticceria. Il 24 giugno, dalle 10 alle Fruttiere del Te, #EatMantua darà spazio alla dolcezza con il Festival della pasticceria tradizionale mantovana - apertura al pubblico gratuita - con dessert e dolci tipici. Lo storico **Giancarlo Malacarne** ha parlato dei «capisaldi di una grande stagione del dolce» protratta fino all'800 e al '900 e giunta fino a noi. Grandi pasticceri svizzeri e austriaci, qualche influenza francese.

E molti sono i dolci «dimenticati» da fare rivivere: abili maestri pasticceri (molte le pasticcerie mantovane all'opera) ci faranno nuovamente assaggiare il Talismano della Felicità, la Bocca di Dama, la Torta alla Gabinet. Sempre il 24 giugno, alle 11, nella sala Polivalente si aprirà la tavola rotonda L'originalità della pasticceria mantovana nella storia della pasticceria italiana: insieme a Malacarne disquisiranno della materia Iginio Massari, fondatore dell'Accademia dei Maestri pasticceri italiani, **Gaetano Martini** del ristorante Il Cigno, **Carlo Dal Ceré** della pasticceria La Deliziosa, con Paolini moderatore. La seconda parte di #EatMantua si svolgerà dal 26 agosto al 10 settembre con Il Giardino dei Sapori.

Il cibo di strada entrerà nel giardino dell'Esedra. **Martino Crespi**, general manager organizzatore di eventi, ha annunciato tre weekend durante i quali - grazie a Jre Jeunes Restaurateurs, l'associazione che riunisce i migliori giovani rappresentanti dell'alta gastronomia europea - tre giovani chef europei (Austria, Francia e Spagna) interpreteranno piatti e prodotti tipici mantovani. Già il 23 giugno, in apertura di #EatMantua, Luca Marchini, presidente italiano Jre, spiegherà intorno all'ora di cena il rapporto tra i giovani e la cucina italiana. Quando nasce la cucina mantovana? Certamente bisogna tornare al banchetto imperiale del 1530 e al libro del cuoco Stefani del 1662. Ma anche il 1961 è importante. Mentre a palazzo Ducale c'era la grande mostra di Mantegna, a palazzo Te il cuoco **Angelo Berti** metteva in tavola una nuova tradizione gastronomica mantovana. «La tradizione è in costante movimento. In 500 anni il gusto è cambiato. Bisogna leggere il passato in chiave di presente e proiettarlo nel futuro», ha affermato Malacarne.