

L'Altra Mantova

libera informazione

#EatMantua, da giugno a settembre a Palazzo Te lo spettacolo dell'arte culinaria mantovana tra storia e futuro

EAT
MANTUA

23 GIUGNO /
10 SETTEMBRE
2017



MANTOVA, 30mag.

Il progetto #EATMANTUA a Palazzo Te nasce per far rivivere l'atmosfera di **convivialità** che attirò alla corte **rinascimentale** dei Gonzaga artisti e intellettuali da tutta **Europa**.

Con una serie di appuntamenti programmati **tra il 23 giugno e il 10 settembre**, Palazzo Te ospiterà eventi dedicati alla riscoperta e alla valorizzazione della **tradizione** culinaria mantovana e alla sua declinazione in chiave **contemporanea**.

Storia e futuro, dunque per un'arte che è celebrata divinamente anche negli affreschi giulieschi della Sala di **Amore e Psiche** dove questa mattina si è tenuta la presentazione dell'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**, e che è parte integrante del cartellone di eventi speciali dedicati a **Eas(s)t Lombardy**, European Region of Gastronomy.

Alla presentazione sono intervenuti **Stefano Baia Curioni** e **Stefano Benetti**, **Davide Paolini**, il sindaco **Mattia Palazzi**, **Giancarlo Malacarne** e **Martino Crespi**.

#EATMANTUA si aprirà con **CUCINA MANTOVANA DI PRINCIPI E DI POPOLO** venerdì **23 giugno** alle ore 18 nel Cortile d'Onore di **Palazzo Te**. Uno dei massimi esperti della storia rinascimentale mantovana, **Giancarlo Malacarne**, illustrerà al pubblico la riedizione (Skira) del volume *Cucina Mantovana di Principi e di Popolo*, scritto nel 1963 da Gino Brunetti, pseudonimo di don **Costante Berselli**.

Alla **presentazione** interverranno 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.





Seguirà, alle 19, il talk **La cucina mantovana e l'Europa**: sotto la guida del gastronomo **Davide Paolini**, importanti cuochi ed esperti del settore metteranno a confronto le tradizioni culinarie mantovane con la cucina contemporanea. **Massimo Montanari**, storico dell'alimentazione, parlerà del rapporto tra cibo, economia, cultura e identità, mentre lo chef stellato **Gualtiero Marchesi** guiderà i partecipanti in un colto e saporito excursus sulla cucina italiana del'900.

Antonio Santini del ristorante *Dal Pescatore* tratterà un quadro sulla cucina mantovana contemporanea dal punto di vista di chi in una cucina sta tutti i giorni; **Roberta Garibaldi**, direttore scientifico di **East Lombardy**, indagherà le possibilità future delle cucine locali nel contesto europeo e, infine, **Luca Marchini**, presidente italiano di *JRE Jeunes Restaurateurs*, l'associazione che riunisce i migliori e più giovani rappresentanti dell'alta gastronomia europea, spiegherà il rapporto tra i giovani e la cucina italiana.

Concluderà 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 sarà il giorno del **FESTIVAL DELLA PASTICCERIA TRADIZIONALE MANTOVANA** che, a partire dalle ore 10, alle Fruttiere di Palazzo Te vedrà all'opera le **pasticcerie** di Mantova impegnate a mettere in scena un vero e proprio spettacolo dei sensi, allestendo un ricco **buffet** di dessert e dolci tipici aperto **gratuitamente al pubblico**.

A ciascuna pasticceria è stato chiesto di realizzare tre dolci della **tradizione** mantovana con ricette selezionate da Gian Carlo Malacarne e un "**dolce dimenticato**". Grazie ad abili maestri pasticceri si potranno 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.

Tra le pasticcerie che accettano la **sfida** anche la più longeva della città, *La Deliziosa*, con ben 50 anni di carriera alle spalle, e la Pasticceria *Atena* di Sabbioneta, ideatrice di *Convivium*, il dolce scelto per rappresentare Ea(s)t Lombardy.

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.

Nella **seconda fase** di #EATMANTUA **dal 26 agosto al 10 settembre** con **IL GIARDINO DEI SAPORI** il cibo di strada entrerà nel giardino dell'**Esedra** per dare vita a originalissime 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**.

Nello stesso periodo le **Fruttiere** ospiteranno una video installazione che racconterà la storia dell'enogastronomia della città dei **Gonzaga**, con approfondimenti sui suoi grandi protagonisti di ieri e di oggi svelandone i processi creativi e i segreti delle loro cucine, dove realizzano piatti che sono anche opere d'arte.



Altramantova.it

31 maggio 2017
pag. 3



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 di Mantova e della Fondazione Cariverona.

Per ulteriori informazioni: www.mantova2017.it