



di fine estate con cene-evento degli Jeunes Restaurateurs d'Europe, arte, musica e cuochi europei che proporranno garden food nei giardini di Palazzo Te.

L'obiettivo di #EATMANTUA è **recuperare la valenza del cibo e della sua condivisione come momento fondamentale dell'incontro con l'Altro e della formazione della comunità**, come avveniva fin dagli albori della nostra civiltà con il simposio, dalla Grecia antica ai sontuosi banchetti rinascimentali. Per Mantova il cibo e la cucina sono da sempre manifestazione dell'identità, della storia, dei valori della sua terra, **espressione del lavoro e del talento dell'uomo, una forma d'arte e di rappresentazione** con una storia importante e molti protagonisti.

Nei secoli - come è avvenuto per la musica, la letteratura, il teatro, l'arte, la moda - la cucina mantovana ha fatto storia rappresentando una delle più apprezzate forme di creatività. La tradizione storica di rapporto con la terra e con la natura, la capacità di produrre materie prime di grande qualità, la lunga e appassionante collezione di storie individuali e sociali che oggi compongono il primato di Mantova e del suo territorio nel campo enogastronomico, grazie al progetto #EATMANTUA saranno portate alla luce per diventare patrimonio collettivo della cittadinanza e dei visitatori attesi da tutta Italia e dall'estero.

La manifestazione si apre 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, 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. 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. Lo storico Giancarlo Malacarne condurrà il pubblico in un viaggio alla scoperta dell'evoluzione della cucina mantovana nel tempo. Massimo Montanari, storico dell'alimentazione riconosciuto a livello internazionale, giornalista, docente universitario e autore di molti saggi, tradotti in diverse lingue, ci parlerà del rapporto tra cibo, economia, cultura e identità. Lo chef stellato Gualtiero Marchesi guiderà invece i partecipanti in un colto e saporito excursus sulla cucina italiana del '900. Antonio Santini del ristorante Dal Pescatore - considerato da uno dei più grandi chef del XX secolo Paul Bocuse il migliore ristorante al mondo - 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. 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 con il **FESTIVAL DELLA PASTICCERIA TRADIZIONALE MANTOVANA** spazio alla dolcezza. A partire dalle ore 10 alle Fruttiere di Palazzo Te le pasticcerie di Mantova metteranno 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 Giancarlo 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.

Dal 26 agosto al 10 settembre seconda tappa di #EATMANTUA con IL GIARDINO DEI SAPORI. Il cibo di strada entra nel giardino dell’Esedra per dare vita 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. 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 Mantova e della Fondazione Cariverona.

Nel 1961 Mantova vide concretizzarsi un sogno antico e straordinaria mente vivificante, nella celebrazione del fasto di uno tra i più grandi artisti che avessero calcato la scena mantovana: **la mostra dedicata ad Andrea Mantegna. Il 23 settembre 1961 nella “Sala dei Cavalli” in Palazzo Te fu imbandito un favoloso banchetto:** una performance gastronomica di eccezionale livello, gestita da un grande chef del tempo, quell’Angelo Berti che sulle rive del Po presso Revere, alla “Taverna degli Artisti” incantava e soggiogava studiosi, turisti, amanti della mensa, con piatti stupefacenti. Il banchetto, realizzato in collaborazione con Giorgio Gioco, costituì l’autentica rinascita di uno spirito conviviale “rinascimentale” in larga misura sopito e disatteso e di un interesse che da quel momento non cessò di produrre esaltanti fermenti e risultati, fino a giungere al primato dei nostri giorni. Nell’altisonante nome dei Gonzaga venne risognata un’avventura gastronomica nella quale le portate assunsero suggestive denominazioni e intitolazioni, fino ad entrare a buon diritto nella favolistica conviviale moderna. Per corroborare la proposta con una nota di mondanità, al banchetto parteciparono, oltre alle autorità cittadine del tempo, nomi illustri del giornalismo e della politica, tra cui Dino Buzzati, Bettino Craxi, Gianfrancesco Gonzaga, Dino Villani e altri.

Venerdì 23 giugno 2017 nel Cortile d’Onore di Palazzo Te si terrà **la presentazione della riedizione del volume Cucina Mantovana di Principi e di Popolo** a cura di Skira con le introduzioni di Davide Paolini e Giancarlo Malacarne. Pubblicato **nel 1963 da Gino Brunetti - pseudonimo di Don Costante Berselli**, prete partigiano scampato al campo di concentramento di Dachau - **il libro Cucina Mantovana di Principi e di Popolo, dopo il famoso Cucchiario d’argento, apriva una stagione sfolgorante di ricerca e analisi in campo gastronomico.** Si trattava infatti della riproposizione del volume L’Arte di ben cucinare et instruire i men periti in quella lodevole professione del grande scalco bolognese e cuoco dei



Gonzaga Bartolomeo Stefani, testo fondamentale per ogni cultore della scienza del gusto pubblicato a Mantova nel 1685. Alla parte storica, il Berselli univa la componente di tradizione aggiungendo le ricette più saporite e frequentate della cucina popolare mantovana. Con #EATMANTUA, nell'anno in cui **Mantova è una delle città protagoniste della Regione Europea della Gastronomia ERG2017**, viene portata nuovamente all'attenzione del pubblico un'opera da anni introvabile che ha lasciato un segno imperituro nella cultura e tradizione gastronomica mantovana.

Il **progetto #EATMANTUA** gravita attorno all'intenso rapporto che scaturisce tra Arte-Cucina-Potere. Il **convivio - il simposio** - sono stati, all'alba della nostra civiltà momenti fondamentali dell'incontro con l'Altro (in Grecia si chiamava Xenia) e della formazione della comunità. In continuità con questa tradizione sono entrati nella vita delle corti rinascimentali e moderne e quindi nella storia di Palazzo Te e di Mantova.

Il progetto muove in questa direzione, esplorando la possibilità di reimmaginare un convivio contemporaneo, in cui il Palazzo, divenuto spazio pubblico, torni a mettere il cibo e i gesti della sua preparazione al centro di un rituale sociale più ampio.

Il cibo, i prodotti agricoli e la cucina sono espressione dell'identità, della storia, delle tradizioni, dei valori della terra mantovana. Oltre il nutrimento sono espressione del lavoro e del talento umano, una forma d'arte e di rappresentazione con una storia importante e molti protagonisti. Come per la musica, la letteratura, il teatro, l'arte, la moda, nei secoli la cucina mantovana ha fatto storia e rappresenta una delle più apprezzate forme di creatività artistica.

La tradizione storica di rapporto con la terra e con la natura, la capacità di produrre materie prime di grande qualità, la lunga e appassionante collezione di storie individuali e sociali che oggi compongono il primato di Mantova e del suo territorio nel campo enogastronomico saranno portate alla luce per diventare patrimonio collettivo della cittadinanza, dei visitatori e del pubblico interessato.

Info: www.mantova2017.it