



#EATMANTUA è l'iniziativa che è parte integrante di **East Lombardy**, European Region of Gastronomy il prezioso e prestigioso riconoscimento internazionale che intende valorizzare le eccellenze della Lombardia Orientale fra fra Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova.

Sede del Progetto è **Palazzo Te** che ha organizzato #EATMANTUA insieme al Comune di Mantova, al Centro Internazionale d'Arte e di Cultura di Palazzo Te e al Museo Civico di Palazzo Te con il sostegno della Camera di Commercio di Mantova e della Fondazione Cariverona.

La presentazione alla stampa è avvenuta nelle belle sale affrescate di Palazzo Te, dove è rappresentato proprio il banchetto e dove si è inteso comunicare l'importanza per la città di quella cultura culinaria "alta" propria dei Gonzaga.

Da giugno a settembre a Mantova si parlerà di convivio con eventi che mirano alla conoscenza ma anche alla riscoperta di percorsi antichi con uno sguardo attento alla contemporaneità. Un evento importante per la città e interessante che, a noi è parso, i protagonisti hanno ben compreso: **Cucina Mantovana di Principi e di Popolo**.

Ma quale sia questa cucina non possiamo raccontarvelo perché non abbiamo avuto il piacere di assaggiare questa cucina che merita così tanto. Che il meglio di Mantova sia fatto di ciccioli, riso agli asparagi e Grana Padano con mostrarda di mele, ciò che abbiamo messo nel piatto, ci sembra troppo poco per una cucina a cui si dedicano tanti eventi. Abbiamo però potuto comprendere come siano state scelte le persone perfette



per dirigere queste giornate e curare i vari incontri, “quei signori” che hanno ben interpretato il loro ruolo non volendo condividere il desco con il “popolo” dei giornalisti arrivati per l’evento da Milano e altre parti d’Italia, preferendo appartarsi e non mischiarsi. Insomma, non me ne vogliano i colleghi dell’ufficio stampa che sono stati deliziosi, ma se Mantova mi aveva sempre dato l’idea di città non accogliente (idea fatta nei tanti anni di frequentazione del Festival della letteratura) posso dire di non averla cambiata. ma per tutti voi sicuramente sarà una cosa diversa, perchè

personalmente tendo a “drammatizzare” certe situazioni. Quindi partite tranquilli anche perchè i nomi sono di tutto rispetto.

Il calendario di #eatmantua

La prima tappa parte **venerdì 23 giugno alle ore 18 nel Cortile d’Onore di Palazzo Te** con uno dei massimi esperti della storia rinascimentale mantovana, **Giancarlo Malacarne**, che 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. Un viaggio che porterà il pubblico alla scoperta della cucina mantovana nella sua evoluzione, dove il rapporto stretto tra la tradizione più antica e nobile si snoda nel percorso attraverso i secoli e la cucina più popolare.

Cibo e convivio ma anche evoluzione della convivialità e del rapporto tra il cibo sacro e quello profano come sicuramente ben spiegherà Massimo Montanari, storico dell’alimentazione riconosciuto a livello internazionale, giornalista, docente uni-versitario e autore di molti saggi.

Non poteva mancare il gastronomo **Davide Paolini** presente anche in conferenza stampa (e a quel tavolo di Signori in riva al lago di cui abbiamo parlato prima) che alle 19 condurrà il talk su *La cucina mantovana e l’Europa* dialogando con **Gualtiero Marchesi** che condurrà i partecipanti in un colto excursus sulla cucina italiana del’900.

La cucina mantovana sarà poi inquadrata da **Antonio Santini** del ristorante Dal Pescatore che parlerà della cucina mantovana contemporanea a seguire si parlerà del futuro delle cucine locali nel contesto europeo. direttore scientifico di East Lombardy **Roberta Garibaldi**.



In conclusione si entrerà nel mondo dei giovani e il loro rapporto con la cucina italiana e a farlo sarà **Luca Marchini**, presidente italiano di JRE Jeunes Restaurateurs, l'associazione che riunisce i migliori e più giovani rappresentanti dell'alta gastronomia europea.

Banchetto conclusivo

Conclusione con un sontuoso banchetto a cura dell'**Accademia Gonzaghesca degli Scalchi** con una ricca proposta del Consorzio Vini Mantovani con un

menù ispirato ai piatti del libro **Cucina Mantovana di Principi e di Popolo**.

Domenica dedicata all'arte pasticceria con il festival della pasticceria tradizionale mantovana dove un ricco buffet aperto al pubblico regalerà prelibatezze "dimenticate, dolci di fine '800 spesso dimenticati ma che avevano reso famosa Mantova nel mondo

Una pasticceria dotata di originalità e di cui si parlerà alle 11 inn una tavola rotonda 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.

La seconda tappa di #EATMANTUA si svolgerà dal Dal 26 agosto al 10 settembre con il Giardino dei Sapori con il cibo di strada entra nel giardino dell'Esedra ma di questo avremo modo di riparlare. Chissà forse questa potrebbe sorprenderci...

Roberta Capanni