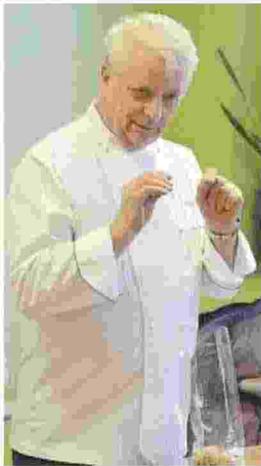


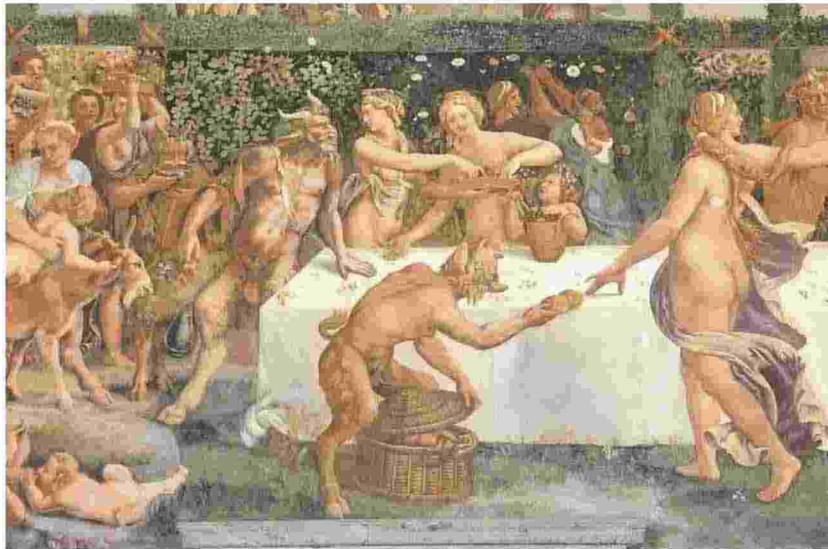
SAPORI E SUONI

LA CITTÀ DEI GONZAGA
CAPITALE ENOGASTRONOMICA
EUROPEA INSIEME A BRESCIA
BERGAMO E CREMONA

MAESTRI DI CERIMONIE
GLI CHEF IGINIO MASSARI
GUALTIERO MARCHESI
E IL GASTRONAUTA PAOLINI



MAGO DEL DOLCE
Iginio Massari, fondatore dell'Accademia dei maestri pasticceri italiani



UNO SGUARDO INDIETRO
Davide Paolini parla delle glorie gonzaghesche. A sinistra "Amore e Psiche" a Palazzo Te

di TOMMASO PAPA

- MANTOVA -

TUTTI o quasi conoscono la sbrisolona, ma quanti sanno che cosa sono la torta delle rose, o la greca, o l'Helvetia? Si chiamano così alcune delle tante prelibatezze dolciarie della tradizione coltivata nella città dei Gonzaga, ma rimaste ai margini e qualche volta dimenticate. Nel 2016 Mantova è stata capitale italiana della cultura. Quest'anno la città, assieme a Bergamo, Brescia e Cremona, è stata scelta come capitale europea dell'enogastronomia e vuole restare sulla cresta dell'onda.

In questo contesto si colloca 'EatMantua', un collage di eventi che ruotano attorno a Palazzo Te e portano nella residenza estiva dei Gonzaga, sapori, odori e colori della migliore tradizione gastronomica mantovana. Non solo dolci quindi ma anche altri manichietti, assieme a musica e cultura, si alterneranno nei giardini e nel-

Conosci solo la sbrisolona? EatMantua colma le lacune A Palazzo Te un festival della tradizione culinaria

le sale della cinquecentesca villa immaginata e realizzata da Giulio Romano. Il calendario è stato presentato ieri nella sala dedicata ad Amore e Psiche. Si parte il 23 giugno con una giornata dedicata alla cucina dei Gonzaga "di principi e di popolo", come recita il titolo dell'omonimo libro datato 1963, illustrato da Stefano Malacarne e scritto da Gino Brunetti, pseudonimo di don Costante Berselli, oggi introvabile ma rieditato per l'occasione da Skira. Davide Paolini, il gastronomo, si dediche-



PIACERI

Storia e cultura

La prima edizione di EatMantua inizierà il 23 giugno con una full immersion nella cucina dei Gonzaga. Il 24 si parla di pasticceria. Da fine agosto "Garden Food"

rà ai legami tra la cucina mantovana e l'Europa mentre le dimostrazioni pratiche saranno affidate allo chef pluristellato Gualtiero Marchesi, portacolori italiano della nouvelle cuisine, chiamato a compiere un excursus nella cucina italiana del Novecento.

Il giorno successivo, sabato 24, è tutto dedicato ai segreti e alle delizie della pasticceria tradizionale mantovana. Ospite d'eccezione sarà Iginio Massari, fondatore dell'Accademia dei maestri pasticceri italiani, da un po' divenuto

anche una star televisiva. Per tutto il giorno verranno interpretati o reinterpretati i dolci e le torte che per la loro bontà, e con i nomi più diversi, da Mantova hanno fatto il giro d'Europa. Non mancherà la citazione di prelibatezze oggi scomparse dalle tavole, come il Talismano della felicità o la torta alla Gabinet.

LA TERZA tappa di EatMantua è in programma dal 26 agosto al 10 settembre (un periodo che include anche il Festivalletteratura 2017). Nel giardino dell'Esedra di Palazzo Te si svolgerà Garden Food, un insieme di degustazioni che ogni fine settimana gli chef internazionali dei Jeunes Restaurateurs d'Europe (Jre) allestiranno ispirandosi alla cucina mantovana ma cercando di reinterpretarla. Palazzo Te, per l'occasione, smetterà il vestito classico, come ha spiegato il suo presidente Stefano Baia Curioni, e si aprirà all'esperienza del gusto.

