



[iano](#) • [Wine News](#) » #EATMANTUA, sapori tipici tra futuro e passato – Giugno, settembre

## #EATMANTUA, sapori tipici tra futuro e passato – Giugno, settembre

Da giugno a settembre, il progetto #EATMANTUA a Palazzo Te farà rivivere l'atmosfera di convivialità che attirò alla corte rinascimentale dei Gonzaga artisti e intellettuali da tutta Europa. Divenuto oggi spazio pubblico, Palazzo Te sarà sede di un convivio contemporaneo in cui il cibo e i gesti della sua preparazione saranno al centro di un rituale sociale più ampio.



L'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, è parte integrante del cartellone di eventi speciali dedicati a East Lombardy, European Region of Gastronomy. Il prestigioso riconoscimento internazionale è all'origine di un fitto programma di valorizzazione del ricco patrimonio fatto di materie prime eccellenti e ristorazione di qualità della Lombardia Orientale costituita dalle terre comprese fra Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova.

Molti sono gli eventi in calendario pensati per diffondere una cultura costruita sui valori di qualità e unicità propri delle tradizioni culinarie locali: da una tavola rotonda con esperti di profilo internazionale e la riedizione di un volume di grande importanza storico-culturale in programma a giugno insieme al Festival della pasticceria tradizionale mantovana, alle serate 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.

### IL PROGRAMMA

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 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. 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, 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* 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 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.

**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 matovani 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 di Mantova e della Fondazione Cariverona.