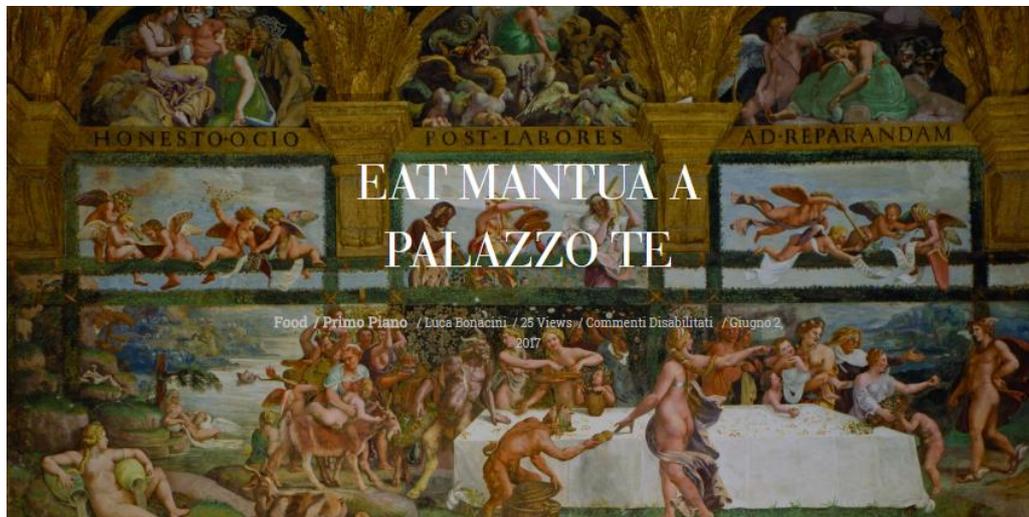


JAMES MAGAZINE

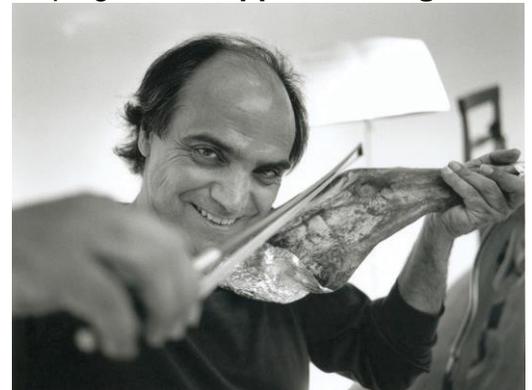


Quello che oggi è lo splendido **Palazzo Te a Mantova**, straordinaria sede museale e culla del Rinascimento, prima del 1524 era un semplice edificio adibito a scuderie per i cavalli della famiglia nobile dei Gonzaga. Oggi è un giacimento ineguagliabile dell'arte con opere del **Mantegna**, di **Tiziano**, di **Giulio Romano**, che per due mesi dal **23 giugno al 10 settembre** diverrà sede di simposi enogastronomici con esperti e grandi nomi del panorama nazionale e luogo di incontro per gourmet e produttori eccellenti. Una sede prestigiosissima la cui edificazione venne affidata da **Federico II Gonzaga** all'architetto Giulio Romano, come descritto dettagliatamente dal Vasari, nelle sue *Vite*. Un palazzo "per il tempo libero e lo svago, per l'onesto ozio del principe, che ritempra le forze nella quiete", e che accoglierà i soggiorni dell'imperatore Carlo V ed Enrico III re



di Francia. Location magnifica, sede da giugno a settembre, dell'evento **#EATMANTUA a Palazzo Te**, nell'anno in cui Mantova (insieme a Bergamo, Brescia e Cremona) è stata nominata Capitale Europea dell'Enogastronomia 2017 (European Region of Gastronomy 2017), con il preciso intento di ricreare l'atmosfera di convivialità che rese la corte rinascimentale dei Gonzaga tra le più vivaci e ambite dagli artisti e intellettuali d' Europa. L'iniziativa, 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, è parte integrante del cartellone di eventi speciali dedicati a Eas(s)t Lombardy, European Region of Gastronomy. Tanti gli eventi in calendario, una tavola rotonda con esperti di profilo

internazionale, le serate di fine estate con cene-evento degli Jeunes Restaurateurs d'Europe, arte, musica e cuochi nei giardini di Palazzo Te. Un'occasione per ridare autenticità al cibo e alla sua condivisione, nella riscoperta dell'incontro con l'Altro che ha accompagnato l'uomo dagli albori della nostra civiltà, dal simposio della Grecia antica ai sontuosi banchetti rinascimentali, fino ad oggi. Attesi **Giancarlo Malacarne**, che illustrerà al pubblico la riedizione (Skira) del volume *Cucina Mantovana di Principi e di Popolo*, scritto nel 1963 da **Gino Brunetti**; il gastronomo **Davide Paolini**, che animerà il talk *La cucina mantovana e l'Europa*; **Massimo Montanari**, storico dell'alimentazione riconosciuto a livello internazionale, che parlerà del rapporto tra cibo, economia, cultura e identità. Lo chef pluristellato **Gualtiero Marchesi**, che guiderà i partecipanti in un colto e saporito excursus sulla cucina italiana del'900. **Antonio Santini** del ristorante Dal Pescatore, che 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, che 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, che spiegherà **il rapporto tra i giovani e la cucina italiana**. Ma non mancheranno occasioni per assaggiare cibi prelibati, con un raffinato banchetto ispirato a piatti e ricette illustrate in *Cucina Mantovana di Principi e di Popolo* a cura dell'Accademia Gonzaghesca degli Scalchi con una selezione curata dal Consorzio Vini Mantovani. Poi **il Festival Della Pasticceria Tradizionale Mantovana**, con le pasticcerie di Mantova che metteranno in scena un vero e proprio spettacolo dei sensi, e **il Giardino Dei Sapori**, con il cibo di strada che entra nel mirabile giardino dell'Esedra per dare vita a originalissime **degustazioni di Garden Food**. Da non perdere la video installazione sulla storia dell'enogastronomia della città dei Gonzaga, con approfondimenti sui suoi grandi protagonisti e i segreti delle loro cucine.



www.mantova2017.it

Tags: #EATMANTUA, Palazzo Te

