

DA GIUGNO A SETTEMBRE, VENERDÌ PRIMO APPUNTAMENTO

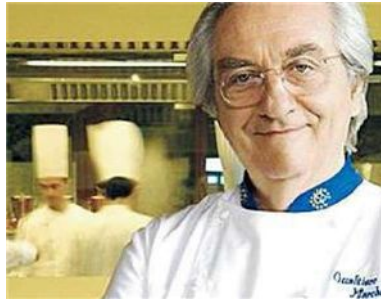
EatMantua, il cibo rinascimentale rivive a Palazzo Te

MANTOVA 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. 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 Ea(s)t Lombardy, European Region of Gastronomy. 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. La manifestazione si apre con Cucina Mantovana Di Principi E Di Popolo venerdì 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 1962 da

Gino Brunetti, pseudonimo di don **Costante Berselli**, prete intellettuale scampato a Dachau, che ha ispirato il titolo della rassegna. Sabato 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 900 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**.

A sinistra
Gualtiero
Marchesi
A destra
Giancarlo
Malacarne



Peso: 25%