

A FINE GIUGNO

Tutti a tavola
con "EatMantua"

Pagina 12

Da giugno a settembre "Eat Mantua" mette tutti a tavola

Palazzi. "La cucina è una parte importante della nostra identità. Per i Gonzaga fu un'arma ed è uno strumento per farci conoscere

MANTOVA Ci sarà da leccarsi i baffi, ma anche da leggere e da ascoltare. Tra giugno e settembre a Palazzo Te si rivivono le atmosfere della corte rinascimentale dei Gonzaga con i banchetti che propongono le specialità culinarie della tradizione mantovana. L'iniziativa, promossa e organizzata dal Comune di Mantova, Centro Internazionale d'Arte e di Cultura di Palazzo Te, fa parte del cartellone di eventi dedicati a "Eas(s)t Lombardy, European Region of Gastronomy. «Stiamo facendo un lavoro sulla nostra identità - ha commentato il sindaco **Mattia Palazzi** -. La cucina rappresenta una parte importante della nostra storia. Mantova è una città che nella sua storia

ha sempre inglobato nuove culture. Per i Gonzaga, la cucina fu un'arma molto importante e può essere uno strumento per farci conoscere» Si comincerà il 23 giugno alle ore 18 nel Cortile d'Onore di Palazzo Te, con la presentazione da parte di **Giancarlo Malacarne**, della riedizione del volume "Cucina Mantovana di Principi e di Popolo", scritto da Gino Brunetti. A seguire il dibattito "La cucina mantovana e l'Europa", moderato da **Davide Paolini**, con alcuni importanti cuochi come **Gualtiero Marchesi**, **Antonio Santini**. Poi a partire dalle 20.00 ci sarà invece un ricco banchetto. Questo sarà solo un assaggio di quello che accadrà il 24, giornata dedicata

alle tradizioni della pasticceria mantovana. Dalle ore 10 alle Fruttiere ci sarà la presentazione a buffet di una selezione di dolci, presentati da alcuni pasticceri di città **Gaetano Martini**, **Carlo Dal Ceré** e non poteva mancare **Iginio Massari**. Dalle 11 nella sala polivalente ci sarà invece una tavola rotonda sull'Originalità della pasticceria mantovana nella storia della pasticceria italiana. Sarà l'occasione per conoscere la storia delle ricette più conosciute dei dolci che si trovano nelle nostre pasticcerie. Quella mantovana, è una pasticceria, che risente di molte influenze. Dopo due mesi di pausa, il 26 agosto, Palazzo Re riaprirà le porte fino dal 10 agosto, con

altri eventi. La seconda tappa di #EATMANTUA, si terrà nel giardino dell'Esedra. Ogni weekend un giovane cuoco, interpreterà piatti e prodotti tipici mantovani, con delle cene a tema e di qualità. Non mancherà la buona musica, che allieterà le serate, rendendo l'atmosfera ancora più magica, in una cornice incantevole. La bellezza genera bellezza e bontà.

Tommaso Bellini



Peso: 1-2%,12-67%

IL PROGRAMMA

Venerdì 23 giugno 2017

ORE 18 / CORTILE D'ONORE

Presentazione della riedizione del volume "Cucina Mantovana di Principi e di Popolo" a cura di Skira.

Relatori: Mattia Palazzi, Sindaco di Mantova; Stefano Baia Curioni, Presidente Centro Internazionale d'Arte e di Cultura di Palazzo Te Stefano Benetti, Direttore Musei Civici; Giancarlo Malacarne, storico

ORE 19 / CORTILE D'ONORE

LA CUCINA MANTOVANA E L'EUROPA

Moderatore: Davide Paolini; relatori: Giancarlo Malacarne, storico; Massimo Montanari, Università di Bologna Gualtiero Marchesi, ristoranti Marchesi Antonio Santini, ristorante Dal Pescatore; Roberta Garibaldi, Università di Bergamo, Direzione Scientifica Ea(s)t Lombardy Luca Marchini, Jre Jeunes Restaurateurs, Italia

ORE 20 / CORTILE D'ONORE

Banchetto ispirato al volume Cucina Mantovana di Principi e di Popolo a cura dell'Accademia Gonzaghesca degli Scalchi con proposte del Consorzio Vini Mantovani

Sabato 24 giugno 2017

DALLE ORE 10 / FRUTTIERE

FESTIVAL DELLA PASTICCERIA TRADIZIONALE MANTOVANA

Presentazione a buffet di una selezione di dolci della tradizione mantovana presentati dalle pasticcerie della città

ORE 11 / SALA POLIVALENTE

L'ORIGINALITÀ DELLA PASTICCERIA MANTOVANA NELLA STORIA DELLA PASTICCERIA ITALIANA

Moderatore: Davide Paolini; Relatori: Iginio Massari, Accademia dei Maestri Pasticceri Italiani Gaetano Martini, ristorante Il Cigno; Carlo Dal Ceré, pasticceria La Deliziosa.



Peso: 1-2%,12-67%