



## #EATMANTUA, la tradizione culinaria mantovana a Palazzo Tè



MANTOVA – Dal 23 giugno fino a settembre, Palazzo Tè ospita **#EATMANTUA**, con un programma ricco di eventi, tavole rotonde, conferenze e cene-evento.

**#EATMANTUA** si colloca all'interno del cartellone di eventi dedicati a **Ea(s)t Lombardy**; la **Lombardia Orientale**, area a cui Mantova appartiene, insieme a Cremona, Bergamo e Brescia, è stata individuata come **Regione Europea della Gastronomia 2017**.

Un prestigioso riconoscimento internazionale verso territori accomunati da **un'offerta di molteplici eccellenze enogastronomiche**; non a caso è una delle aree con la più alta concentrazione di **prodotti alimentari certificati**. In tale ottica sono stati organizzati eventi, sagre, proposte turistiche coinvolgenti che mirano a valorizzare la figura del **turista gourmet**.



L'obiettivo della manifestazione è diffondere i **valori di qualità e unicità della tradizione culinaria mantovana**: il cibo come momento di incontro con l'altro e di costituzione di una comunità. Del resto, questo è sempre accaduto anche anticamente, dalla Grecia antica fino ai momenti conviviali dei sontuosi banchetti rinascimentali.

Nel corso dei secoli Mantova ha segnato la storia in molti settori, dall'**arte** alla **letteratura**,

dal **teatro** alla **moda**; il primato della città anche nel **campo enogastronomico** si è progressivamente consolidato divenendo una delle forme più apprezzate di creatività.

Il primo appuntamento è il **23 giugno** con **Cucina mantovana di principi e di popolo**: Giancarlo Malacarne, uno dei massimi esperti della storia rinascimentale mantovana, presenterà la riedizione dell'omonimo ed importante volume (Skira). Nella cornice dello splendido **Cortile d'Onore di Palazzo Te**, la serata proseguirà con il *talk* **La cucina mantovana e l'Europa**: le tradizioni culinarie locali verranno confrontate con la cucina contemporanea, in un viaggio alla scoperta dell'evoluzione gastronomica mantovana. Concluderà la serata un banchetto con piatti e ricette ispirati al volume *Cucina mantovana*, a cura dell'**Accademia Gonzaghesca degli Scalchi** con proposte del **Consorzio Vini Mantovani**.

**Sabato 24** alle Fruttiere di Palazzo Tè, #EATMANTUA celebra i dolci con il **Festival della pasticceria tradizionale mantovana**.

È stato chiesto alle pasticcerie cittadine di realizzare **tre dolci della tradizione** ed un "dolce dimenticato"; il risultato sarà un buffet di dessert tipici, aperto gratuitamente al pubblico. Nella mattinata di sabato, una tavola rotonda su l' **Originalità della pasticceria mantovana nella storia della pasticceria italiana**.



Potremo conoscere dolci ottocenteschi e dei primi anni del Novecento, ormai non più sulle nostre tavole. Tra le pasticcerie "in scena" anche **La Deliziosa**, con oltre 50 anni di carriera alle spalle e la **Pasticceria Atena di Sabbioneta**.

Ad **agosto (26/27)** e **settembre (2/3 – 7/8/9/10)** il cibo entra nel **giardino dell'Esedra** con originali degustazioni di **Garden Food**.

Il **Giardino dei sapori** prevede che, ogni weekend, un giovane cuoco potrà mettersi alla prova ed interpretare piatti e prodotti tipici mantovani realizzando originali cene a tema di alta qualità. In queste occasioni, il pubblico potrà accedere a **quattro speciali aree food** con assaggi della **gastronomia mantovana** e ad una selezione di prodotti della **pasticceria** e di **vini tipici** del territorio.

Sempre nelle Fruttiere del Palazzo, sarà ospitata la video installazione di **Gian Maria Pontiroli** che racconta la storia dell'enogastronomia mantovana, approfondendo sui grandi interpreti della cucina, da quella del passato a quella contemporanea. Entrando nelle cucine, verranno svelati i processi creativi attraverso cui si progettano e realizzano i piatti, vere opere d'arte.

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**.

Per maggiori informazioni è possibile consultare il sito [mantova2017](http://mantova2017).







