

la nuova
CRONACA
di Mantova

- IL SETTIMANALE DEI MANTOVANI IN EDICOLA OGNI VENERDI -

Mantova – A Palazzo
Te è protagonista la
cucina mantovana
con #EatMantua



Far rivivere l'atmosfera di convivialità che attirò alla corte rinascimentale dei Gonzaga artisti e intellettuali da tutta Europa.

E' questo lo spirito con il quale nasce il progetto #EATMANTUA a Palazzo Te con una serie di appuntamenti programmati tra il 23 giugno e il 10 settembre, Palazzo Te ospiterà eventi dedicati alla riscoperta e alla valorizzazione della tradizione culinaria mantovana e alla sua declinazione in chiave contemporanea.

Storia e futuro, dunque per un'arte che è celebrata divinamente anche negli affreschi giulieschi della Sala di Amore e Psiche dove questa mattina si è tenuta la presentazione dell'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, e che è parte integrante del cartellone di eventi speciali dedicati a Eas(s)t Lombardy, European Region of Gastronomy. Alla presentazione, che si è tenuta martedì 30 maggio nella Sala di Amore e Psiche della villa giuliesca, sono intervenuti Stefano Baia Curioni e Stefano Benetti, Davide Paolini, il sindaco Mattia Palazzi, Giancarlo Malacarne e Martino Crespi.

Il sindaco di Mantova Mattia Palazzi

“Stiamo intervenendo per ricostruire e valorizzare i valori identitari della nostra città – ha sottolineato Palazzi – e farli vivere, non solo dal punto di vista turistico, ma anche per recuperare il meglio del passato e trasferirlo nel presente. Uno degli aspetti più interessanti riguarda la cucina, in particolare la pasticceria. Molti dolci che appartengono alla nostra storia sono stati dimenticati e grazie a Eat Mantua torneranno nei banchetti che saranno organizzati a Palazzo Te”.

#EATMANTUA si aprirà con “Cucina mantovana di principi e di popolo” venerdì 23 giugno alle 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.

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. Massimo Montanari, storico dell’alimentazione, parlerà del rapporto tra cibo, economia, cultura e identità, mentre lo chef stellato Gualtiero Marchesi guiderà i partecipanti in un colto e saporito excursus sulla cucina italiana del Novecento.

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 e, 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 Gonzaghese 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 spazio alla dolcezza con il Festival della Pasticceria Tradizionale Mantovana. A partire dalle ore 10 le Fruttiere di Palazzo Te ospiteranno la presentazione a buffet di una selezione di dolci della tradizione mantovana esibiti dalle pasticcerie della città. Le ricette, scelte da Giancarlo Malacarne, comprendono i dolci tradizionali e una selezione di dolci ottocenteschi e dei primi anni del Novecento ormai scomparsi dalle tavole. 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 East 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: nel giardino dell'Esedra i Jeunes Restaurateurs d'Europe dei tre paesi coinvolti (Francia, Spagna e Austria) interpreteranno i piatti e i prodotti mantovani realizzando cene di Garden Food con proposte di cucina e di pasticceria della tradizione mantovana e con i vini tipici mantovani. Le serate saranno accompagnate da cocktail show e da momenti musicali con ospiti internazionali. Nello stesso periodo le Fruttiere ospiteranno una video installazione di Gian Maria Pontiroli che racconterà la storia dell'enogastronomia mantovana con un approfondimento culturale sui grandi interpreti della cucina, da quella del passato a quella contemporanea, svelando i processi creativi e la loro evoluzione in cucina.