



## #EATMANTUA a Palazzo Te rivive la convivialità rinascimentale dei Gonzaga



Nella camera di Amore e Psiche, a palazzo Te, dove nel 1530 l'imperatore Carlo V fu ospite del marchese Federico Gonzaga, elevato a duca subito dopo il pranzo, è stato illustrato il programma di [#EatMantua](#), manifestazione che si aprirà il 23 giugno 2017 per chiudersi il 10 settembre in concomitanza con l'ultimo giorno del Festivalletteratura. Cucina e tavola imbandita sono stati «strumento di potere, di diplomazia, che ha consentito a Mantova di essere conosciuta in Europa», ha sottolineato il sindaco Palazzi. [#EatMantua](#) è parte integrante del cartellone di eventi dedicati a Ea(s)t Lombardy, European Region of Gastronomy, riconoscimento internazionale delle eccellenze sulla tavola della Lombardia orientale. Con [#Eat](#) Mantua tornano i fasti golosi dei Gonzaga. Anticamente situato su un'isola posta al centro del quarto lago di Mantova ora prosciugato, Palazzo Te è uno dei più straordinari esempi di villa rinascimentale. Ideata e realizzata nel Cinquecento da Giulio Romano per Federico II Gonzaga come luogo destinato ai fastosi ricevimenti del principe. La manifestazione si apre venerdì 23 giugno alle 18 con la presentazione della riedizione del volume *Cucina Mantovana di Principi e di Popolo*, edito nel 1963 e non più in commercio. Scritto da Gino Brunetti, il libro recupera l'opera di Bartolomeo Stefani, cuoco dei Gonzaga, che pubblicò a Mantova nel 1685 il volume *L'arte di ben cucinare et instruire i men periti in quella lodeuole professione*, associato a una selezione di ricette della tradizione mantovana. La riedizione sarà illustrata da Giancarlo Malacarne, con interventi di 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*: con il gastronomo Davide Paolini, importanti cuochi ed esperti del

sette 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. Gualtiero Marchesi guiderà i partecipanti in un'excursus sulla cucina italiana del '900. Antonio Santini del tristellato ristorante Dal Pescatore, traccerà un quadro sulla cucina mantovana contemporanea dal punto di vista di chi in una cucina sta tutti i giorni. Concluderà la serata un prelibato banchetto ispirato a piatti e ricette illustrate in Cucina Mantovana di Principi e di Popolo a cura dell'Accademia Gonzaghesca degli Scalchi con una ricca proposta del Consorzio Vini Mantovani. **L'ingresso è libero e aperto a tutti.**



Sabato 24 giugno 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. 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. Alle 11 nella Sala Polivalente è in programma la tavola rotonda L'Originalità della pasticceria mantovana nella storia della pasticceria italiana, apertura al pubblico gratuita - con dessert e dolci tipici. Lo storico Giancarlo Malacarne ha parlato dei «capisaldi di una grande stagione del dolce» protratta fino all'800 e al '900 e giunta fino a noi. Il cibo di strada entrerà a settembre nel giardino dell'Esedra, con tre Jeunes Restaurateurs d'Europe, che interpreteranno piatti e prodotti tipici mantovani. Ve ne parleremo a suo tempo.

Tag: [#eatmantua](#) - [Gonzaga](#) - [Palazzo Te](#) - [Convivialità Rinascimentale](#) - [Cucina Di Principi E Popolo](#) - [Gualtiero Marchesi](#)