



Eat Mantua



Palazzo Te, fino al 10 settembre, farà rivivere il clima di convivialità che attirò artisti e intellettuali, alla corte rinascimentale dei Gonzaga da tutta Europa.

L'iniziativa, [#EATMANTUA](#), promossa e organizzata dal Comune di Mantova, dal [Centro Internazionale d'Arte e di Cultura](#) e dal Museo di [Palazzo Te](#), si inserisce nel cartellone degli eventi dedicati a Eas(s)t Lombardy, European Region of Gastronomy. Un fitto programma di valorizzazione del ricco patrimonio di materie prime eccellenti e ristorazione di qualità

della Lombardia Orientale, nelle terre comprese fra Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova. Per Mantova il cibo e la cucina sono da sempre emblema della storia, dei valori della sua terra, espressione del lavoro e della tenacia dell'uomo.



Molteplici sono gli appuntamenti tesi a diffondere le tradizioni culinarie locali: una tavola rotonda con esperti di profilo internazionale, la riedizione di un volume di grande importanza storico-culturale, il Festival della pasticceria tradizionale e le serate di fine estate con cene-evento dei [Jeunes Restaurateurs d'Europe](#). Arte, musica e cuochi europei che proporranno



garden food nei giardini di Palazzo Te. Nel Cortile d'Onore di quest'ultimo, il 23 giugno, alle ore 18, Giancarlo Malacarne, uno dei massimi esperti della storia rinascimentale mantovana, illustrerà al pubblico la riedizione ([Skira](#)) del volume "Cucina Mantovana di Popolo",



scritto nel 1963 da Gino Brunetti, pseudonimo di don Costante Berselli, prete intellettuale, sfuggito a Dachau, che ha ispirato la rassegna. Seguirà il talk "La cucina mantovana e l'Europa", in cui il astronauta Davide Paolini, con importanti esperti del settore, metterà a confronto le tradizioni culinarie mantovane con la cucina contemporanea. Massimo Montanari, storico dell'alimentazione, parlerà del rapporto tra cibo,

economia, cultura ed identità. Lo chef Gualtiero Marchesi si prodigherà in un excursus sulla cucina italiana del '900. Un prelibato banchetto, a cura dell'[Accademia Gonzaghessa degli Scalchi](#) concluderà la serata con una ricca proposta del Consorzio Vini Mantovani.



Sabato 24 giugno, alle Fruttiere di Palazzo Te, le pasticcerie di Mantova allestiranno un ricco buffet di dessert e dolci tipici aperto gratuitamente al pubblico.



Si potranno assaggiare 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 hanno accettato la sfida ci saranno La Deliziosa, con ben 50 anni di carriera alle spalle e la [Pasticceria Atena](#) di Sabbioneda, ideatrice di Convivium, il dolce selezionato per rappresentare Ea(s)t Lombardy.

Giuseppina Serafino