



MAGAZINE - FINE LIVING PEOPLE



Targets - 02/06/2017

ESTATE

Mantova capitale del food con #EatMantua

#EATMANTUA è il nome del calendario estivo di **Mantova che racchiude iniziative, tavole rotonde, conferenze e cene-evento che animeranno l'estate nella villa dei Gonzaga**, nell'anno in cui Mantova (insieme a Bergamo, Brescia e Cremona) è stata nominata Capitale Europea dell'Enogastronomia 2017 (European Region of Gastronomy 2017).

GRAFICA – Per sintetizzare tutti gli appuntamenti del food è stato chiamato a ideare una grafica originale, l'artista Umberto Mischi. Nato nel 1987 a Sabbioneta, in provincia di Mantova, si è diplomato all'ISIA di Urbino e ha frequentato corsi di illustrazione e type design presso l'École Estienne di Parigi. Il suo stile si definisce per l'uso quasi esclusivo delle linee di contorno, che rendono le sue illustrazioni efficaci e dirette seppur allo stesso tempo al limite dell'astrazione. L'illustrazione descrive e stimola l'immaginazione del pubblico su ciò che accadrà a Palazzo Te da giugno a settembre 2017, quando il **giardino dell'Esedra accoglierà i visitatori per ricche e gustose esperienze sensoriali. Il profilo**



architettonico della villa giuliesca dialoga con le linee sinuose e invitanti dei prodotti agricoli e dei piatti mantovani. La scelta dei colori vuole evocare il banchetto della Camera di Amore e Psiche del palazzo. Tutto accade sotto gli occhi del giovane cuoco, regista della fusione di arte, cultura e cibo a Mantova.

PROGRAMMA -Da giugno a settembre, il progetto #EATMANTUA a Palazzo Te farà rivivere l'atmosfera di convivialità che attirò alla corte rinascimentale dei Gonzaga artisti e intellettuali da tutta Europa. Divenuto oggi spazio pubblico, Palazzo Te sarà sede di un convivio contemporaneo in cui il cibo e i gesti della sua preparazione saranno al centro di un rituale sociale più ampio.

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, è parte integrante del cartellone di eventi speciali dedicati a Eas(s)t Lombardy, European Region of Gastronomy. Il prestigioso riconoscimento internazionale è all'origine di un fitto programma di valorizzazione del ricco patrimonio fatto di materie prime eccellenti e ristorazione di qualità della Lombardia Orientale costituita dalle terre comprese fra Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova.

Molti sono gli eventi in calendario pensati per diffondere una cultura costruita sui valori di qualità e unicità propri delle tradizioni culinarie locali: **Festival della pasticceria tradizionale mantovana, serate di fine estate con cene-evento degli Jeunes Restaurateurs d'Europe**, arte, musica e cuochi europei che proporranno garden food nei giardini di Palazzo Te.

L'obiettivo di #EATMANTUA è recuperare la valenza del cibo e della sua condivisione come momento fondamentale dell'incontro con l'Altro e della formazione della comunità, come avveniva fin dagli albori della nostra civiltà con il simposio, dalla Grecia antica ai sontuosi banchetti rinascimentali.

La manifestazione si apre con CUCINA MANTOVANA DI PRINCIPI E DI POPOLO **venerdì 23 giugno** alle ore 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, prete intellettuale scampato a Dachau, che ha ispirato il titolo della rassegna.

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. Lo storico Giancarlo Malacarne condurrà il pubblico in un viaggio alla scoperta dell'evoluzione della cucina mantovana nel tempo.

Massimo Montanari, storico dell'alimentazione riconosciuto a livello internazionale, giornalista, docente universitario e autore di molti saggi, tradotti in diverse lingue, ci parlerà del rapporto tra cibo, economia, cultura e identità.

Lo chef stellato Gualtiero Marchesi guiderà invece i partecipanti in un colto e saporito excursus sulla cucina italiana del '900.



Sabato 24 giugno con il FESTIVAL DELLA PASTICCERIA TRADIZIONALE MANTOVANA spazio alla dolcezza. A partire dalle ore 10 alle Fruttiere di Palazzo Te le pasticcerie di Mantova metteranno in scena un vero e proprio spettacolo dei sensi, allestendo un ricco buffet di dessert e dolci tipici aperto gratuitamente al pubblico. A ciascuna pasticceria è stato chiesto di realizzare tre dolci della tradizione mantovana con ricette selezionate da Gian Carlo Malacarne e un “dolce dimenticato”. Grazie ad abili maestri pasticceri si potranno assaggiare nuovamente dolci ottocenteschi e dei primi anni del Novecento ormai spariti dalle tavole, come 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 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.

Il cibo di strada entra nel giardino dell’Esedra per dare vita originalissime degustazioni di Garden Food. Grazie ai JRE Jeunes Restaurateurs, ogni weekend un giovane cuoco interpreterà piatti e prodotti tipici mantovani realizzando originali cene a tema di qualità. Il tutto sarà accompagnato da eventi musicali e innovativi cocktail show.

Nello stesso periodo le Fruttiere ospiteranno una video installazione che racconterà la storia dell’enogastronomia della città dei Gonzaga, con approfondimenti sui suoi grandi protagonisti – di ieri e di oggi – svelandone i processi creativi e i segreti delle loro cucine, dove realizzano piatti che sono anche opere d’arte.

L’iniziativa, nell’ambito di East Lombardy, è promossa e organizzata dal Comune di Mantova, dal Centro Internazionale d’Arte e di Cultura di Palazzo Te e dal Museo Civico di Palazzo Te, con il sostegno della Camera di Commercio di Mantova e della Fondazione Cariverona.

Per ulteriori informazioni: www.mantova2017.it