



## Categoria: NON SOLO VINO

Mantova - 12 Giugno 2017, ore 14:32

**RIVIVERE LA CONVIVIALITÀ DELLA CORTE RINASCIMENTALE DEI GONZAGA E DIFFONDERNE VALORI E TRADIZIONI: LO FA MANTOVA, CAPITALE DI UNO DEI PIÙ IMPORTANTI DISTRETTI WINE & FOOD D'ITALIA, CON #EATMATUA, UN FESTIVAL DI EVENTI A PALAZZO TE (DAL 23 GIUGNO)**

Mantova, oggi uno dei migliori distretti territoriali italiani di wine & food e ristorazione, dove cibo e cucina sono da sempre manifestazione di identità, di storia, di valori legati alla terra ed espressione del lavoro, del talento e dell'arte dell'uomo, rivive l'atmosfera di convivialità capace di attirare alla corte rinascimentale dei Gonzaga artisti ed intellettuali da tutta Europa: lo fa con il Festival di tradizione culinaria #Eatmantua, di scena dal 23 giugno al 10 settembre nella suggestiva cornice di Palazzo Te, promosso da Comune di Mantova, Centro Internazionale d'Arte e di Cultura e Museo Civico di Palazzo Te, nel progetto di Erg-East Lombardy 2017 - European Region of Gastronomy, con un calendario di eventi pensati per diffondere una cultura costruita sui valori di qualità e unicità propri delle tradizioni culinarie locali. In programma una tavola rotonda con esperti di profilo internazionale e la riedizione di un volume di grande importanza storico-culturale, il Festival della pasticceria tradizionale mantovana, cene-evento dei Jre-Jeunes Restaurateurs d'Europe, arte, musica e cuochi europei che proporranno garden food nei giardini dello storico Palazzo. #Eatmantua si aprirà il 23 giugno nel Cortile d'Onore del Palazzo dove **Giancarlo Malacarne**, uno dei massimi esperti della storia rinascimentale mantovana, illustrerà al pubblico la riedizione (Skira) del volume "Cucina Mantovana di Principi e di Popolo", scritto nel 1963 da Gino Brunetti. A seguire, un dialogo tra cuochi ed esperti del settore food guidato dal Gastronomo **Davide Paolini**, metterà a confronto le tradizioni culinarie mantovane con la cucina contemporanea nel talk "La cucina mantovana e l'Europa": parteciperanno lo stesso Giancarlo Malacarne, che condurrà il pubblico in un viaggio alla scoperta dell'evoluzione della cucina mantovana nel tempo; **Massimo Montanari**, storico dell'alimentazione riconosciuto a livello internazionale, che parlerà del rapporto tra cibo, economia, cultura e identità; lo chef stellato **Gualtiero Marchesi** che guiderà un colto e saporito excursus sulla cucina italiana del Novecento; **Antonio Santini** del ristorante trisstellato Dal Pescatore, che 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, che indagherà le possibilità future delle cucine locali nel contesto europeo; e infine **Luca Marchini**, presidente italiano dei Jre, che spiegherà il rapporto tra i giovani e la cucina italiana.

Il 24 giugno, invece, alle Fruttiere di Palazzo Te, le pasticcerie di Mantova, tra cui La Deliziosa e la Pasticceria Atena di Sabbioneta, metteranno in scena un vero e proprio spettacolo dei



sensi, allestendo un ricco buffet di dessert e dolci tipici aperto gratuitamente al pubblico, che comprende la realizzazione di tre dolci della tradizione mantovana ciascuna con ricette selezionate da Giancarlo Malacarne, oltre che di un “dolce dimenticato”. A seguire, 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, per tre fine settimana, andrà in scena la seconda tappa di #Eatmantua con “Il giardino dei sapori”. Protagonista il cibo di strada che entrerà nel giardino dell’Esedra per dare vita ad originali degustazioni di Garden Food, diviso in più aree: una prima gestita dai **Jeunes Restaurateurs d’Europe**, una seconda dedicata alle proposte gastronomiche mantovane, una terza che propone una selezione di prodotti della pasticceria mantovana e infine una quarta gestita dal Consorzio dei Vini Mantovani. In particolare, con i Jre, ogni weekend, un giovane cuoco interpreterà piatti e prodotti tipici mantovani realizzando originali cene a tema di qualità e il tutto sarà accompagnato da eventi musicali con ospiti internazionali di musica contemporanea e momenti performativi legati a 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.

Info: [www.mantova2017.it](http://www.mantova2017.it)