

L'Altra Mantova

libera informazione

#EATMANTUA al via a Palazzo Te. Fino a settembre, porte aperte alla cultura del cibo. Si apre col Festival della Pasticceria Tradizionale Mantovana



MANTOVA, 24 giu. – "Oggi inizia un nuovo **percorso di qualità**". Lo ha affermato il sindaco **Mattia Palazzi** in apertura del primo appuntamento del progetto **#EATMANTUA a Palazzo Te** che, fino a **settembre**, farà della villa giuliesca il cuore pulsante di una serie di eventi destinati a rievocare quell'atmosfera di **convivialità** che attirò alla corte rinascimentale dei Gonzaga artisti e intellettuali da tutta Europa.

Apprendo, ieri pomeriggio nel Cortile d'onore, la prima giornata di **#EATMANTUA**, il presidente del Centro Internazionale d'Arte e di Cultura di Palazzo Te, **Stefano Baia Curioni**, ha evidenziato il **ruolo** riacquisito dal palazzo gonzaghese nell'essere sede naturale di manifestazioni **culturali** a 360 gradi, mentre il direttore **Stefano Benetti**, rievocando il banchetto offerto da Federico II Gonzaga all'imperatore Carlo V nel 1530, ha citato il **prestigio** artistico del passato come manifesto di una **cultura del cibo** che qui ora si riflette e si ripete.

Le iniziative in **programma** aprono un percorso di valorizzazione dell'eccellenza **gastronomica** mantovana che richiede **investimenti** su tutta la filiera. Lo ha ricordato il **sindaco** Palazzi anticipando l'idea di dare **continuità** al progetto già rendendo annuale l'appuntamento con il **Festival della Pasticceria Tradizionale Mantovana** che è al suo esordio oggi, sabato 24 giugno, a partire dalle ore 10.

Del **volume** ispiratore della manifestazione, *Cucina Mantovana di Principi e Popoli*, pubblicato nel 1963 da Gino Brunetti, pseudonimo di **don Costante Berselli**, e ristampato per l'occasione, ha parlato lo storico **Giancarlo Malacarne**, protagonista anche della successiva **tavola rotonda** a cui hanno preso parte **Massimo Montanari**, storico dell'alimentazione riconosciuto a livello internazionale, **Antonio Santini** del ristorante Dal Pescatore, **Roberta Garibaldi**, direttore scientifico di East Lombardy, **Luca Marchini**, presidente italiano di JRE Jeunes Restaurateurs, l'associazione che riunisce i migliori e più giovani rappresentanti dell'alta gastronomia europea, e **Davide Paolini** nella veste di moderatore.

L'evento si è concluso con un apprezzato **banchetto**, aperto a tutti, 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.

Oggi, **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 Ea(s)t 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.

#EATMANTUA, promosso e organizzato 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 **Ea(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.