



LIBERO GOSSIP



Mantova regina della gastronomia con il progetto #Eat Mantua

Dopo essere stata Capitale della Cultura nel 2016, quest'anno Mantova è Capitale di Ea(s)t Lombardy, Regione Europea della Gastronomia, insieme a Bergamo, Brescia e Cremona

di [Giovanni Scotti](#)

Con il progetto **#Eat Mantua**, la città di **Mantova** con il suo territorio celebra la tradizione rinascimentale dei banchetti, organizzati dai duchi Gonzaga a Palazzo Te. Memorabili, in particolare, ne sono rimasti due: uno offerto all'imperatore Carlo V, quando ha visitato la città nel 1530, e l'altro offerto alla regina Cristina di Svezia nel 1655. Il progetto è connesso a **Mantova Capitale di Ea(s)t Lombardy, Regione Europea della Gastronomia 2017**. Il prestigioso riconoscimento internazionale va alla Lombardia Orientale in quanto è uno fra i bacini italiani ed europei con la più alta concentrazione di prodotti alimentari certificati e con un'ampia offerta di qualità sotto il profilo della ristorazione. **Mantova**, già importante destinazione turistica, si propone insieme a Bergamo, Brescia e Cremona, anche come meta enogastronomica. Nella città del "buon vivere", oltre a visitare musei e monumenti, assistere a concerti, spettacolo teatrali, festival letterari, fare passeggiate sotto i portici, escursioni in motonave sul Mincio, si possono degustare eccellenti piatti tipici, accompagnati da frizzanti vini bianchi e rossi.



Tortello amaro

#Eat Mantua a Palazzo Te fino a settembre



Palazzo Te, camera Amore e Psiche, il Banchetto degli Dei

Fino a settembre, a Palazzo Te, uno dei più straordinari esempi di villa rinascimentale suburbana manierista, progettato e decorato da Giulio Romano per Federico II Gonzaga, nel primo 1500, come luogo destinato all'ozio del principe e a fastosi ricevimenti, sono previsti molti eventi che celebrano **Mantova** come regina della Gastronomia. Attraverso il progetto **#Eat Mantua** si scopre la cucina della tradizione alta mantovana, che affonda le sue radici nel Cinquecento, l'età delle raffinatissime signorie italiane di cui i Gonzaga furono tra gli esempi più illustri. Il **Banchetto degli**

dei, raffigurato nella Camera di Amore e Psiche a **Palazzo Te**, opera di Giulio Romano, è la auto-rappresentazione più suggestiva dei Gonzaga e dei loro fasti.

Proprio in quel periodo si sono sviluppate non solo la ricchezza delle ricette, ma anche l'arte della presentazione dei piatti, serviti su trionfi preziosi che creavano una vera e propria scenografia della tavola. Nacquero, qui, anche i primi volumi dedicati all'arte della cucina. Bartolomeo Stefani, cuoco della corte gonzaghesca, nel 1662 codificò le tradizioni gastronomiche mantovane nell'opera "**L'arte di ben cucinare**", diffusa presso le corti italiani ed europee, tanto da influenzare perfino i grandi cuochi francesi della corte del Re Sole.

Il programma **#Eat Mantua** a Palazzo Te dal 26 agosto al 10 settembre proseguirà con **Il Giardino dei sapori**: il cibo di strada entrerà nel giardino dell'Esedra per dare vita ad originalissime degustazioni di Garden Food. Grazie ai **JRE Jeunes Restaurateurs**, infatti, 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 di Palazzo Te** 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. Prosegue anche l'iniziativa "**Un prodotto al mese**", dedicata alla diffusione della conoscenza e del sapere enogastronomici: una rete di 30 strutture di ristorazione propone, di mese in mese, ricette creative in grado esaltare la stagionalità e la tipicità dei prodotti che offre il territorio. A tal fine Paola Beduschi della **Strada dei vini e dei sapori mantovani**, **Camera di Commercio di Mantova** e i rappresentanti delle **Associazioni di categoria** hanno stilato un vero e proprio calendario dei prodotti, suddivisi in base alla loro stagionalità e alle tradizioni culinarie.



Risotto nella zucca mantovana al gorgonzola

Info e programma: www.mantova2017.it