

News ed eventi

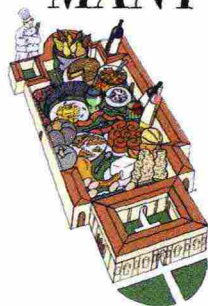
06



#EATMANTUA a Palazzo Te

Fino 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 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. Per Mantova il cibo e la cucina sono da sempre manifestazione dell'identità, della storia, dei valori della sua terra, espressione del lavoro e del talento dell'uomo, una forma d'arte e di rappresentazione con una storia importante e molti protagonisti. Nei secoli - come è avvenuto per la musica, la letteratura, il teatro, l'arte, la moda - la cucina mantovana ha fatto storia rappresentando una delle più apprezzate forme di creatività. La tradizione storica di rapporto con la terra e con la natura, la capacità di produrre materie prime di grande qualità, la lunga e appassionante collezione di storie individuali e sociali che oggi compongono il primato di Mantova e del suo territorio nel campo enogastronomico, grazie al progetto #EATMANTUA, saranno portate alla luce per diventare patrimonio collettivo della cittadinanza e dei visitatori attesi da tutta Italia e dall'estero. Tra i molti eventi in calendario, pensati per diffondere una cultura costruita sui valori di qualità e unicità propri delle tradizioni culinarie locali,

#EAT MANTUA



le serate di fine estate con cene-evento degli Jeunes Restaurateurs d'Europe nei giardini di Palazzo Te. Dal 26 agosto al 10 settembre, nel giardino dell'Esedra, i migliori tra i giovani rappresentanti dell'alta gastronomia europea interpreteranno i piatti e i prodotti mantovani realizzando cene a tema, ideando un'originale proposta di Garden Food che sarà presentata al pubblico con altre portate di cucina e di pasticceria della tradizione mantovana servite con i vini tipici mantovani. Le serate saranno accompagnate da eventi con ospiti internazionali del mondo della musica contemporanea e momenti performativi legati a innovativi cocktail show. Il pubblico inoltre potrà accedere a quattro speciali aree food con assaggi della gastronomia mantovana, una selezione di prodotti della pasticceria, vini tipici del territorio e le elaborazioni dei Jeunes Restaurateurs d'Europe dei tre paesi coinvolti: Francia, Spagna e Austria.

www.mantova2017.it

