



EAT MANTUA

CUCINA DI PRINCIPI E DI POPOLO

*Mantova, capitale italiana della cultura
nel 2016, insieme a Bergamo, Brescia
e Cremona nel 2017
fa parte della Regione Europea
della Gastronomia*

Dal 26 agosto al 10 settembre seconda tappa di #EATMANTUA con "Il giardino dei sapori". Il cibo di strada entra nel giardino dell'Esedra di Palazzo Te, oggi spazio di fruizione pubblica, con originali degustazioni di *garden food*. In collaborazione con *JRE Jeunes Restaurateurs d'Europe*, per tre fine settimana un giovane cuoco interpreterà piatti e prodotti tipici mantovani realizzando originali cene a tema. Il tutto accompagnato da eventi musicali e innovativi *cocktail show*. Il progetto mira a fare rivivere l'atmosfera di convivialità che attirò alla corte rinascimentale dei Gonzaga artisti e intellettuali da tutta Europa ed è parte integrante del cartellone di eventi di Ea(s)t Lombardy, European Region of Gastronomy. #EatMantua si è aperta il 23 giugno con due giornate speciali, che comprendevano la presentazione della ristampa del volume "Cucina mantovana di principi e di popolo" - che, a sua volta, recuperava l'opera seicentesca di Bartolomeo Stefani, cuoco dei Gonzaga: *L'arte di ben cucinare et instruire i men periti in quella lodevole professione* - e il successivo banchetto a cura dell'Accademia Gonzaghesca degli Scalchi e del Consorzio Vini Mantovani.

(La tradizione rinascimentale dei banchetti dei Gonzaga vede il suo apice in quello offerto all'imperatore Carlo V nel 1530). Il consiglio è: programmate una visita a Mantova e a Palazzo Te, capolavoro di Giulio Romano; prenotate una guida che vi spieghi ogni meraviglia della villa. Vi segnaliamo anche un albergo, un tre stelle comodo, funzionale, centralissimo, a due passi dal palazzo Ducale e le cui finestre guardano su piazza Sordello: Hotel dei Gonzaga tel 0376 321533). "Stiamo facendo un lavoro sull'identità della nostra città e della nostra terra", ha spiegato il sindaco Mattia Palazzi, "la manifestazione aiuta a capire come la bellezza e la cucina siano state per i Gonzaga le armi buone della diplomazia". Anche il festival della pasticceria tradizionale mantovana si è rivelato un vero e proprio spettacolo dei sensi, autentico delirio da overdose per le papille, con dolci della tradizione mantovana e dolci ottocenteschi dimenticati. Dal *Talismano della Felicità*, crocchetta frita di crema, alla *Bocca di Dama* a base di mandorle, alla *Torta alla Gabinet* con savoiardi, amaretti e uva spagna.

**Informazioni: www.mantova2017.it
Fabiana Romanutti**