IL GIARDINO DEI SAPORI

26/27 agosto 2017

2/3 settembre 2017

7/8/9/10 settembre 2017

**PROGRAMMA**

**SABATO 26 AGOSTO DALLE ORE 19.30**

CLUB DES BELUGAS in concerto

Dalla Germania una combinazione di lounge europea ad alta predisposizione nu jazz, con componenti propri della brazilian beats, dello swing, del black soul americano degli anni Cinquanta, Sessanta e Settanta.

GARDEN FOOD

CHEF RAMÓN DIOS BARBERÍA

Ristorante El Mesón De Fuencarral, Madrid, Spagna

GARDEN FOOD MANTOVANO

a cura di Accademia Gonzaghesca degli Scalchi

Sarà proposto un piatto della tradizione gastronomica mantovana accompagnato da una selezione di prodotti per una degustazione fresca e originale targata Mantova.

MATTEO MELARA bartender

Tra i primi 10 barman flair in tutto il mondo, Matteo Melara, proporrà una selezione di cocktail da non perdere.

#EATMANTUA il documentario

Le Fruttiere ospiteranno la proiezione del documentario che racconta la storia dell’enogastronomia mantovana con un approfondimento culturale sui grandi interpreti della cucina del passato e del presente.

**DOMENICA 27 AGOSTO DALLE ORE 19.30**

FLOATING HEAD LOVERS

Suoni e sapori, profumi e immagini: un dialogo e una fusione tra i sensi. Improvvisazione tra musica e suggestioni visive. Viaggio nella sensualità dei gusti, nei riverberi della musica e delle forme visive che diventano eros.

Andrea Lovo, elettronica e percussioni

Massimiliano Sorrentini, elettronica e percussioni

Latteria Fotografica, visual

GARDEN FOOD EUROPEO

Sarà disponibile il piatto speciale creato dallo chef Ramón Dios Barbería.

GARDEN FOOD MANTOVANO

a cura di Accademia Gonzaghesca degli Scalchi

Sarà proposto un piatto della tradizione gastronomica mantovana accompagnato da una selezione di prodotti per una degustazione fresca e originale targata Mantova.

#EATMANTUA il documentario

Le Fruttiere ospiteranno la proiezione del documentario che racconta la storia dell’enogastronomia mantovana con un approfondimento culturale sui grandi interpreti della cucina del passato e del presente.

\*\*\*

**SABATO 2 SETTEMBRE DALLE ORE 19.30**

TAPE FIVE in concerto

Un progetto musicale internazionale che miscela diversi stili musicali: Swing, Bossa Nova, Latin, Nu Jazz grooves.

GARDEN FOOD

CHEF HUBERT WALLNER

Ristorante See Restaurant Saag, Techelsberg am Wörthersee, Austria

GARDEN FOOD MANTOVANO

a cura di Accademia Gonzaghesca degli Scalchi

Sarà proposto un piatto della tradizione gastronomica mantovana accompagnato da una selezione di prodotti per una degustazione fresca e originale targata Mantova.

MATTEO MELARA bartender

Tra i primi 10 barman flair in tutto il mondo, Matteo Melara, proporrà una selezione di cocktail da non perdere.

#EATMANTUA il documentario

Le Fruttiere ospitano la proiezione del film che racconta la storia dell’enogastronomia mantovana con un approfondimento culturale sui grandi interpreti della cucina del passato e del presente.

**DOMENICA 3 SETTEMBRE DALLE ORE 19.30**

MUSICA DA CUCINA

I suoni della cucina accompagnati da chitarra, clarinetto e fisarmonica. Nato come esperimento casalingo, il progetto è via via cresciuto girando l’Europa e l’Australia, con centinaia di concerti e la pubblicazione di due album.

GARDEN FOOD EUROPEO

Sarà disponibile il piatto speciale creato dallo chef Hubert Wallner.

GARDEN FOOD MANTOVANO

a cura di Accademia Gonzaghesca degli Scalchi

Sarà proposto un piatto della tradizione gastronomica mantovana accompagnato da una selezione di prodotti per una degustazione fresca e originale targata Mantova.

#EATMANTUA il documentario

Le Fruttiere ospiteranno la proiezione del documentario che racconta la storia dell’enogastronomia mantovana con un approfondimento culturale sui grandi interpreti della cucina del passato e del presente.

\*\*\*

**GIOVEDÌ 7 SETTEMBRE DALLE ORE 19.30**

GARDEN FOOD MANTOVANO

a cura di Accademia Gonzaghesca degli Scalchi

Sarà proposto un piatto della tradizione gastronomica mantovana accompagnato da una selezione di prodotti per una degustazione fresca e originale targata Mantova.

#EATMANTUA il documentario

Le Fruttiere ospiteranno la proiezione del documentario che racconta la storia dell’enogastronomia mantovana con un approfondimento culturale sui grandi interpreti della cucina del passato e del presente.

LA PAROLA CHE CANTA

Poesia e musica a Palazzo Te

Festivaletteratura insieme a Centro Internazionale d’Arte e di Cultura di Palazzo Te e Museo Civico di Palazzo Te. Con il sostegno di Regione Lombardia.

**VENERDÌ 8 SETTEMBRE DALLE ORE 19.30**

GARDEN FOOD MANTOVANO

a cura di Accademia Gonzaghesca degli Scalchi

Sarà proposto un piatto della tradizione gastronomica mantovana accompagnato da una selezione di prodotti per una degustazione fresca e originale targata Mantova.

#EATMANTUA il documentario

Le Fruttiere ospiteranno la proiezione del documentario che racconta la storia dell’enogastronomia mantovana con un approfondimento culturale sui grandi interpreti della cucina del passato e del presente.

LA PAROLA CHE CANTA

Poesia e musica a Palazzo Te

Festivaletteratura insieme a Centro Internazionale d’Arte e di Cultura di Palazzo Te e Museo Civico di Palazzo Te. Con il sostegno di Regione Lombardia.

**SABATO 9 SETTEMBRE DALLE ORE 19.30**

GARDEN FOOD

CHEF RAYMOND CORNELISSENS

Ristorante Le Vauban, Antibes, Francia

GARDEN FOOD MANTOVANO

a cura di Accademia Gonzaghesca degli Scalchi

Sarà proposto un piatto della tradizione gastronomica mantovana accompagnato da una selezione di prodotti per una degustazione fresca e originale targata Mantova.

#EATMANTUA il documentario

Le Fruttiere ospiteranno la proiezione del documentario che racconta la storia dell’enogastronomia mantovana con un approfondimento culturale sui grandi interpreti della cucina del passato e del presente.

LA PAROLA CHE CANTA

Poesia e musica a Palazzo Te

Festivaletteratura insieme a Centro Internazionale d’Arte e di Cultura di Palazzo Te e Museo Civico di Palazzo Te. Con il sostegno di Regione Lombardia.

**DOMENICA 10 SETTEMBRE DALLE ORE 19.30**

FOOD ENSEMBLE:

COOKING&SAMPLING

Un progetto che fonde l’arte della tavola con la musica elettronica, suoni profumi e sapori si intrecciano a creare un’atmosfera unica. Piatti che vengono realizzati davanti agli occhi dello spettatore come in un cooking show. Musica che viene eseguita dal vivo come in un concerto live. Ogni brano è composto partendo dai suoni e dai rumori prodotti dalla realizzazione dei piatti che accompagna.

GARDEN FOOD EUROPEO

Sarà disponibile lo speciale piatto creato dallo chef Raymond Cornelissens.

GARDEN FOOD MANTOVANO

a cura di Accademia Gonzaghesca degli Scalchi

Sarà proposto un piatto della tradizione gastronomica mantovana accompagnato da una selezione di prodotti per una degustazione fresca e originale targata Mantova.

non perdere.

#EATMANTUA il documentario

Le Fruttiere ospiteranno la proiezione del documentario che racconta la storia dell’enogastronomia mantovana con un approfondimento culturale sui grandi interpreti della cucina del passato e del presente.