

GAZZETTA DI MANTOVA

MANTOVA

La cucina a Palazzo. Chef internazionali per dieci giorni al Te

Sabato sera (26 agosto) a Palazzo Te prenderà il via la seconda tappa di #EatMantua, l'iniziativa promossa e organizzata dal Comune per ricreare l'atmosfera di convivialità che attirò alla corte dei Gonzaga artisti e intellettuali da tutta Europa

 EATMANTUA  CUCINA  CHEF

24 agosto 2017



MANTOVA. Sabato sera, 26 agosto, a Palazzo Te prenderà il via la seconda tappa di #EatMantua, l'iniziativa promossa e organizzata dal Comune per ricreare l'atmosfera di convivialità che attirò alla corte dei Gonzaga artisti e intellettuali da tutta Europa. "Il giardino dei sapori", questo il nome della rassegna di eventi che durerà fino a domenica 10 settembre, animerà l'Esedra di Palazzo Te per tre weekend consecutivi con una degustazione di piatti tipici mantovani rivisitati da giovani chef internazionali, cocktail show, musica e intrattenimento.

«Il progetto nasce per riscoprire e valorizzare il patrimonio enogastronomico della nostra terra,

ma anche per promuovere la città e la qualità dei suoi prodotti sullo scenario internazionale - ha detto il sindaco **Mattia Palazzi** alla conferenza stampa di presentazione dell'evento a cui hanno partecipato anche lo storico Giancarlo Malacarne, Martino Crespi di Jeunes Restaurateurs e lo chef **Ramòn Dios Barberia** - È importante imparare a riconoscerci nella nostra storia e nei valori della tradizione per puntare all'eccellenza dei nostri prodotti e allo sviluppo di nuove professionalità». Il progetto, promosso dal Comune, dal Centro Internazionale d'Arte e Cultura di Palazzo Te e dal Museo Civico di Palazzo Te, fa parte del cartellone di eventi dedicati a Ea(s)t Lombardy, European Region of Gastronomy che vede Mantova come capitale europea della Gastronomia insieme a Bergamo, Brescia e Cremona.

A interpretare alcuni dei piatti tipici mantovani saranno tre chef di Spagna, Francia e Austria, membri dell'associazione Jeunes Restaurateurs, affiancati dalle proposte culinarie a cura dell'Accademia Gonzaghesca degli Scalchi e da degustazioni di vini tipici del territorio. Questo fine settimana l'evento ospiterà lo chef spagnolo Ramòn Dios Barberia, che proporrà una ricetta a base di storione, e Matteo Malara, bartender tra i primi dieci barman flair di tutto il mondo.

Oltre agli eventi in programma, le Fruttiere ospiteranno una video installazione ideata da Giancarlo Malacarne (con la regia di Gianmaria Pontiroli) che racconta la storia dell'enogastronomia mantovana e dei suoi grandi protagonisti di ieri e di oggi. Il costo del biglietto d'ingresso è di 5 euro; per ulteriori informazioni: www.mantova2017.it.