

IL GIORNO / Cultura

CULTURA

Sapori mantovani declinati all'europea

Tre chef internazionali reinterpretano la cucina dei Gonzaga a Palazzo Tè

di TOMMASO PAPA

Publicato il 26 agosto 2017 ore 07:32



Ramon Dios Barberia

Mantova, 26 agosto 2017 - Tre chef internazionali, appartenenti al ristretto club dei **Jeunes restaurateurs europei**, chiamati a interpretare la cucina mantovana. Lo scenario suggestivo delle aiuole di Palazzo Te. E intorno, musica dal vivo per inscenare un convivio in versione 2.0. Ecco gli ingredienti del **Giardino dei Sapori**, l'iniziativa inserita nella rassegna EatMantua, che animerà i prossimi tre fine settimana a Mantova. La location è ideale: Palazzo Te, realizzato da Giulio Romano, fu la dimora delle feste della corte rinascimentale.

Ora darà spazio nelle sue sale anche a un documentario inedito sulla storia della cucina mantovana "di principi e di popolo" così come si è cristallizzata dal '500 ai giorni nostri, raccontata da molti dei suoi protagonisti contemporanei. La nuova tappa di EatMantua, che con Brescia, Cremona e Bergamo sta dando vita all'European Region of gastronomy Ea(s)t Lombardy, si apre stasera. Ospite lo chef spagnolo Ramòn Dios Barberia: la sua famiglia da 85 anni possiede il ristorante madrilenò El Meson de Fuencarral. Per presentarsi al pubblico mantovano Ramòn ha scelto un piatto a base di storione. A fargli compagnia sarà il bartender



Matteo Malara con i suoi cocktail. Per lo spettacolo sono attesi i tedeschi del Club Des Belugas, sperimentatori di musica lounge e nu jazz. Domenica la performance sarà affidata dal gruppo Floating Head Lovers.

Il prossimo weekend (2-3 settembre) ai fornelli arriverà lo chef austriaco pluridecorato Hubert Wallner, che rielaborerà una ricetta col sanguinaccio. L'accompagneranno i ritmi dei Tape Five, band internazionale che alterna swing, bossa nova e jazz, mentre la domenica la performance è affidata alla Musica da cucina, un tappeto sonoro di Fabio Bonelli. Ancora una pausa, e poi Palazzo Te si aprirà sin da giovedì 7 al Festivalletteratura con la rassegna "La Parola che canta" dedicata a poesia e musica. Nel Giardino dei sapori davanti all'edera si presenterà lo chef francese Raymond Cornelissens, patron di un noto ristorante di Antibes: per l'occasione cucinerà un piatto a base di vitello abbinato alla zucca. Sul palco il duo Food Ensemble con un suo cooking show. In tutti e tre i weekend Palazzo Te ospiterà anche i piatti preparati dall'Accademia gonzaghesca degli Scalchi, custode dell'alta tradizione gastronomica mantovana. I biglietti costano 5 euro (15 nelle sere del 7, 8 e 9 col Festivalletteratura) e non comprendono il prezzo delle consumazioni ma sono validi come buoni da spendere nei ristoranti mantovani convenzionati. Info: www.mantova2017.it o www.centropalazzote.it