

Garden food all'Esedra del Te: quando i piatti virgiliani incontrano quelli internazionali

MANTOVA I piatti della tradizione mantovana incontrano quelli della gastronomia internazionale per un pastiche culturale che apre al mondo. Nota per la sua cucina opulenta al limite del trimalchionico, Mantova indice una serie di appuntamenti con cene e degustazioni servite all'interno dei giardini dell'Esedra – internazionalmente definiti dagli organizzatori come “garden food” - quasi a ricordare quei fasti gonzagheschi che le cronache ci tramandano come tra i più ricchi e sontuosi della storia.

Ed anche le cronache dell'epoca saranno presenti nelle fruttiere di Palazzo Te, che già fu teatro di un gargantuesco pasto preparato per accogliere la Regina di Svezia firmato dal cuoco Bartolomeo Stefani, grazie all'allestimento curato dallo storico locale Giancarlo Malacarne che si avvale di una video proiezione dedicata a raccogliere le testimonianze dell'esperienza dei maggiori interpreti ed innovatori della cucina mantovana.

Palazzo Te nei sabato e domenica che andranno dal 25 agosto al 10 settembre a partire dalle 19.30, dunque, si trasformerà ne “Il Giardino dei Sapori” grazie al progetto #EatMantua vedrà protagonisti gastronomia, musica e arte.

Ad interpretare la tradizione e ad innovarla saranno i Jeunes Restaurateurs d'Europe nelle persone di **Ramón Dios Barbería** in rappresentanza della Spagna, Hubert Wallner in

rappresentanza dell'Austria e Raymond Cornellissens per la Francia.

Ma non mancheranno gli appuntamenti musicali con i Club Des Belugas che si esibiranno in musiche lounge e nujazz, i Floating Head Lovers che trasporteranno il pubblico in un viaggio nella sensualità dei gusti e dei riverberi della musica, i Tape Five band internazionale che miscela diversi stili musicali ed il progetto di Fabio Bonelli “Musica da Cucina”. Oltre a loro ci saranno gli eventi di Festaletteratura dove saranno protagonisti, assieme al clima gode-reccio della cucina, poeti, musicisti, studiosi, antropologi, linguisti ed artisti che terranno eventi per il pubblico convenuto.

A presentare l'iniziativa sono stati **Mattia Palazzi**, sindaco di Mantova; **Giancarlo Malacarne**, storico; **Martino Crespi**, PR & Event Manager JRE, Jeunes Restaurateur; e lo chef JRE Ramón Dios Barbería, Ristorante El Mesón De Fuencarral, Madrid.

Mendes Biondo



Peso: 15%