

newsfoòd.com

Nutrimento e Nutri-Mente

I tre weekend di #EATMANTUA: Ea(s)t Lombardy, European Region of Gastronomy

Con "Il Giardino dei Sapori", seconda tappa di #EATMANTUA, a Mantova da sabato 26 agosto a domenica 10 settembre presso "Palazzo Te"



Con "Il Giardino dei Sapori", seconda tappa del progetto #EATMANTUA in programma a Mantova da sabato 26 agosto a domenica 10 settembre presso "Palazzo Te", "Ea(s)t Lombardy, European Region of Gastronomy", il prestigioso riconoscimento internazionale finalizzato alla valorizzazione del ricco patrimonio fatto di materie prime eccellenti e ristorazione di qualità della Lombardia Orientale costituita dalle terre comprese fra Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova, fa un ulteriore salto di qualità.



Infatti, l'atmosfera conviviale che attirò alla corte rinascimentale dei Gonzaga pensatori, artisti e reali da tutta Europa, sarà rievocata da inedite degustazioni di garden food che portano la firma di giovani chef internazionali, da cocktail show spettacolari, musica, poesia e performance. Per tre weekend consecutivi, infatti, alcuni prodotti tipici mantovani saranno interpretati da tre chef (Spagna, Austria e Francia) membri di

Jeunes Restaurateurs d'Europe, associazione che fra i giovani dell'alta gastronomia internazionale, riunisce davvero i migliori. Le loro proposte creative si affiancheranno ad assaggi della gastronomia mantovana, a cura dall'Accademia Gonzaghesca degli Scalchi, a una selezione di prodotti della pasticceria locale (già protagonista di un evento svoltosi a giugno, in occasione della riedizione del libro "Cucina Mantovana di Principi e di Popolo") e a vini tipici del territorio.



Ramón Dios Barbería

Questi gli appuntamenti dei tre chef stranieri, nel giardino dell'Esedra di Palazzo Te. Sabato 26 e domenica 27 agosto, ci sarà Ramón Dios Barbería, ristoratore (El Mesón De Fuencarral di Madrid), insegnante e imprenditore esperto della cucina tradizionale spagnola, che è stato prima presidente dei JR della Spagna e poi presidente dei JR d'Europa.



Matteo Malara, bartender

Insieme a lui, Matteo Malara, bartender tra i primi dieci barman flair di tutto il mondo, che per due fine settimana consecutivi proporrà quella che sarà senz'altro una inebriante selezione di cocktail da non perdere.

Sabato 2 e domenica 3 settembre, invece, sarà Hubert Wallner, del See restaurant Saag a Techelsberg, considerato uno dei dodici migliori chef austriaci, a rappresentare i Jeunes Restaurateurs.

Il pubblico avrà modo di assaggiare piatti della tradizione alpina ma, anche, di quella adriatica molto amata da questo giovane cuoco: tutto abbinato alla musica Swing, la Bossa Nova, la Latin e i NuJazz grooves dei Tape Five, band internazionale che miscela diversi stili musicali.

Mentre domenica, si legge nel programma "l'acqua che scorre, il fischio del bollitore, il rumore delle posate sui piatti e il tintinnio dei bicchieri, suoni familiari ed evocativi si trasformeranno in un corpo sonoro omogeneo nella performance di Musica da Cucina, progetto di Fabio Bonelli che crea un tappeto sonoro su cui strumenti tradizionali tessono intime melodie".



L'ultimo che sarà presente nel giardino dell'Esedra di Palazzo Te, sarà il francese Raymond Cornelissens, del ristorante Vauban di Antibes, che offrirà al pubblico la sua cucina raffinata ed elegante che cavalca i grandi classici della cucina tradizionale con qualche piacevole sorpresa, probabilmente tutta mantovana. Mentre il duo Food Ensemble, domenica 10, realizzerà Cooking&Sampling, una performance in cui ogni brano è composto partendo dai suoni e dai rumori prodotti dalla realizzazione in scena di piatti, come in un vero cooking show.

Il secondo appuntamento di #EATMANTUA non sarà dedicato solo alle armoniose performance della cucina, perché il Comune, il Centro Internazionale d'Arte e di Cultura di Palazzo Te e il Museo Civico di Palazzo Te che hanno promosso l'iniziativa con il sostegno della Camera di Commercio, Fondazione Cariverona e Fondazione Banca Agricola Mantovana e sponsor come Mantova Outlet Village, Apam, Berto's, Coldline, Consorzio Vini Mantovani, Consorzio Virgilio, Fiera Millenaria di Gonzaga, Molino Magri, Unox, hanno previsto un percorso che si snoda in quattro aree tematiche per raccontare le eccellenze enogastronomiche del territorio ma, anche, per dare vita ad un convivio contemporaneo in cui il cibo e i gesti della sua preparazione saranno al centro di un rituale sociale più ampio, dove si celebra una festosa sinestesia dei sensi, poiché, come sosteneva lo scrittore Walter Scott, «mangiare senza allegria e musica, procura una cattiva digestione».

Per cui, tutte la performance degli chef, saranno accompagnate da spettacoli musicali, con il coinvolgimento di artisti molto interessanti. Come i Floating Head Lovers, che domenica 27 trasporteranno il pubblico in un viaggio nella sensualità dei gusti, nei riverberi della musica e delle forme visive con la loro performance, un vero e proprio dialogo tra i sensi.



E, così, grazie a #EATMANTUA, oltre agli aspetti culturali (come l'evento La parola che canta, realizzato in collaborazione con il Festivaletteratura in programma in città dal 7 al 9 settembre, con poeti, musicisti, studiosi, antropologi, linguisti, artisti che terranno conversazioni, performance, lezioni, piccoli concerti, letture, improvvisazioni), saranno messe in luce la capacità di produrre materie prime di grande qualità, la lunga e appassionante collezione di storie individuali e sociali che oggi compongono il primato della città e del suo territorio.

Oltre gli eventi in calendario in questo secondo appuntamento, le Fruttiere ospiteranno una video installazione ideata da Giancarlo Malacarne con la regia di Gianmaria Pontiroli che racconta la storia dell'enogastronomia mantovana con approfondimenti sui suoi grandi protagonisti di ieri e di oggi.

L'opera trasporterà il pubblico in un viaggio di ricognizione nei luoghi cardine della storia mantovana, riscoperti grazie a documenti dell'ampio archivio dei Gonzaga, o conservati nelle sale e nelle cucine di prestigiosi ristoranti della città, che ancora oggi accolgono e deliziano gli ospiti provenienti da tutto il mondo.