



#EATMANTUA IL GIARDINO DEI SAPORI A PALAZZO TE

Written by *Fabiana Romanutti* on 25 Agosto 2017.

Da sabato 26 agosto a domenica 10 settembre 2017 si svolgerà a Palazzo Te Il Giardino dei Sapori, seconda tappa del progetto [#EATMANTUA](#). 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. Nel giardino dell'Esedra prenderà vita 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». L'iniziativa, promossa dal Comune di Mantova, dal Centro Internazionale d'Arte e di Cultura di Palazzo Te e dal Museo Civico di Palazzo Te, è parte integrante del cartellone di eventi dedicati a Ea(s)t Lombardy, European Region of Gastronomy. Il prestigioso riconoscimento internazionale è all'origine di un fitto programma di 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.



Dal 26 agosto al 10 settembre seconda tappa di #EATMANTUA con "Il giardino dei sapori". Il cibo di strada entra nel giardino dell'Esedra di Palazzo Te, oggi spazio di fruizione pubblica, con originali degustazioni di *garden food*. In collaborazione con JED, European Region of Gastronomy, per tre fine settimana un giovane cuoco interpreterà piatti e prodotti tipici mantovani rivisitando originali come si sono. Il tratto accompagnato da eventi musicali e teatrali di qualità. Il progetto mira a fare rivivere l'atmosfera di cortine che affiora alla corte rinascimentale dei Gonzaga arte e architettura da tutta Europa ed è parte integrante del cartellone di eventi di Ea(s)t Lombardy, European Region of Gastronomy. #EATMANTUA si apre il 26 giugno con due giornate speciali, che comprendono la presentazione della rassegna del volume "Cucina mantovana di principi e di popolo" - che, a sua volta, rappresenta l'opera monumentale di Bartolomeo Scuderi, cuoco del Gonzaga. L'opera non compare ed illustra i suoi pareri in quella biografia prefazione - il racconto barocco a cura dell'Accademia Mantovana degli Scuderi e del Comune di Mantova.

58

Dopo la prima tappa, che nel mese di giugno ha visto la riedizione di Cucina Mantovana di Principi e di Popolo e una grande partecipazione di pubblico al Festival della Pasticceria Tradizionale Mantovana, dal 26 agosto (nell'immagine l'articolo che abbiamo pubblicato nel mensiel cartaceo qbquantobasta, per



tre weekend consecutivi, sono stati chiamati a interpretare alcuni prodotti tipici mantovani tre chef di Spagna, Francia e Austria, membri dell'associazione Jeunes Restaurateurs, che riunisce i migliori e i più giovani rappresentanti dell'alta gastronomia internazionale. 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 e a vini tipici del territorio. Un percorso che si snoda in quattro aree tematiche, e che racconta le eccellenze enogastronomiche del territorio, che da sempre per Mantova sono manifestazione dell'identità della sua terra.

IL PROGRAMMA

Il primo week end, **sabato 26 e domenica 27 agosto**, ospiterà Ramón Dios Barbería, che è stato prima Presidente dei JR della Spagna e poi Presidente dei JR d'Europa. Ristoratore, insegnante e imprenditore esperto della cucina tradizionale spagnola. Insieme a lui, Matteo Malara, bartender tra i primi dieci barman flair di tutto il mondo, proporrà per questo fine settimana e quello successivo una inebriante selezione di cocktail. Le due giornate saranno dedicate non solo ad armoniose composizioni in cucina, ma anche in musica con ospiti di fama internazionale. Sabato si esibiranno i tedeschi Club Des Belugas, collettivo artistico poliforme unito sotto l'imprescindibile vincolo della sperimentazione Lounge e NuJazz di assoluta qualità, brand di indiscutibile charme per gli appassionati di musica di accompagnamento.

Domenica sarà la volta dei Floating Head Lovers che 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.

Sabato 2 e domenica 3 settembre, sarà Hubert Wallner, considerato uno dei dodici migliori chef austriaci, a rappresentare i Jeunes Restaurateurs. Il pubblico avrà modo di assaggiare la sua cucina alpina e adriatica abbinata alla musica Swing, la Bossa Nova, la Latin e i NuJazz grooves dei Tape Five, band internazionale che miscela diversi stili musicali. 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 della domenica di Musica da Cucina, progetto di Fabio Bonelli che crea un tappeto sonoro su cui strumenti tradizionali tessono intime melodie.

Giovedì 7, venerdì 8 e sabato 9 settembre Palazzo Te si aprirà a La parola che canta, un evento realizzato in collaborazione con il Festivalletteratura in corso in quei giorni. Poeti, musicisti, studiosi, antropologi, linguisti, artisti terranno conversazioni, performance, lezioni, piccoli concerti, letture, improvvisazioni felicemente disperse tra cortili e stanze affrescate. Ogni singolo intervento offrirà una distinta porta d'ingresso all'universo della parola in musica che occuperà idealmente tutto il Palazzo. Nel giardino dell'Esedra, lo chef Raymond Cornelissens, offrirà al pubblico la sua cucina raffinata ed elegante che cavalca i grandi classici della cucina tradizionale con qualche piacevole sorpresa. Domenica 10 il duo Food Ensemble 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.

Oltre gli eventi in calendario, 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



Qbquantobasta.it

25 agosto 2017
pag. 3



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.

Il Giardino dei Sapori è promosso dal Comune di Mantova, dal Centro Internazionale d'Arte e di Cultura di Palazzo Te e dal Museo Civico di Palazzo Te, nell'ambito di Ea(s)t Lombardy - European Region Of Gastronomy, con il sostegno di Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Mantova, della Fondazione Cariverona e della Fondazione Banca Agricola Mantovana, con il contributo del main sponsor Banca Monte dei Paschi di Siena, dello sponsor Mantova Outlet Village, e degli sponsor tecnici Apam, Berto's, Coldline, Consorzio Vini Mantovani, Consorzio Virgilio, Fiera Millenaria di Gonzaga, Molino Magri, Unox.