



#EATMANTUA

Giardino dei Sapori: al Te spettacoli e chef internazionali

Mantova, sabato 2 e domenica 3 nel giardino dell'Esedra inedite degustazioni di garden food per la seconda tappa di #Eatmantua

📍 SPETTACOLI 📍 CHEF 📍 DEGUSTAZIONI 📍 EATMANTOVA

31 agosto 2017



MANTOVA. Appuntamento speciale a Palazzo Te: SABATO 2 e domenica 3 settembre secondo weekend per *Il Giardino dei Sapori*. Il pubblico potrà assaporare nel giardino dell'Esedra inedite degustazioni di garden food per la seconda tappa di #Eatmantua, progetto - come evidenziano gli organizzatori «che nell'atmosfera conviviale di Palazzo Te reinterpreta le ricette della tradizione con originali contaminazioni europee. Dopo il grande successo del debutto con lo chef spagnolo **Ramón Dios Barbería**, a rappresentare i Jeunes Restaurateurs sarà **Hubert Wallner**, considerato uno dei dodici migliori chef austriaci. Insieme a lui, Matteo Malara, bartender tra i primi dieci barman flair di tutto il mondo, proporrà un'inebriante selezione di cocktail».



**PALAZZO TE
E I WEEKEND
CON #EATMANTUA**

I sapori di #EatMantua nel giardino di Palazzo Te

La scorsa settimana Palazzo Te ha abbracciato nel suo giardino i sapori di #EatMantua, ripercorriamolo sui social grazie alla collaborazione con @igmantova, Centro Palazzo Te e con il contributo degli Instagramers che hanno partecipato agli eventi. Nel fine settimana #EatMantua torna e sabato sera vi racconteremo tutto sui social.

Come anticipano i promotori l'Accademia Gonzaghesca degli Scalchi presenterà invece assaggi della gastronomia mantovana, accanto ad una selezione di prodotti della pasticceria locale e a vini tipici del territorio.

Come funzionerà l'accesso alla due giorni del gusto? I biglietti d'ingresso costano 5 euro. Per quanto riguarda il Garden Food: proposta dello chef Jeunes Restaurateurs Jre e piatti della gastronomia tradizionale mantovana 5-7 euro, dolci della tradizione 3-4 euro, cocktail 6 euro, vini del territorio e birre artigianali 2-4,5 euro. Orari: ingresso dalle 19.30. Il concerto dei *Tape five* è previsto invece alle 21. Il 2 sera, infatti, il percorso culinario sarà accompagnato dalla musica Swing, Bossa Nova, Latin e NuJazz grooves dei *Tape Five*, band internazionale che miscela diversi stili musicali.



«Mentre domenica - aggiungono gli organizzatori - 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 e saranno protagonisti della performance di *Musica da Cucina*, progetto di Fabio Bonelli. La video installazione di Giancarlo Malacarne e con la regia di Gianmaria Pontiroli nelle Fruttiere racconterà 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».

Il Giardino dei Saperi è promosso da Comune, Centro Te e 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 Bam, 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. Info: www.mantova2017.it