

FESTIVAL DELLA PASTICCERIA TRADIZIONALE MANTOVANA

Sabato 24 giugno 2017 a partire dalle ore 10 le Fruttiere di Palazzo Te ospiteranno la presentazione a buffet di una selezione di dolci della tradizione mantovana esibiti dalle pasticcerie della città.

Le ricette, scelte dallo storico Giancarlo Malacarne, comprendono i dolci tradizionali e una selezione di dolci ottocenteschi e dei primi anni del Novecento ormai spariti dalle tavole, come il *Talismano della Felicità*, crocchetta frita di crema, o la *Bocca di Dama*, una torta a base di mandorle, o ancora la *Torta alla Gabinet* fatta con savoiardi, amaretti e uva spagna.

PASTICCERIE PARTECIPANTI

Antoniazzi
Cavour
Dolcelia
La Deliziosa di Dal Cerè
Panificio Freddi
Pasticceria Atena di Sabbioneta
Sapori del Sole
Tiratisù

Sono stati coinvolti inoltre i pasticceri delle province di Bergamo, Brescia e Cremona che con Mantova si sono raccolte quest'anno in un unico territorio denominato Ea(s)t Lombardy, condividendo tradizioni, passione e gusto.

I DOLCI TRADIZIONALI

Anello di Monaco
Budino belga
Budino di cioccolato
Helvetia
Millefoglie
Offella mantovana
Salame di cioccolato
Sbrisolona
Sugolo con la crepada
Tagliatella
Torta delle rose
Torta Greca
Torta Margherita
Torta paradiso
Tortellini
Zabaglione

UFFICIO STAMPA

Delos - Servizi per la Cultura di Annalisa Fattori e Paola Nobile

T +39 02 8052151 | delos@delosrp.it

Centro Internazionale d'Arte e di Cultura di Palazzo Te, Federica Leoni

T +39 0376 369198 | ufficiostampa@centropalazzote.it

PROMOTORI



CENTRO INTERNAZIONALE D'ARTE
E DI CULTURA DI PALAZZO TE

MUSEO CIVICO
DI PALAZZO TE



I DOLCI ANTICHI

Bocca di dama
Bodino di rossi d'uovo
Dolce istrice
Finte pesche
Kraphen
Talismano della felicità
Torta alla crema di burro
Torta alla Crimea
Torta alla Gabinet
Torta di noci
Torta nuziale
Veneziane

RICETTE

La trascrizione è rispettosa del testo originale in tutte le sue componenti
Le ricette sono tratte da ricettari redatti tra l'Ottocento e gli anni '40 del Novecento

FINTE PESCHE

Si fa l'impasto del bossolano

- Hg 5 fior di farina bianca
- Hg 3 ½ di fiore
- Hg 1 ½ di fecola di patate

Si mescola molto l'impasto poi si tagliano tanti pezzetti ai quali si dà la forma di una pagnotina.

Si cuociono al forno e si tagliano a metà. Col coltello si fa un buco e si bagnano di alchermes poi si empi-
scono di crema o di marmellata; coll'altra metà si chiudono e si passano nello zucchero onde restino bene
zuccherate.

TORTA ALLA GABINET

Uova 6 intere, panna gotti 2, vaniglia un cucchiaino da caffè, 3 oncie zucchero, savojardi bastanti secondo la
grandezza dello stampo, amaretti 16, uova [scritto per errore in luogo uva e non cancellato], uva spagna [*]
oncie 4, maraschino [*] la quantità che occorre per inzuppare i savojardi.

Sciogli ½ oncia burro, e cotto vi porrai l'uova [sic, ma uva] spagna per pochi minuti. Batti da un'altra parte
i rossi d'uovo con zucchero, vaniglia; unisci agli amaretti pesti un bicchierino di maraschino, la panna e l'uva
spagna. Ungi lo stampo, copri con savojardi inzuppati nel maraschino; unisci il tutto ben mescolato e si
getta nello stampo. Abbi avvertenza di porvelo adagio, altrimenti si leva la cassa [*]. Si cuoce a bagna maria.

UFFICIO STAMPA

Delos - Servizi per la Cultura di Annalisa Fattori e Paola Nobile

T +39 02 8052151 | delos@delosrp.it

Centro Internazionale d'Arte e di Cultura di Palazzo Te, Federica Leoni

T +39 0376 369198 | ufficiostampa@centropalazzote.it

PROMOTORI



COMUNE DI
MANTOVA

CENTRO INTERNAZIONALE D'ARTE
E DI CULTURA DI PALAZZO TE

MUSEO CIVICO
DI PALAZZO TE



MANIFESTAZIONE LOMBARDIA ORIENTALE 2017
RECORD EUROPEA DELLA GASTRONOMIA
ACQUA PAVIA
S. PELLEGRINO
Franciacorta