

# GAZZETTA DI MANTOVA

EATMANTUA

## Una dolce invasione al Te, i pasticceri fanno il pieno

*Successo della degustazione gratuita di ricette tradizionali e da riscoprire. E al convegno si è parlato anche di storia e di rinnovamento delle proposte*

🍷 **DOLCI** 🍷 **PASTICCERIA** 🍷 **FESTIVAL** 🍷 **GASTRONOMIA** 🍷 **EATMANTUA**



### **Festival della pasticceria: ecco tutti i dolci della tradizione più antica**

Pienone questa mattina, sabato 24 giugno, per il Festival della pasticceria alle Fruttiere di Palazzo Te: diverse pasticcerie di Mantova e provincia hanno offerto al pubblico le loro specialità e proposto una ricetta antica. Tra i corridoi anche lo chef Iginio Massari. (video dalla diretta Facebook di Gazzetta di Mantova)

MANTOVA. Sabato mattina a Palazzo Te il popolo si è trasformato in principe. La pacifica invasione delle Fruttiere ha trovato nel sontuoso buffet la sua ragion d'essere.

Il Festival della pasticceria tradizionale mantovana ha proposto una selezione di dolci del passato e del presente, scelti dallo storico Giancarlo Malacarne (che ha reperito le ricette, alcune cadute nel dimenticatoio) e realizzati dai maestri pasticceri delle quattro province Ea(s)t Lombardy, elette capitali del gusto 2017: Mantova, Cremona, Brescia e Bergamo. Un trionfo di assaggi singoli, doppi, tripli e multipli per varietà e qualità oltre ai prelibati vini fermi, frizzanti e passiti.



Con una piccola enclave espositiva, a bordo buffet, di documenti d'archivio datati dal '300 al '900: ricettari e banchetti "da fiaba", ha commentato Malacarne, come quello nuziale di Violante Visconti col duca di Clarence, inglese, nel 1367. Nel degustare budini, zabaioni, torte e altre squisitezze, alle Fruttiere si era tutti duchi e duchesse, principi di popolo. Flusso dalle 10 alle 13 con break dalle 11 a mezzogiorno, per chi ha voluto, nella sala Polivalente con la tavola rotonda L'originalità della pasticceria mantovana nella storia della pasticceria italiana: relatori Malacarne, Carlo Dal Ceré della pasticceria La Deliziosa, Gaetano Martini del ristorante Il Cigno e Iginio Massari (vedi riquadro) con moderatore il "gastronauta" Davide Paolini. Da moderare ci sarebbe stata la temperatura dell'aria (lieve malore di un signore del pubblico, è accorsa l'ambulanza), col presidente del Centro Te, Baia Curioni, che dopo gli assaggi alle Fruttiere è transitato dalla Polivalente dicendo con splendida ironia: «Adesso vado a fare una corsa».





Il dolce è un po' birbante, è refrattario alle codificazioni. «Ce lo dice l'Europa» qui non vale. Massari ha fatto l'esempio dell'unico dolce programmato, in Austria, la torta Sacher, standard, che ha un numero ridotto di aficionados (venerata solo dal regista Nanni Moretti). Dopo qualche tempo il dolce che non si evolve «diventa vecchiume», ha detto Massari. Dal Ceré, decano dei pasticciieri mantovani, ha svecchiato il "suo" Anello di Monaco togliendo i cubetti d'arancia - «assomigliava troppo al panettone», ha detto - sostituendoli con mandorle e nocciole tostate. Dal 1968 Gaetano Martini ha la "sua" ricetta della torta Helvetia, creata dai pasticciieri svizzeri Putscher calati a Mantova nel '700. Svolte ricerche nei Grigioni, Renzo Dall'Ara ha appurato che in Svizzera la torta Helvetia non esiste. «È un dolce dedicato a Mantova dai Putscher per ricordare la loro terra di origine», ha detto Martini.

**Gilberto Scuderi**