

**A Palazzo Te giugno è tempo di dolcezze
con il Festival della Pasticceria Tradizionale Mantovana**

Sabato 24 giugno dalle ore 10 le porte di Palazzo Te (Mantova) si spalancheranno sul **Festival della Pasticceria Tradizionale Mantovana** nel contesto di **#EATMANTUA**, convivio contemporaneo volto a diffondere la cultura enogastronomica del territorio nell'anno in cui Mantova (insieme a Bergamo, Brescia e Cremona) è stata nominata *Capitale Europea della Gastronomia 2017*.

Le Fruttiere del Palazzo saranno teatro di un vero e proprio spettacolo dei sensi: abilissimi pasticceri imbandiranno gratuitamente per il pubblico un buffet ricco di dolci tipici della regione. Gli ospiti potranno assaggiare da ciascuno stand tre dessert della tradizione mantovana, selezionati per l'occasione dallo storico **Giancarlo Malacarne**, e un "dolce dimenticato". I maestri pasticceri riproporranno infatti dolci ottocenteschi e dei primi del Novecento ormai scomparsi dalle tavole, come il *Talismano della Felicità*, crocchetta frita di crema, la *Bocca di Dama*, torta a base di mandorle, o ancora la *Torta alla Gabinet* fatta con savoiardi, amaretti e uva spagna.

Sono otto le pasticcerie storiche che accettano la sfida di rappresentare la città dei Gonzaga e i suoi dintorni: *La Deliziosa Dal Cerè*, il laboratorio più longevo con ben cinquant'anni di attività alle spalle; la pasticceria *Antoniazzi*, eccellenza mantovana esempio di innovazione e creatività nel rispetto della tradizione; il bar pasticceria *Cavour*, che coniuga il patrimonio dolciario napoletano e quello mantovano; *Dolcelia*, caffetteria totalmente "gluten free" che propone prelibatezze sane e gustose; il Panificio *Freddi*, noto per la produzione di pane, pasta fresca e dolci di cui rifornisce i ristoranti della zona; la caffetteria, rosticceria e pasticceria *Sapori del Sole*, che porta a Mantova la cultura dolciaria siciliana; la pasticceria, caffetteria e cioccolateria *Tiratisù*, specializzata in torte personalizzate; la pasticceria *Atena*, attiva da oltre quarant'anni, rappresenta con orgoglio la vicina città di Sabbioneta.

Ospiti d'eccezione saranno inoltre tre pasticcerie ambasciatrici delle altre città che hanno ricevuto, assieme a Mantova, il prestigioso riconoscimento di *Capitale Europea della Gastronomia 2017*: Bergamo sarà rappresentata dalla pasticceria *La Marianna*, Brescia dalla pasticceria *Tacconi* e Cremona da *Dolce Follia*.

Ad arricchire il programma della giornata ci sarà alle ore 11 la tavola rotonda **L'Originalità della pasticceria mantovana nella storia della pasticceria italiana**, nella Sala Polivalente. Insieme a **Giancarlo Malacarne**, interverranno al dibattito moderato dal gastronomo **Daide Paolini**: **Iginio Massari**, Maestro e fondatore dell'Accademia dei Maestri Pasticceri Italiani, **Gaetano Martini** del ristorante *Il Cigno* e **Carlo Dal Cerè** della pasticceria *La Deliziosa*.

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



EAT MANTUA

23 GIUGNO /
10 SETTEMBRE
2017

PALAZZO TE

mantova2017.it



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

