



# Eat Mantua - Festival della pasticceria

Sabato 24 Giugno 2017 10:00 ►► Sabato 24 Giugno 2017 13:00

TRA 3 GIORNI

# EAT  
MANTUA

Festival della Pasticceria  
Tradizionale Mantovana  
SABATO 24 GIUGNO



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.

## LE PASTICCERIE

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

#### DALLE ORE 10 / FRUTTIERE

#### **FESTIVAL DELLA PASTICCERIA TRADIZIONALE MANTOVANA**

Presentazione a buffet di una selezione di dolci del passato e del presente presentati dalle pasticcerie della città.

#### ORE 11 / SALA POLIVALENTE

Tavola rotonda L'originalità della Pasticceria Mantovana nella Storia della Pasticceria Italiana  
Moderatore:

- Davide Paolini

Relatori:

- Iginio Massari, Accademia dei Maestri Pasticceri Italiani

- Gaetano Martini, ristorante Il Cigno

- Carlo Dal Ceré, pasticceria La Deliziosa

#EatMantua – Ingresso libero fino a esaurimento posti disponibili