

Oggi tanta dolcezza (gratuita) alle Fruttiere

#EatMantua prosegue oggi con il Festival della pasticceria tradizionale mantovana. Dalle 10 alle Fruttiere di Palazzo Te le pasticcerie di Mantova metteranno in scena un vero e proprio spettacolo dei sensi, allestendo un ricco buffet di dessert e dolci tipici aperto gratuitamente al pubblico. A ciascuna pasticceria è stato chiesto di realizzare tre dolci della tradizione mantovana con ricette selezionate da Gian Carlo Malacarne e un "dolce dimenticato". Si potranno assaggiare nuovamente dolci ottocenteschi e dei primi del '900 ormai spariti dalle tavole, come il Talismano della Felicità, crocchetta frita di crema, o una fetta di Bocca di Dama, una torta a base di mandorle, o ancora la Torta alla Gabinet fatta con

savoardi, amaretti e uva spagna.
Alle 11 in sala polivalente, tavola rotonda "L'Originalità della pasticceria mantovana nella storia della pasticceria italiana", moderata da Davide Paolini con: Iginio Massari (nella foto), maestro e fondatore dell'Accademia maestri pasticceri italiani; Gaetano Martini del ristorante Il Cigno; Carlo Dal Ceré della pasticceria La Deliziosa, rimasta la più antica della città; Giancarlo Malacarne.



Peso: 7%