

**EATMANTUA**

# I pasticci a Palazzo Te E l'invasione è dolcissima

| A PAGINA 36

**#EATMANTUA** » PRIMA EDIZIONE DEL FESTIVAL

# Una dolce invasione al Te I pasticci 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

**I**eri 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 pasticciere 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 enclava espositiva, a bordo buffet, di documenti d'archivio datati dal '300 al '900: ricettari e banchetti "da fiaba", ha commenta-

to 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 as-

saggi 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 pasticciere 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 pasticciere svizzeri Putschner 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 Putschner per ricordare la loro terra di origine», ha detto Martini.

**Gilberto Scuderi**


Peso: 1-1%,36-44%



Un momento della degustazione di dolci alle Fruttiere di Palazzo Te

(foto Di Gangi)



I relatori al convegno. Da sinistra: Martini, Massari, Paolini, Dal Cerè, Malacarne, Baia Curioni



Peso: 1-1%,36-44%