



A #EATMANTUA il 24 giugno arriva il Festival Della Pasticceria Tradizionale Mantovana



Nell'ambito della rassegna #EATMANTUA sabato **24 giugno** alle Frutterie di Palazzo Te vi aspetta il **goloso Festival Della Pasticceria Tradizionale Mantovana**.

A partire dalle 10 di mattina per voi ci sarà un vero e proprio spettacolo dei sensi con 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**".

Grazie ad abili **maestri pasticceri** si potranno **assaggiare** nuovamente **dolci** ottocenteschi e dei primi anni del Novecento ormai spariti dalle tavole, come il Talismano della Felicità, **crocchetta fritta 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**.

Tra le **pasticcerie** che accettano la sfida anche la più longeva della città, La Deliziosa, con ben 50 anni di carriera alle spalle, e la Pasticceria Atena di Sabbioneta, ideatrice di Convivium, il **dolce** scelto per rappresentare Ea(s)t Lombardy.



Lospicchiodaglio.it

1 giugno 2017
pag. 2



Alle 11 nella Sala Polivalente è in programma la tavola rotonda L'Originalità della **pasticceria** mantovana nella storia della **pasticceria** italiana, moderata da Davide Paolini con: Iginio Massari, Maestro e fondatore dell'accademia dei **Maestri Pasticceri** Italiani; Gaetano Martini del ristorante Il Cigno; Carlo Dal Ceré della **pasticceria** La Deliziosa e Giancarlo Malacarne.

Per maggiori informazioni:

<http://www.mantova2017.it/it-ww/eatmantua-programma.aspx>

di Francesca Barzanti, pubblicato il 01/06/2017