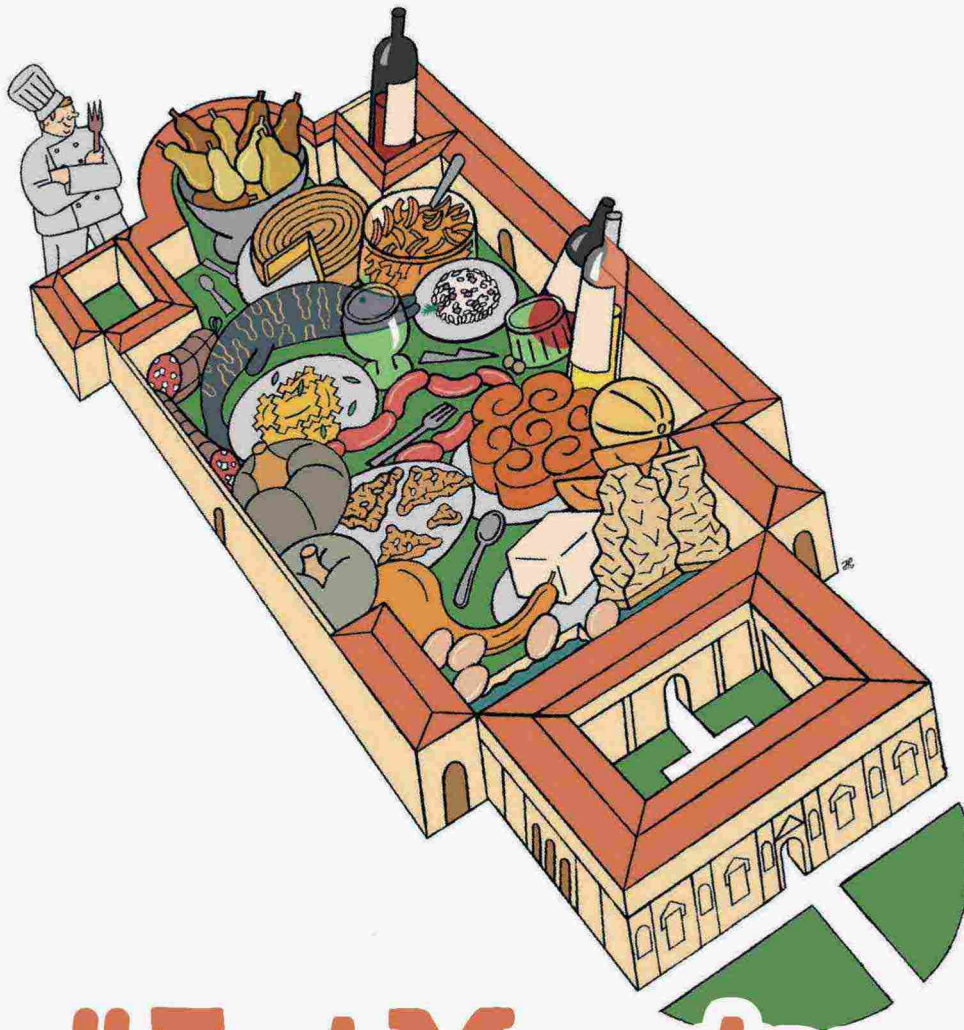


16//gourmet

#EatMantua

LE TRADIZIONI CULINARIE
DELLA CITTÀ DEI GONZAGA
PROTAGONISTE DI SHOW
COOKING ED EVENTI SPECIALI
A PALAZZO TE

di Silvia Del Vecchio

L'atmosfera di convivialità che attirò alla corte rinascimentale dei Gonzaga artisti e intellettuali di tutta Europa rivive a Palazzo Te fino al 10 settembre. Molti gli eventi in calendario pensati per diffondere una cultura costruita su qualità e unicità del cibo e condivisione delle tradizioni locali. Mantova è una delle città del gusto dell'East Lombardy, assieme a Bergamo, Brescia e Cremona: un territorio prezioso,



Lo staff della pasticceria Atena, ideatrice della ciambella Convivium e della ricetta Finte pesche

insignito del titolo di Regione europea della gastronomia 2017, che vanta 25 prodotti, altrettanti vini di origine protetta e ben 22 ristoranti stellati. Sabato 24 giugno, dalle 10 in poi alle Fruttiere di Palazzo Te, il focus è sulla pasticceria tradizionale della zona. Un vero e proprio spettacolo dei sensi garantito da un ricco buffet di dolci tipici e dessert antichi, ormai spariti dalle tavole, come il Talismano della felicità, una crocchetta di crema frita, la Bocca di dama, una torta a base di mandorle, e la Gabinet, preparata con savoiardi, amaretti e uva Spagna. Tra le pasticcerie della città che hanno accettato di regalare queste prelibatezze ci sono La Deliziosa, con mezzo secolo di carriera alle spalle, e Atena di Sabbioneta, ideatrice di Convivium, la ciambella speciale scelta per rappresentare l'East Lombardy, realizzata con olio Dop, Moscato di Scanzo, glassa al torrone, ripieno di crema di zucca e accompagnamento di pere. Dal 26 agosto, invece, la seconda tappa di #EatMantova prevede originali degustazioni di garden food, cocktail show ed eventi musicali. Grazie all'associazione JRE-Jeunes Restaurateurs, ogni weekend un giovane cuoco interpreterà piatti e prodotti del luogo. Nello stesso periodo le Fruttiere ospiteranno una videoinstallazione sull'enogastronomia della città, con approfondimenti sui protagonisti di ieri e di oggi e i segreti delle loro cucine.

mantova2017.it
centropalazzote.it

FINTE PESCHE

di Pasticceria Atena

Lista della spesa

(per 15 pesche)

100 g di burro a temperatura ambiente,
500 g di farina macinata a pietra,
175 g di zucchero, 3 uova, 16 g di lievito
in polvere per dolci, 50 g di latte intero,
2 g di sale, scorza grattugiata di 1 limone,
alchermes, crema o marmellata q.b.

Preparazione

Impastare velocemente gli ingredienti facendo attenzione che non si incollino troppo, unendo per ultimi farina e lievito setacciati insieme. Dividere l'impasto e cuocere in forno preriscaldato a 180°C.

Poi fare raffreddare, bagnare le pesche nell'alchermes e accoppiare a piacere con crema o marmellata, infine passare nello zucchero. Decorare con qualche fogliolina verde fresca. Da gustare in punta di dita.



© Mondadori Press

DALLA STAZIONE DI MANTOVA A PALAZZO TE



Linea bus 2, fermata Montello
apam.it



A piedi per 2 km, passando dal centro
direzione via Principe Amedeo

//GIU2017