

Le buone iniziative Lombarde 

# Weekendidea

DOMENICA 18 GIUGNO 2017

## *Festival della pasticceria tradizionale Mantovana 24 giugno Mantova*



## **FESTIVAL DELLA PASTICCERIA TRADIZIONALE MANTOVANA**

**24 GIUGNO**

**MANTOVA**

A partire dalle ore 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". 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 frita di crema, o una fetta di Bocca di Dama, una torta a base di mandorle, o ancora la Torta alla Gabinet fatta con savoiardi, 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.

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.

### **PASTICCERIE PARTECIPANTI**

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

### **I DOLCI ANTICHI**

Bocca di dama  
Bodino di rossi d'uovo  
Dolce istriaca  
Finte pesche  
Kraphen  
Talismano della felicità  
Torta alla crema di burro  
Torta alla Crimea  
Torta alla Gabinet  
Torta di noci  
Torta nuziale

Veneziane

## RICETTE

La trascrizione è rispettosa del testo originale in tutte le sue componenti  
Le ricette sono tratte da ricettari redatti tra l'Ottocento e gli anni '40 del Novecento

### FINTE PESCHE

Si fa l'impasto del bossolano

- Hg 5 fior di farina bianca
- Hg 3 ½ di fiore
- Hg 1 ½ di fecola di patate

Si mescola molto l'impasto poi si tagliano tanti pezzetti ai quali si dà la forma di una pagnotina. Si cuociono al forno e si tagliano a metà. Col coltello si fa un buco e si bagnano di alchermes poi si empiscono di crema o di marmellata; coll'altra metà si chiudono e si passano nello zucchero onde restino bene zuccherate.

### TORTA ALLA GABINET

Uova 6 intere, panna gotti 2, vaniglia un cucchiaino da caffè, 3 oncie zucchero, savojardi bastanti secondo la grandezza dello stampo, amaretti 16, uova [scritto per errore in luogo uva e non cancellato], uva spagna [\*]oncie 4, maraschino [\*] la quantità che occorre per inzuppare i savojardi.

Sciogli ½ oncia burro, e cotto vi porrai l'uova [sic, ma uva] spagna per pochi minuti. Batti da un'altra parte i rossi d'uovo con zucchero, vaniglia; unisci agli amaretti pesti un bicchierino di maraschino, la panna e l'uva spagna. Ungi lo stampo, copilo con savojardi inzupati nel maraschino; unisci il tutto ben mescolato e sigetta nello stampo. Abbi avvertenza di porvelo adagio, altrimenti si leva la cassa [\*]. Si cuoce a bagna maria.

<http://www.centropalazzote.it/eatmantua/>