

ACQUA E MENTA

EVENTI • SUL TERRITORIO

Pasticceria Tradizionale Mantovana a EatMantua

EatMantua (#eatmantua) è l'evento principale dell'European Region of Gastronomy (ERG), titolo che nel 2017 è toccato alla cosiddetta **East Lombardy** che comprende le province di Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova. Tra le iniziative proposte da EatMantua, sabato 24 giugno le fruttiere di Palazzo Te, luogo di svago della corte dei Gonzaga progettato da Giulio Romano, hanno ospitato il Festival della Pasticceria Tradizionale Mantovana



Dopo l'investitura a Capitale della Cultura 2016, la nostra Mantova è ancora sotto i riflettori e, dopo il **Mantova Food&Science Festival** di maggio che non abbiamo potuto vivere appieno per impegni personali, stavolta non ci siamo fatti sfuggire la golosa occasione di immergerci nel Festival della Pasticceria Tradizionale mantovana, con tanto di buffet preparato dalle pasticcerie della città e della provincia, con spazio anche ai rappresentanti delle altre province parte dell'ERG East Lombardy.

Ad aggiungere spessore alla giornata, è stata organizzata una conferenza dal titolo L'ORIGINALITÀ DELLA PASTICCERIA MANTOVANA NELLA STORIA DELLA PASTICCERIA ITALIANA della quale vi parleremo in un altro articolo, ma che ha visto tra i relatori anche Iginio Massari.

L'allestimento all'interno delle fruttiere a mio avviso ha risentito un po' della scarsa luminosità degli spazi, ma di certo ha permesso di mettere al riparo dal sole e dal calore davvero soffocante di questi giorni sia i visitatori che, soprattutto, le preparazioni.

Le 8 pasticcerie presenti ben rappresentano la tradizione mantovana e, in linea con la naturale tendenza della pasticceria, anche l'innovazione. I dolci tradizionali disponibili per l'assaggio erano davvero tanti: Anello di Monaco, Budino Belga, Helvetia, Millefoglie, Salame di cioccolato, Sbrisolona, Sugolo con la crepada, Tagliatella, Torta delle rose, Torta Greca, Torta Mantovana, Torta Paradiso e Zabaglione.



A queste ogni pasticceria ha aggiunto del suo, chi proponendo versioni senza glutine ([LaDolceLia](#)), chi pescando dalla tradizione gastronomica, come la crema frita del Talismano della Felicità di Ada Boni (Pasticceria Tiratisù), chi proponendo idee molto personali, come il *Convivium* della [Pasticceria Atena](#) di Sabbioneta, un dolce lievitato **senza latticini** che mette insieme alcune delle **specialità tipiche** delle quattro province dell'EastLombardy. Il *Convivium* unisce la forma dell'Anello di Monaco, le pere a la zucca mantovane, al Moscato di Scanzo (BG), all'olio d'oliva del Garda (BS), al Torrone (CR), il tutto lievitato con lievito madre naturale, punto di forza della pasticceria bresciana e mantovana. Siamo abbastanza convinti finirà sulla nostra tavola questo Natale.



Le altre pasticcerie intervenute sono: [Pasticceria Antoniazzi](#), [Panificio Freddi](#), [Pasticceria la Deliziosa](#), Pasticceria Cavour e Pasticceria Sapori del Sole. A rappresentare le altre province erano presenti solo tre realtà ma davvero interessanti: [Pasticceria Dolce Follia](#) di Calvatone (CR), [Pasticceria Tacconi](#) di Brescia e [Pasticceria La Marianna](#) di Bergamo. Dolce Follia ha portato l'*Uféla*, un sfogliatina la cui leggerezza e golosità è davvero impossibile da spiegare a parole: va assolutamente provata. Presentata in tre versioni: con zucchero spolverato a fine cottura, prima della cottura e senza zucchero, si presta benissimo ad essere accompagnata a tante preparazioni, ma nella versione neutra "la morte sua" è con affettati, formaggi, marmellate e mostarde varie... Avete già capito che ne ripareremo!



La specialità di Tacconi è la *persicata*, una barretta di pura polpa di pesca bianca di Collebeato e zucchero, senza gelificanti o addensanti.

La migliore presentazione va però alla *polenta e osei* de La Marianna: uno zuccotto di pasta di mandorle ripieno di pan di spagna e crema gianduia. L'aspetto esterno è proprio della polenta e gli uccellini di cioccolato completano la presentazione.

Ad accompagnare così tanti dolci, non poteva mancare una selezione delle cantine mantovane, tra le quali abbiamo assaggiato il Tempesta di [Tenuta Maddalena](#) e ci siamo concessi un bicchiere di un vino che conosciamo bene, il passito Le Cime di [Cantina Ricchi](#).



Il programma di EatMantua proseguirà per tutta l'estate, i prossimi appuntamenti sono sabato 26 e domenica 27 agosto e sabato 2, domenica 3, giovedì 7, venerdì 8, sabato 9 e domenica 10 settembre. A chiusura dell'articolo siamo felici di annunciare che EatMantua non si esaurirà con questa edizione, ma il sindaco Mattia Palazzi in persona ha annunciato l'intenzione di farlo diventare un appuntamento ricorrente, quindi cominciate già a mettervi a dieta perché l'anno prossimo vi aspettiamo alla seconda edizione del Festival della Pasticceria Tradizionale Mantovana!





