



Eat Mantua - Festival della pasticceria | Palazzo del Te | sabato, 24. giugno 2017

Sabato 24 giugno 2017 a partire dalle ore 10 le Fruttiere di Palazzo Te ospiteranno la presentazione a buffet di una selezione di dolci della tradizione mantovana esibiti dalle pasticcerie della città.

Le ricette, scelte dallo storico Giancarlo Malacarne, comprendono i dolci tradizionali e una selezione di dolci ottocenteschi e dei primi anni del Novecento ormai spariti dalle tavole, come il Talismano della Felicità, crocchetta frita di crema, o la Bocca di Dama, una torta a base di mandorle, o ancora la Torta alla Gabinet fatta con savoiardi, amaretti e uva spagna.

LE PASTICCERIE

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

DALLE ORE 10 / FRUTTIERE

FESTIVAL DELLA PASTICCERIA TRADIZIONALE MANTOVANA

Presentazione a buffet di una selezione di dolci del passato e del presente presentati dalle pasticcerie della città.

ORE 11 / SALA POLIVALENTE

Tavola rotonda L'originalità della Pasticceria Mantovana nella Storia della Pasticceria Italiana

Moderatore:

- Davide Paolini

Relatori:

- Iginio Massari, Accademia dei Maestri Pasticceri Italiani
- Gaetano Martini, ristorante Il Cigno
- Carlo Dal Ceré, pasticceria La Deliziosa

#EatMantua - Ingresso libero fino ad esaurimento posti disponibili