# FESTIVAL DELLA PASTICCERIA TRADIZIONALE MANTOVANA - *II edizione*

**22 SETTEMBRE 2018 – LOGGIA DEL GRANO | MANTOVA | DALLE ORE 9.00**

A seguito del grande successo della prima edizione nel 2017, il Comune di Mantova, con il coordinamento della Strada dei Vini e dei Sapori Mantovani, ha deciso di riproporre anche quest’anno il Festival della Pasticceria Tradizionale Mantovana. Nella scorsa edizione, a ciascuna pasticceria è stato chiesto di realizzare tre dolci della tradizione mantovana con ricette selezionate dallo storico mantovano Gian Carlo Malacarne e un ‘dolce dimenticato’. Grazie ad abili maestri pasticceri si è potuto assaggiare nuovamente dolci ottocenteschi e dei primi anni del Novecento ormai spariti dalle tavole. Lo stesso format sarà riproposto quest’anno e in alternativa al ‘dolce dimenticato’, i pasticceri potranno proporre un ‘dolce dei ricordi’ che racconti la loro infanzia, una storia di famiglia o semplicemente un ‘dolce ricordo’.

Anche quest’anno sono stati coinvolti i pasticceri delle province di Bergamo, Brescia e Cremona che con Mantova si sono raccolte in un unico territorio denominato Ea(s)t Lombardy, condividendo tradizioni, passione e gusto. A rappresentare questa sinergia, il dolce *Convivium* della Pasticceria Atena di Sabbioneta.

**Pasticcerie mantovane**

La Dolcelia

Panificio Freddi

Pasticceria Antoniazzi

Pasticceria Cavour

Pasticceria La Deliziosa

Pasticceria Caffetteria Tirati Su

Pasticceria Atena

**Pasticcerie EAST Lombardy**

Balzer - Bergamo

Dolce Follia - Cremona

Strada dei Vini e dei Sapori del Garda - Brescia

**I dolci tradizionali**

Anello di Monaco

Budino di cioccolato

Helvetia

Millefoglie

Salame di cioccolato

Sbrisolona

Sugolo

Tagliatella

Torta delle rose

Torta Greca

Torta mantovana

Torta Margherita

Zabaglione

**I dolci antichi**

Finte pesche

Kraphen

Torta di noci

Veneziane

Filos

**Dolci Ea(s)t Lombardy**

Torta Donizzetti

Ufela

Cotognata

## 

## 

## 