

# Un mare di dolcezza alle Fruttiere

## Otto pasticcerie per tredici preparazioni che affondano le radici nei secoli

Ecco i dolci, con le pasticcerie che li prepareranno, che a tutt'oggi sono annunciati per l'evento di sabato mattina alle Fruttiere di Palazzo Te.

**Antoniazzi. Torta delle Rose:** si presenta in veste di protagonista dell'alta qualità dolciaria, servita nei più importanti ristoranti del nostro territorio, ma va stabilito se si tratti di un dolce originario del mantovano. Ma, la tradizione è conclamata nonostante il mistero dell'origine. **Torta Mantovana:** questo dolce trascende la stretta collocazione geografica per spalmarsi sul territorio nazionale. Pellegrino Artusi la propose nel suo immortale manuale. Non è dato conoscerne l'origine, ma è ipotizzabile che segua la strada della tradizione dolciaria delle torte dure medievali.

**Atena. Finte pesche:** leccornia sepolta ma ancora viva, appartiene alla categoria dei "dolci poveri", anzi poverissimi, che hanno avuto un ruolo determinante e nella storia dell'ali-

mentazione e nel processo di sopravvivenza. Le "finte pesche" sono scomparse dalle tavole, cadute sotto i colpi impietosi di concezioni troppo moderne e ricche.

**Freddi. Helvetia:** il dolce è mantovano, pur se la famiglia che qui lo creò era di origine svizzera (Antonj Putscher). Come sempre accade ai dolci di particolare bontà, la ricetta è stata spesso manipolata. **Sugolo** (o Saba o Sapa) è antica elaborazione, comune a ogni area viticola. Nel mantovano a volte si confonde con il *vin cot*.

**Torta di noci:** rinvia a narrazioni incardinate sulle "fole" della notte di San Giovanni (24 giugno).

**La dolcelia. Sbrisolona:** così chiamata per la tendenza a sbriciolarsi, causa la farina di mais e la lavorazione da operarsi sulla pasta, la quale non dovrà comporsi omogenea ma a grumi. È l'emblema della mantovana in cucina. La torta data all'Alto Medioevo,

quando le mandorle permeavano qualsiasi dolce; l'origine senz'altro contadina.

**La Deliziosa. Anello di Monaco (o del Monaco):** le origini di questo dolce, nato al consumo a Mantova, sono misteriose e tramandano due distinte verità, opera di un monaco benedettino o di pasticceri svizzeri, i Putscher e Hans Ruuh, tuttavia d'origine tedesca (Monaco).

**Cavour. Budino belga:** come molti dolci che definiamo mantovani, anche questo non rivela una matrice locale né provenienza certa. **Torta Greca:** c'è chi vorrebbe attribuire l'origine della torta Greca, chiamata anche torta Sabbiosa, elaborazione dolce senza l'impiego di farina, a parte la sfoglia di base e copertura, a un contesto che fa riferimento agli Ebrei. Non si vorrà scartare tanto fascinosa ipotesi.

**Tiratisù. Torta Paradiso:** era ed è annoverata tra le torte *pucciune*, ossia che vanno intinte

nel vino, nel liquore, nel latte. Al pari della torta Margherita e del Bisulàn, deborda nel povero che si è fatto ricco. **Talismano della felicità:** tratto da un ricettario ottocentesco di una aristocratica famiglia mantovana, esprime una condizione di relativo benessere.

**Sapori del Sole. Salame di cioccolato:** piacevolissima elaborazione volta a presentare una dimensione del gusto che opera surrettiziamente, basandosi sul concetto di "finzione" espresso nel nome del dolce.



Iginio Massari e Marco Antoniazzi



Peso: 22%