

Atena firma il dolce della regione della gastronomia

La pasticceria Atena di Sabbioneta con il suo Convivium, ha vinto la "Disfida del Dolce" a Cremona. La manifestazione, inserita nel contesto della Festa del Torrone e organizzata all'interno del sistema Confartigianato, ha visto in questa edizione la sfida a colpi di impasto i maestri pasticceri delle province della zona della regione europea della gastronomia 2017 (Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova).

In questa edizione ai pasticceri era richiesto di sfidarsi nella creazione di un dolce originale che contenesse almeno un ingrediente caratteristico di ciascuna delle province della East Lombardy. Pasticceria Atena ha dato vita a un dolce lievitato, dalla tradizionale forma a ciam-

bella che contiene la pera Igp e la zucca mantovana, il moscato di Scanzo bergamasco, l'olio extravergine d'oliva Dop delle rive bresciane del lago di Garda e il torrone di Cremona. Ma non solo: Pasticceria Atena ha pensato anche alla destinazione del dolce. Infatti, è stato concepito sia per la consumazione in loco che per l'asporto, tipica dei turisti sempre in movimento: fattore che non è passato inosservato alla giuria di esperti che ha decretato la vittoria del Convivium.

Pasticceria Atena, attiva da quarant'anni, è inserita dal 2014 nella guida del Gambero Rosso. Confartigianato le ha riconosciuto il titolo di "Maestro d'opera e di esperienza".



Un dolce con ingredienti di quattro province: premiata la pasticceria Atena

