

“ATENA”, L’AZIENDA LEADER DEL DOLCE

Si chiama “Convivium”, la torta che trasforma la pasticceria lombarda in un trionfo di qualità a basse calorie

MANTOVA Parlare di torte normalmente si indica un dolce buono, ma portatore di tante calorie. Il mondo cambia e anche nel settore della pasticceria si posso produrre golosità, con i metodi tradizionali, che però non incidono sul peso forma. Ieri mattina Confartigianato Mantova ha presentato il dolce “Convivium”, prodotto dalla pasticceria “Atena” di Sabbioneta, vincitore del “Disfida del dolce”. Il prodotto ha felicemente superato la competizione organizzata dal sistema Confartigianato nel corso della “Festa del torrone” di Cremona, ottenendo la

nomina a “Dolce Erg” ovvero European Region of Gastronomy, perchè racchiude un ingrediente di eccellenza per ciascuna delle province della Est Lombardy (Mantova, Cremona, Brescia e Bergamo). Cosa contiene questo dolce? Per l’area mantovana la pera Igp e la zucca, per la cremonese il torrone, per il Bresciano olio di oliva del Garda, mentre di bergamasco c’è il moscato di Scanzo. Il tutto nel contesto di Mantova 2017, che da capitale della cultura diventa leader nella gastronomia e, per questo “Atena” mette già avanti la sua candidatura a

re nella pasticceria. L’azienda, come hanno detto ieri gli esponenti di Confartigianato, da 40 anni è il fiore all’occhiello delle imprese alimentari mantovane, una qualità consacrata dalla Guida del Gambero Rosso. A presentare il nuovo dolce erano **Caterina Margini**, titolare di “Atena” e vicepresidente provinciale degli alimentaristi di Confartigianato, insieme alla presidente **Ilaria Rizzoli**, **Lorenzo Capelli**, presidente di Confartigianato Mantova insieme a **Luciano Pincella** referente categorie dell’associazione.



Il dolce Erg

Giulia Prati, Caterina Margini, Lorenzo Capelli, Francesca Margini, Luciano Pincella e Ilaria Rizzoli

