

# La disfida Pasticceri a confronto Vince il 'Convivium' mantovano

Quattro province in gara nell'iniziativa di Confartigianato che ha messo al centro il cibo 'veicolo di turismo'  
Menzione speciale per il dolce 'Senza confini' del cremonese Madurini. Competizione all'insegna della simpatia

di GIUSEPPE BRUSCHI

■ Sarà il dolce che, tra 200 anni, rappresenterà l'East Lombardy, cioè quelle quattro province - Cremona, Brescia, Bergamo e Mantova - che saranno, l'anno prossimo, la 'Regione Europea della Gastronomia'. E' il 'Convivium', questo gustoso ciambellone con olio di oliva doc del Garda, crema di zucca, pere mantovane, mostarda, granelli di torrone, realizzato dalla pasticceria Atena di Sabbioneta e proposto da **Caterina Margini** che ieri al Delle Arti, ha vinto la 'disfida' (dolce e nello stesso tempo faticosa, dal punto di vista calorico; per giurati, guidati da **Nicola Arrigoni**, ed ospiti) voluta da Confartigianato Cremona e in particolare dal suo presidente **Massimo Rivoltini**, che appunto ha messo a confronto quattro maestri pasticceri che, al di là del verdetto finale della giuria, hanno dato il meglio, per qualità e presentazione, con dolci che, questa è la novità, si possono pure 'trasportare'. Perché il buon cibo è ormai un veicolo di cultura e turismo, come ha sottolineato **Vittoriano Zanoli**, direttore de 'La provincia' che ha condotto la simpatica degustazione. Se Sabbioneta sorride, Cremona certo non piange: infatti una menzione speciale è andata al dolce 'Senza Confini' della pasticceria Delizie degli Angeli di via Dante, condotta, con entusiasmo, dal giovane **Paolo Madurini**. Applausi meritati anche al 'Poker' del bresciano **Ruggero Guagni**, della omonima forneria, e alle '4 Contrade' della bergamasca



I pasticceri che hanno partecipato alla disfida: in primo piano la vincitrice Atena di Sabbioneta

pasticceria Giosuè, con **Claudio Giosuè Berbenni** e **Daniilo Bianchi** (presidente del Consorzio pasticceri). Tutti i dolci, come da regolamento, hanno ingredienti tipici provenienti dalle quattro province che hanno ricevuto il prestigioso riconoscimento. Grande la soddisfazione di Rivoltini e dei «colleghi presidenti» **Eugenio Massetti** di Brescia e **Lorenzo Cappelli** di Mantova che hanno fatto il tifo per i loro pasticceri, che hanno onestamente ed entusiasticamente riconosciuto la bontà dell'iniziativa. Un ringraziamento è andato agli studenti dell'Einaudi, che hanno servito dolci e vini. Premi in sala e bagno di folla in piazza del Comune. La dolcezza ha trionfato.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**IL COMMENTO**  
SODDISFATTA  
LA VINCITRICE  
LA QUALITÀ  
CONVINCE TUTTI

■ **Imprenditoria femminile sul podio: dopo il convegno di venerdì sul 'cibo come motivazione del viaggio' ieri sul podio è salita Caterina Margini, titolare della Pasticceria Atena di Sabbioneta, artigiana dal 1976, e dal 2013 inserita nella guida dedicata alla pasticceria dal 'Gambero Rosso'. A premio ricevuto, si è detta più che soddisfatta, per un riconoscimento in cui credeva e che premia tutto il suo staff. Ha detto di aver usato ingredienti semplici, naturali, che tutti conoscono, e di aver pensato a quello che si mangerà nel futuro. Ha aggiunto: «Noi siamo mantovani, ma Sabbioneta fa parte della diocesi di Cremona, quindi siamo più che amici e se venite a trovarci, vi troverete come a casa vostra, nel nome di torrone e mostarda».**