

# Sabbioneta Gusto, il premio 'Alberini' maestri pasticceri dell'Anello di Monaco

■ **SABBIONETA** Il premio 'Massimo Alberini' della Delegazione Sabbioneta Terre Destra Oglio dell'**Accademia Italiana della Cucina** è stato consegnato al titolare della Pasticceria 'Athena' **Gianni Margini** per mano del Delegato **Massimo Damini**. La prestigiosa onorificenza è conferita «...a quegli esercizi commerciali che da lungo tempo, con qualità costante, offrono al pubblico alimenti di produzione propria, lavorati artigianalmente con in-

gredienti di qualità eccellente e tecniche rispettose della tradizione del territorio». La famiglia Margini interpreta da oltre 40 anni con grande passione, capacità e curiosità la tradizione dolciaria mantovana offrendo prodotti eccellenti, lavorati con materie prime di altissima qualità e con tecniche rigorosamente artigianali. È il caso dell'Anello di Monaco, il dolce che ha concluso la serata, esempio di panettone farcito tramandato dalla scuola

dolciaria delle 'Credenzerie', le antesignane dei moderni bar-pasticcerie che proprio a Mantova aprivano i battenti ad inizio '700 per iniziativa di mastri dolciari d'Oltralpe. **Caterina Margini** nel suo intervento ha spiegato come passione, cultura e ricerca fornicano quegli stimoli che «abbinati a profonda conoscenza delle tecniche e delle materie prime, permettono innovazione e modernità non artificiose ma nel solco della tradizione stessa».



Massimo Damini e Gianni Margini

