



Storia, tradizione e innovazione, questi i punti cardine della prima edizione di sbrisolona&Co. protagonisti a Mantova dal 14 al 16 ottobre grandi nomi del panorama gastronomico italiano

Mantova, 6 settembre 2022 – la prima edizione di **Sbrisolona&Co.** si presenta al pubblico come un vero e proprio festival non solo per il palato: ad accompagnare il pubblico alla scoperta della regina della pasticceria mantovana e dei dolci tipici italiani in un vero e proprio viaggio gastronomico saranno grandi nomi del panorama gastronomico nazionale.

Ad aprire il ricco programma di appuntamenti sarà proprio **Edoardo Raspelli** il critico gastronomico, scrittore e volto televisivo che presso il PalaVirgilio presenterà *“i Ristoranti di Raspelli”*: in quest’occasione tre ristoranti tipici mantovani racconteranno la loro storia e il loro legame con il territorio mantovano, per presentare, naturalmente, il dolce più rappresentativo del loro menu. Sempre Raspelli sarà protagonista dell’evento *“le Sbrisolone di Raspelli”*, in cui saranno presentate varie versioni di sbrisolona tutte da gustare, da quella cremonese a quella trentina e ovviamente l’immane mantovana. Le tre tipologie verranno illustrate dal critico gastronomico in un appuntamento che accompagnerà il pubblico alla scoperta delle varie interpretazioni e evoluzioni della ricetta classica.

Sarà invece il Maestro **Gino Fabbri**, vincitore della Coppa del Mondo della Pasticceria nel 2015 e vera istituzione nel panorama dolciario nazionale ed internazionale a presentare la sua interpretazione della sbrisolona per una versione stellata della regina dei dolci mantovani. Gino Fabbri è considerato uno dei padri della pasticceria italiana, vero mostro sacro del settore, eletto Pasticcere dell’Anno nel 2009 e vincitore del concorso per la Torta del Giubileo nel 2000, dopo esser stato eletto Presidente dell’Accademia Maestri Pasticceri Italiani nel 1996.

il Maestro Pasticcere **Marco Antoniazzi** dell’omonima celeberrima pasticceria di Bagnolo San Vito (MN) riceverà il premio **Virgilio di Zucchero 2022**: il prestigioso riconoscimento ogni anno andrà a premiare un pasticcere che si sia particolarmente distinto con il suo lavoro e la sua esperienza, portando lustro e promozione al mondo del dolce e della pasticceria mantovana.

Le sorprese non finisco qui: si continua con un dolcissimo appuntamento con il Maestro Pasticcere **Claudio Gatti**, Presidente dell’Accademia dei Maestri del Lievito Madre e Panettone Italiano, che attraverso il suo racconto accompagnerà il pubblico alla scoperta della sua linea di dolci dedicato ad uno dei percorsi più famosi e introspettivi di Italia: la Via Francigena.

Il connubio tra la sua passione per i cammini e la professione di pasticciere hanno portato il Maestro Gatti a lavorare su antichi ricettari, studiando le abitudini dei pellegrini e i cibi che trovavano lungo il percorso. dalla combinazione equilibrata di antichi ingredienti, leggeri e nutritivi, che danno il giusto apporto di energia al viandante, sono nati i **Dolci della Via Francigena**, da gustare lungo il cammino.

Un altro premio importante della kermesse è **la Gemma dei Gonzaga**, il riconoscimento che premierà in ogni edizione un personaggio di rilievo dell’ambito dello spettacolo, dello sport o della cultura legato alla città di Mantova e che con il suo lavoro, il suo impegno e la sua esperienza abbia contribuito a promuovere la città e il territorio mantovano a livello nazionale o internazionale. Quest’anno il premio andrà a **Patrizio Roversi**,

Promotore



Patrocinio



Con il contributo di



Organizzazione



Sponsor Tecnici





giornalista, attore e conduttore televisivo mantovano di nascita, che con la sua instancabile opera di divulgazione scientifica, turistica e culturale ha reso Mantova fiera di avere un tale illustre concittadino.

Gli ospiti illustri non finiscono qui: interverrà al festival anche **Paolo Massobrio**, giornalista, scrittore e gastronomo italiano, fondatore di Golosaria e presidente di Club Papillon, movimento di consumatori dedito al gusto, che proporrà un excursus sulla nascita e la storia dei dolci mantovani, per un appuntamento in cui si incontreranno gusto, storia, leggenda e tradizione.

L'evento è promosso da **Confcommercio Mantova** con il patrocinio e il contributo del **Comune di Mantova**, patrocinato dalla **Camera di Commercio di Mantova**, con il contributo di **Regione Lombardia**. Vanta come sponsor tecnici gli **Istituti Santa Paola** e il **Consorzio dei Vini Mantovani**. L'organizzazione sarà a cura di **SGP Grandi Eventi**, società che vanta una lunga esperienza nell'organizzazione di eventi di marketing territoriale a taglio enogastronomico e che organizza da anni anche la Festa del Torrone a Cremona, Sciocolà a Modena e il FerraraFoodFestival.

sito web: www.sbrisolonafestival.it

facebook: sbrisolona & co.

instagram: @sbrisolonafestival

email: info@sbrisolonafestival.it

ufficio stampa

testori comunicazione

via fiori chiari, 10 - 20121 milano

tel. 02 4390230

press@testoricomunicazione.it

Promotore



Patrocinio



Con il contributo di



Organizzazione



Sponsor Tecnici

