



ROMANO TAMANI DELL'AMBASCIATA DIQUISTELLO ANNUNCIA IL SUO RITORNO

Tamani "la cucina mantovana si è spenta. Bisogna tornare a raccontare la sua gloria"

FOTO: <https://we.tl/t-lyPCS2tjcl>

Mantova, 19 ottobre 2024 – Durante l'incontro con il critico gastronomico Edoardo Raspelli, che ha riunito in occasione di Sbrisolona & Co alcuni chef stellati del mantovano che hanno fatto **la storia della ristorazione Italiana**, tra questi **Romano Tamani annuncia il suo ritorno** "per tornare a raccontare e far degustare la cucina mantovana grande e gloriosa"

Intervistati con lui anche **da Antonio Santini** del ristorante **Dal Pescatore di Canneto sull'Oglio**, **Silvana Ferrari** alla guida de **Il Bersagliere di Goito**, **Vera Bini dell'Aquila Nigra**, **Tano Martini** del ristorante **il Cigno** e **Romano Tamani** che ha precisato "In primavera, se tutto procede come deve, tornerò a preparare i piatti della tradizione mantovana e a **KMO all'interno del Monastero di San Benedetto**, una cucina rinascimentale che racconti le origini di Mantova. Non potranno mai mancare i **tortelli di zucca** o il **Turtèl sguasaròt** tipico della tradizione del Basso Mantovano la cui preparazione risale alla metà del XVII secolo alla corte dei Gonzaga senza dimenticare le lumache, i fegati. Ricette della gloriosa cucina mantovana che non si trovano più.

In merito alle proposte gastronomiche dal mantovano, Romano Tamani sostiene che "per l'80% della cucina Mantovana si è spenta. Non ci sono più le tagliatelle in brodo con i fegatini, gli gnocchi, le lasagne o la minestra mariconda un piatto antico che si tramanda da generazioni realizzata con ingredienti semplici e genuini. Manca la cucina mantovana grande e gloriosa, ad oggi la proposta che si trova non è completa e non racconta la tradizione mantovana."

Proseguono gli appuntamenti di **Sbrisolona&Co** il festival dedicato ai dolci tipici del territorio mantovano in programma fino a domenica 20 Ottobre dalle 9.00 alle 20.00 nel centro storico di Mantova.

L'evento è promosso da **Confcommercio Mantova**, realizzato con il contributo di **Regione Lombardia**, con il patrocinio del **Comune di Mantova** e della **Camera di Commercio di Mantova**, e organizzato da **SGP Grandi Eventi**. Vanta come partner tecnico l'Istituto Bonomi Mazzolari di Mantova e come fornitore ufficiale Aster Agenzia Servizi al territorio. Un ringraziamento all'azienda Bottoli - Clecla per il supporto e la realizzazione della maxi-sbrisolona.

Dolcezza, gusto, storia e tradizione si incontrano nel centro storico di **Mantova dal 18 al 20 ottobre**, tre giorni di incontri, showcooking, premiazioni, degustazioni guidate e tanto altro, un appuntamento da non perdere.

Sito web: www.sbrisolonafestival.it

Facebook: Sbrisolona & Co.

Instagram: @sbrisolonafestival

Promotore



Con il contributo di



Patrocinio



Organizzazione





Email: info@sbrisolonafestival.it

Ufficio Stampa

Testori Comunicazione

Via Fiori Chiari, 10 - 20121 Milano

Tel. 02 4390230

press@testoricomunicazione.it

Promotore



Con il contributo di



Patrocínio



Organizzazione

