



## ALLA SCOPERTA DEI DOLCI DELLA TRADIZIONE MANTOVANA

*Dopo il successo della scorsa edizione torna a Mantova dal 13 al 15 ottobre Sbrisolona&Co.  
un dolce appuntamento alla scoperta dei dolci del territorio*

Mantova, 5 settembre 2023 – La seconda edizione di **Sbrisolona&Co.**, il Festival dedicato alla Sbrisolona e ai dolci tipici italiani, va in scena dal 13 al 15 ottobre nel centro di **Mantova**, cuore della Lombardia Orientale premiata come **Regione Europea della Gastronomia**.

Il Festival sarà un vero e proprio viaggio gastronomico alla scoperta della secolare tradizione dolciaria di Mantova, dalla Sbrisolona all'Anello di Monaco, passando per la Torta Elvezia, la Torta delle rose, la Torta greca e senza dimenticare la Torta sabbiosa, in un vero e proprio tour della dolcezza.

Nella tre giorni della kermesse sarà possibile degustare e scoprire i dolci della tradizione Mantovana, la loro storia, la loro provenienza e ovviamente assaggiarne le diverse varianti.

Scopo dell'iniziativa è portare la città ad essere riconosciuta come una delle capitali nazionali del dolce, essendo questo territorio detentore di secolari eccellenze tradizionali, che in alcuni casi si intrecciano tra storia e leggenda alle vicende storiche che hanno coinvolto Mantova nel corso dei secoli.

Protagonista indiscussa sarà certamente la **Sbrisolona**, *nomen omen*, un vero culto della pasticceria italiana che prende il nome dalla sua caratteristica consistenza "sbriciolosa" tale da renderlo un dolce semplice ma squisito al tempo stesso, apprezzato da grandi e piccini.

Gli amanti della morbidezza e della sofficità, invece, non possono che amare l'**Anello di Monaco**, altra colonna portante della pasticceria mantovana, dove un ripieno di mandorle e nocchie tostate conferisce un gusto deciso alla spumosità di un impasto lievitato, chiudendo con la delicatezza di una spessa glassa zuccherina.

L'origine della profumatissima **Torta delle rose** affonda le sue radici nel lontano 1490, quando in occasione delle nozze del signore di Mantova Francesco II Gonzaga, i pasticceri di corte realizzarono questo dolce per omaggiare la giovane sposa Isabella d'Este, con una creazione che ricordasse un bouquet floreale: si narra che la torta fu talmente apprezzata dagli invitati al banchetto, da entrare di diritto nel repertorio dei dolci della città.

La **Torta greca**, a base di mandorle, a discapito del nome che si deve al pasticcere ebreo giunto da Salonicco che la introdusse in città, è un altro grande classico della cultura dei dolci di questo territorio, così come la **Torta Elvezia**, meraviglia composta da tre strati, importata alla fine del '700 dai pasticceri svizzeri Putscher, trasferitisi a Mantova dal Cantone tedesco.

La pasticceria mantovana è talmente ricca ed articolata da poter accontentare anche tutti coloro intolleranti al glutine grazie alla **Torta sabbiosa** che, anche se priva di glutine, non manca certo di gusto: non a caso è detta anche "Torta del 3", per la grammatura dei vari ingredienti impiegati per prepararla.

Per scoprire tutte le altre eccellenti dolcezze, non resta che venire a Sbrisolona&Co., il festival della sbrisolona e dei dolci italiani.

Promotore



Patrocinio



Organizzazione



Con il contributo di



Partner Tecnico





L'evento è promosso da **Confcommercio Mantova**, con il patrocinio del **Comune di Mantova** e della **Camera di Commercio di Mantova**, il contributo di **Regione Lombardia** e organizzato da **SGP Grandi Eventi**.

Dolcezza, gusto, storia e tradizione si incontrano nel centro storico di Mantova dal 13 al 15 ottobre, tre giorni di incontri, showcooking, premiazioni, degustazioni guidate e tanto altro, un appuntamento a ingresso libero da non perdere.

Sito web: [www.sbrisolonafestival.it](http://www.sbrisolonafestival.it)

Facebook: Sbrisolona & Co.

Instagram: @sbrisolonafestival

Email: [info@sbrisolonafestival.it](mailto:info@sbrisolonafestival.it)

#### **Ufficio Stampa**

Testori Comunicazione

Via Fiori Chiari, 10 - 20121 Milano

Tel. 02 4390230

[press@testoricomunicazione.it](mailto:press@testoricomunicazione.it)

Promotore



Patrocinio



Organizzazione



Con il contributo di



Partner Tecnico

