



GRANDI EVENTI IN PROGRAMMA PER LA TERZA EDIZIONE DI SBRISOLONA&CO

Dal 18 al 20 ottobre tra le vie del centro di Mantova tanti eventi imperdibili

Mantova, 10 ottobre 2024 – Dopo il successo delle scorse edizioni torna tra le vie del centro di Mantova la terza edizione di **Sbrisolona &Co** il festival dedicato alle eccellenze dolciarie del territorio **dal 18 al 20 ottobre**.

Un evento che racconta per tre giorni non solo le eccellenze dolciarie del territorio ma anche la storia di Mantova grazie al **corteo storico** per la rievocazione del matrimonio tra Isabella d'Este e Francesco II Gonzaga. Figuranti in abiti rinascimentali sfileranno per le vie del centro rievocando la celebrazione durante la quale fu preparata per la prima volta la Torta delle Rose, un simbolo della tradizione dolciaria mantovana, creata appositamente dai pasticceri di corte in omaggio alla giovane sposa. Dame, cavalieri, armigeri e chiarine accompagneranno in un corteo nuziale i novelli sposi fino al momento della loro unione che darà via ai festeggiamenti, facendo rivivere grazie ai costumi e alle atmosfere rinascimentali una delle favole nobiliari più celebri della storia di Mantova. Il tutto si concluderà con uno spettacolo di **sbandieratori** che si esibiranno in acrobazie e performance spettacolari.

Ma le sorprese non finiscono qui, la bellissima cornice di **Piazza delle Erbe** ospiterà la **maxi-sbrisolona** di Bottoli su cui verrà posizionato lo stemma dei Gonzaga realizzato interamente in cioccolato. La straordinaria composizione sarà distribuita a tutto il pubblico presente che potrà assaporare i frammenti della torta passeggiando per le vie della città.

Tra le vie del centro storico il pubblico verrà accompagnato da spettacoli itineranti e musicali alla scoperta dei dolci e del territorio mantovano grazie alle entusiasmanti esibizioni della **Brianza Parade**, che incanteranno il pubblico con le loro coreografie.

Anche quest'anno, nell'**area dedicata ai bambini** in Piazza Leon Battista Alberti, i più piccoli potranno divertirsi con i **Wood Games**, giochi di una volta realizzati in legno, e partecipare a interessanti laboratori creativi. Un'opportunità unica per le famiglie di vivere momenti di svago e apprendimento insieme.

Gli appassionati di cucina potranno inoltre degustare nei ristoranti del territorio il **"Menù Gonzaga"** che verrà realizzato ad hoc per l'occasione con piatti ispirati alla tradizione dei Gonzaga. Inoltre, per la rassegna **"A tavola con..."** tre ristoranti di Mantova presenteranno durante gli show-cooking, tre dolci tipici del territorio. I locali scelti sono: **Il Rigoletto**, un ristorante tipico con un ambiente elegante e raffinato, che offre prodotti genuini e di qualità. **Alla Corte dei Bicchi**, guidato da Fabrizio Bicchierai che si distingue per una cucina originale e ricercata, con pasta e pane fatti in casa e infine, **Antica Osteria Fragoletta**, dove tradizione e sperimentazione si incontrano felicemente, e il cui titolare Giuseppe Maddalena ha partecipato e vinto la trasmissione "4 Ristoranti" nell'edizione del 2024.

Promotore



Con il contributo di



Patrocinio



Organizzazione





Il programma include anche **Sweet Drinks**, dove tre locali mantovani prepareranno tre cocktail in abbinamento alla sbrisolona, uno per ogni serata del Festival, offrendo un'esperienza unica per scoprire nuove combinazioni di sapori. Il primo cocktail-bar scelto è il **Laboratorio** di Francesco Zamboni, situato nella splendida piazza rinascimentale della città di Mantova. **Terrazza San Lorenzo**, di proprietà di Jacopo Colombo, noto per il suo rooftop con vista mozzafiato. Ed infine **la Toseria lounge bar**, il nuovo e moderno locale di Roberto Tosi, ideale per colazioni, pranzi e aperitivi.

Non mancheranno incontri con chef pluristellati e degustazioni innovative all'interno del PalaVirgilio. Sarà **Edoardo Raspelli**, critico gastronomico, volto televisivo e noto giornalista gastronomico ad intervistare i grandi della cucina. Si inizia sabato con **Faruk Neziri** lo Chef e Patron pluripremiato del celebre ristorante Il Gelso Nero di Castellucchio (Mn). Cresciuto tra Bosnia e Macedonia del Nord che a Mantova crea una realtà con una cucina fusion innovativa in cui combina tradizioni culinarie diverse. Per l'occasione lo chef Faruk presenterà da far degustare al pubblico presente la sua personale versione della sbrisolona, innovativa e tradizionale.

E se si parla di tradizione dolciaria non poteva mancare la **disfida gastronomica tra Pandoro e Anello di Monaco**. Una gara di dolcezza per due dolci tipici, la città dei Gonzaga e la città di Romeo e Giulietta si sfideranno a colpi di pasticceria grazie alla preparazione di due famosi dolci tradizionali. Per Mantova scenderanno in campo la Pasticceria Benatti e il Panificio Pane al Pane, mentre Verona schiererà la Pasticceria Roma e il Panificio e Pasticceria De Rossi. Chi vincerà questa sfida impossibile? A deciderlo sarà il pubblico presente che potrà degustare le due preparazioni.

Non poteva mancare un dolce dedicato al grande campione automobilistico **Tazio Nuvolari**, ispirato alla sua audacia e passione. **Armando Guerini** e la sua famiglia della Forneria Artigianale "Voglia di Pane" di Brescia, realizzeranno una versione innovativa e moderna del classico Bussolà, la ciambella bresciana soffice come una nuvola che verrà proposto in una nuova veste decisamente più coraggiosa, sarà un'esplosione di freschezza grazie alla presenza di frutta limone, pompelmo rosa e papaia.

Infine, grazie alle vetrine dei negozi allestite a tema e all'iniziativa **Le dolci vetrine**, i visitatori della città scopriranno la ricetta della Sbrisolona e potranno fotografare il loro dolce preferito condividendolo sui canali social del Festival.

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.

Promotore



Con il contributo di



Patrocinio



Organizzazione





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



Con il contributo di



Patrocínio



Organizzazione

