



GRANDI NOMI DEL PANORAMA GASTRONOMICO ITALIANO SI INCONTRANO A MANTOVA IN OCCASIONE DI SBRISOLONA & CO

Dal 13 al 15 ottobre premiazioni e incontri con grandi chef da tutta Italia

Mantova, 5 settembre 2023 – I dolci della tradizione mantovana saranno il focus della tre giorni di Sbrisolona & Co., seconda edizione del festival in programma tra le vie del centro storico di Mantova dal 13 al 15 ottobre in cui, oltre a degustare ottimi dolci, sarà possibile incontrare e vedere all'opera grandi pasticceri e chef del panorama gastronomico italiano.

Il critico gastronomico, scrittore e volto televisivo **Edoardo Raspelli** presenterà *"I Maestri Pasticceri di Raspelli"*, due incontri dedicati alle pasticcerie da lui selezionate che porteranno una loro versione rivisitata dei dolci della tradizione e saranno intervistati dallo stesso giornalista per cercare di scoprire i segreti delle loro creazioni.

Il primo incontro con i *maestri pasticceri di Raspelli* sarà sabato 14 ottobre alle ore 11.00 presso il PalaVirgilio allestito in piazza Leon Battista Alberti, in quest'occasione il giornalista intervisterà i fratelli Strada della rinomata pasticceria **Strada di Bresso** (MI) gestita da Mimmo e Sergio che portano alto il nome della loro famiglia dal 1965, anno di fondazione da parte del padre, il signor Bruno Strada. Da più di cinquant'anni è possibile degustare la tradizione dell'arte pasticceria e per l'occasione i fratelli Strada proporranno una gustosa rivisitazione del dolce più rappresentativo di Mantova.

Il secondo incontro è alle ore 15.00 sarà con **Tisti Pasticceria & Tea Room** di Domodossola, un appuntamento che farà degustare al pubblico presente una versione della sbrisolona innovativa. Protagonista di questo appuntamento sarà Fabio Tisti, giovane pasticcere che già a sei anni si divertiva a sperimentare con la mamma nuovi dolci e nuove ricette e che, dopo aver frequentato la Scuola di Panetteria e Pasticceria, ha avuto l'opportunità di lavorare prima al ristorante "La Casa degli Spiriti", una stella Michelin, e successivamente con i Cerea al tre stelle Michelin "Da Vittorio". Dopo un periodo di stage all'estero, nel Regno Unito, in Germania e in Francia, presso i ristoranti del gruppo di Alain Ducasse, Fabio decide di tornare alle sue origini e raccontare con i suoi dolci il territorio ossolano.

Ma le sorprese non finiscono qui: sarà il pasticcere **Luca Perego in arte LuCake** a ricevere il premio come **Ambasciatore del Gusto** per l'edizione 2023, un riconoscimento che viene conferito a chi tramite il proprio impegno, la propria esperienza e il proprio talento ha contribuito a diffondere e a portare lustro al comparto culinario e dolciario e si è distinto, oltre che per le proprie capacità, anche per i valori che veicola attraverso la propria professione. Luca Perego, pasticcere appassionato di fotografia che ha deciso di condividere il suo lavoro sul web, ha come *mission* quella di portare la pasticceria nelle case di tutti e di renderla accessibile a tutti gli appassionati. Durante la sua brillante carriera ha inoltre realizzato numerose rivisitazioni della Sbrisolona, ed è anche entrato nella prestigiosa classifica Forbes Italia dei giovani under 30, leader del futuro 2022.

Spazio anche agli abbinamenti tra vino e Sbrisolona con gli incontri *"I grandi Passiti di Massobrio"* dove **Paolo Massobrio**, giornalista, scrittore e gastronomo italiano, fondatore di Golosaria e presidente di Club Papillon, movimento di consumatori dedito al gusto, ci racconterà tre aziende del territorio mantovano produttrici di vino passito i cui sapori sapranno valorizzare la dolcezza della Sbrisolona. I protagonisti di questo primo

Promotore



Patrocinio



Organizzazione



Con il contributo di



Partner Tecnico





appuntamento che si terrà alle ore 11.00 presso il PalaVirgilio saranno: l'azienda Ricchi di Monzambano con il **passito Le Cime**, la Cantina Reale Boselli di Volta Mantovana con il **passito Mantopass** e la Cantina Gorzoni di Villimpenta con **Crepuscolo Appassito** (ancellotta e merlot).

Ma non solo, nel pomeriggio alle ore 15.00 si terrà un appuntamento dedicato aziende italiane ma non appartenenti al territorio mantovano produttrici di vino passito, per un viaggio tra le terre di Forlì-Cesena, Bergamo e Verona. I protagonisti di questo appuntamento saranno: il **Romagna Albana** con il passito dell'azienda Bissoni di Bertinoro (Fc), il **Valcalepio Moscato Passito "Perseo"** della Cantina sociale bergamasca di San Paolo d'Argon (Bg) e il **Passito "Duecuori"** (moscato giallo) delle Vigne di San Pietro - Sommacampagna (Vr). I sapori e i profumi di questi passiti esalteranno il gusto della Sbrisolona, in un perfetto mix sensoriale proveniente da diverse province del Nord Italia.

Tantissimi incontri alla scoperta dei sapori, dei profumi e della tradizione dolciaria mantovana, il tutto accompagnato da ospiti illustri del panorama gastronomico italiano, in un appuntamento imperdibile dal 13 al 15 ottobre nel centro storico di Mantova con la seconda edizione di Sbrisolona & Co.

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**.

Un dolce appuntamento da segnare in calendario dal 13 al 15 ottobre 2023 nel centro storico di Mantova a ingresso libero.

sito web: www.sbrisolonafestival.it

Facebook: [sbrisolona & co.](https://www.facebook.com/sbrisolona&co)

Instagram: [@sbrisolonafestival](https://www.instagram.com/sbrisolonafestival)

email: info@sbrisolonafestival.it

Ufficio Stampa

Testori Comunicazione

via fiori chiari, 10 - 20121 Milano

tel. 02 4390230

a.testori@testoricomunicazione.it

Promotore



Patrocino



Organizzazione



Con il contributo di



Partner Tecnico

