

## **ALLA SCOPERTA DEI DOLCI DELLA TRADIZIONE MANTOVANA**

*Dal 14 al 16 ottobre per la prima edizione di Sbrisolona&Co  
un dolce appuntamento per scoprire le dolcezze del territorio*

Mantova, \_\_\_\_\_ Giugno 2022 – La prima edizione di **Sbrisolona&Co.**, il Festival dedicato alla Sbrisolona e ai dolci tipici italiani va in scena dal 14 al 16 ottobre nel centro di **Mantova**, cuore della Lombardia Orientale premiata come **Regione Europea della Gastronomia**.

Il Festival vuole celebrare la secolare tradizione dolciaria di Mantova e del territorio lombardo, offrendo anche una panoramica su tutti i dolci tipici delle altre regioni italiane, oltre ad un'apposita area riservata alla **cioccolateria artigianale**.

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**, nome omen, un vero culto italiano, che morso dopo morso diventa irrinunciabile, chi la assaggia non può più farne a meno. Prende il nome dalla caratteristica consistenza "sbriciolosa", appunto, che rende ancora più godurioso il gustarla fino all'ultima briciola.

Gli amanti della morbidezza e della sofficità non possono che amare **l'anello di monaco**, altra colonna portante della pasticceria mantovana, dove un ripieno di mandorle e nocciole 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 crearono 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 invece un grande classico della cultura dei dolci di questo territorio, così come la torta Elvezia, meraviglia composta di 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 e golosità: 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.

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

Dolcezza, gusto, storia e tradizione si mescolano dal 14 al 16 Ottobre nel centro storico di Mantova per sfornare il primo grande Festival dei dolci mantovani

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)

Con il contributo di

