



GRANDI STELLE DELLA RISTORAZIONE SI INCONTRANO PER SBRISOLONA & CO

Dal 18 al 20 ottobre a Sbrisolona&Co, si potranno conoscere gli chef che hanno fatto la storia

Mantova, 10 ottobre 2024 – Torna, **dal 18 al 20 ottobre**, il festival dedicato ai dolci tipici del territorio mantovano, **Sbrisolona&Co**. Un evento che racconta per tre giorni non solo le eccellenze dolciarie di Mantova ma anche la storia della città.

In occasione della terza edizione di Sbrisolona&Co, Raspelli, giornalista e gastronomo, intervisterà alcuni chef stellati del mantovano che hanno fatto **la storia della ristorazione italiana**. Uno di questi è **Antonio Santini** che, insieme alla moglie Nadia, ha dato vita a uno dei ristoranti più famosi italiani, **Dal Pescatore di Canneto sull'Oglio**, situato tra Cremona e Mantova. Un ristorante a conduzione familiare dal 1925, dove tutti i membri della famiglia hanno il proprio ruolo, Nadia e Giovanni, il figlio più grande, si dedicano alla creazione di ricette sfiziose e tramandate da generazioni, mentre, Antonio e Alberto, il secondogenito, con la moglie Valentina, hanno il compito di far assaggiare vini pregiati provenienti dall'Italia e dalla Francia. Dal Pescatore mantiene strette le tre stelle Michelin, i tre Cappelli dell'Espresso e le tre Forchette Gambero Rosso, grazie alla sua capacità nel corso del tempo di generare un equilibrio perfetto tra tradizione e innovazione, focalizzato sulla qualità dei prodotti e sul rispetto dell'ospitalità con i clienti e con lo staff.

Un ristoratore altrettanto eccellente è **Silvana Ferrari**, alla guida de **Il Bersagliere di Goito**, uno dei migliori ristoranti mantovani, ai vertici della cucina Michelin. Vantava di una cucina classica e innovativa, con piatti della tradizione mantovana, e di una cantina importante con le migliori etichette del mondo. La location era stupenda, con ampie vetrate che davano sul Mincio e una vista mozzafiato sul ponte. Purtroppo ha dovuto chiudere a causa della scomparsa del marito Roberto e di una crisi economica che il ristorante ha dovuto affrontare.

Un altro locale storico mantovano che ha dovuto dire addio è quello di **Vera e Giorgio Bini, l'Aquila Nigra**, che sorgeva in un antico palazzo trecentesco a pochi passi dalla centrale Piazza Sordello. Il ristorante nacque nel 1984, e solo dopo tre anni l'apertura ha guadagnato una stella Michelin, che ha conservato fino alla fine. Vera, in cucina, portava la tradizione della cucina mantovana e ancora oggi ricorda i piatti più richiesti dai clienti come imprenditori, professionisti, politici ed esponenti della borghesia mantovana che da decenni frequentavano l'Aquila Nigra.

Un ristorante che non è passato di certo inosservato è quello dei fratelli **Carlo e Romano Tamani, l'Ambasciata di Quistello**, aperto quarantadue anni fa e fu il primo ristorante ad ostentare la cucina a vista. Collocato vicino alle sponde del fiume Secchia, il ristorante, che ha ricevuto ben 2 stelle Michelin e frequentato da numerose persone di una certa importanza, era conosciuto per il suo stile stravagante caratterizzato da tappeti, candelabri

Promotore



Con il contributo di



Patrocinio



Organizzazione





d'argento e specchi sontuosi che ricordano gli anni rinascimentali. L'eccesso era la parola d'ordine, e tutto questo sfarzo lo si poteva trovare anche in cucina con i piatti tradizionali locali del tempo dei Gonzaga.

Il Cigno, ristorante iconico della cucina mantovana e punto di riferimento per gli amanti delle tradizioni, è stato aperto nel 1969 da **Tano Martini** e dalla moglie Alessandra Pecorari. Il locale in Piazza d'Arco con una stella Michelin, ha ospitato moltissimi personaggi illustri, dai presidenti della Repubblica, all'imperatore del Giappone, ad artisti, industriali e letterati. A causa di diverse problematiche, però, la sua gestione sarà affidata a un'altra famiglia ritenuta affidabile dagli stessi Martini.

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

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



Patrocinio



Organizzazione

