



## ***Il festival Sbrisolona&Co. porta in scena i sapori del territorio, una vera delizia per il palato***

*Degustazioni, disfide degli agriturismi e scoperta delle antiche ricette, questo e tanto altro in programma a Mantova dal 14 al 16 ottobre*

Mantova, 6 settembre 2022 – per gli amanti dei dolci un appuntamento imperdibile a Mantova dal **14 al 16 ottobre**, tra le vie del centro storico, va in scena la prima edizione di **Sbrisolona&Co.**, il festival dedicato alla sbrisolona e ai dolci tipici italiani.

Tanti appuntamenti in programma che renderanno questa kermesse un festival da non perdere per i buongustai: degustazioni gastronomiche, cocktail creati ad hoc e tanto altro per conoscere i dolci del territorio con un **focus sulla sbrisolona**, con uno speciale approfondimento sul **cioccolato artigianale** e sui **dolci tipici italiani**.

Ad aprire gli appuntamenti sarà la **disfida gastronomica** degli agriturismi mantovani, un incontro diretto da **Giorgio Canni** esperto di food, che accompagnerà i visitatori ed appassionati in un viaggio alla scoperta dei sapori delle tante versioni di sbrisolona artigianale realizzate dagli agriturismi mantovani e una giuria composta da giornalisti, gourmet ed esperti del settore decreterà la migliore sbrisolona, con una sfida all'ultima briciola.

Un altro evento è stato ideato per celebrare un dolce "la torta di tagliatelle" le cui origini si contendono due province: quella mantovana e quella ferrarese. Per l'occasione verrà organizzata una singolar tenzone, sul modello della Champions League, con gare di andata e di ritorno. A sfidarsi saranno due pasticceri, uno mantovano e l'altro ferrarese, che prepareranno e faranno degustare la loro torta di tagliatelle, ed una giuria popolare decreterà il vincitore della gara di andata. La gara di ritorno si terrà a Ferrara dal 4 al 6 Novembre, in occasione del FerraraFoodFestival.

Sempre nell'ambito del Festival, si svolgerà la rassegna dedicata ad EastLombardy, progetto che unisce le quattro province della Lombardia Orientale di Mantova, Cremona, Brescia e Bergamo e i loro territori nella selezione di esperienze di gusto attraverso l'identificazione di produttori alimentari che hanno fatto della sostenibilità una scelta di vita. Presso la Loggia del Grano protagonisti assoluti saranno i dolci e le pasticcerie del territorio, che con showcooking, degustazioni guidate e storytelling racconteranno e faranno degustare le loro eccellenze. Nelle giornate di sabato 15 e domenica 16 le quattro province si alterneranno in questo prestigioso palcoscenico per presentare e raccontare il meglio della loro produzione.

A dimostrare che i dolci sono adatti ad ogni occasione saranno gli appuntamenti in programma tutte le sere con un barman di un locale del territorio che realizzerà un **cocktail ad hoc** creato per il festival perfetto da abbinare alla sbrisolona, nell'appuntamento denominato **Cocktail&Sbrisolona**.

Sempre in ambito cocktelleria, una menzione speciale spetta all'appuntamento che vedrà protagonista lo storico locale Caravatti in cui verrà presentato il suo famoso cocktail "L'americano Caravatti", dalla ricetta ancora oggi segreta, che sarà fatto degustare in abbinata ad una sbrisolona facendo così sposare due eccellenze del territorio. Uno storytelling per celebrare un locale, un aperitivo, un pezzo di storia della città dei Gonzaga.

Il pasticcere **Luca Bnà** è oggi sicuramente una delle brillanti promesse della pasticceria mantovana, ma siamo convinti che nel giro di pochi anni sarà una delle figure che daranno orgoglio e vanto a questo territorio, infatti ha già conquistato prestigiosi riconoscimenti sia in ambito nazionale che internazionale nonostante la giovane età. Sarà uno dei volti di questa edizione della Festa, metterà a disposizione del pubblico le sue abilità

Promotore



Patrocino



Con il contributo di



Organizzazione



Sponsor Tecnici





tecniche e artistiche, realizzando dal vivo alcuni dolci legati al territorio con cui ha vinto numerosi premi e con cui si è distinto nel panorama della pasticceria mondiale.

Sarà invece **Walter de Biasi** della pasticceria Valter di Quistello ad accompagnare i visitatori e gli appassionati alla scoperta delle ricette dei dolci mantovani mostrando i trucchi e i segreti del mestiere in un appuntamento tutto da scoprire e da gustare. I saperi e i sapori passano soprattutto dalla formazione e i protagonisti saranno proprio i giovani delle scuole alberghiere. Gli alunni degli **Istituti Santa Paola** di Mantova e **Falcone** di Asola presenteranno le loro interpretazioni dei dolci più iconici della tradizione, in un dolce confronto dove si incontreranno le origini della tradizione e la tecnica dell'innovazione.

L'evento è promosso da **Confcommercio Mantova** con il patrocinio e il contributo del **Comune di Mantova**, patrocinato dalla **Camera di Commercio di Mantova**, con il contributo di **Regione Lombardia**. Vanta come sponsor tecnici gli **Istituti Santa Paola** e il **Consorzio dei Vini Mantovani**. L'organizzazione sarà a cura di **SGP Grandi Eventi**, società che vanta una lunga esperienza nell'organizzazione di eventi di marketing territoriale a taglio enogastronomico e che organizza da anni anche la Festa del Torrone a Cremona e Sciocolà a Modena e il FerraraFoodFestival.

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



Con il contributo di



Organizzazione



Sponsor Tecnici

