



ABBONATI A PASTICCERIA INTERNAZIONALE



PASTICCERIA INTERNAZIONALE

Effettua una ricerca

PASTICCERIA GELATO CAFFÈ CUCINA CIOCCOLATO NOI&VOI PUNTO VENDITA GLI EXTRA GLI SFOGLIABILI

AGENDA PODCAST I DISTRIBUTORI CERCO & OFFRO LE RICETTE BY DI CARLO CHI SIAMO SHOP



PASTICCERIA NEWS DAL MONDO PASTICCERIA

Appuntamento a Mantova con Sbrisolona&Co

Il centro storico di Mantova ospita la 1ª edizione di Sbrisolona&Co, dal 14 al 16 ottobre

30 Settembre 2022



Menù Pasticceria

Biscotti e Lievitati

Dessert al piatto

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Mono e Mignon
Pasticceria
Ricette dal mondo Pasticceria
Torte & Entremets
Tradizionali



Foto Facebook Sbrisolona & co.

Giorgio Canni apre gli appuntamenti in calendario a Sbrisolona&Co., a Mantova dal 14 al 16 ottobre, con una disfida gastronomica degli agriturismi, alla scoperta del dolce artigianale. Luca Bnà, oro con la nazionale italiana a Stoccarda alle Olimpiadi 2020 per la categoria cucina calda, primo al The Ultimate Chococake Award e argento alla Global Chefs Challenge di Abu Dhabi per la categoria *pastry chef*, insieme con Tommaso Bonseri Capitani, Francesco Locorotondo e Samuele Bnà, ripropone alcune sue creazioni. La gara per la *Torta di Tagliatelle* vede in sfida Mantova e Ferrara, al Pala Virgilio: in campo Walter De Biasidella, della pasticceria Valter di Quistello, e Maurizio Busi, della pasticceria Paola Poggio Renatico. E bisognerà attendere il FerraraFoodFestival, il 5 novembre, per assaggi e votazioni.

www.sbrisolonafestival.it

Articolo precedente

Chiusura in Abruzzo con panettone e pandoro

Articolo successivo

Il sapore delle feste



ACQUISTA I LIBRI SULLO SHOP

