



HOME CHI SIAMO CONTATTI COOKIE E PRIVACY POLICY



RIAPRE I BATTENTI CERVA 10, IL CONCEPT STORE PIÙ COOL DI MILANO

BUONGIORNO

lifestyle magazine *online*

VIAGGIARE CON LE PROMO TAP È PIÙ BELLO



ATTUALITÀ MODA BELLEZZA TURISMO ENOGASTRONOMIA CASA & DESIGN VIVERSANI CULTURA SPETTACOLI TECNOLOGIE SHOPPING

SBRISOLONA&CO. 1^ EDIZIONE AL VIA A MANTOVA

EVENTI

14 OTT, 2022



I punti cardine: storia, tradizione e innovazione

Protagonisti dal 14 al 16 ottobre grandi nomi del panorama gastronomico italiano

Al via da oggi fino al 16 ottobre la prima edizione di **Sbrisolona&Co.**, che si presenta al pubblico come un vero e proprio festival non solo per il palato: ad accompagnare il pubblico alla scoperta della regina della pasticceria mantovana e dei dolci tipici italiani in un vero e proprio viaggio gastronomico saranno grandi nomi del panorama gastronomico nazionale.

CERCA ARTICOLO

Cerca



SEGUICI SUI SOCIAL



TRADUZIONE SITO

SHOPPING



RIAPRE I BATTENTI CERVA 10, IL CONCEPT STORE PIÙ COOL DI MILANO

ARTICOLI PIÙ LETTI

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Ad aprire il ricco programma di appuntamenti sarà proprio **Edoardo Raspelli** il critico gastronomico, scrittore e volto televisivo che presso il PalaVirgilio presenterà “*i Ristoranti di Raspelli*”: in quest’occasione tre ristoranti tipici mantovani racconteranno la loro storia e il loro legame con il territorio mantovano, per presentare, naturalmente, il dolce più rappresentativo del loro menu. Sempre Raspelli sarà protagonista dell’evento “*le Sbrisolone di Raspelli*”, in cui saranno presentate varie versioni di sbrisolone tutte da gustare, da quella cremonese a quella trentina e ovviamente l’immane mantovana. Le tre tipologie verranno illustrate dal critico gastronomico in un appuntamento che accompagnerà il pubblico alla scoperta delle varie interpretazioni e evoluzioni della ricetta classica.

Sarà invece il Maestro **Gino Fabbri**, vincitore della Coppa del Mondo della Pasticceria nel 2015 e vera istituzione nel panorama dolciario nazionale ed internazionale a presentare la sua interpretazione della sbrisolone per una versione stellata della regina dei dolci mantovani. Gino Fabbri è considerato uno dei padri della pasticceria italiana, vero mostro sacro del settore, eletto Pasticcere dell’Anno nel 2009 e vincitore del concorso per la Torta del Giubileo nel 2000, dopo esser stato eletto Presidente dell’Accademia Maestri Pasticceri Italiani nel 1996.

Il Maestro Pasticcere **Marco Antoniazzi** dell’omonima celeberrima pasticceria di Bagnolo San Vito (MN) riceverà il premio **Virgilio di Zuccherò 2022**: il prestigioso riconoscimento ogni anno andrà a premiare un pasticcere che si sia particolarmente distinto con il suo lavoro e la sua esperienza, portando lustro e promozione al mondo del dolce e della pasticceria mantovana.

Le sorprese non finiscono qui: si continua con un dolcissimo appuntamento con il Maestro Pasticcere **Claudio Gatti**, Presidente dell’Accademia dei Maestri del Lievito Madre e Panettone Italiano, che attraverso il suo racconto accompagnerà il pubblico alla scoperta della sua linea di dolci dedicato ad uno dei percorsi più famosi e introspezzivi di Italia: la Via Francigena.

Il connubio tra la sua passione per i cammini e la professione di pasticcere hanno portato il Maestro Gatti a lavorare su antichi ricettari, studiando le abitudini dei pellegrini e i cibi che trovavano lungo il percorso. dalla combinazione equilibrata di antichi ingredienti, leggeri e nutritivi, che danno il giusto apporto di energia al viandante, sono nati i **Dolci della Via Francigena**, da gustare lungo il cammino.

Un altro premio importante della kermesse è la **Gemma dei Gonzaga**, il riconoscimento che premierà in ogni edizione un personaggio di rilievo dell’ambito dello spettacolo, dello sport o della cultura legato alla città di Mantova e che con il suo lavoro, il suo impegno e la sua esperienza abbia contribuito a promuovere la città e il territorio mantovano a livello nazionale o internazionale. Quest’anno il premio andrà a **Patrizio Roversi**, giornalista, attore e conduttore televisivo mantovano di nascita, che con la sua instancabile opera di divulgazione scientifica, turistica e culturale ha reso Mantova fiera di avere un tale illustre concittadino.

Gli ospiti illustri non finiscono qui: intervverrà al festival anche **Paolo Massobrio**, giornalista, scrittore



ULTIMI ARTICOLI

e gastronomo italiano, fondatore di Golosaria e presidente di Club Papillon, movimento di consumatori dedito al gusto, che proporrà un excursus sulla nascita e la storia dei dolci mantovani, per un appuntamento in cui si incontreranno gusto, storia, leggenda e tradizione.

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 è 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, Sciocolà a Modena e il FerraraFoodFestival.

sito web: www.sbrisolonafestival.it

Facebook: sbrisolona & co.

Instagram: @sbrisolonafestival

email: info@sbrisolonafestival.it

CONDIVIDI:



TAGS CLAUDIO GATTI EDOARDO RASPELLI GINO FABBRI MANTOVA MARCO ANTONIAZZI PAOLO MASSOBRIO
PASTICCERIA MANTOVANA SBRISOLONA&CO

REDAZIONE



**ROBERTO GIANNOTTI
LANCIA LA NUOVA
COLLEZIONE IL CUORE
DEGLI ANGELI**



**SBRISOLONA&CO. 1^
EDIZIONE AL VIA A
MANTOVA**



**ALLA BOUTIQUE GIUSTI DI
MILANO ACETAIA GIUSTI E
LA COLLINA DEI CILIEGI
PRESENTANO "RISERVA
PRIVATA" E "AMARONE EN**

PRIMEUR"



**LA STAMPA 3D PUÒ
REALIZZARE ANCHE CIÒ
CHE SEMBRA
IMPOSSIBILE**



**MICROSOL
RISCALDAMENTO A
PARETE PER UN CALDO
RAPIDO ED EFFICACE**



**LUCE BEAUTY DI ALESSIA
MARCUZZI ALLA
RINASCENTE MILANO
PIAZZA DUOMO DAL 12
OTTOBRE AL 14**

NOVEMBRE



**ICONA MILANO MAKE UP E
SOTHEY'S INSIEME IN
OCCASIONE DELLA
MILANO JEWELRY WEEK**



**'SOPHIA LOREN
RESTAURANT'- ORIGINAL
ITALIAN FOOD APRE NEL
CUORE DI MILANO**



**ENNE, L'ALLEATO DI
BELLEZZA CHE SI PRENDE
CURA DEI CAPELLI
SFIBRATI FIRMATO GRACE
PACE**



**IO, CANOVA. GENIO
EUROPEO, SPETTACOLARE
MOSTRA A BASSANO DEL
GRAPPA**

ARCHIVIO ARTICOLI

Seleziona il mese