

IL GIORNALE *web*

[Home](#) | [Cultura](#) | [Moda](#) | [Food](#) | [Sport](#) | [Hi-Tech](#) | [Meteo](#) | [Travel](#) | [Movie](#) | [Racconti](#) | [Oroscopo](#) | [Sondaggi](#) | [Redazione](#) | [Pubblicità](#)

Food - Gastronomia

Stefania Castella



CONDIVIDI

13 Ottobre 2022

L'autunno tutto da gustare di Edoardo Raspelli con Isabella Saladino

di Stefania Castella



Raspelli e Saladino

15 ottobre e 6 novembre fine settimana della gola tra ristoranti e prodotti. Dopo il grande successo di Carpi e Cremona ecco Mantova. Da venerdì 14 ottobre a domenica 16 "Sbrisolona & Co.", il festival dedicato alla regina della pasticceria mantovana ed ai dolci tipici italiani

Il "cronista della gastronomia", giornalista e volto televisivo Edoardo Raspelli ha in programma un autunno decisamente goloso, impegnato in alcune delle manifestazioni enogastronomiche pubbliche più importanti del calendario 2022, che portano la firma come organizzazione di SGP Grandi Eventi di Stefano Pellicciardi.

L'inizio di questa maratona del gusto, aperta a tutti, ha coinciso con quello della nuova stagione, l'autunno: si era partiti dalla provincia di Modena, da Carpi, poi è stata la volta di Cremona dove è ritornata la storica Festa del Salame e dove Raspelli, intervistato da Nicola Arrigoni, ha ricevuto un premio alla carriera come "Ambasciatore del Gusto" dall'assessore del comune di Cremona Barbara Manfredini e dal presidente del Consorzio Salame di Cremona ad IGP Fabio Tambani.

Edoardo Raspelli, con Isabella Saladino, ha anche intervistato e premiato i produttori di tre salami da lui stesso scelti e selezionati: quello del ristorante Edelweiss a Viceno di Crodo (Verbano Cusio Ossola), il salame dei Bettella che giocavano in casa essendo cremonesi e quello prodotto da Paolazzi a Faver, in provincia di Trento.

A MANTOVA LA "SBRISOLONA & CO."

Sbrisolona&co., il festival dedicato alla sbrisolona e ai dolci tipici italiani è realizzato dalla SGP Grandi Eventi di Stefano Pellicciardi e promosso da Confcommercio Mantova con il patrocinio del Comune. Una tre giorni dedicata interamente ai più celebri prodotti della pasticceria regionale italiana, con un focus sulla sbrisolona e sui numerosi dessert caratteristici virgiliani e uno speciale approfondimento dedicato al cioccolato artigianale.

Da venerdì 14 a domenica 16 ottobre il centro storico della città diventerà uno scrigno di dolcezza, per celebrare la regina della tradizione dolciaria mantovana, la sbrisolona, torta fatta di "briciole" che trova le sue origini prima del '600 quando arrivò anche alla corte dei Gonzaga. Parallelamente, troveranno spazio anche le dolci eccellenze enogastronomiche della nostra penisola per deliziare il palato di grandi e piccini, mentre un'intera sezione verrà dedicata al comparto della cioccolateria artigianale.

Un appuntamento imperdibile per tutti i golosi, dagli appassionati agli addetti ai lavori, che potranno degustare, acquistare e conoscere i dolci della tradizione.

Il ricco palinsesto di appuntamenti sarà ospitato in una spettacolare tensostruttura di circa duecento metri denominata PalaVirgilio, allestita in Piazza Leon Battista Alberti, dove si terranno showcooking, degustazioni guidate, laboratori e sfide culinarie, alternati da workshop e appuntamenti informativi e culturali. non mancheranno poi le premiazioni e le interviste condotte da ospiti illustri, durante le quali il pubblico potrà incontrare ed ascoltare dal vivo grandi nomi dal panorama culinario e della pasticceria, ma anche personalità dello spettacolo, dello sport e del giornalismo.

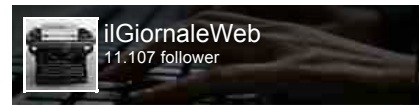
Gli angoli più suggestivi del centro saranno poi animati da spettacoli e intrattenimenti, come mostre, itinerari turistici, tavole rotonde, convegni.

Spazio poi alle premiazioni: durante Sbrisolona&co., infatti, verrà conferito il premio "la Gemma dei Gonzaga" ad una personalità di spicco che abbia contribuito alla valorizzazione di Mantova e del suo territorio a livello nazionale o internazionale mentre "Sweet Ambassador" è il riconoscimento che spetterà ad ogni edizione ad un esponente del mondo dell'alta pasticceria o della cioccolateria artigianale che si sia distinto nel suo ambito e abbia contribuito a promuovere questo settore agli occhi del pubblico e degli addetti ai lavori.

A MANTOVA sabato 15 ottobre

RASPELLI PREMIA RISTORANTI E PASTICCERIE E POI "PROCESSO ALLA SBRISOLONA"

Nel capoluogo dei Gonzaga, sabato 15 ottobre dalle 10 alle 11 Edoardo Raspelli racconterà, con la collaborazione di Isabella Saladino, dei suoi tre ristoranti mantovani del cuore (Il Cigno, Il Grifone Bianco, 100 Rampini), provati per il portale ilgusto.it, per poi fare il bis al pomeriggio, tra le 16 e le 17, con un secondo appuntamento in cui sarà


 IL GIORNALE *web*
 Segui la Pagina Condividi

©2022 ilMeteo.it - il Meteo per il tuo sito web!

Meteo Torino



Giovedì 13/10/2022

 Nubi sparse
 Temperatura minima: 11°C
 Temperatura massima: 20°C
 Probabilità di precipitazioni: 16%
 Vento debole da SE

Venerdì 14


 Nubi sparse
 Minima: 13°C
 Massima: 21°C
 Precipitazioni: 10%
 Vento debole da SSE

Sabato 15


 Nubi sparse
 Minima: 14°C
 Massima: 20°C
 Precipitazioni: 10%
 Vento assente

Domenica 16


 Nubi sparse
 Minima: 15°C
 Massima: 19°C
 Precipitazioni: 11%
 Vento debole da NNE

Altre in "Gastronomia"

- Gala' dello spinato in Val Gandino: Cultura, Coltura e Cottura Del Mais
- Al Miracolo del mare restaurant. A Volla l'inaugurazione
- Volla Food Festival. Al via dal 1 al 4 ottobre all'Arena Mercatale
- ILGUSTO.IT Ci prende per la gola: ricette, viaggi e i ristoranti provati dal cronista della gastronomia Edoardo Raspelli
- Edoardo Raspelli: L'autunno da gustare comincia da Carpi

Cultura

- Yoani sanchez contestata a perugia la platea fischia i filocastri
- Grande gatsby, guerra delle copertine: la storica contro quella che richiama il film
- L'"hacker" di obama svela i suoi segreti
- Concerti, verso la frontiera rock del primo maggio. e la sessione cubana di zucchero
- Dai correttori di bozze ai "cacciatori di balle"
- Addio all'attrice anna proclemer
- Concerti, verso la frontiera rock del primo maggio. e la sessione cubana di zucchero



protagonista la regina del Festival, declinata in tre versioni da tre città differenti: per Mantova, squadra di casa, interverrà la pasticceria Antoniazzi, mentre la città di Cremona sarà rappresentata dalla storica pasticceria Lanfranchi che proporrà la sua particolarissima sbrisolosa. Chiuderà questo trio di dolcezza la sbrisolona prodotta da Salvotelli a Baitoni di Bondone, in provincia di Trento.

Alle 18, infine, "Una delizia a corte-Processo alla sbrisolona tra gola e salute": su copione di Angelo Giovannini, un dietologo, un dentista, storici della cucina, pasticceri...(tra di loro anche Edoardo Raspelli ed Isabella Saladino) parteciperanno al "Processo alla sbrisolona"...

L'evento è promosso da Confcommercio Mantova con il Patrocinio e il contributo del Comune di Mantova, organizzato da SGP Grandi Eventi, società che vanta una lunga esperienza nell'organizzazione di eventi e marketing territoriale a taglio enogastronomico e che organizza da anni anche la Festa del Torrione a Cremona e Sciocolà a Modena.

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

FERRARA domenica 6 novembre

Tappa finale e grande chiusura in bellezza e, soprattutto, in golosità. A Ferrara da venerdì 4 novembre a domenica 6 andrà in scena FerraraFoodFestival, la kermesse dedicata alle eccellenze ferraresi, dove Raspelli racconterà la grande ricchezza e qualità dei prodotti di questo territorio con due appuntamenti in programma domenica 6 novembre.

Il primo momento, al mattino, sarà dedicato ai prodotti tipici, con tre perle dal paniere delle tipicità della zona: la tradizionale salamina da sugo dell'azienda agricola Corte Fiesole con sede a Jolanda di Savoia, il particolarissimo caviale cotto prodotto dall'agriturismo Le Occare di Runco di Portomaggiore e le preziose vongole della Cooperativa Pescatori di Goro.

Seguirà anche per questa tappa, nel pomeriggio, la presentazione di tre ristoranti del Ferrarese scelti da Raspelli: la Trattoria Noemi, nel cuore di Ferrara, la Capanna di Eraclio di Codigoro e La Chiocciola a Portomaggiore.

Un autunno all'insegna dell'enogastriturismo, per scoprire e far scoprire città meravigliose ed eccellenze della tavola.

ISABELLA SALADINO

Bergamasca, 25 anni, dottoressa in Scienze Infermieristiche, alterna la sua attività principale in ospedale con sfilate di moda ed eventi: con Edoardo Raspelli ha condotto il congresso ad Adro (Brescia) sui nutrienti alternativi, promosso dal Parlamento Europeo su iniziativa dell'onorevole Danilo Oscar Lancini. Amante (anche professionale) del ballo, ha cantato davanti a 10.000 persone a Biella alla festa Bolle di Malto, con Edoardo Raspelli, la sigla finale de L'ITALIA CHE MI PIACE...IN VIAGGIO CON RASPELLI. Sarà al fianco di Edoardo Raspelli nei grandiosi eventi della Stefano Pellicciardi: Carpi Cremona Mantova e Ferrara tra ottobre e novembre.

EDOARDO RASPELLI

Per "il cronista della gastronomia" il lungo giro organizzato da Stefano Pellicciardi, è una specie di "summa", un condensato di tutte le sue esperienze enogastronomiche: il debutto a venti anni sul Corriere della Sera, il Corriere d'Informazione, La Notte, La Domenica del Corriere, Gente Viaggi ed Auto Oggi, il Gambero Rosso e la Guida dell'Espresso e poi gli anni, sempre sul cartaceo, con il Quotidiano Nazionale del Gruppo Riffeser (Il Giorno, Il Resto del Carlino, La Nazione), La Stampa.. fino al digitale de ilgusto.it e dei dodici quotidiani collegati...

Pluridecennale esperienza e conoscenze che ha appreso e trasmesso anche in televisione, a Piacere Rai 1, Star Bene a Tavola, EAT PARADE e FENOMENI con Piero Chiambretti su RAI 2, infine su Rete 4 e Canale 5 (tra le prime serate di PSYCO con Remo Gironi, ATTENTI AL LUPO e le 614 puntate di Melaverde).

Ed oggi le nuove scoperte per la seconda edizione della trasmissione di Fabrizio Berlincioni L'ITALIA CHE MI PIACE...IN VIAGGIO CON RASPELLI che già ora va in onda in replica e poi con le nuove puntate al sabato alle 21 ed in replica il giorno dopo, alla domenica alle 16, su AliceTV e MarcoPoloTV (oggi uniti in AlmaTV sul Canale 65 del Digitale Terrestre), oltre che, come nella prima edizione, su Canale Europa...

PREMI E PREMIATI

SABATO 15 OTTOBRE MANTOVA la sbrisolona

Ore 10-11 ristoranti di Mantova:

CIGNO- Tano Martini

GRIFONE BIANCO- Massimo Bitti

100 RAMPINI- Lorenzo Camatti

Ore 16-17 pasticcerie:

BAGNOLO SAN VITO (Mantova)- Antoniazzi- Marco Antoniazzi

CREMONA- Lanfranchi- Alfredo Bertoli

BAITONI DI BONDONE (Trento)- Salvotelli- Marco Salvotelli ed il fratello Matteo

DOMENICA 6 NOVEMBRE FERRARA

Ore 11-12 prodotti del Ferrarese:

JOLANDA DI SAVOIA- Azienda agricola Corte Fiesole: la salamina da sugo- Edoardo Perelli

RUNCO DI PORTOMAGGIORE- Agriturismo Le Occare, il caviale cotto- Cristina Maresi.

GORO- Cooperativa Pescatori- Paola Gianella

Ore 16-17 ristoranti del Ferrarese:

FERRARA Noemi- Luca Matteucci

CODIGORO- Capanna da Eraclio- Maria Grazia e Pierluigi Sencini

■ Addio all'attrice anna proclemer

Recensioni

■ Dalle 9 alle 6, di davide staffero

■ Gli invisibili, di roy jacobson

■ Dalle nove a mezzanotte, di paola rambaldi

■ I giardini invisibili: un manifesto botanico, di antonio perazzi

■ Drive-in. la trilogia, di joe r. lansdale

■ Intervista a niki neve riguardo a col angeles

■ Un uomo felice, di arto paasilinna

■ Il buon tedesco, di carlo greppi



PORTOMAGGIORE- La Chiocciola- Adalberto "Athos" Migliari.

Settimanale On-Line | già reg N 32/2010 Tribunale di Torino | numero iscrizione al R.O.C. (Registro Operatori di Comunicazione) 20574 | ISSN: 2039-5728 | REA 1137688 | ATU | CF 97620540019 | PI 10403080012

[Home](#) - [Redazione](#) - [Pubblicità](#) - [Newsletter](#)

Powered by [www.webarea.it](#)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

175416