



## MINCIO&DINTORNI

ARTE - CULTURA - TRADIZIONE



[HOME](#) / [12 BORGHI RACCONTATI](#) / [COS'È MINCIO&DINTORNI](#)

[DIALETTO MANTOVANO](#) / [ERBE SPONTANEE IN CUCINA](#) / [MANGIARE MANTOVANO](#)

[MANTOVANI CELEBRI](#) / [MUSEI MANTOVANI](#) / [TRA LEGGENDA E REALTÀ](#)

# EDOARDO RASPELLI PROTAGONISTA ALLA PRIMA EDIZIONE DI SBRISOLONA&CO – MANTOVA 14-16 OTTOBRE

10 OTTOBRE 2022 / MINCIO&DINTORNI

Storia, tradizione e innovazione, questi i punti cardine della prima edizione di Sbrisolona&Co. protagonisti a Mantova dal 14 al 16 ottobre grandi nomi del panorama gastronomico italiano.

Cerca ...

CERCA

ISCRIVITI AL BLOG TRAMITE  
EMAIL

Inserisci il tuo indirizzo e-mail per iscriverti a questo blog, e ricevere via e-mail le notifiche di nuovi post.

Indirizzo email

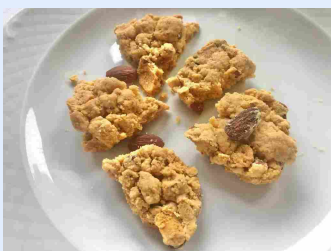
Iscriviti

Unisciti a 834 altri iscritti

I NOSTRI VIDEO



La prima edizione di Sbrisolona&Co. 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.



Ad aprire il ricco programma di appuntamenti sarà proprio **Edoardo Raspelli** il critico gastronomico, scrittore e volto televisivo che presso il PalaVirgilio sabato 15 ottobre, presenterà "i Ristoranti di Raspelli": Il Cigno, Il Grifone Bianco, 100 Rampini. 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.

NUMERO ANTI-TRUFFA

STOP VIOLENZA 1522

SEGUICI SU FACEBOOK

[Seguici su Facebook](#)

SEGUICI SU TWITTER

[I miei Cinguettii](#)

ARTICOLI RECENTI

- [PAOLO GHIDONI IN CONCERTO. TRA MEMORIA E AMICIZIA - ROTONDA DI SAN LORENZO](#)
- [EDOARDO RASPELLI PROTAGONISTA ALLA PRIMA EDIZIONE DI SBRISOLONA&CO - MANTOVA 14-16 OTTOBRE](#)
- [FIERA DEL GRANA PADANO DEI PRATI STABILI, l'orgoglio di essere sempre più una Food Valley italiana - GOITO 14-15-16 OTTOBRE 2022](#)
- [LA MUSICA CLASSICA SECONDO L'ENSAMBLE CONVIVIAM AFFASCINA A CASTEL D'ARIO](#)
- [DAMPYR. Il Red Carpet](#)



Sempre Raspelli sarà protagonista dell'evento "Le Sbrisolone di Raspelli", in cui saranno presentate varie versioni di sbrisolona 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.



della Prima Mondiale a Lucca Comics&Games con il cast trasmesso in diretta nei cinema italiani il 28 ottobre

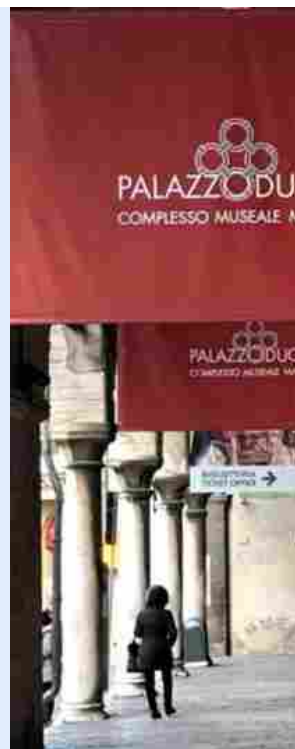


Sarà invece il Maestro **Gino Fabbri**, vincitore della Coppa del Mondo della Pasticceria nel 2015 e vera istituzione nel panorama dolciario nazionale ed internazionale a presentare la sua interpretazione della sbrisolona per una versione stellata della regina dei dolci mantovani. Gino Fabbri è considerato 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 Zucchero 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 finisco 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 introspettivi di Italia: la Via Francigena.

Il connubio tra la sua passione per i cammini e la professione di pasticciere 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: interverrà al festival anche **Paolo Massobrio**, giornalista, scrittore 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 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 Torrione a Cremona, Scicolà a Modena e il FerraraFoodFestival.

Condividi:



Mi piace:

