



Nel centro storico di Mantova la prima edizione di “Sbrisolona&Co.” dal 14 al 16 ottobre

Redazione · 20 Settembre 2022



Grande attesa a Mantova per la prima edizione di Sbrisolona&Co., il centro storico della città si prepara ad accogliere visitatori provenienti da tutta Italia dal 14 al 16 ottobre con un calendario ricco di eventi e appuntamenti per tutti i gusti. Tre giorni in cui disfide, degustazioni gastronomiche, preparazione di cocktail e ricette inedite, saranno al centro di un evento senza precedenti. Sarà l'esperto di food Giorgio Cannì ad aprire gli appuntamenti con la disfida gastronomica degli agriturismi mantovani, accompagnando i visitatori in un viaggio alla scoperta dei sapori delle tante versioni di sbrisolona artigianale. Chissà quale sarà valutata come migliore dalla giuria di giornalisti, gourmet ed esperti del settore.

Per questa prima edizione della kermesse interamente dedicata al dolce tipico mantovano, non poteva mancare il campione dei dolci. Il giovane pasticciere Luca Bnà reduce dall'oro con la nazionale italiana a Stoccarda alle Olimpiadi 2020 per la categoria cucina calda, dopo essersi aggiudicato anche il concorso “[The Ultimate Chococake Award](#)” e dopo essere stato schierato dalla Nazionale cuochi italiani alla Global Chefs Challenge (competizione mondiale per cuochi, nella categoria Patry Chef conquistando il secondo posto ad Abu Dhabi) supportato dai colleghi di Nazionale Tommaso Bonseri Capitani e Francesco Locorotondo, e con l'assistenza di Samuele Bnà, racconterà la sua grandiosa esperienza nonostante la sua giovane età, mostrando dal vivo alcune delle creazioni che lo hanno portato a scalare le vette della pasticceria mondiale.

Sempre in tema di campioni si terrà il girone di andata della Champions League della Torta di Tagliatelle una gara Mantova contro Ferrara, una sfida all'ultima tagliatella dolce al PalaVirgilio, in piazza L.B. Alberti. La torta di tagliatelle, contesissima tra le due città, sarà protagonista del girone di andata nella città dei Gonzaga dove il Maestro Pasticciere Walter De Biasi della

pasticceria Valter di Quistello sfiderà la squadra ferrarese capitanata dal Maestro Maurizio Busi della pasticceria Paola Poggio Renatico. Sarà poi il contesto del FerraraFoodFestival, il 5 novembre, ad ospitare la gara di ritorno sotto gli occhi attenti della giuria di esperti che assaggerà e voterà le due versioni decretando il vincitore finale.

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.