



## ALLA SCOPERTA DEI DOLCI DELLA TRADIZIONE MANTOVANA

*Dopo il successo della scorsa edizione torna a Mantova dal 18 al 20 ottobre Sbrisolona&Co un dolce appuntamento alla scoperta dei dolci del territorio*

Mantova, 25 Luglio 2024 - La terza edizione di **Sbrisolona&Co.**, il Festival dedicato alla Sbrisolona e ai dolci tipici italiani, va in scena dal 18 al 20 ottobre nel centro di **Mantova**, cuore della Lombardia Orientale premiata come **Regione Europea della Gastronomia**.

Il Festival sarà un vero e proprio viaggio gastronomico alla scoperta della secolare tradizione dolciaria di Mantova, dalla Sbrisolona all'Anello di Monaco, passando per la Torta Elvezia, la Torta delle rose, la Torta di San Biagio, la Torta Paradiso, il Bussolano e senza dimenticare la Torta di tagliatelle, in un vero e proprio tour della dolcezza.

Nella tre giorni della kermesse sarà possibile degustare e scoprire i dolci della tradizione Mantovana, la loro storia, la loro provenienza e ovviamente assaggiarne le diverse varianti.

Scopo dell'iniziativa è portare la città ad essere riconosciuta come una delle capitali nazionali del dolce, essendo questo territorio detentore di secolari eccellenze tradizionali, che in alcuni casi si intrecciano tra storia e leggenda alle vicende storiche che hanno coinvolto Mantova nel corso dei secoli.

Protagonista indiscussa sarà certamente la **Sbrisolona**, un vero culto della pasticceria italiana. Questo dolce, noto per la sua consistenza "sbriciolosa", è apprezzato da grandi e piccini per la sua semplicità e squisitezza. Disponibile in varianti come cioccolato, crema al limone e senza glutine, la sbrisolona soddisfa ogni palato. Nata prima del '600 nel mantovano viene chiamata anche la "torta delle tre tazze" essendo l'indice di misura degli ingredienti di cui è composta ovvero farina (bianca e gialla), zucchero e mandorle tritate in egual misura. Nel tempo, sono nate molte varianti, dalla sbrisolona al cioccolato o alle nocciole a quella con il liquore all'arancia oppure noci, nocciole e rhum. In alcuni casi, però, cambia anche leggermente la consistenza aggiungendo le confetture o la ricotta al suo interno per ottenere un cuore morbido e mantenere la sua caratteristica croccantezza all'esterno.

Gli amanti della morbidezza e della sofficietà, invece, non possono che amare **l'Anello di Monaco**, altra colonna portante della pasticceria mantovana, dove un ripieno di mandorle e nocciole tostate conferisce un gusto deciso alla spumosità di un impasto lievitato, chiudendo con la delicatezza di una spessa glassa zucherina.

L'origine della profumatissima **Torta delle rose** affonda le sue radici nel lontano 1490, quando in occasione delle nozze del signore di Mantova Francesco II Gonzaga, i pasticceri di corte realizzarono questo dolce per omaggiare la giovane sposa Isabella d'Este, con una creazione che ricordasse un bouquet floreale: si narra che la torta fu talmente apprezzata dagli invitati al banchetto, da entrare di diritto nel repertorio dei dolci della città.

Promotore



Con il contributo di



Patrocinio



Organizzazione





Per la festa di San Biagio viene preparata la **Torta di San Biagio**, dolce tradizionale di questa festività, la cui particolarità risiede nel suo impasto leggero e fragrante, spesso decorato con mandorle intere e una spolverata di zucchero a velo.

Un dolce unico nel suo genere è la **Torta di Tagliatelle**, caratterizzata da un guscio di pasta frolla farcito con mandorle, zucchero e burro, ricoperto da un intricato strato di tagliatelle sottili. Questa combinazione inusuale crea una croccantezza e un sapore inconfondibili, rendendo questa torta un vero simbolo della pasticceria mantovana.

La **Torta Paradiso** è tipica per il suo essere soffice e delicato. La sua consistenza morbida e il sapore leggero la rendono ideale per essere gustata da sola o accompagnata da una tazza di tè o caffè.

Un'altra torta storica è la **Torta Elvezia**, meraviglia composta da tre strati e importata alla fine del '700 dai pasticceri svizzeri Putscher, trasferitisi a Mantova dal Cantone tedesco.

Infine, il **Bussolano**, un ciambellone semplice e rustico, tipico delle campagne mantovane con una consistenza compatta e un sapore delicato. Tradizionalmente veniva servito in occasioni speciali e feste familiari.

Per scoprire tutte le altre eccellenti dolcezze, non resta che venire a Sbrisolona&Co., il festival della sbrisolona e dei dolci italiani.

L'evento è promosso da **Confcommercio Mantova**, realizzato con il contributo di **Regione Lombardia**, con il patrocinio del **Comune di Mantova** e della **Camera di Commercio di Mantova**, e organizzato da **SGP Grandi Eventi**.

Dolcezza, gusto, storia e tradizione si incontrano nel centro storico di Mantova dal 18 al 20 ottobre, tre giorni di incontri, showcooking, premiazioni, degustazioni guidate e tanto altro, un appuntamento a ingresso libero da non perdere.

#### CARTELLA STAMPA:

<https://drive.google.com/drive/folders/1kMeUmrp5dYLKcKyv6t0bxcjSwUWHXv2V?usp=sharing>

Sito web: [www.sbrisolonafestival.it](http://www.sbrisolonafestival.it)

Facebook: Sbrisolona & Co.

Instagram: @sbrisolonafestival

Email: [info@sbrisolonafestival.it](mailto:info@sbrisolonafestival.it)

Promotore



Con il contributo di



Patrocinio



Organizzazione





---

## Ufficio Stampa

Testori Comunicazione

Via Fiori Chiari, 10 - 20121 Milano

Tel. 02 4390230

[press@testoricomunicazione.it](mailto:press@testoricomunicazione.it)

---

Promotore



Con il contributo di



Patrocínio



Organizzazione

