



Uno degli stand e a destra piazza Stradivari presa d'assalto domenica per la Festa del Torrione



# La Festa del Torrione Ristoranti e locali brindano alla folla

Tutto esaurito domenica: turisti a caccia dei piatti tradizionali I titolari: «Bellissimo». Il grande indotto della manifestazione

di **RICCARDO MARUTI**

Cremona, il girone dei golosi. Il richiamo del torrione nel fine settimana ha portato in città una bolgia di estimatori della buona tavola, tra raffinati gourmet e buongustai alla ricerca di sapori nostrani. Le file incessanti agli ingressi dei ristoranti e delle osterie – ma anche di tutti i locali dall'animo più 'stradaiole' – è l'immagine plastica dell'enorme indotto generato dalla Festa del Torrione. E tra scontrini alla mano e sensazioni capitate tra i tavoli, i ristoratori del centro sono praticamente tutti concordi: quella del 2018 è davvero un'edizione straordinaria. In attesa del secondo weekend, che potrebbe riscrivere il 'libro dei record' della festa più dolce che ci sia.

«Mai vista una ressa simile nel primo fine settimana – conferma **Roberto Maldotti**, titolare del Chocabeck –. Il meteo sicuramente ha dato una mano, ma credo che a fare la differenza sia stato soprattutto l'eccellente lavoro di marketing». Nel ristorante di piazza Stradivari sono transitati «molti visitatori milanesi, ma anche alcuni stranieri» che hanno apprezzato in particolare il classico semifreddo al torrione e le due diverse rivisitazioni della tradizionale torta turinina proposte dagli chef. La Festa del Torrione è stata il battesimo del fuoco per il 'nuovo' Bolero di vicolo Bordigallo, riaperto una manciata di giorni fa sotto la gestione dei giovani e intraprendenti **Paolo Fantoni** e **Stefano Uggeri**, che hanno accolto e sfamato ospiti provenienti da mezzo Stivale e anche turisti tedeschi e inglesi. «Bellissimo partire subito con un'esperienza del genere – racconta Fantoni –. I piatti più richiesti? Il risotto con caprino, miele e riduzione di aceto balsamico e la rib eye cotta nel forno a carbone».

Più orientate alla tradizione locale le scelte dei commensali che hanno trovato posto a sedere all'Osteria degli Archi di via XX Settembre: «Abbiamo praticamente esaurito le scorte di butòon de pajàs – rivela il patron **Manolo Mosconi** –, ma anche il salame cremone è andato molto forte». La nota più lieta? «Il grande ri-

cambio della clientela: quest'anno più che mai abbiamo visto davvero tante facce nuove. Merito, credo, delle tante iniziative messe in campo: per questo faccio i miei complimenti a **Stefano Pellicciardi** e a tutta l'organizzazione della Festa del Torrione».

Parole (è il caso di dirlo) 'al miele' anche da parte di **Luca Babbini** del ristorante Il Violino di via Sicardo. E non solo per lo scontato 'tutto esaurito': «È stato un grande piacere poter soddisfare una clientela medio-alta, preparata e anche capace di spendere meglio. Dal nostro punto di vista quelle di sabato e domenica sono state splendide degustazioni, con il nostro risotto alla granella di torrione grande protagonista».

Alla Trattoria Cerri i tavoli erano tutti prenotati già da due mesi: «Abbiamo dovuto dire moltissimi 'no': a cavallo dell'ora di pranzo domenica abbiamo ricevuto quasi 200 chiamate» spiega **Fabio Cerri**, titolare dello storico locale di piazza Giovanni XXIII. Qui i visitatori a caccia di piatti au-

tenticamente cremonesi hanno gustato non solo gli immancabili marubini, ma anche un tris di tortelli fatti in casa (alle castagne, alla zucca e al torrione) e carni arrosto, bollite e in umido. La 'grande abbuffata' è appena finita. Ma le brigate delle cucine cremonesi sono già pronte

a tornare al lavoro per accogliere a dovere la prossima ondata di buone forchette che – senza dubbio – tornerà a riempire il centro storico di Cremona nel secondo round della Festa del Torrione. Per l'ennesimo, irresistibile peccato di gola.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**VOLTI FRA GLI STAND  
TRA BALLERINE  
E GIOCOLIERI**



## Eventi tutta la settimana Nei laboratori dame e musicisti conquistano i bimbi. E con Abio la cura è più 'dolce'



Le volontarie di Abio con i bimbi

La Festa del Torrione prosegue regolarmente in questi giorni nella più distesa atmosfera infrasettimanale. Mentre le aree commerciali offrono le proprie leccornie ogni giorno dalle 9 alle 20, attorno fioriscono iniziative pensate sia per i turisti che per il pubblico cremone. Chi arriva da fuori provincia può approfittare di due diverse visite guidate: il 'tour classico' a cura di Target Turismo, focalizzato sulla Cremona romana e medievale

(tutti i giorni alle 11, 14.30 e 15.30) e quello organizzato dal Crart per raccontare la storia della città attraverso gli eventi più significativi che l'hanno segnata. I bambini sono i principali protagonisti delle iniziative disseminate nell'arco della settimana che collega i due weekend della Festa del Torrione. Ieri in sala Mercanti tanti bimbi dai tre ai dieci anni hanno partecipato alle quattro sessioni del laboratorio intitolato 'I signori



Il laboratorio 'I signori del torrione' in sala Mercanti con Target Turismo

del torrione', organizzato in collaborazione con Target Turismo: un percorso educativo e creativo dedicato ai personaggi che popolano la storia del dolce cremone per antonomasia. Con Bianca Maria Visconti e Francesco Sforza in primo piano, affiancati da cavalieri, dame, musicisti e cortigiani insieme, naturalmente, a un cuoco pasticciere. Attraverso la narrazione di una storia avvincente i bambini scoprono i protagonisti del Rinascimento di

casa nostra e danno libero sfogo alla fantasia manipolando carta, stoffe e materiali vari per reinterpretare la leggenda del torrione. Da ieri e fino a giovedì, poi, gli ambulatori di Neuropsichiatria infantile accolgono ogni mattina i piccoli partecipanti al progetto 'Il torrione e i bimbi' proposto da Abio, associazione che ha l'obiettivo primario di ridurre al minimo il rischio di trauma rappresentato dal ricovero in ospedale.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

### IN SALA MAFFEI

### LE MANI IN PASTA LIBRO DEDICATO AL SIMBOLO DI CREMONA

Presentazione e consegna del libro 'Le Mani in Pasta', giunto alla sua 12esima edizione, si terrà nell'ambito della Festa del Torrione questa mattina alle 10.30 nella sala Maffei della Camera di Commercio. Il libro quest'anno è dedicato a 'Fortitudo Mea in Brachio: lo stemma di Cremona si racconta a Topo Geroldo'. A guidare la storia sarà ancora una volta Topo Geroldo che, incuriosito da alcuni strani movimenti notturni, si ritrova a dialogare con la statua di Zanen de la Bala all'entrata del Torrione e poi anche con quella di Ercole, presso la Loggia dei Militi. Dalle braccia di Ercole a quelle di Giovanni Baldesio, si passerà a parlare anche delle braccia femminili di Berta de Zoli, moglie di Zanen, che scopriremo essere molto attenta a non sprecare nulla in cucina. Così la storia si concluderà con alcune ricette che Berta proporrà ai bambini per riutilizzare in modo particolare gli avanzi, mescolandovi anche altri prodotti tipici come il Provolone e il Grana Padano. Il progetto offrirà l'occasione per conoscere la Loggia dei Militi, uno dei luoghi più caratteristici della nostra città ove vi è conservato l'emblema di Cremona, costituito da una doppia immagine di Ercole che regge lo stemma cittadino nel quale si ricorda l'episodio di Zanen de la Bala.