



Comunicato n°8/2020

ANTEPRIMA FESTA DEL TORRONE DI CREMONA TORRONE RIVOLTINI, TORRONE COME UNA VOLTA IN PIAZZA LA LOMBARDIA DI TORRONE, DUE METRI QUADRATI DI BONTÀ

Il nome Rivoltini è da sempre legato al torrone: il loro è dal gusto inconfondibile seguendo dal 1930, anno d'inizio dell'attività, la ricetta originale del 1441. La sua particolarità è tutta racchiusa nel perfetto mix e grande qualità delle materie prime, per un'esplosione unica di gusto ed aromi. Cotto a vapore a 70° per undici ore, perde gran parte dell'umidità fino ad acquisire il tipico colore bianco paglierino, e poi viene arricchito da mandorle di prima scelta, tostate in azienda. Uno dei segreti della bontà dei torroni Rivoltini sta nella stagionatura, che dura tre mesi, per ottenere un gusto pieno.

La riproduzione della Lombardia realizzata interamente in torrone è una delle tante iniziative che Rivoltini, l'antica azienda dolciaria cremonese, proporrà alla Festa del Torrone di Cremona. Anche quest'anno Rivoltini, storica azienda di Vescovato nota nel mondo per la sua produzione di torrone tradizionale, conferma la sua presenza in qualità di main sponsor della Festa del Torrone di Cremona. « *Anche quest'anno nonostante il problema Covid – spiega Massimo Rivoltini, Amministratore Rivoltini Alimentare Dolciaria- abbiamo voluto essere attivamente presenti alla manifestazione del 16,17 e 18 ottobre per dare un segnale forte di impegno di positività e di voglia di non mollare. La festa del Torrone e Cremona sono più forti del virus e non si tirano indietro nella consapevolezza di dover agire nel rispetto di tutte le regole per garantire la sicurezza di una manifestazione che si può e si deve fare. Abbiamo dunque anche quest'anno deciso di onorare Re Torrone con una serie di iniziative ed eventi*».

Tra i principali: una degustazione guidata di torroni Rivoltini e vini della Cantine Ruinello, una degustazione di Panettone al torrone e vini della Cantine Ruinello, una degustazione guidata di torroni Rivoltini e vini della Cantine Ruinello con Cremona Crociere sulla Motonave Mattei del Capitano Federico Molinaro in navigazione sul Po. Sarà, inoltre, conferito il "Premio Bontà" a Giancarlo Bosio, pneumologo Cremonese che ha lottato in prima linea contro il Covid19 e sta per andare in pensione. Sarà anche realizzato un dolce al torrone con il pasticcere piemontese Alessandro Del Trotti, proclamato Ambasciatore del gusto 2020. Si tratta di un torrone morbido con miele di acacia e bergamotto, molto morbido, racchiuso da un velo di cioccolato fondente Caraibe 66%. Una vera esperienza di sapore, già al primo morso, che potrà essere vissuta live con lo show cooking del pasticcere Del Trotti.

Con il Contributo di



Con il Patrocinio di



Main Sponsor



Organizzazione



In occasione della festa di quest'anno sarà presentato anche un nuovo gusto di torrone, un omaggio alla città di Mantova e ad uno dei suoi prodotti tipici ed antichi e della tradizione, la Sbrisolona. In collaborazione con lo storico produttore Bottoli di Mantova, infatti, sarà creata una torta di torrone morbido alla mandorla e Sbrisolona.

LA SBRISOLONA, simbolo della pasticceria mantovana, conosciuta fin dai tempi dei Gonzaga, prende il nome dalle deliziose briciole che si formano quando viene spezzata a mano, modo in cui si consuma da tradizione. Nel passato veniva chiamata la "torta delle tre tazze" per l'uguale quantità dei suoi tre ingredienti principali. Sulla base di questo principio, la nostra Sbrisolona viene realizzata con la stessa quantità di mandorle, burro, farine e zucchero, garantendo così una qualità e un sapore unici. Grazie a ciò è stata anche ottenuta la certificazione PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali), facendo così entrare la nostra Sbrisolona nella lista di prodotti che, legati ad un luogo e alla storia, vengono realizzati secondo le regole della tradizione e consolidati da almeno 25 anni. Oltre a gustarla al naturale, la Sbrisolona può anche essere "ammorbidita" con qualche goccia di grappa o brandy invecchiato, oppure accompagnata da zabaione, vini dolci e caffè.



A Mantova nel 1959 Alcide Bottoli, insieme ai figli decide di acquistare una piccola panetteria. Inizia così la ricerca della "forma giusta" del pane, adatta ad ogni momento della giornata, viene trovata in qualcosa di croccante, sfizioso e pratico: la schiacciatina. Seguendo un'antica ricetta del XVI secolo parte una produzione artigianale, per gli abitanti e le botteghe della città, e grazie all'indiscussa bontà del prodotto, in breve tempo la "schiacciatina bottoli" conquista il favore anche dei territori vicini. Negli anni a seguire l'azienda si espande incrementando la propria gamma prodotti ed introducendo costanti migliorie a livello tecnologico, pur mantenendo sempre un forte legame con le antiche tradizioni gastronomiche del territorio, sino a raggiungere le dimensioni di una grande azienda, caratterizzata dai più elevati standard qualitativi. E' inoltre in questi anni che la gamma dei prodotti si amplia con la Torta Sbrisolona, il dolce mantovano per eccellenza, le Bruschette, croccanti fettine di pane tostato e gli Scrancys, sfiziose sfoglie di pane. Oggi, con oltre 60 anni di storia, grazie a processi produttivi all'avanguardia e a tecnologie altamente innovative, l'azienda è tra i principali protagonisti nel settore dei panificati, in grado di fornire tutto il territorio. Un esempio concreto di eccellenza culinaria Made in Italy.

Ufficio stampa:
Testori Comunicazione
Via Fiori Chiari, 10 - 20121 Milano
Tel. 02 4390230
press@testoricomunicazione.it
www.ufficiostampa.milano.mi.it
Info su www.festadeltorrone.com
Facebook: <https://www.facebook.com/FestaTorroneCremona>
Twitter: <https://twitter.com/festadeltorrone>
Instagram: https://www.instagram.com/festa_del_torrone_cremona/
Youtube: <https://www.youtube.com/user/FestaDelTorroneCr>

Con il Contributo di



Con il Patrocinio di



Main Sponsor



Organizzazione

