



Comunicato n°12/2020

ANTEPRIMA FESTA DEL TORRONE 2020 IL TORRONE SPOSA LA SBRISOLONA

Cremona, 16 ottobre- Dall'abbraccio del torrone artigianale cremonese con la sbrisolona mantovana nasce un prodotto tutto nuovo e originale, una torta di torrone alla sbrisolona, ultima nata in casa Rivoltini Alimentare Dolciaria, presentata oggi pomeriggio a Cremona presso lo Spazio Comune in Piazza Stradivari. L'appuntamento è stato proposto lo scopo di presentare le due eccellenze tipiche dei territori ma soprattutto di aprire un dialogo sulle prospettive future non solo del mercato ma dell'agroalimentare in generale e creare sinergie di sviluppo e di marketing territoriale. Sono intervenuti all'incontro **Gianluca Galimberti**, Sindaco di Cremona; **Giovanni Buvoli**, Assessore allo Sviluppo Economico e al Turismo al Comune di Mantova; **Giandomenico Auricchio**, Presidente Unioncamere Lombardia; **Massimo Rivoltini**, titolare Rivoltini Alimentare Dolciaria; **Carlo Zanetti**, AD azienda Bottoli, con la moderazione di **Marco Bencivenga**, Direttore de La Provincia.

«Attraverso questa iniziativa intendiamo restituire al torrone la sua funzione storica, quella di ambasciatore- ha dichiarato Rivoltini-. In quest'ottica uno dei prodotti identitari della città del Torrazzo assume anche un duplice ruolo, divulgativo e collaborativo con altre città. Quest'anno il sodalizio riguarda Mantova, con cui Cremona ha molte affinità: musica, cultura, storia, ma anche il futuro comune delle eccellenze dei prodotti agroalimentari delle due città, che si riscontra anche nella filosofia e negli obiettivi del marchio East Lombardy, una regione gastronomica formata dai territori di Bergamo, Brescia Cremona e Mantova. L'agroalimentare made in Italy pesa per il 25% sul pil, con 44,6 miliardi di euro di prodotti esportati, solo nel 2019, ciò testimonia non solo l'importanza del settore per il traino turistico, ma il ruolo fondamentale dei prodotti italiani nell'accrescimento positivo della branding reputation del nostro Paese nel mondo».

«Oggi celebriamo il matrimonio tra il torrone e la sbrisolona- ha spiegato Buvoli- due prodotti di punta della tradizione dolciaria di Cremona e Mantova. Abbiamo due città molto vicine non solo geograficamente ma anche per elementi della territorialità, della popolazione, dei costumi, delle origini e delle tradizioni. Le nostre due città stanno sempre più collaborando in tanti settori

Con il Contributo di



Con il Patrocinio di



Main Sponsor



Organizzazione



strategici, dalla sanità alle infrastrutture, fino al commercio. Il nostro destino è continuare a camminare insieme proseguendo nel settore agroalimentare ed enogastronomico come già stiamo facendo nel progetto East Lombardy».

«Dall’abbraccio del torrone artigianale cremonese con la sbrisolona mantovana nasce un prodotto tutto nuovo e originale- ha concluso Galimberti- una torta di torrone alla sbrisolona, ultima nata in Casa Rivoltini Alimentare Dolciaria, partner storico della Festa del Torrone, che anche in questa edizione speciale ha dato il suo contributo reinventando la formula della sua presenza alla manifestazione. Questo appuntamento ha non solo lo scopo di presentare le due eccellenze tipiche dei territori ma soprattutto di aprire un dialogo sulle prospettive future del mercato dolciario in particolare ma in generale dell’agroalimentare e creare sinergie di sviluppo e di marketing territoriale. Torrone e sbrisolona sono due prodotti tipici rispettivamente del territorio cremonese e mantovano, nonché “ambasciatori” delle due province. Un percorso e anche un’alleanza gastronomica, culturale, turistica ed economica tra i due territori che si è consolidata grazie ad East Lombardy, progetto nato nel 2017 quando la Lombardia Orientale, comprendente Brescia, Bergamo, Cremona e Mantova, ha ottenuto il riconoscimento di regione Europea della Gastronomia. Alcuni dati. La localizzazione di Cremona al centro dell’agro padano, cuore della produzione zootecnica italiana, è un punto di forza che permette alla città di distinguersi per presenza di aziende e know -how nel settore. Il solo settore agricolo ha un’incidenza sul PIL provinciale seconda in Lombardia solo a quella di Mantova (6,2%, vs 5,1%di Cremona). Nella provincia di Cremona sono presenti importanti industrie di trasformazione lattiero-casearia, della filiera delle carni e salumi e della trasformazione dei prodotti da forno e dolciari. Nell’industria agroalimentare, la provincia di Cremona è al quarto posto in Italia per numero di prodotti DOP e IGP (13 prodotti dal valore di 222 milioni di Euro, pari al 15 %del totale lombardo) ed è la seconda in Lombardia per export di oli vegetali e animali (34 %del totale regionale). Il territorio è specializzato nella trasformazione dolciaria con 260 aziende, 2.200 addetti e 700 milioni di Euro di fatturato.

La formazione in campo agroalimentare è attiva e in fermento: il campus dell’Università Cattolica nell’ex Monastero di Santa Monica con la Facoltà di Scienze agrarie, alimentari e ambientali della sede di Cremona dell’Università Cattolica del Sacro Cuore, la SMEA e il CERSI. Ed è previsto un aumento dell’attuale offerta formativa e di capacità di studenti (da 40 a 1000) per diventare il punto di riferimento internazionale in ambiti specifici dell’agroalimentare, formando una classe dirigente italiana pronta ad affrontare i mercati mondiali».

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

