

FESTA DEL TORRONE DI CREMONA: IL DOLCE CHE UNISCE L'ITALIA

*Un percorso enogastronomico che si terrà
a Cremona dal 13 al 21 Novembre 2021*

Cremona, 17 Giugno 2021 – Da Caltanissetta a Catania, da Tonara a Bagnara Calabra salendo verso Benevento fino ad arrivare a Cremona senza dimenticare il famoso mandorlato piemontese, queste solo alcune delle città italiane riconosciute come eccellenze per la produzione di torrone.

Viaggiando per lo Stivale si possono degustare tante varianti del torrone ma gli ingredienti di base restano sempre albume, miele, mandorle o nocciole, che vengono poi declinati, addolciti, arricchiti da specialità di ogni regione per rendere il dolce amato da grandi e piccini una squisitezza che unisce l'Italia da nord a sud.

La storia narra che il torrone nasce ufficialmente il 26 ottobre 1441 in occasione del matrimonio di Bianca Maria Visconti con Francesco Sforza. Il dolce aveva la forma del Torrazzo e, per questo, venne chiamato "torrone". La sua nascita è stata influenzata dalla posizione della città di Cremona che sorge sulla riva sinistra del Po. Sul fiume viaggiavano le merci, fra cui le mandorle ingrediente principale del torrone.

Dal torrone friabile a quello morbido, dalle mandorle alle nocciole o altra frutta secca, queste alcune delle innumerevoli varietà di torrone diffuse in tutta Italia. Si parte dal Piemonte dove il torrone viene fatto con la pregiata nocciola gentile delle Langhe; in Lombardia a Cremona dove il torrone è parte della tradizione; passando per la Toscana dove si trova il torrone di Lamporecchio, morbido, con le nocciole; in Campania con il torrone di Benevento, alla nocciola: più si procede verso sud più il torrone diventa un vero e proprio dolce di pasticceria, un dessert. Sempre in Campania ad Avellino, si può gustare il pantorrone, fatto di torrone e pan di spagna imbevuto al liquore. Ancora, la Sicilia è il regno dei torroncini, morbidi, fatti con pistacchi e mandorle; e poi la Sardegna, dove si prepara un torrone caratterizzato dal sapore particolare del miele sardo, cotto a fuoco diretto con pani morbidi che al taglio fanno la "goccia". Ma le particolarità non finiscono qui, il torrone viene utilizzato anche nelle ricette salate, come ad esempio il risotto con brodo di torrone, un must della cucina moderna cremonese

A Cremona dal 13 al 21 novembre alla ormai storica Festa del Torrone, giunta alla ventitreesima edizione sarà possibile assaggiare e conoscere meglio tutte le varianti di torrone che esistono in Italia, attraverso incontri, showcooking, degustazioni e tanto altro, per scoprire i tanti gusti del torrone.

In collaborazione con Promotori



Con il Patrocinio di



Main Sponsor



Organizzazione



La kermesse è promossa dal Comune di Cremona e dalla Camera di Commercio di Cremona, vanta il patrocinio della Regione Lombardia e annovera come sponsor: Sperlari, Rivoltini Alimentare Dolciaria e Vergani.

Questi sono solo alcuni dei prodotti che troverete nell'area commerciale della festa del torrone, tantissime altre leccornie vi aspettano dal 13 al 21 Novembre a Cremona.

Info su www.festadeltorrone.com

Facebook: <https://www.facebook.com/FestaTorroneCremona>

Instagram: https://www.instagram.com/festa_del_torrone_cremona/

Youtube: <https://www.youtube.com/user/FestaDelTorroneCr>

Ufficio Stampa

Testori Comunicazione

Via Fiori Chiari, 10 - 20121 Milano

Tel. 02 4390230

press@testoricomunicazione.it

In collaborazione con
Promotori



Con il Patrocinio di



Main Sponsor

Sperlari

Vergani



Organizzazione

