



PA SOTTO LALENTE

CREMONA

QUESTO DOLCE È UNA SINFONIA!

La città di Stradivari e Monteverdi è anche capitale del torrone, celebrato con una festa che abbina gli assaggi agli showcooking

Chi l'ha detto che il torrone lo si mangia solo a Natale? A sfatare questo falso mito ci pensa la tradizionale manifestazione che dal 13 al 21 novembre celebra il croccante dolce alle mandorle amato in tutto lo Stivale. Durante la **Festa del Torrone** i maestri pasticceri mostrano al pubblico i segreti per ottenere un buon impasto e gli abbinamenti giusti per apprezzarlo tutto l'anno: come ingrediente per dessert, sotto forma di granella per i primi, ripieno dei ravioli e sbriciolato nel semifreddo.

Si narra che il dolce cremonese abbia preso il nome dal Torrazzo, il campanile alto 112 metri che si affaccia su Piazza del Comune, che vanta uno degli orologi astronomici più grandi del mondo (*si veda anche il servizio a pag. 38 dedicato a Cremona e ai suoi dintorni*). Secondo la tradizione un croccante a base di miele e mandorle a forma di Torrazzo venne preparato per la prima volta il 25 ottobre 1441 per il banchetto nuziale di Francesco

Sforza e Bianca Maria Visconti. Non c'è da stupirsi, dunque, che la rievocazione storica del nobile matrimonio sia fra gli eventi di punta della manifestazione che anima piazze e vie della città con showcooking, degustazioni e workshop tematici per grandi e piccini. Impossibile non imbattersi nelle maxi sculture di torrone che campeggiano nelle strade e resistere alla tentazione di rifornire la cambusa del camper facendo shopping nell'area merca-

to con produttori provenienti da tutta Italia (www.festadeltorrone.com). **Dal 13 al 21 novembre: visita guidata delle città: 8 euro anziché 10, gratis fino a tredici anni, prenotazione obbligatoria entro il giorno precedente al numero 347 6098163. Area Food: menù a tariffa ridotta oppure 10% sul totale. Presso lo stand della Festa del Torrone: 9,50 euro per quattro stecche da 100 g di torrone artigianale Rivoltini.**

12 PLEINAIR