

## Il torrone: un dolce senza stagione

Il tipico dolce natalizio trova spazio anche sulle tavole estive. Chi l'ha detto che il torrone si mangia solo a Natale? A sfatare questo falso mito ci pensa la tradizionale Festa del Torrone di Cremona, che celebra il dolce amato da nord a sud e porta sulle tavole dell'estate il torrone in una nuova veste.

“Il torrone non va solo degustato come dolce, ma è importante conoscere tutte le sue sfaccettature per poterlo assaporare al meglio, - spiega Massimo Rivoltini, titolare della Rivoltini Alimentare Dolciaria - ad esempio come ingrediente per ottimi dessert, o come granella per i primi. La sua dolcezza e delicatezza si adatta a tantissimi piatti della nostra tradizione, dai ravioli, al semifreddo, l'importante è conoscere gli abbinamenti giusti per poterlo gustare tutto l'anno”. Il celebre prodotto amato in tutta



Italia vive una nuova vita basata sulla sua destagionalizzazione che riporta alla memoria i tanti miti che lo legano alle sue origini. Tra questi il più datato narra che nell'antica Grecia un dolce a base di noci e miele veniva dato agli atleti che si preparavano per le Olimpiadi. Un dolce a base di albume, mandorle e miele si ritrova anche ai tempi dell'antica Roma nei testi di Tito Livio.

La sua tradizione più recente, invece risale al 1441, anno in cui convolarono a nozze Bianca Maria Visconti e Francesco Sforza che offrirono agli invitati un dolce che voleva essere un omaggio alla grande torre della città di Cremona. Per poter conoscere poi tutte le declinazioni e gli abbinamenti con il Torrone, l'appuntamento è ovviamente tra le vie del centro di Cremona dal 13 al 21 novembre per 9 giorni di incontri, showcooking, degustazioni e tanto altro. [www.festadeltorrone.com](http://www.festadeltorrone.com)

