

## **IL TORRONE UN DOLCE SENZA STAGIONE**

*Il tipico dolce natalizio trova spazio anche sulle tavole estive*

Cremona, 22 Luglio 2021 – Chi l'ha detto che il torrone si mangia solo a Natale? A sfatare questo falso mito ci pensa la tradizionale **Festa del Torrone**, che celebra il dolce amato da nord a sud e porta sulle tavole di questa 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 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.

Esistono mille modi per poter utilizzare il torrone in cucina, attraverso semplici ricette che danno un sapore unico alle pietanze, dal torrone da conservare in frigorifero e poter degustare come dessert, al torrone friabile alle mandorle da conservare in freezer, per poter fare una dolce granella da accompagnamento e da abbinare sia ai primi che ai dolci.

Per poter conoscere tutte le declinazioni e gli abbinamenti con il Torrone, l'appuntamento è **tra le vie del centro di Cremona dal 13 al 21 novembre** per 9 giorni di incontri, showcooking, degustazioni e tanto altro.

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.

In collaborazione con  
Promotori



Con il Patrocinio di



Main Sponsor



Organizzazione



## La ricetta del semifreddo al Torrone, un classico per l'estate

### Ingredienti:

- 500gr. panna fresca da montare
- 350gr. torrone ricoperto di cioccolato
- 4 uova fresche
- 150gr. zucchero al velo



### Esecuzione:

Mischiare lo zucchero al velo con i tuorli delle uova, montare la panna (ben soda) ed infine montare a neve 2 albumi.

Unire delicatamente la panna con le uova, lo zucchero e gli albumi.

Foderare uno stampo con della carta stagnola.

Ricoprire il fondo con uno strato di circa 1 cm di torrone sbriciolato, quindi stendere circa la metà della crema, un altro strato di torrone ed il resto della crema.

Terminare il riempimento con il torrone.

Mettere lo stampo nel freezer per almeno 6 ore.

In collaborazione con  
Promotori



Cremona  
COMUNE DI CREMONA



Camera di Commercio  
Cremona

Con il Patrocinio di



Regione  
Lombardia

Info su [www.festadeltorrone.com](http://www.festadeltorrone.com)

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

Instagram: [https://www.instagram.com/festa\\_del\\_torrone\\_cremona/](https://www.instagram.com/festa_del_torrone_cremona/)

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

Alessia Testori  
346 6165338

### **Testori Comunicazione**

Via Fiori Chiari, 10 - 20121 Milano

Tel. 02 4390230

[press@testoricomunicazione.it](mailto:press@testoricomunicazione.it)

Main Sponsor



Organizzazione

