

FESTA DEL TORRONE A CREMONA: il programma del weekend

Di **Pauline Zei** - 12 Ottobre 2020



FESTA DEL TORRONE A CREMONA: il programma del weekend

FESTA DEL TORRONE A CREMONA: il programma del weekend. Dal 16 al 18 ottobre a Cremona al via la XXesima edizione della Festa del Torrone. Un'idea per trascorrere un dolce weekend ad un'ora da Milano.

Torrone per tutti i gusti, assaggi e poi degustazioni, show cooking, disfide gastronomiche e premi con un programma più ristretto e leggero in vista delle kermesse del 2021, ma pur sempre di festa. E questo per non lasciare un vuoto nella lunga serie di edizioni di una dolce manifestazione attesa da tanti golosi.

Lo amano tutti, dal Nord al Sud Italia. Quest'anno, il **Torrone d'oro**, il premio più prestigioso della kermesse, sarà consegnato a 4 donne che si sono distinte nella lotta contro il Covid 19. Ecco in anteprima le vincitrici: Sasha Achilli, la filmmaker che ha firmato un docufilm sull'emergenza Coronavirus all'ospedale di Cremona; Lena Yokoyama, la violinista che suonò sul tetto dell'ospedale di Cremona durante il lockdown, trasmettendo un segnale di speranza a tutto il mondo; Elena Pagliarini, l'infermiera dell'Asst di Cremona, protagonista dello "scatto rubato" durante un estenuante turno di lavoro durante i mesi più drammatici della pandemia; Francesca Mangiatori, medico di pronto soccorso all'ospedale Maggiore di Cremona che scattò la foto divenuta simbolo del Coronavirus.

Gli eventi del weekend:

Venerdì 16 ottobre

Dalle ore 9 alle 20, i produttori di torrone, cioccolato e dolci provenienti da tutta Italia apriranno i loro stand in **Piazza Stradivari, Via Gramsci, Cortile Federico II.**

Riservatezza

Sabato 17 ottobre

Dopo l'inaugurazione dell'Anteprima della Festa del Torrone alla presenza delle istituzioni, degli sponsor, dei giornalisti e di tutti i visitatori, la kermesse entrerà nel vivo con lo svolgimento del primo grande evento. Alle **ore 11**, presso il **Palatorrone** allestito in **Piazza Roma**, si terrà lo show cooking "Sweet Cremona" curato del ristorante AlQuarto. I pastry chef Andrea Regonati, Stefano Minchillo e Davide Wang si alterneranno ai fornelli proponendo un innovativo e goloso dolce al torrone appositamente realizzato per la festa con il fine di esaltare il torrone artigianale di Cremona.

Alla città del torrone, **alle ore 14.30**, nella **Piazza del Comune**, sarà dedicata l'Infiorata che vedrà la costruzione di un grande cuore grigio rosso. Per chi non vuole rinunciare ai momenti dolci proposti dalla kermesse, sempre **alle ore 14.30**, in **Piazza Roma**, presso il Palatorrone, potrà assistere al sorprendente incontro tra il panettone e il torrone. La collaborazione dell'azienda Rivoltini Alimentare Dolciaria con la Forno Manini darà vita all'originale "**panettone di torrone**", a cui si accompagneranno i vini della Cantina Ruinello. Sempre al **Palatorrone**, ma **alle ore 16.30**, prenderà avvio per gli amanti del buon bere l'incontro-degustazione **Torrone & Bollicine**.

Domenica 18 ottobre

Alle **ore 10**, verrà realizzata, dall'azienda Rivoltini Alimentare Dolciaria, una **maxi scultura di torrone raffigurante la Lombardia**. Sarà un torrone over size dalle misure di 6 metri circa che farà bella mostra di sé nella splendida cornice di **Piazza del Comune**. **Alle ore 11** in **Piazza Roma**, presso il Palatorrone, verrà consegnato il prestigioso **Torrone d'oro**.

Nel pomeriggio, alle **ore 14**, sempre presso il Palatorrone, verrà allestito un percorso sensoriale che permetterà ai partecipanti di assaggiare varie tipologie di **Torroncini Sperlari**, conoscendo i segreti della produzione e le diverse caratteristiche del prodotto. Alle **ore 16**, sempre presso il **Palatorrone**, si terrà l'ultimo atteso evento: la consegna del **Premio Ambasciatore del Gusto** al pasticciere piemontese Alessandro del Trotti che per l'occasione realizzerà un torrone morbido con miele di acacia e bergamotto, racchiuso da un velo di cioccolato fondente Caraibe 66%

Per vedere la programmazione completa, [clicca qui](#).
