

IL PRODUTTORE

OBIETTIVO TRADIZIONE

LA DITTA HA QUASI 100 ANNI: **MASSIMO RIVOLTINI** SPIEGA LA FORTUNA DEL PRODOTTO E RACCONTA: "PUNTIAMO AL GUSTO CLASSICO"

di **MARIELLA TANZARELLA**



Info festadeltorrone.com

La ricetta, recita il sito dell'azienda, risale al 1441, col famoso matrimonio Sforza-Visconti. La premiata ditta Rivoltini, di Vescovato (Cr), invece, ha mosso i primi passi nel 1911 con Ermenegildo Rivoltini. Poi è stata fondata ufficialmente nel 1928 da suo figlio Esilio, quindi è continuata con Guido e con Vincenzo. Oggi è nelle mani di Massimo Rivoltini, quinta generazione, dei fratelli Marina e Cristiano e delle figlie di tutti e tre.

Rivoltini, come va il torrone dopo il lockdown?

«Qui è esploso il lavoro, è da primavera che fioccano le richieste. Però noi di solito lavoriamo molto anche con i regali aziendali, e lì la storia è molto diversa: non sapendo che situazione sanitaria prevedere per Natale, nessuno ha fatto gli ordini per tempo, e così non abbiamo potuto produrre scorte sufficienti».

E adesso, niente torrone?

«Ma no, i torroni ci sono, ma molti di meno

di quanti avremmo potuto venderne. Oltretutto è aumentato tutto in un modo incredibile. Le materie prime: le mandorle che importiamo, le nocciole, lo zucchero. E poi gli imballaggi, perfino i bancali. Scarseggia tutto, e i prezzi sono incredibili, come per i trasporti: per noleggiare un container si pagavano 2.500 euro, adesso anche 12mila».

Su che tipo di torrone vi concentrate?

«Puntiamo sulla tradizione, il gusto classico, ma in due declinazioni. Il torrone tradizionale di Cremona, friabile, che si vende sotto le feste, per veri intenditori. E il torrone morbido, che è più "facile", si produce tutto l'anno e va molto all'estero e nelle città turistiche italiane. Esportiamo per il 30%, soprattutto in Francia, Olanda, Germania, Inghilterra, e poi Scandinavia, Russia, USA e Canada. In Spagna no, hanno la loro produzione locale».

Come è cambiato il metodo di lavorazione?

«Posso dirle che non è cambiato per niente. Ancora adesso, da noi che siamo un'azienda piccola, cuoce per 11 o 12 ore e poi viene torchiato a mano negli stampi di legno di faggio evaporato. Poi, però, viene tagliato a macchina, per evitare rischi: abbiamo modificato o eliminato dei passaggi pericolosi, come le fiamme libere o l'uso del rame nei pentoloni per la cottura. L'artigiano è sempre un innovatore, perché di volta in volta apporta cambiamenti dettati dall'esperienza e dalle necessità del momento».

Come mai il torrone piace tanto?

«Ma perché è buono! E poi è il prodotto industriale con l'etichetta più corta: miele, zucchero, aromi, albume, frutta secca».