

GRAN FINALE E CITTÀ STRAPIENA



E il patto dei sapori esalta due città

La morbidezza della torta mantovana incontra il croccante dolce cremonese



I NUMERI DELLA FESTA DEL TORRONE	
FINE SETTIMANA 13-14 NOVEMBRE	
Ingressi Infopoint	3.607
Gruppi organizzati con guida turistica	30
Camper	133
BUS	70
Ingressi Museo del Violino	1.086
Ingressi Musei Civici	207
Ingressi Palazzo Comunale	1.577
Ingressi Museo Diocesano	1.500
Ingressi Torrazzo	1.070
Ingressi Battistero	820
Passeggeri crociere sul Po	120
FINE SETTIMANA 20-21 NOVEMBRE	
Ingressi Infopoint	6.679
Gruppi organizzati con guida turistica	41
Camper	230
BUS	150
Ingressi Museo del Violino	1.837
Ingressi Musei Civici	175
Ingressi Palazzo Comunale	1.505
Ingressi Museo Diocesano	300
Ingressi Torrazzo	920
Ingressi Battistero	1.000
Passeggeri crociere sul Po	240



Cristiano Rovoltini ha presentato il torrone vegano. Sopra l'enogastro-nomo Achille Mazzini premiato da Massimo Rivoltini e Stefano Pellicciardi per il suo coniglio al torrone



di RICCARDO MARUTI

CREMONA L'antico legame suggellato da un patto di sorellanza nel segno della dolcezza: ci sono i geni gastronomici di Cremona e Mantova nella inedita creazione dolciaria presentata ieri pomeriggio al PalaTorrone da **Caterina Margini** e **Massimo Rivoltini**. Pasticciera sabbionetana lei e maestro dell'arte del torrone cremonese lui, hanno incrociato idee e saperi attingendo agli ingredienti di un patrimonio condiviso per dare vita ad un delizioso crossover fra la tipica torta mantovana e il torrone classico di Cremona. Nel dessert del ricettario virgiliano il sapore dolce e pieno della farina di mandorle si amalgama a quello dei pinoli, del burro, delle uova, dello zucchero e della scorza di limone. L'innovazione sta nell'aggiunta di scaglie di torrone, che innescano un squisito testacoda morbido-croccante capace di far esultare il palato. «Cremonesi e mantovani sono praticamente consanguinei perché condividono la stessa eredità culturale», ha osservato Rivoltini, sotto il tendone del PalaTorrone anche in veste di presidente di Confartigianato Cremona, al fianco del direttore dell'associazione, **Roberto Maffezzoni**. «Già lo scorso anno – ha proseguito – avevamo sperimentato un primo contagio gustativo fra le tradizioni delle due terre sorelle in un'accattivante combinazione fra torta di torrone e sbrisolona. Questa volta abbiamo osato ancora di più». Vero. Ma a partire da una base comune: le mandorle. «Il

connubio è scaturito in maniera quasi naturale – ha spiegato Margini –. La mantovana è un dolce da forno all'apparenza semplice, che appartiene al repertorio delle torte montate al burro tipico della tradizione rurale del Nord-Est. È ideale per la colazione, per una merenda ghiotta o per un fine pasto sfizioso, meglio se accompagnata da un buon bicchiere di bollicine». A maggior ragione ora, dopo la felice contaminazione con le perle di torrone. Rafforzata da un altro elemento di congiunzione: «La salsa tiepida al miele che accompagna la torta è una vera golosità», assicura la pasticciera di Sabbioneta. E non è tutto. Perché la torta mantovana e il torrone cremonese sono impastati di una storia straordinariamente simile. Se il dolce simbolo della città del Torrazzo è stato creato in occasione delle nozze fra Bianca Maria Visconti e Francesco Sforza, il classico dell'arte dolciaria virgiliana è stato ideato per un importante evento alla corte di Isabella d'Este. Insomma: i grandi dolci hanno sempre a che fare con una cerimonia. Proprio come quella che è stata celebrata ieri al PalaTorrone, con l'aiuto degli studenti dell'istituto Einaudi che hanno servito i buongustai accomodati in platea. Tutti si sono leccati i baffi. «Ma il merito è del torrone che, si sa, è come il grigio: sta bene con tutto», ha scherzato Rivoltini. Come a ricordare, in punta d'ironia, che Cremona e Mantova continueranno ad essere rivali proprio perché sorelle per sempre.

Dalla tradizione alla creatività

Il coniglio al dolce mandorlato di Mazzini e le stecche vegane di Rivoltini

CREMONA «Sette anni fa lanciammo con Achille Mazzini il tortello al torrone come sfida a Crema e oggi è diventato un piatto tradizionale – racconta **Massimo Rivoltini** durante lo show cooking The Plate con **Achille Mazzini** –, oggi (ieri per chi legge *Ndr*) lanciamo l'arrosto al torrone, con la convinzione che possa poi diventare anch'esso un piatto tradizionale».

«Tutto è partito da una suggestione: dal cappono ripieno di salamella e amaretti, una tradizione natalizia, secondo quanto mi raccontava mio padre – spiega Mazzini –. Ho deciso di utilizzare carne bianca di coniglio farcito con ricotta di capra, granella di torrone e marmellata con uva sultanina e marsala secco stravecchio. Questo mix fornisce un gusto agrodolce. Ne è fuoriuscito un piatto molto gustoso che speriamo abbia la stessa fortuna che hanno avuto i nostri tortelli al torrone». Tradizione e innovazione coesistono nella festa del tortone e

così la kermesse del dolce mandorlato è stata l'occasione per il lancio del torrone vegano: «Sempre più il mercato richiede cibi vegani, una tendenza che ha investito anche i prodotti dolciari – spiega **Cristiano Rivoltini**, dell'omonima azienda –. Così ci siamo proposti a dare vita ad un torrone completamente vegetale, utilizzando un semilavorato che sostituisce gli ingredienti che non si adattano alle esigenze dei vegani. Si tratta di un torrone con un retrogusto alla vani-

glia attivato con gusto del cioccolato e altre essenze. Il debutto alla Festa del Torrone è stato buono, sia nella dimostrazione di questo pomeriggio (ieri per chi legge *Ndr*) che nel nostro stand. C'è molta curiosità, il nostro torrone vegano ha incontrato l'interesse di molti. Ora ci aspetta il lancio, che faremo nelle prossime settimane in Francia e Olanda. Poi piano aggiusteremo il tiro, tenendo conto del feedback che riceveremo dai nostri clienti».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

© RIPRODUZIONE RISERVATA