

IL TRIBUTO AGLI ANGELI DEL COVID



Il dolce d'artista ammicca a Mina e a Stradivari

Show Cooking di Rivoltini col maestro Giotti. Oggi grande chiusura

■ **CREMONA** Un bacio che sarebbe piaciuto a Gustav Klimt, ma non impresiosito da uno sfondo d'oro dal vago richiamo bizantino od orientaleggiante, ma piuttosto dalle forme sinuose del mega violino di torrione, una delle sculture storiche della ditta Sperlari che fanno da installazione in piazza del Comune, insieme all'ultima nata: un abbraccio in dolce mandorlato. C'è chi quell'abbraccio e quel bacio l'ha replicato sul serio con passione e trasporto in favore di obiettivo dei fotografi e sono **Eleonora Spagna** di Gallipoli e **Marco Savoldi** della Val Camonica. Anche questa è la Festa del Torrione che chiude oggi e che ieri al Pala Torrione ha reso omaggio a Mina tutta da gustare. Il volto di Mina finisce con l'ammiccare sulla forma di un violino di cioccolato fondente e granella di torrione Rivoltini. Cremona dolcissima è diventata un'opera d'arte nelle mani di **Nicola Giotti**, maestro pasticcere di Giovinezza e membro del direttivo nazionale di Confartigianato dolciari. Ieri pomeriggio al Pala Torrione il maestro Giotti con **Damaride Russi** ha mostrato cosa si può fare con un aerografo e come uova di cioccolato, tele di torrione, ma anche ghiaccio e cocktail possano diventare supporti per riproduzioni di celebri quadri, piuttosto che ritratti. «Ho realizzato una tecnica di areografia indiretta speculare lucida - racconta -. Attraverso colori edibili e con una tecnica affinata riusciamo a decorare uova e non solo, realizzando un disegno speculare che poi lascia il suo segno sul dolce prescelto. La mia pasticceria ha una tradizione che dura da settant'anni, ma ho voluto cercare il modo di dare voce alla mia passione per l'arte non solo nel far dolce ma anche nel creare immagini e rendere speciali e personalizzati i nostri dolci». E mentre parla, Giotti disegna e colora su una forma di violino il volto di Mina, forma di violino



Roberto Maffezzoni, Massimo Rivoltini, Nicola Giotti, Damaride Russi e Gianluca Galimberti



destinata ad essere riempita di cioccolato, su cui la Tigre di Cremona trova una nuova e inedita dolcezza. **Massimo Rivoltini**, nel raccontare la sua passione per il torrione, non può non tenere conto di tradizione e innovazione, come il fare dolci sia oggi regalare emozioni, condividere desideri e un pizzico di magia. La voglia di ripartire alla grande e di fare dell'artigianalità un manifesto di saper fare che guarda al futuro

è stata sottolineata con forza anche dall'intervento del Governatore di Regione Lombardia, Attilio Fontana in visita in città e che ha fatto tappa al Pala Torrione. Tradizione e innovazione, voglia di stupire e dare emozioni, caratterizzeranno anche la giornata di oggi che concluderà la nove giorni di Festa del Torrione con una serie di eventi che promettono di far venire l'acquolina in bocca. Si parte infatti

alle 10 con lo show cooking, The plate in cui **Achille Mazzini**, titolare dell'enogastronomia Mazzini, presenterà la ricetta che lo ha proclamato vincitore di The plate, il contest più goloso dell'anno, lanciato dalla Festa del Torrione. Si tratta di una ricetta che lo chef ha voluto dedicare a Rivoltini: il coniglio ripieno di torrione. Alle 15, presso il Pala Torrione, la tradizione mantovana incontrerà il torrione cremonese. La Pasticceria Atena di Sabbioneta presenterà un dolce nuovissimo e golosissimo, nato dal connubio tra la storica Torta Mantovana con il torrione classico cremonese di Rivoltini. E sempre sotto il segno dell'azienda di vescovato verrà presentato oggi il torrione vegano, in una degustazione ad hoc con vino Ruinello. C'è solo l'imbarazzo dell'assaggio. E per smaltire un po' è in programma la Passeggiata del Torrione con percorsi di 7, 10 e 15 chilometri organizzata dal Centro Stradivari da dove si partirà dalle 8 alle 9. **N.A.R.R.**



necessità della comunità. Siamo Noi e le altre associazioni cremonesi si sono mosse insieme, determinate ad affrontare la pandemia, a dare aiuto alle istituzioni e agli operatori sanitari, dando prova di una coesione unica e commovente». La commozione è stata di tanti, ieri mattina. È stata anche una premiazione allegra, realizzata dal Comune con la collaborazione di SGP Eventi. In chiusura il sindaco Galimberti ha voluto sottolineare come «nella tradizione maestra e allievo che caratterizza l'istruzione musicale come la liuteria ci sia l'anima di una città laboriosa e generosa, una città che sa passare e formare competenze, come nel caso del volontariato - ha detto - In questo senso il volontariato ha dimostrato come la collaborazione fra enti pubblici, privati e terzo settore sia una risorsa importante, costituisca una risorsa di competenze e passioni di cui si avvantaggia l'intera comunità». E il fatto di aver premiato eccellenze e volontariato nell'ambito della Festa del Torrione racconta di una città in cui la dolcezza si coniuga con l'attenzione all'altro.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

braccio di Fortitudo mea in brachio rappresenta un po' la determinazione e la forza dei cremonesi nell'affrontare le difficoltà e nell'unirsi per risolverlo - ha detto -. L'altro simbolo è Sant'Omobono e quel detto: Non ho la borsa di Sant'Omobono che ci veniva detto dai nostri genitori quando chiedevamo un giocattolo di troppo. La borsa di Sant'Omobono è stata aperta per le

www.festadeltorrone.com

13-21 NOVEMBRE

Festa del Torrione

CREMONA 2021

VENDITA E ASSAGGI DI TORRIONE E DOLCI

NUMEROSI APPUNTAMENTI: SHOWCOOKING, DISFIDE GASTRONOMICHE E DEGUSTAZIONI

In Collaborazione con Promotori

Con il contributo di

Main Sponsor

Media Partner

Organizzazione