

Festa del Torrone CREMONA 2023

11-19 NOVEMBRE

TORRONE PERFETTO ANCHE D'ESTATE

Dagli involtini di spada con torrone di Bagnara IGP al gelato al torrone, i maestri torronai della Festa del Torrone lo consigliano anche in estate con ricette dolci e salate

Cremona, 28 Luglio 2023 – chi l'ha detto che il torrone si mangia solo a Natale?

Per sfatare questo falso mito basta pensare al torrone di Bagnara Calabria unico italiano IGP che viene utilizzato per ricette dolci e salate perfette anche nel periodo estivo.

L'appuntamento con torroni da tutta Italia è ogni anno a Cremona durante l'ormai storica Festa del Torrone giunta 26° edizione in programma dall'11 al 19 Novembre tantissime novità e appuntamenti ormai divenuti tradizionali, tra i quali la rievocazione storica del matrimonio tra Bianca Maria Visconti e Francesco Sforza, il celebre spettacolo finale caratterizzato da suggestive ambientazioni con coreografie ed effetti scenografici spettacolari che verrà realizzato in Piazza del Comune, degustazioni, visite guidate ma non solo, durante i giorni della manifestazione verranno organizzati workshop tematici per grandi e piccini, incontri culturali e ovviamente le immancabili maxi-installazioni.

Per quest'estate le idee gustose a base di torrone tutte da scoprire provengono dalla Calabria con il torrone di Bagnara IGP.

La particolarità del torrone di Bagnara IGP è legata alla sapiente lavorazione artigianale e all'esperienza di generazioni di maestri torronai. La lavorazione richiede una buona manualità e competenze specifiche soprattutto nel dosaggio degli ingredienti e nel controllo del processo di cottura a fuoco diretto e nelle operazioni di modellatura.

Un torrone dalla consistenza croccante e friabile, al palato si alternano le note di la dolcezza dell'impasto bilanciata dal sapore delle mandorle tostate e dal leggero retrogusto speziato e dal particolare colore marrone con mandorle.

"L'unicità del Torrone di Bagnara sta nella sua antica tecnica produttiva – spiega Maurizio Gramuglia Direttore del Consorzio di Tutela del Torrone di Bagnara - che consiste nella cottura in caldaia a fuoco diretto del composto ad una temperatura iniziale compresa tra i 180 e i 200°C per il periodo di tempo necessario affinché attraverso la mescola meccanica, raggiunga un colore marrone, cosiddetto "a manto di monaco". Si procede quindi ad una cottura lenta e graduale, per un tempo che varia a seconda della quantità di miele adoperata e del tasso di umidità incorporato ma il cui rispetto comporta che la massa zuccherina presente, a temperatura ambiente, raggiunga una consistenza vitrea che sottoposta a pressione si frantuma, si aggiungono poi gli aromi naturali

Promotori



Cremona
COMUNE DI CREMONA



Camera di Commercio
Cremona



in LOMBARDIA

Con il contributo di



Regione
Lombardia

Organizzazione



SGP
GRANDI
EVENTI

Main Sponsor

Sperlari



CREMONAPO

Walcor

DAL 1860
PERNIGOTTI

Vergani

Festa del Torrone CREMONA 2023

11-19 NOVEMBRE

(cannella e essenze di agrumi) e (nella versione Torrefatto glassato) i chiodi di garofano, le mandorle tostate non pelate, fino all'ottenimento di un composto omogeneo".

Queste sue caratteristiche lo rendono un ingrediente perfetto per preparazioni salate come ad esempio gli involtini di pesce spada al torrone di Bagnara IGP una ricetta dello chef Rocco Ianni del ristorante Le Saie di Bagnara Calabria o ancora le mezzelune ripiene di pecorino aspromontano fresco e granella di torrone IGP ricetta dello chef Domenico Fedele del ristorante Statiola di Bagnara Calabria e infine il carpaccio di dentice con emulsione di olio al bergamotto, melograno, scorzetta di arancia e granella di torrone IGP una ricetta dello chef Daniele Lopez del ristorante Palma d'Oro di Bagnara Calabria.

E per una ricetta dolce dalle note agrumate basta pensare a Dita D'apostolo con crema di cacao variegato al torrone IGP e copertura cd. "naspratura" agli agrumi e granella di torrone IGP. Un pan di spagna con crema al cioccolato, granella di torrone e glassa agli agrumi. Per la lavorazione si montano i bianchi d'uovo a neve, e i rossi d'uovo con lo zucchero, una volta uniti si aggiunge la farina setacciata. Si versa il composto preparato con relativa siringa da pasticciere nelle relative forme preparate a forma di tubo, si infornano per circa 40' ad una temperatura di 180°; una volta cotto riempire l'interno con crema pasticcera al cioccolato, si farcisce l'esterno con glassa bianca e si può decorare a piacere decorare con granella di pistacchio o torrone.

Ma per un'estate dai sapori unici non può mancare il gelato al torrone di Bagnara IGP realizzato da una base di pasta di mandorla con Torrone IGP finemente macinato che dà al gelato questo caratteristico colore marrone e il tutto completato con altra granella macinata in modo grossolano in superficie, una prelibatezza dalle note speziate.

Ma sul dolce adatto anche d'estate le ricette sono svariate dalle stecche di cioccolato con all'interno granuli di Torrone di Bagnara IGP al "Pantorrone" o "Pandolce" con all'interno crema di mandorla e sabbia di Torrone IGP e fine cioccolato con granella di torrone IGP alla crema di cioccolato spalmabile al torrone IGP oppure "Le Carezze" una cialdina di wafer ricoperta di cioccolato con all'interno una fine crema di nocciola e granella di torrone IGP ma anche le praline di cioccolato ripiene di crema di mandorla e granella di Torrone IGP e ovviamente il tartufo di nocciola con cuore di cioccolato con granella di Torrone di Bagnara IGP.

Sarà possibile degustare il torrone di Bagnara IGP e tanti altri provenienti da tutta Italia a Cremona per la 26esima edizione della Festa del Torrone in programma dall'11 al 19 Novembre tra le vie del centro storico per 9 giorni di degustazioni, appuntamenti culturali e gastronomici, showcooking e tanto altro.

La Festa del Torrone è un'occasione imperdibile per rivivere l'appuntamento per tutti i golosi e gli amanti della tradizione dando alla città di Cremona un'occasione importante per celebrare il suo dolce caratteristico. Come ogni anno, saranno presenti produttori di torrone provenienti da tutto il territorio nazionale e faranno degustare il dolce simbolo della città in diverse declinazioni tutte da scoprire.

Promotori



Cremona
COMUNE DI CREMONA



Camera di Commercio
Cremona



in LOMBARDIA

Con il contributo di



Regione
Lombardia

Organizzazione



SGP
GRANDI
EVENTI

Main Sponsor

Sperlari



CREMONAPO

Walcor

DAL 1860
PERNIGOTTI

Vergani

Festa del Torrone CREMONA 2023

11-19 NOVEMBRE

La kermesse è promossa dal Comune di Cremona e dalla Camera di Commercio di Cremona, con il contributo di Regione Lombardia e annovera e conferma come sponsor: Sperlari srl, Rivoltini Alimentare Dolciaria srl, Vergani spa, Walcor spa, Pernigotti spa e il Centro Commerciale Cremona Po.

Info su www.festadeltorrone.com

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

Instagram: https://www.instagram.com/festa_del_torrone_cremona/

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

Ufficio Stampa

Testori Comunicazione

Via Fiori Chiari, 10 - 20121 Milano

Tel. 02 4390230

press@testoricomunicazione.it

Promotori



Cremona
COMUNE DI CREMONA



Camera di Commercio
Cremona



Con il contributo di



Regione
Lombardia

Organizzazione



SGP
GRANDI
EVENTI

Main Sponsor

