

A Cremona per la Festa del Torrone, che quest'anno celebra la grande Mina (1° giorno)

Mai come in questo caso si potrebbe dire che “l'occasione è ghiotta”, anzi dolce, dolcissima. A Cremona, dal 17 al 25 novembre si tiene infatti la **Festa del Torrone**, la kermesse più dolce d'Italia che anima la città con un fitto calendario di appuntamenti, eventi e incontri. Scopriamola insieme.



Gli appuntamenti “classici”

Novità e graditi ritorni in questa edizione 2018. Tra le conferme, l'immane **rievocazione storica** del matrimonio tra **Francesco Sforza e Bianca Maria Visconti**, che si tiene **domenica 19 novembre** nella cornice di Piazza del Comune. Secondo la tradizione, infatti, il torrone fu inventato proprio come dolce nuziale in occasione dello spozalizio, che venne celebrato il 25 ottobre 1441. Il corteo sfilerà poi per

le vie del centro storico tra le acrobazie degli sbandieratori e le splendide figure di dame e cavalieri in costume storico.



In occasione della festa, poi verranno esposte le **costruzioni giganti** realizzate in **torrone Sperlari** delle precedenti edizioni, in attesa dello spettacolo finale, con le sue suggestive ambientazioni, i grandi effetti scenografici e le musiche coinvolgenti.



Trattandosi della **Festa più dolce d'Italia**, non possono ovviamente mancare le degustazioni di torrone in mille varianti, per poter apprezzare e scoprire sempre nuovi modi e abbinamenti per gustare lo squisito e unico dolce cremonese.



Tra le novità di quest'anno, nei due weekend della festa, ci sarà **Torrone Live**. Presso la Loggia dei Militi si potrà assistere alla produzione in piazza del torrone e la distribuzione al pubblico del dolce appena realizzato, in un'ottica di convivialità e degustazione collettiva spettacolare.



Tantissimi anche gli **ospiti** che interverranno durante la kermesse. A due di loro verrà consegnato il tradizionale **Torrone d'Oro**, il riconoscimento che premia chi rappresenta Cremona e il suo territorio in Italia e nel mondo. I premiati di quest'anno saranno il regista **Marco Tullio Giordana**, cremasco, e la produttrice **Cristina Mainardi**, cremonese.

Cremona celebra Mina, la sua "tigre"

L'edizione 2018 della Festa del Torrone è dedicata a Mina, conosciuta con l'appellativo di "Tigre di Cremona" con una serie di appuntamenti e spettacoli, omaggi musicali, concerti in piazza durante i weekend della festa, dove risuoneranno i brani di Mina che sono stati la colonna sonora degli ultimi decenni.



A uno dei suoi più grandi successi **Le mille bolle blu**, sarà dedicato un originalissimo flash mob: da Piazza del Comune si innalzeranno migliaia e migliaia di bolle, rigorosamente blu, rendendo iridescente, al loro scoppio, il cielo sopra Cremona.



Ma a vestirsi di Mina sarà tutto il centro storico, con le vetrine dei negozi che riporteranno i titoli e alcuni brani

dei suoi indimenticabili successi. In Piazza del Comune, uno *street artist* le dedicherà un'opera d'arte che verrà realizzata al momento, sotto gli occhi di tutti i visitatori. Infine, ci sarà la classica **scultura gigante in torrone Spertari**, che quest'anno si ispirerà all'arte e al fascino eterno della Tigre di Cremona!

Degustazioni e tour golosi

Tra gli ospiti internazionali, quest'anno a Cremona sarà protagonista un grande pasticciere, **Damiano Carrara**, famoso volto televisivo che ha costruito il suo "dolce" successo partendo dall'America per poi conquistare un pubblico internazionale.



Alla Festa del Torrone Damiano dedicherà una nuova creazione ad hoc, ossia il Dolce pensato in esclusiva per la Festa del Torrone. Una creazione ideata e realizzata appositamente per dar vita a un insieme di sapori che racchiuda il perfetto equilibrio. Un momento squisito, alla fine del quale saranno offerti assaggi del dolce agli invitati.



Non mancherà tutta una ricca e attesa serie di appuntamenti golosissimi. Si inizia dai **Degustatours**, per promuovere i vizi di gola nei negozi del centro di Cremona. Sarà possibile degustare le prelibatezze del territorio presso enoteche, negozi di tipicità e pasticcerie: il centro storico si trasformerà in un grande salone del gusto in cui le migliori *gourmandises* vengono proposte gratuitamente. Un vero e proprio viaggio gastronomico-culturale alla scoperta delle filiere delle eccellenze cremonesi.



Non mancheranno anche quest'anno, le **degustazioni particolari**, come gli inediti accoppiamenti "birra e torrone" e/o "vino e torrone" e/o "torrone e distillati". Grazie alla guida esperta di noti degustatori del torrone in abbinamento a birre artigianali o a pregiati vini del territorio o a distillati si renderà unico questo momento di piacere per il palato.



Senza dimenticarci infine della grande eccellenza mondiale di

Cremona, **la liuteria**, Patrimonio Immateriale dell'Unesco e anima della città lombarda. Audizioni, visite, laboratori, concerti, degustazioni dove protagonista sarà il violino e, più in generale, l'eccellenza dell'artigianalità musicale cremonese.



E dopo esservi “persi” alla Festa del Torrone, il secondo giorno del nostro weekend lo dedicheremo alla scoperta della città e di alcuni luoghi, normalmente chiusi al pubblico, che solo in occasione dell'evento apriranno le proprie porte. State con noi!

Che cosa mangiare a Cremona

Non solo torrone! La cucina cremonese propone prodotti gustosi e pregiati e piatti corposi di antica tradizione. Tra i salumi e i formaggi di qualità troviamo il **Salame di Cremona IGP**, caratterizzato da una pasta morbida e un delicato sapore all'aglio. Tra i **formaggi**, spiccano il **Grana Padano**, il **Provolone Valpadana** e il **Salva Cremasco**, tutti insigniti della DOP.



Da provare il **Cotechino Vaniglia**, il cui nome si deve alla sua sfumatura stranamente e piacevolmente dolce. Non dimentichiamo poi la **mostarda**, a base di frutta mista candita e insaporita con la senape, da abbinare al **gran bollito alla cremonese** o ai **formaggi**. Tra i primi piatti, da assaggiare i **marubini**, una pasta ripiena con brasato, salame, grana e noce moscata, da gustare in brodo.



Tra i dolci, oltre al celebre torrone, ci sono la **torta Bertolina**, a base di uva fragola, e la **Torta Turunina**, che si prepara con la granella di torrone, insignita della De.Co (Denominazione Comunale) nel 2002. Provate a prepararla con la nostra ricetta.

Torta Turunina

Ingredienti

- 130 gr di burro
- 125 gr di zucchero a velo
- 125 gr di farina tipo 0
- 2 uova intere + 2 tuorli
- 1 bustina di lievito per dolci
- 25 gr di miele
- 80 gr di torrone

Montate lo zucchero con il burro, poi unite una alla volta le uova, i tuorli e la farina. Mescolate, poi per ultimi aggiungete anche 60 gr di granella di torrone e la bustina di lievito. Versate l'impasto in una teglia di circa 24 cm di diametro e mettete a cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa 40 minuti. Verificate il grado di cottura con uno stecchino. Lasciate raffreddare, poi spennellate la torta con il miele e ricopritela con il resto della granella di torrone e lo zucchero a velo.



COME ARRIVARE

In auto: da Milano, via Crema percorrere la SS Paullese. **Da Chiasso**, A9, A1, A21 Como-Milano-Piacenza. **Dal Brennero**, A22,A4, A21 Bolzano-Verona-Brescia. **Da Genova**, A7, A21 Genova-Voghera-Piacenza. **Da Roma**, A1, A21 Roma-Firenze-Bologna-Fiorenzuola. **Da Venezia**, A4, A21 Venezia-Brescia-Cremona. Con uscita Cremona

DOVE DORMIRE

Delle Arti Design Hotel*S**, via Bonomelli 8, Cremona, tel 0372/23131, www.dellearti.com Nel centro storico, tra palazzi antichi e suggestioni medievali l'hotel è stato insignito del Premio "The European Hotel Design Award" come miglior nuovo design hotel d'Europa. Doppia da € 137.

Hotel Continental***, Piazza della Libertà, Cremona, tel 0372/434141, www.hotelcontinentalcremona.it , in posizione strategica tra il centro storico, l'autostrada e il quartiere fieristico, dispone di 63 camere di diversa tipologia. Le economy vengono offerte a partire da € 60 a notte.

DOVE MANGIARE

***Osteria La Sosta**, via Sicardo Vescovo 9, Cremona, tel 0372//456656, www.osteriasosta.it Locale caldo e accogliente con 60 coperti e due salette e arredi tipici delle osterie di un tempo. Il menù offre piatti della cucina tradizionale cremonese rivisitato dallo chef Claudio Nevi. Tra le specialità tortelli di zucca, gnocchi vecchia cremona, mostarda e salumi. Ampia scelta di vini. Prezzo medio € 38.

***Antica Locanda Bissone**, via Pecorari 3, Cremona, tel 0372/23953, www.anticolocandailbissone.yolasite.com Locale con un'atmosfera retrò e clima familiare, tra foto d'epoca, libri e abat jour. Il menù offre piatti tipici della cucina cremonese. Prezzo medio € 30.

INFO

www.festadeltorrone.com