



Ilaria Casadei, Carlo Malvezzi, Stefano Pellicciardi, Gianluca Galimberti, Barbara Manfredini, Massimo Rivoltini ed Enrico Manfredini durante la conferenza di presentazione

# La festa del torrone Nove giorni di gola fra show e assaggi

Sfilata storica e rievocazione, degustazioni e sfide tra aspiranti chef  
L'evento dal 18 al 26 novembre. E ci sarà anche il 're del cioccolato'

di **MASSIMO SCETTINO**

■ Nove giorni all'insegna della 'Gola': sarà questo, infatti, il tema della Festa del torrone che trasformerà Cremona, dal 18 al 26 novembre, in un vero e proprio girone dantesco. E 'Inferno' sarà il titolo dello spettacolo finale, domenica 26 alle 17.15 in piazza del Comune fra suoni, luci, fuoco, e musica. Nove giorni in cui centinaia di eventi tra degustazioni, spettacoli, showcooking, cortei storici, artisti di strada e laboratori aperti a tutti animeranno quello che al suo 21esimo anno è diventato l'evento clou della stagione turistica cremonese. Con l'obiettivo di superare il bilancio della scorsa edizione, quando i 250 eventi e i circa 100 stand hanno richiamato in città 270mila visitatori, 300 pullman e 700 camper.

Le cifre sono state fornite ieri a palazzo comunale, nella sala della Consulta, nel corso della conferenza di presentazione dell'evento. Erano presenti il sindaco **Gianluca Galimberti**, l'assessore alla Città vivibile e alla Rigenerazione urbana **Barbara Manfredini**, il consigliere regionale **Carlo Malvezzi**, **Ilaria Casadei** della Camera di Commercio, **Stefano Pellicciardi** di Sgpeventi, la società organizzatrice, **Enrico Manfredini**, responsabile marketing prodotti di ricorrenza Sperlari e **Massimo Rivoltini**, amministratore dell'omonima azienda. Assente

giustificato **Daniele Destefani**, direttore commerciale della Secondo Vergani, il terzo grande main sponsor della kermesse. Un evento con una ricaduta economica notevolissima sulla città e il suo territorio. Con circa 70 tonnellate di torrone venduto a un prezzo medio stimato da Rivoltini in 25 euro al chilo, il giro d'affari della sola vendita del prelibato dolce durante l'edizione 2016 può essere stimato in 1,7 milioni di euro. L'aspetto economico è stato sottolineato dal sindaco Galimberti che ha rimarcato l'importanza della «linea di sviluppo agroalimentare, fondamentale per il nostro territorio: dietro a questi appuntamenti ci sono aziende, ci sono imprenditori, ci sono lavoratori, ci sono famiglie». Malvezzi, dal canto suo, ha evidenziato l'impegno della Regione che «alla festa più dolce del globo (e dieci anni fa era 'solo' la più dolce d'Italia) ha deciso di esserci e di fare da cassa di risonanza attraverso **Explora**, che veicola l'immagine della Lombardia in tutto il mondo».

Poi è stata la volta della presentazione del programma. A partire da importanti conferme, come l'immane rievocazione storica del matrimonio tra Francesco Sforza e Bianca Maria Visconti, domenica 19 novembre, dopo la sfilata per le vie del centro tra le acrobazie degli sbandieratori, musicisti e le splendide figure delle dame e dei cavalieri. Sempre da tradizione la



Il sindaco Galimberti davanti al 'tavolo delle delizie'

maxi costruzione di torrone: quest'anno sarà una casetta di Hansel e Gretel di tre metri per due, fatta interamente di dolci. Sarà realizzata domenica 26 in piazza del Comune dalle 14.30 in collaborazione con il liceo artistico di Cremona. Studenti protagonisti anche nelle due sfide, una dolce e l'altra salata, che, nel nome di East Lombardy, Regione europea della gastronomia, coinvolgerà enti di formazione professionale di Cremona, Bergamo, Brescia e Mantova. Tra le novità, la grande mostra per i 20 anni di presenza Sperlari alla kermesse: sotto la Loggia dei Militi, per tutta la durata della Festa, si potrà ripercorrere, attraverso filmati, immagini e gigantografie la storia e le tappe fondamentali della presenza dell'azienda alla Festa del torro-

ne. Non mancheranno naturalmente le occasioni di degustazione di un dolce ormai 'destagionalizzato', ossia uscito dalla nicchia delle prelibatezze solo natalizie. All'hotel Impero lo storico ristorante 'Caffè La Crepa' di Isola Dovarese, proporrà un'originale degustazione con alcune golosissime ricette di dolci di Ugo Tognazzi, rivisitate con il torrone, ispirate dal celebre film 'La grande abbuffata'. Altra novità, targata Rivoltini, sarà il lancio, in occasione della Festa, del torrone al gusto di mofito. L'idea è nata un anno fa da un singolare sondaggio condotto l'anno scorso in cui si chiedeva ai visitatori quale gusto di torrone avrebbero voluto vedere realizzato per l'edizione successiva.

© RIPRODUZIONE RISERVATA