

IL TORRONE, TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Si torna a parlare di settore alimentare al Rotary Crema, grazie all'intervento del cremonese Massimo Rivoltini, produttore ed esperto di Torrone

«Cremona è il torrone e il torrone è Cremona. La ricetta è molto semplice: miele, mandorle, un po' di zucchero, albume d'uovo e aromi».

È iniziato così l'intervento di Massimo Rivoltini alla conviviale del martedì che ha preceduto la S. Pasqua 2025. Amministratore dell'omonima azienda fondata dal bisnonno e con sede a Vescovato, il relatore ha intrattenuto i presenti con un racconto che si è tramutato in un coinvolgente excursus storico-culturale legato al prodotto ma anche in un'apeana all'imprenditorialità locale e alla qualità dei prodotti italiani, riportando così in auge la tematica del "cibo locale" già trattata nel ciclo di conviviali dello scorso autunno.

Rivoltini ha illustrato le aree geografiche nazionali e straniere di produzione. Per ognuna ha precisato le caratteristiche specifiche del torrone confezionato, sottolineandone pregi e difetti. Pleonastico precisarlo: quello di Cremona è il migliore. Il torrone si differenzia in due varianti principali: quello friabile, fatto appunto con miele, zucchero e albume d'uovo, e quello morbido, che include anche cioccolato e altri ingredienti che ne rendono la consistenza più delicata. Il torrone è uno dei dolci più antichi e amati in Italia e nel mondo.



La prima documentazione del prodotto odierno risale al Medioevo. Non poteva mancare l'accenno al matrimonio tra Bianca Maria Visconti e Francesco Sforza avvenuto a Cremona nel 1441 con un banchetto nuziale durante il quale venne offerto torrone a forma torrazzo. Il nome torrone deriva dal latino torrere, che significa tostare, in riferimento alla tostatura delle mandorle, processo assai importante per la qualità del prodotto. Anche se per i cremonesi è facile l'abbinamento torrone-torrazzo. La ricetta del torrone ha attraversato i secoli, si è evoluta e adattata alle tradizioni locali. Rivoltini ha illustrato la differenza tra torrone industriale e artigianale, come quello prodotto dalla sua azienda.

Ha sottolineato l'importanza del tipo di miele impiegato, precisando che quello argentino è tra i più usati.

Non è mancato un accenno all'espressione "menare il torrone" per indicare un discorso prolisso e noioso. Deriva dalla pratica del passato di rimestare manualmente il torrone con una pala: 12 ore. Prima di chiudere, i presenti hanno potuto assaggiare quattro tipi di torrone prodotti dalla Dolciaria Voltini: Classico alla mandorla, Tenero alla mandorla, Classico alla mandorla ricoperto di cioccolato fondente e Tenero pistacchio ricoperto di cioccolato fondente.

Una conviviale molto dolce, terminata con gli auguri di buona Pasqua a tutti i soci da parte del Presidente Antonio Grassi.

PREMIO BUZZELLA 2024-2025

Martedì 20 maggio alle ore 11.00 presso la sede della COIM a Offanengo si terrà l'incontro con il vincitore della Vª Edizione del Premio Mario Buzzella, lo studente del Politecnico di Milano MATTIA BETTELLI.

Interverrà da Milano la dott.ssa Federica Stucchi, referente del Politecnico per il premio. Tutti i soci sono invitati.

Per ragioni di sicurezza legate al sito produttivo, i soci che intendono intervenire devono comunicare entro sabato 17 maggio al Segretario o al Prefetto del Club la propria partecipazione. Ciò per permettere all'azienda di predisporre i permessi di accesso.

Mattia Bettelli sarà poi ospite alla conviviale del Club.



La scaletta della Premiazione:

Ore 10.45 -11.00 Ritrovo in portineria per la registrazione e la consegna dei Pass. Trasferimento in Sala Riunioni

Ore 11.00 Apertura dell'incontro con i saluti di: Presidente RC Crema, Francesco e Beatrice Buzzella, Federica Stucchi

A seguire: domande a Federica Stucchi sul concorso di quest'anno. Tipologia dei candidati, fattori premianti. Tutti i presenti possono intervenire

Ringraziamento al Politecnico del socio Giuseppe Samanni, che ha tenuto i contatti con la dr.ssa Stucchi.

Intervento di Mattia Bettelli che racconterà il suo percorso universitario e gli ambiti della sua attività di ricerca e di studio.

Domande dei presenti al vincitore.

Soci presenti:

Aramini, Aschedamini, Bernardi, Bonfanti, Cabini, Cassinotti, Crotti, Donati F., Donati G.B., Fayer, Fiorentini, Grassi e consorte, Lacchinelli, Maccalli, Marazzi, Palmieri Marcello, Palmieri Mario, Patrini, Ronchetti, Salatti, Samanni, Staffini, Tagliaferri M.

Percentuale di presenza: 38% (23/61)

Ospiti del club:

Rivoltini, Mariani

Prossime conviviali

Martedì 29 aprile, serale h21

Relatore: Andrea Fontana - sommelier, degustatore professionista e ristoratore. Allievo del Seminario Permanente Luigi Veronelli, è Coordinatore Regionale per la Lombardia e l'Emilia della guida Slow Wine.

Titolo: Da Cremona alla scoperta del vino.

(è prevista una degustazione di vini)



Martedì 6 maggio inter meeting serale con Lions Crema Host

Ospite: Monsignor Daniele Gianotti - Vescovo di Crema

Il programma prevede:

-ore 18 celebrazione della Santa Messa presso chiesa San Giovanni della Carità, chiesa giubilare in via Matteotti a Crema.

-ore 20 seguirà inter meeting presso la Casa del Pellegrino a Santa Maria della Croce



Martedì 13 maggio, meridiana h13

Relatore: Luca Gastaldi - Professore associato presso il Politecnico di Milano

Titolo: Agenda digitale, design thinking, innovazione nella PA



Martedì 20 maggio, meridiana h13

Relatore: Lorenzo Cabras, Adjunct professor presso l'Università di Padova e Founder di "Great Scott"

Titolo: Comunicazione Strategica e senso del marchio



Il Consiglio direttivo

Presidente Antonio Grassi

Vicepresidente Alfredo Fiorentini

Segretario Paolo Zambiasi

Segretario esecutivo Adalberto Bellandi

Tesoriere Alberto Piantelli

Prefetto Guido Giordana

Consigliere Aldo Ronchetti

Consigliere Simona Lacchinelli

Consigliere Maria Francesca Pozzali

Presidente eletto Marcello Palmieri

Past president Filiberto Fayer

Le Commissioni

EFFETTIVO

Mario Palmieri*, Alfredo Fiorentini, Guido Giordana

PROGETTI

Umberto Cabini*, Pietro Martini, Giuseppe Samanni

AMMINISTRAZIONE

Alberto Piantelli*, Fabio Patrini, Mario Tagliaferri

FONDAZIONE ROTARY

Fabio Patrini*, Alberto Piantelli, Mario Tagliaferri

PUBBLICHE RELAZIONI

Marcello Palmieri*, Adalberto Bellandi, Antonio Grassi

CARICHE SOCIALI

Antonio Agazzi*, Marco Cassinotti, Filiberto Fayer

SALON DE PROVENCE

Filiberto Fayer*, Alfredo Fiorentini, Simona Lacchinelli, Angelo Sacchi, Saverio Tamburini

DIVERSITA', EQUITA' E INCLUSIONE (DEI)

Ugo Nichetti*, Marcello Palmieri, Marco Cassinotti

SCAMBIO GIOVANI

Edoardo Canavese*, Monica Vincenzi, Adalberto Bellandi

DELEGATO ROTARACT

Antonio Grassi

*Presidente