

TURISMO

Anno 29°
Settembre 2021

all'aria aperta **298**

CAMPEGGIO E TEMPO LIBERO: IL MENSILE DELLA VACANZA IN LIBERTÀ

BASILICATA: PERCORSO CON I 5 SENSI

KUFSTEINERLAND: IL BENESSERE HA CASA QUI

DANIMARCA: NATURA E CULTURA

VACANZA A ZARA: TRA BELLEZZE STORICHE E NATURALI

SPECIALE: SALONE DEL CAMPER 2021

all'interno la rivista *Gustosi* li itinerari

Gli itinerari Gustosi

Il torrone: un dolce senza stagione

Il tipico dolce natalizio trova spazio anche sulle tavole estive. Chi l'ha detto che il torrone si mangia solo a Natale? A sfatare questo falso mito ci pensa la tradizionale Festa del Torrone di Cremona, che celebra il dolce amato da nord a sud e porta sulle tavole dell'estate il torrone in una nuova veste.

“Il torrone non va solo degustato come dolce, ma è importante conoscere tutte le sue sfaccettature per poterlo assaporare al meglio, - spiega Massimo Rivoltini, titolare della Rivoltini Alimentare Dolciaria - ad esempio come ingrediente per ottimi dessert, o come granella per i primi. La sua dolcezza e delicatezza si adatta a tantissimi piatti della nostra tradizione, dai ravioli, al semifreddo, l'importante è conoscere gli abbinamenti giusti per poterlo gustare tutto l'anno”. Il celebre prodotto amato in tutta



Italia vive una nuova vita basata sulla sua destagionalizzazione che riporta alla memoria i tanti miti che lo legano alle sue origini. Tra questi il più datato narra che nell'antica Grecia un dolce a base di noci e miele veniva dato agli atleti che si preparavano per le Olimpiadi. Un dolce a base di albume, mandorle e miele si ritrova anche ai tempi dell'antica Roma nei testi di Tito Livio.

La sua tradizione più recente, invece risale al 1441, anno in cui convolarono a nozze Bianca Maria Visconti e Francesco Sforza che offrirono agli invitati un dolce che voleva essere un omaggio alla grande torre della città di Cremona. Per poter conoscere poi tutte le declinazioni e gli abbinamenti con il Torrone, l'appuntamento è ovviamente tra le vie del centro di Cremona dal 13 al 21 novembre per 9 giorni di incontri, showcooking, degustazioni e tanto altro.

www.festadeltorrone.com



Al borgo di Nemi, un assaggio enogastronomico della tradizione romana

Riscoprire i borghi più belli d'Italia accompagnati da un buon calice di vino. “Borgo DiVino” è l'appuntamento itinerante tra le eccellenze enogastronomiche del nostro Paese: un viaggio tra le regioni fatto di degustazioni, percorsi formativi ed esperienze suggestive, circondati da antiche mura, piccoli scorci e viste mozzafiato. L'ultimo weekend all'insegna dei sapori e dei colori dell'estate, nonché ultima tappa del tour, si terrà dal 10 al 12 settembre a Nemi, nel cuore dei Castelli Romani, a pochi chilometri da Roma. Gli stand enogastronomici di “Borgo DiVino” popoleranno gli affacci panoramici sul lago, intorno a Palazzo

Ruspoli, per un incontro con la DOC Castelli Romani in tutte le declinazioni dei suoi bianchi secchi (da vitigni Malvasia, Trebbiano e Greco) ma anche rossi e rosati, prodotti e lavorati in un'area con una tradizione vinicola tra le più antiche d'Italia.

L'evento itinerante “Borgo DiVino” con le sue tappe in giro per la penisola è l'appuntamento atteso non solo dagli esperti, ma anche dai turisti e da chiunque voglia riscoprire le bellezze del territorio italiano attraverso gli aromi e i profumi del mosto. Più di 100 le cantine italiane presenti, con circa 400 etichette di qualità proposte in degustazione e raccontate direttamente dai produttori o da sommelier professionisti: un mix di arte, storia, natura, tradizioni ed eccellenze enogastronomiche per riscoprire l'unicità di luoghi genuini e senza tempo. Un'occasione in più per godersi la capitale in una delle stagioni più miti dell'anno, concedendosi un piacevole soggiorno nella splendida cornice dell'Eitch Borromini, dimora storica nel cuore di Piazza Navona progettata dal Borromini con stanze affrescate e affacci meravigliosi sulla Fontana dei Quattro fiumi, realizzata dal Bernini.

www.borgodivino.it

www.eitchborromini.com