

CREMONA INEDITA

24/11/2024

€ 120 / € 110 se prenoti entro il 20-10



ARTE E GUSTO

Stato del Viaggio: Iscrizioni Aperte

Questo viaggio è consigliato a tutti coloro che amano la musica, l'artigianato e il torrone in particolare!

Adagiata sulle rive del Po, Cremona ha avuto sin dall'epoca romana un ruolo rilevante nella storia e nella cultura italiana. Come spesso accadeva in passato, le città importanti dal punto di vista economico diventavano presto centri ideali per lo sviluppo delle arti e della cultura. Così, Cremona, ricca di opere artistiche di grande valore, si trasformò in una vera capitale culturale, sia nel campo artistico che musicale. Ed è proprio la musica, in particolare l'arte liutaria, a rendere Cremona una città unica al mondo.

Violini, viole, violoncelli e contrabbassi sono strumenti ad arco raffinati ed eleganti, la cui origine risale al 1539, con l'apertura della prima bottega di liuteria a Cremona. La realizzazione di questi strumenti è considerata una vera e propria arte, e i maestri liutai cremonesi sono riconosciuti come i più rinomati e abili al mondo. Tale maestria ha ottenuto, nel 2012, l'iscrizione nell'elenco dei patrimoni culturali immateriali dell'UNESCO, come esempio della cultura dei "saperi e saper fare liutario della tradizione cremonese".

Nel cuore della città, oltre agli eleganti monumenti del centro storico e ai luoghi legati alla vita del grande maestro Stradivari, si trova l'**Accademia Cremonensis**, una prestigiosa scuola privata dedicata alla formazione e promozione della tradizione liutaria cremonese. L'Accademia ha sede nel Palazzo Mina-Bolzesi, a due passi dal Museo del Violino, e rappresenta una scuola-bottega dove si insegnano le tecniche di costruzione di strumenti ad arco e archetti, seguendo i metodi del maestro Sacconi per gli strumenti ad arco e del metodo Lucchi per gli archetti.

Il Palazzo Mina-Bolzesi è un importante esempio di dimora storica ottocentesca in stile Impero, con una facciata imponente caratterizzata da bassorilievi, lesene e colonne, che conferiscono solennità anche agli ambienti interni.

Cremona lega la sua fama non solo alla straordinaria tradizione liutaria, di cui Stradivari fu il massimo esponente, ma anche a eccellenze gastronomiche, tra cui spicca il **torrone**, di cui può essere considerata una delle capitali italiane.

Il torrone di Cremona è un dolce compatto, composto da una perfetta miscela di miele, albume e mandorle tostate, racchiuso in una sottile camicia di ostia bianca e modellato a immagine del campanile cittadino, il Torrazzo. Oltre alla versione originale, esistono varianti con copertura di cioccolato o arricchite da pistacchi, pinoli o anice.

Alcune teorie sostengono che la preparazione del torrone a Cremona risalga all'epoca romana, mentre altre ipotizzano che sia stato introdotto dagli Arabi con il "turun", probabile antenato del torrone odierno. Una tradizione più accreditata narra che il torrone fu servito per la prima volta a Cremona nel 1441, durante il banchetto di nozze tra Francesco Sforza e Bianca Maria Visconti. Questo dolce sarebbe stato preparato mescolando miele, albume e mandorle, e modellato nella forma del **Torrazzo**, all'epoca chiamato Torrone.

Oggi il torrone è simbolo di Cremona e della sua cultura, con la **Sperlari**, storica azienda cremonese fondata nella prima metà dell'Ottocento, che ha legato il suo nome a questo delizioso dolce. Tuttavia, l'artigianalità del torrone cremonese è portata avanti anche dalla famiglia Rivoltini. Da oltre tre generazioni, questa famiglia tramanda con amore e dedizione l'antica arte della produzione del torrone, mantenendo viva la tradizione e l'autenticità dei sapori.

Con il marchio "Rivoltini", una parte degli eredi ha ampliato l'azienda di famiglia trasferendosi in uno stabilimento poco distante. Le **"Sorelle Rivoltini"**, invece, hanno continuato a produrre torrone nel laboratorio originario, seguendo le ricette e i metodi tradizionali, rappresentando una vera perla dell'artigianato italiano tutto al femminile!

Nel loro torronificio, la storia incontra la passione: ogni torrone è realizzato con cura e attenzione ai dettagli, utilizzando solo le migliori materie prime.

PROGRAMMA

6:30 partenza dal piazzale antistante l'agenzia (Rimini - Piazzale Caduti di Cefalonia).

10:00 arrivo previsto a Cremona

Visita guidata: **Il segreto di Stradivari** Un percorso emozionante dedicato ad Antonio Stradivari, arricchito da racconti e aneddoti sulla vita del grande liutaio. Ripercorreremo insieme le tappe fondamentali della sua esistenza, visitando la sua casa nuziale e i luoghi in cui visse e lavorò. Il tour si concluderà presso l'Accademia Cremonensis, dove verranno svelati i segreti della costruzione dei suoi celebri violini, immergendoci nelle antiche tecniche liutarie che rendono Cremona unica al mondo.

12:30 Tempo libero per il pranzo e visita autonoma della città: dalla piazza del Comune sarà possibile ammirare **la Cattedrale** che abbellisce con la sua mole la maestosa piazza medievale definita la "Cappella Sistina della Val Padana", il grande **Battistero ottagonale**, il **Torrazzo**, la torre campanaria in muratura più alta d'Europa o il **Museo del Violino** (poco distante con ingresso a pagamento)

15:00 Trasferimento a Vescovato

15:30 visita della **Dolciaria Sorelle Rivoltini** un luogo speciale, dove la storia incontra la passione: attraverseremo

la casa dei fondatori e scopriremo i segreti della produzione artigianale, dove ogni torrone è realizzato con cura e attenzione ai dettagli, utilizzando solo le migliori materie prime.

Non mancherà una degustazione per assaporare le diverse varianti di torrone e scoprire le infinite sfumature di gusto che lo rendono un dolce così amato.

Chi lo desidera, potrà acquistare un pezzo di autentica tradizione italiana!

17:00 partenza per rientro a Rimini

20:00 arrivo previsto al piazzale antistante l'agenzia

NB. Il viaggio verrà confermato con un numero di almeno 25 partecipanti entro il 21-10.

Chiediamo agli interessati di comunicarci il prima possibile le adesioni per garantirsi il posto e usufruire dello sconto!

Sarà richiesto il versamento della caparra/saldo solo alla conferma del viaggio

Le specialità gastronomiche da non perdere oltre al **Torrone** e alla **Mostarda** di Cremona sono i **Marubini** cucinati nel brodo dei lessi (gallina, cotechino e vitello/manzo) il cotechino con lenticchie e polenta, il **Gran Bollito** servito con la salsa verde e mostarda, il **Provolone DOP** e il **Salame** di Cremona IGP.

La quota comprende:

- Pullman Privato GT
- 2 autisti
- Visita GUIDATA
- Radioguida
- Visita Torrionificio
- Ingresso Academia
- Assistenza Ciak
- Quota d'Iscrizione
- Ass. medico-bagaglio;
- Tasse e Park

La quota non comprende:

- Tutto quanto non indicato alla voce comprende.

Informazioni Utili:

- Sconto di € 5 euro a tutti coloro che viaggeranno sul pullman in coppia (unico contratto)
- Sarà possibile partire su richiesta di almeno 3 partecipanti anche all'uscita di un casello autostradale tra Rimini Nord e Cesena