

**L'INIZIATIVA** Su intuizione di Massari con i due Consorzi pasticceri

# Il dolce della Capitale è un «Battito» di bontà

Gustosa fusione tra il Bossolà e la torta di Donizetti

Marta Giansanti

●● La forma è quella del Bossolà bresciano, il cuore è quello delle albicocche e dell'ananas candite della Tùrta del Donizét bergamasca. Una «dolce fusione» che porta il nome di «Battito» la specialità dolciaria pronta a diventare un emblema della Capitale della Cultura di Bergamo Brescia 2023 e destinata a durare nel tempo e ad entrare di diritto nell'Olimpo della tipicità dolciaria del territorio. Un'idea nata dalla felice intuizione del Maestro dei maestri Iginio Massari con il coinvolgimento del Consorzio pasticceri artigiani di Brescia (Cpa) e del Consorzio artigiani pasticceri bergamaschi (Capab) e presentata ieri in Loggia.

**Un lievitato** che unisce la tradizione all'innovazione, frutto di un accurato studio che vede l'abbinamento dei due tipici dolci in un equilibrio moderno: consistenza e forma

del Bossolà che avvolge i canditi della torta del Donizetti. Una lunga preparazione dove al sapore esaltante del burro e dell'aroma di vaniglia si innestano in modo intrigante la frutta e un leggero aroma di maraschino. Il nome e la grafica ben studiati e congegnati sono stati affidati ai giovani artisti del secondo e del terzo anno di Grafica dell'Accademia di Belle Arti Santa-Giulia, insieme ai professori di riferimento Francesca Rosina e Roberto Freddi. Una «B» duplicata e ribaltata, «ispirata al battito delle ali di

una farfalla: simbolo del cambiamento e della rinascita dopo gli anni difficili della pandemia - spiega Benedetta Albini direttrice dell'Accademia - ma anche metafora di vita e di affettività di due città sorelle pronte a ripartire insieme». Tra le numerose proposte presentate è stato scelto dai due Consorzi, come na-

ming e payoff proprio «Battito. L'incontro della dolcezza».

**Il dolce** potrà essere acquistato nelle pasticcerie aderenti all'iniziativa al costo di 20 euro. Per ora nel Bresciano sono una quarantina «ma - fa sapere Paolo Carrera direttore di Assoartigiani - il numero è in costante aumento». L'elenco si può trovare sul sito dell'associazione di via Cefalonia. Le pasticcerie che intendono aderire possono far richiesta direttamente al Consorzio per conoscere le condizioni, la ricetta e, se necessario, partecipare alla formazione per poter riprodurre fedelmente il prodotto.

Ma non solo dolcezza. A Brescia si è aggiunto anche l'elemento solidale: per ogni dolce venduto, 1 euro verrà devoluto in beneficenza dai pasticceri all'associazione TinCoraggio: organizzazione di vo-

lontariato che aiuta le famiglie dei «piccolissimi guerrieri» nati prematuramente o con complicazioni e quindi ricoverati nel reparto di terapia intensiva neonatale dell'ospedale dei bambini del Civile di Brescia. «Avere un dolce della Capitale è stata una delle prime richieste che ho mosso insieme all'assessore di Bergamo Nadia Ghisalbetti - spiega l'assessore alla Cultura Laura Castelletti - Un desiderio che è stato esaudito grazie all'idea del Maestro Massari e alla volontà dei due Consorzi e che ben si lega alla solidarietà, una delle caratteristiche principali dei nostri due territori».

**Il lievitato può essere acquistato al costo di 20 euro, un euro dei quali sarà devoluto in beneficenza**



I protagonisti della presentazione in Loggia del dolce Battito di BgBs23