#### **PRIMABRESCIA.IT**



# Arriva "Battito" il dolce per la Capitale della Cultura

primabrescia.it/attualita/arriva-battito-il-dolce-per-la-capitale-della-cultura/

20 marzo 2023

bgbs2023

Grazie all'intuizione del Maestro Iginio Massari



Attualità Brescia, 20 Marzo 2023 ore 15:41

Già dal secondo semestre del 2022, il CPA - Consorzio Pasticceri Artigiani di Brescia e il Capab - Consorzio Artigiani Pasticceri Bergamaschi hanno avviato una collaborazione con il proposito di ideare un dolce che fosse emblema di "Bergamo-Brescia Capitale Italiana della Cultura" 2023.

Grazie all'intuizione del Maestro **Iginio Massari**, alla sua azione propositiva sul dolce da realizzare e alla proattività dei Maestri pasticceri dei due Consorzi, è nata una ricetta che esalta le tipicità dei due territori. La nuova creazione unisce i dolci caratteristici delle due città, il Bossolà, tipico dolce di Brescia e La Tùrta del Donizét, di Bergamo. Dall'unione di questi dolci è nato "Battito - l'incontro della dolcezza".

## Un lievitato dalla forma bresciana e dal cuore bergamasco

Apri il link

#### **PRIMABRESCIA.IT**



La sua realizzazione è a più impasti, come per il Bossolà, del quale richiama la forma, mentre la farcitura prevede albicocche e ananas candite, come per la Tùrta del Donizét. Perché Battito? Per scegliere il naming e la grafica del prodotto è stata richiesta la collaborazione dell'Accademia di Belle Arti di Brescia SantaGiulia. Gli studenti del secondo e del terzo anno di Grafica - guidati dalla prof.ssa Francesca Rosina, loro docente di Graphic Design - hanno presentato numerose proposte, i due Consorzi hanno selezionato il naming e il payoff "Battito. L'incontro della dolcezza" presentato dagli studenti Guido Bonsembianti, Martina Ceccato, Chiara Ongarelli, Vanessa Paganin, Paola Petenzi, Claudia Soresinetti e Matteo Suardi.

### In beneficienza

Come è evidenziato dalla grafica studiata dal prof. Roberto Freddi, caratterizzata dall'iniziale "B" duplicata e ribaltata, il naming è stato ispirato al battito delle ali della farfalla, simbolo di cambiamento e di rinascita. Battito inoltre come battito del cuore, metafora di vita e affettività: Bergamo e Brescia si uniscono come sorelle per ricordare gli anni difficili dell'emergenza sanitaria ma soprattutto per ripartire insieme. Ma non solo, a Brescia si è aggiunto anche l'elemento solidale perché per ogni dolce venduto, verrà devoluto in beneficenza dai pasticceri 1 € all'Associazione Tincoraggio ODV impegnata nell'intento di incentivare la qualità della degenza dei neonati e delle loro famiglie presso il reparto di Terapia Intensiva Neonatale del Presidio Ospedale dei Bambini ASST Spedali Civili di Brescia. Un sostegno concreto per favorire un "battito" di speranza a questi piccoli che già "partono in salita" Il dolce è stato presentato a Bergamo in occasione della Festa del Cioccolato ed oggi a Brescia, ed inizia ad essere commercializzato dalle pasticcerie aderenti in questi giorni dopo che sono state rese disponibili le scatole che i clienti troveranno in ogni pasticceria. Il progetto è esclusivo del Cpa e Capab.