



È piaciuto il «Battito» nuovo dolce bresciano con un cuore orobico

s.c.

Quando la Capitale della Cultura si fa golosa, Brescia torna a fare la Leonessa. Il dolce tipico pensato per festeggiare l'anno delle due città «sorelle» è frutto infatti di un'intuizione del maestro pasticciere Iginio Massari. Il cuore all'aroma di maraschino e farcito con pezzi di ananas e albicocche candite, è però tutto bergamasco e richiama (non a caso) la torta del Donizetti, mentre la forma a ciambella è quella del Bossolà, il dolce tipico della tradizione bresciana.

Anche il nome - «Battito» - e la grafica dell'involucro pensato ad hoc per ospitare il dolce, sono stati pensati sull'altra sponda dell'Oglio dagli studenti dell'Accademia di Belle Arti di Brescia Santa Giulia. È loro anche l'idea

della doppia «B» iniziale che rappresenta una farfalla, simbolo di cambiamento e di rinascita, due temi guida della Capitale (le cui città, per inciso, iniziano entrambe con la lettera «B»).

Non stupisce, dunque, il fatto che il dolce della Capitale della Cultura abbia fatto presa soprattutto a Brescia, dove sono ben 8 le pasticcerie ad aver aderito al progetto, contro le 2 di Bergamo città. In provincia il Battito si può trovare in 32 pasticcerie del Bresciano e in 27 nella Bergamasca (gli indirizzi sono sul sito della Capitale).

«Siamo stati addirittura spiazzati dal successo che ha riscosso questo dolce all'inizio dell'anno - spiegano Giovanna e Marcello della pasticceria Bresciani di Brescia -. In primavera

siamo arrivati a venderne fino a 50 pezzi alla settimana e ci sono anche tanti turisti che lo chiedono». Non tutte le pasticcerie lo producono in casa, ma il rifornimento è (quasi) sempre garantito.

L'iniziativa è stata pensata anche con una finalità benefica: per ogni acquisto (20 euro per 500 grammi di prodotto) un euro sarà devoluto all'associazione «TiNcoraggio», a sostegno dei bambini ricoverati nel reparto di Terapia intensiva neonatale degli Spedali Civili di Brescia.

La sfida del Battito è un po' quella di tutta la Capitale, ovvero sopravvivere all'anno della Cultura. Se davvero bresciani e bergamaschi continueranno ad apprezzare il dolce ideato per questo '23 lo sapremo col tempo.



Marcello e Giovanna della Pasticceria Bresciani, con il «Battito»