



Sapori e tradizione

# «Battito» rende la Cultura più morbida e sostiene la terapia intensiva neonatale

• Degustazione gratuita in piazza del Foro per il dolce creato ad hoc per celebrare Brescia e Bergamo Capitale

Grande curiosità ieri e grande successo in questi mesi per «Battito», il dolce ufficiale di Bergamo Brescia Capitale della Cultura 2023 proposto dal Consorzio Pasticceri Artigiani di Brescia e Capab Bergamo. Il Consorzio ieri ha organizzato una degustazione gratuita in piazza del Foro: dalle 16 tutti hanno potuto assaggiare un dolce che unisce due torte tipiche di Brescia e Bergamo: il Bossolà e il Donizetti.

**La genesi**

«Il primo trae origine con ogni probabilità dal mondo celtico e il termine deriverebbe da bés'mbesolàt, ser-

pente attorcigliato – spiegano i pasticceri - il Donizetti fu invece inventato e brevettato da Angelo Balzer nel 1948 in occasione dell'anniversario della morte di Donizetti».

«E' un dolce molto morbido tant'è che lo chiamiamo nuvola - ha precisato Luigi Groli, presidente del Consorzio e titolare della pasticceria Capriccio di Ghedi - è una ciambella lievitata che richiede una preparazione lunga, dove al sapore esaltante del burro e l'aroma di vaniglia, si innestano in modo intrigante i canditi di ananas e di albicocca ed un lieve aroma di maraschino». Con lui il vicepresidente, Ugo Sanvit-

ti, della pasticceria Chantilly di Lumezzane. «Piace molto e la nostra idea è di andare avanti anche nei prossimi anni», spiega Sanvitti. Nelle loro pasticcerie, così come in una decina di altre presenti in città e una trentina in provincia (l'elenco completo è sul sito [www.assoartigiani.it](http://www.assoartigiani.it)), è possibile acquistare il dolce, aiutando così l'associazione di volontariato «Tincoraggio», nata a supporto del reparto di Terapia intensiva neonatale dell'Ospedale dei bambini dell'Asst Spedali Civili di Brescia.

«Da marzo, ovvero dall'inizio della campagna, abbiamo già venduto circa 10 mila

dolci nelle due province, e raccolto 8.300 euro per l'associazione», ha spiegato Paolo Carrera, segretario del Consorzio. Un aiuto concreto per una associazione che riesce davvero a dare sostegno ai piccoli ricoverati e alle loro famiglie. Lo sa bene Sara Gozzini, volontaria e «mamma di un bimbo che è stato 4 mesi in ospedale perché nato fortemente prematuro – ha raccontato – adesso sta benissimo e io sono diventata una volontaria per restituire un po' dell'aiuto che ho ricevuto». Nome del dolce e grafica della confezione sono stati ideati insieme all'[Accademia di Belle Arti Santa Giulia](http://Accademia di Belle Arti Santa Giulia). Ir.Pa.

**La creazione trae origine da due eccellenze tipiche: il Bossolà e il Donizetti**  
Parte del ricavato della vendita verrà devoluto all'ospedale Civile



Capitale del sapore La degustazione in piazza del Foro

Ritaglio Stampa ad uso esclusivo del destinatario. Non riproducibile