

Vita di club. La Confraternita tra cena conviviale e futuro

Il piacere del tortello cremasco



Due immagini della conviviale a Villa Toscanini della Confraternita del tortello cremasco

La Confraternita del tortello cremasco cresce (è nata il 27 luglio 2015, i soci sono una cinquantina e si punta all'obiettivo di cento) e punta alla valorizzazione e promozione del piatto tipico. Come, lo ha spiegato l'altra sera alla conviviale a Villa Toscanini il Gran maestro **Roberta Schira** (il vice è **Diego Aiolfi**): «Organizzando l'arrivo di giornalisti specializzati da tutta Italia e dando vita a serate nelle quali discutere dei vari metodi di preparazione, confezionamento e cottura ovviamente previo gustoso assaggio di tortelli forniti da ristoratori e pasticceri soci: c'è un protocollo, ma pur restando nell'eregole, ci sono differenze tra le varie 'mani' che li preparano. Tutto ciò ci darà l'occasione di avvicinare il maggiore numero

di cremaschi possibile. Nel frattempo — ha concluso — continuano i corsi tenuti da nostri esperti sul confezionamento del tortelil». Accanto a lei, **Franco Bozzi**, ideatore della Confraternita della quale è anche Gran cerimoniere, **Marta Guerini Rocco**, e il padrone di casa, **Edgardo**



Volpi. La conviviale, alla quale hanno partecipato un centinaio di persone, ha avuto come piatti forti i tortelli offerti dalla pasticceria Bassano di Crema e dalla trattoria Rosary di Quintano, preceduti da assaggi di salumi e salva fritto.

© RIPRODUZIONE RISERVATA