

La disfida Nella gara più gustosa dell'estate tortello cremasco batte casoncello bergamasco

■ Tortello cremasco contro casoncello bergamasco. L'idea di questa 'gara non gara' l'hanno avuta **Anna Maria Mariani**, proprietaria dell'agriturismo Cascina Loghetto, la giornalista enogastronomica **Isabella Radaelli** e la foodblogger **Annalisa Andreini**.

L'Agriturismo Loghetto è una splendida cascina del 1535 restaurata conservando il gusto contadino della pianura lombarda, dove pernottare e assaporare i sapori tipici, attraverso una cucina genuina e casalinga.

Tutto nasce nel 1996, quando Antonio e Anna Maria si trasferiscono dalla città in campagna e decidono di aprire l'agriturismo, il primo nella provincia di Cremona.

L'attività di ristorazione va di pari passo con l'allevamento di pesce d'acqua dolce, in prevalenza storioni. Negli anni si aggiungono galline, oche, caprette, conigli, anatre, pecore e anche due asini, un cavallo ed un pony ed ora anche una mucca.

Nel 2006 la vulcanica Anna Maria decide di ristrutturare il fienile, ricavandone sette camere che mantengono lo stile rustico dell'agriturismo. Cascina Loghetto è diventata il punto di riferimento in tutto il territorio cremasco e non solo, per quanto riguarda l'accoglienza e la ristorazione, unendo le caratteristiche tipiche della ruralità a un servizio attento e accurato. Il marito Antonio è mancato alcuni anni.

Il ristorante Cadei si trova a Villongo in provincia di Bergamo, è a conduzione familiare ed è stato aperto nel 1994 da **Roberto Gambirasio**, scomparso nel 2013. Attualmente il locale è gestito dalla moglie e dalle due figlie. È specializzato nella cucina tradizionale bergamasca tra cui appunto i casoncelli. Ha partecipato alla disfida, una delle figlie, **Claudia Gambirasio**.



Annalisa Andreini con Anna Maria Mariani. A destra, Annalisa Andreini, Claudia Gambirasio, Anna Maria Mariani e Isabella Radaelli al termine della disfida

La giuria tecnica era presieduta da **Vittoriano Zanolli**, direttore del quotidiano, **Isabella Radaelli** giornalista, **Renato Andreolassi** giornalista, la foodblogger **Annalisa Andreini**, Stefano Mauri, giornalista, e l'ex pugile Silvano Usini. È stato decretato vincitore il tortello cremasco.

Anche la giuria popolare formata dai commensali ha votato per i tortelli cremaschi.

Le due chef **Anna Maria** e **Claudia**

hanno ricevuto come riconoscimento un'opera creata per l'occasione dal pittore **Francesco Tresoldi** di Caravaggio.

IL TORTELLO CREMASCO

L'origine dei tortelli cremaschi è incerta. Potrebbero aver avuto una spinta evolutiva nel periodo della denominazione veneta. Questa tesi è avvalorata dal fatto che sono un piatto tipico di Crema e di tutti i paesi che fanno parte della diocesi

cremasca. Ogni paese e ogni famiglia ha la propria ricetta che si distingue dalle altre nelle proporzioni tra gli ingredienti. Ricetta che spesso viene tramandata dalle varie generazioni. I tortelli cremaschi di Anna Maria Mariani sono realizzati rigorosamente secondo la tradizione, quindi con la 'pasta matta', solo acqua e farina e chiusi a mano con cinque pizzichi.

I casoncelli bergamaschi sono nati per utilizzare gli avanzi delle carni



L'aperitivo in giardino e a destra in alto il tortello cremasco, sotto il casoncello bergamasco



di maiale e di quelle di bovino.

IL CASONCELLO BERGAMASCO

La loro origine risale al periodo tardo rinascimentale. Inizialmente il gusto era agrodolce (con l'aggiunta di formaggio e spezie), le versioni più recenti hanno invece un ripieno che si avvicina di più al normale raviolo di carne. Il ristorante Cadei li realizza con una forma rettangolare e più grande della misura tipica, rispettando il ripieno tradizionale.