

## Il Tortello Cremasco irrompe in Riviera e incontra i ravioli alla ligure: è nato un amore (FOTO e VIDEO)

Quest'oggi, nella suggestiva cornice del ristorante "Bosio" di Bardino Nuovo, il matrimonio tra due piatti tipici delle rispettive cucine regionali. A rappresentare la pietanza della città lombarda una folta delegazione della "Confraternita del Tortello Cremasco" guidata dalla Gran Maestro Roberta Schira, famosa critica gastronomica.



Gli Chef Maurizio Bosio e Anna Maria Mariani con Roberta Schira presentano il Tortello Cremasco

Un incontro di sapori e tradizioni, un matrimonio di gusti così diversi ma ugualmente eccellenti. Nella suggestiva cornice del ristorante "**Bosio**", a Bardino Nuovo nel comune di Tovo San Giacomo, si è celebrato quest'oggi il gemellaggio tra i ravioli di boragine al ragù di carne (pietanza tipica della cucina ligure) e il famoso Tortello Cremasco, piatto principe della città in riva al fiume Serio: due prelibatezze provenienti da regioni diverse, che hanno incrociato i loro destini sui tavoli del locale situato lungo le strade della Val Maremola.

Gran parte del merito di tale rendez-vous va alla scrittrice e giornalista **Roberta Schira**, famosa critica gastronomica nonché Gran Maestro della "**Confraternita del Tortello Cremasco**" (costituita da ben 103 membri), giunta in Liguria assieme a gran parte dei confratelli per far conoscere i piaceri della cucina cremasca ed assaggiare quelli della nostra zona offerti dallo Chef **Maurizio Bosio** e dal suo staff.

Roberta Schira: giornalista, scrittrice e Gran Maestro ...



Se per il piatto di casa si è seguita un'antica ricetta tramandata da generazioni della famiglia Bosio (in principio furono i nonni poi **Maggiorino**, da tutti conosciuto come "**U Maggiurin**" e padre di **Maurizio e Marcello** che ne hanno ereditato gli insegnamenti) a preparare il Tortello Cremasco - servito rigorosamente nelle tradizionali zuppere per salvaguardarne il sapore - è stata la Chef **Anna Maria Mariani**, titolare dell'agriturismo "**Loghetto**" di Crema, coadiuvata dalle sue assistenti.

Il Tortello Cremasco irrompe in Liguria: Anna Maria ...



**Ma in cosa consiste effettivamente il Tortello Cremasco?** Gli ingredienti di questa vera e propria bontà (peraltro salita recentemente agli onori della cronaca mondiale grazie alla presenza nel film premiato con l'Oscar "**Chiamami col tuo nome**" diretto da **Luca Guadagnino**) sono i seguenti: amaretti scuri "Gallina", grana, uvetta, cedro, mentine, Marsala secco, un uovo intero, noce moscata, mostaccino (biscotto speziato), sale q.b., scorza di limone grattugiata (a discrezione).

**Ingredienti per la pasta:** farina senza glutine, acqua calda, sale.

**Ingredienti per il condimento:** burro fuso, grana, salvia (a discrezione).

La tradizione cremasca vuole il Tortello confezionato con la cosiddetta "pasta matta" ovvero un impasto di sola acqua calda/tiepida e farina "00" con l'aggiunta di un pizzico di sale. La pasta viene stesa in una sfoglia non troppo sottile, coppata con un bicchiere, riempita, chiusa a mezzaluna e con la punta delle dita vengono creati i famosi 5 pizzichi (creste). Il confezionamento non prevede l'uso di rotelle tagliapasta.

#### **METODO DI COTTURA**

Mettere a bollire abbondante acqua salata. Una volta raggiunto il bollore abbassare il fuoco e versare i tortelli; girare subito in maniera delicata con un cucchiaio di legno per evitare che si attacchino al fondo. Mantenere il fuoco dolcissimo, i tortelli devono bollire per circa 16-17 minuti. Dopo aver raccolto delicatamente i tortelli, mettere un pezzo di burro nella teglia, uno strato di pasta e una spolverata di grana, procedere nello stesso modo fino ad esaurimento dei tortelli. Servire caldi. In alternativa mettere in un tegamino un pezzo generoso di burro e farlo fondere a fuoco vivace insieme ad un rametto di salvia.

**La particolarità del Tortello Cremasco è quella di saper unire il dolce e il salato: una particolarità rara all'interno delle varie cucine regionali d'Italia.**



