

Dal 7 agosto Festa del tortello cremasco. A colloquio con la Confraternita

«Eccellenza del territorio da tutelare e tramandare»

di Daniele Ardigo

Alla riscoperta dei tortelli cremaschi per trascorrere agosto in città e provincia. Pizzicati a mano, in cinque o sette "mosse", con ripieno dolcissimo e ingredienti tramandati nei secoli. Anche con questo obiettivo è nata La "Confraternita del Tortello cremasco" che ha avuto origine nel 2015 e tutela un cibo unico al mondo, da tramandare anche alle nuove generazioni come metodo di preparazione e cottura. Il Consiglio direttivo è formato dal Gran Maestro Roberta Schira, dal vice Gran Maestro Anna Maria Mariani, da Annalisa Andreini, socia ad honorem, da Annalisa Radici, responsabile amministrativa, da Franco Bozzi, da Amilcare Cazzamali e da Carlo Bagnaglio. È un'associazione di soci volontari, fondatori, ordinari e amici del tortello che si occupa di intensificare relazioni con persone e attuare gemellaggi con altri gruppi di appassionati di cucina tradizionale tramite convegni, manifestazioni e cene. Per quest'estate è prevista la tradizionale festa che si svolgerà dal 7 al 29 agosto e coinvolgerà 17 ristoranti e agriturismi che proporranno un menù dedicato: tortelli cremaschi, salva con le tighe e torta bertolina, a prezzi fissi. Tutti garantiranno sia il consumo all'interno dei locali, sia l'asporto con possibilità di consegna a domicilio. Il Comune di Crema doterà questi ristoranti di vetrofanie col logo della manifestazione: Agriturismo Cascina Loghetto a Crema, Antica Osteria Tricù a Calvenzano (Bg); Cibo Felice a Ripalta Arpina; Hostaria San Carlo a Mospazzano; Il Ridottino a Crema; La Spaghetteria "Al Tennis" a Crema; Osteria del Chiurlo a Ripalta Cremasca; Osteria della Pesa a Ripalta Arpina; Pizzeria "Guadalcanal" a Crema; Ristorante "Bosco" a Cre-



ma; Trattoria-Pizzeria Severgnini a Capralba; Trattoria "Il Postiglione" a Rubbiano; Trattoria "Quin" a Crema; Trattoria "Rosary" a Quintano; Trattoria "Tre Rose" a Castelleone; Trattoria "Via Vai" a Ripalta Cremasca; Ristorante Pizzeria "7 Sapori" a Vaiano Cremasco.

Gran maestro Roberta Schira, perché è nata la "Confraternita"? Quali ne sono gli obiettivi a medio e lungo termine?

«La "Confraternita" è un'associazione no profit, fondata con l'intento di far conoscere, valorizzare e promuovere uno dei piatti tipici cremaschi. Insieme con Franco Bozzi il fondatore della "Tortellata" e poi con l'avvocato Marta Guerini Rocco che ne ha redatto lo statuto, abbiamo creato un disciplinare vero e proprio per codificare la ricetta e tutelare questa eccellenza gastronomica. L'idea è di riunirci ogni due mesi circa nei ristoranti in cui si cucinano i tortelli. Attraverso questi conviviali, articoli di giornale, video e comunicazione cerchiamo di diffondere e incontrare persone e confrontarci con altre realtà di ravioli o piatti a pasta ripiena. Una trasferta è stata fatta in Liguria, in futuro ne prevediamo altre in E-

milia e in Romagna. Attualmente ci sono circa 100 soci che grazie alla tessera possono partecipare alle conviviali a prezzi calmierati».

Avete codificato la ricetta tipica dei tortelli cremaschi con un atto notarile, con quali finalità?

«Abbiamo definito una ricetta, basandoci su quella tradizionale di Amilcare Cazzamali che era il titolare della storica drogheria di Piazza San Martino ed è socio onorario della Confraternita. Abbiamo lasciato alcune possibilità di variazione, ossia cambiare il



In alto il Consiglio direttivo della Confraternita del Tortello cremasco (sopra)

tipo di farina o aggiungere anche uova all'impasto oppure pangrattato al ripieno per conferire maggior compattezza. Tutti sanno che ci sono varianti, ma mettendo per iscritto la nostra in cui non ci sono carne, né proteine dirette di origine animale, vogliamo comunque tramandarla».

Quali elementi contraddistinguono la Confraternita? Che cosa pensa della scuola per preparare i tortelli...ne potrebbero sorgere altre a Crema?

«La "Confraternita" si basa su solidarietà tra persone, passione per i tortelli, attaccamento alle tradizioni alimentari del territorio e volontariato con finalità culturali. La scuola di cucina è fondamentale per evitare una trasmissione solo teorica del cibo perché non esiste promozione di piatto, se non si impara poi a cucinare il medesimo. Per questo abbiamo spronato i ristoranti a frequentare questo corso per conoscere come realizzare e cucinare i tortelli. Fino ad oggi nel territorio cremasco Annamaria Mariani dell'agriturismo "Cascina Loghetto" è l'unica ad organizzarlo e riceve sempre molte prenotazioni. Forma e contenuto sono elementi cardine dei tortelli. Grazie alla adesione alla federazione che

comprende i circoli eno-gastronomici (Fice) ci stiamo facendo conoscere a livello nazionale.

La prossima conviviale comune a tutta Italia sarà nel 2022. Nel Cremasco potremmo fondare anche la Confraternita del Salva Cremasco. I tortelli sono sempre festeggiati in estate, ma abbiamo cercato di proporli anche in altre occasioni e date, con scarsi risultati. Un obiettivo futuro potrebbe essere proprio quello di estenderne il periodo di festa».