

# Conviviale della Confraternita del Tortello all' insegna del Natale

Presso la Trattoria Rosetta a Passarera

di Sara Barbieri

Bellissima serata prenatalizia martedì 30 novembre presso lo storico ristorante "Trattoria Rosetta" a Passarera: la **Conviviale della Confraternita del Tortello Cremasco**, la seconda dopo quella estiva. La conviviale si è tenuta con un numero ridotto di confratelli con la tessera annuale e "amici del Tortello" e nel pieno rispetto delle regole vigenti anti-covid ma è riuscita comunque a rallegrare i presenti dopo la lunga pausa della pandemia. La serata si è aperta con i saluti della giornalista e critica gastronomica cremasca **Roberta Schira**, Gran Maestro della Confraternita, che ha ringraziato i confratelli presenti e ha eletto come nuova



socia ad honorem, **Fugazza Erminia**, da sempre dedita all' attività di volontariato all' interno del circolo. Presenti anche la vice Gran Maestro **Anna Maria Mariani**, il gior-

nalista **Antonio Bozzo** e i tre soci ad honorem **Annalisa Andreini**, **Carlo Schira** e **Annalisa Radici** che insieme portano avanti durante l' anno le diverse iniziative

della Confraternita cercando di promuovere e far conoscere un piatto così rappresentativo del nostro territorio, un unicum nella storia delle paste ripiene. Durante il corso

della serata è stato presentato anche il nuovo sito della Confraternita visibile dal 1 dicembre ([www.confraternitadeltortellocremasco.it](http://www.confraternitadeltortellocremasco.it)) e si è svolta la tanto attesa sottoscrizione a premi natalizia. A chiudere la conviviale i saluti del patron Carlo Barboglio, impeccabile nell' accoglienza dei suoi ospiti e nel presentare i piatti del menu che hanno ben armonizzato tradizione e modernità: un antipasto originale con il noto Salva Cremasco abbinato ad uno zabaione salato, un risotto anch' esso celebrativo del territorio con i tipici peperoni verdi lombardi e un gelato alla mostarda di mele cotogne e poi naturalmente il piatto must della serata, gli attesi Tortelli cremaschi preparati ancora con la ricetta tipica della mamma **Rosetta**, che ha

aperto il ristorante nel lontano 1964, e serviti nella classica "basgia" di ceramica in dotazione alla Confraternita. A seguire una rivisitazione delle costine con la verza tipiche della stagione e a chiudere in bellezza la cena un panettone artigianale creato in loco che ha deliziato tutti esaltando le materie prime selezionate con cura. L' appuntamento per i confratelli e gli appassionati del Tortello Cremasco sarà per il nuovo anno con la speranza di poter ampliare il panorama di proposte della Confraternita attraverso incontri trasversali con altri circoli enogastronomici della Fice, di cui anch' essa fa parte, e con ristoratori di altre province e di altri territori. Per tutti i curiosi e gli amanti del tortello è possibile contattare la Confraternita e iscriversi.