

Confraternita del Tortello Cremasco



Difendere, valorizzare e promuovere il **Tortello Cremasco** (da non confondere assolutamente con quello mantovano!) e la cultura gastronomica cremasca. Con questi intenti è nata nel 2015 la **Confraternita del Tortello Cremasco**. Vi sono iscritti ristoranti, pasticcerie, gelaterie, gastronomie e appassionati, da Crema e da tutto il Cremasco. La Confraternita propone corsi di assaggio e di cucina, convegni, conferenze e incontri per far conoscere sempre di più il nostro Tortello. Dal 2017 è associata alla Fice (Federazione italiana Circoli enogastronomici, che raggruppa oltre cento realtà nazionali di questi tipo).

Gran Maestro della Confraternita è la critica gastronomica di fama nazionale **Roberta Schira**, Vice Gran Maestro **Anna Maria Mariani**. Giusto menzionare anche **Franco Bozzi**, tra i fondatori della Confraternita: i cremaschi lo ricorderanno come patron della Tortellata di piazza Aldo Moro. “Mangiamo i nostri ricordi. Ne siamo talmente convinti, qui nel Cremasco, che non c'è abitante di questo pezzo di Pianura Padana il quale non ricordi di aver assaggiato un piatto di Tortelli, non ne sia orgoglioso o nostalgicamente rammenti una

nonna che li preparava in casa”, spiegano quelli della Confraternita. Ma che cosa sono i Tortelli cremaschi? “Sono un primo piatto a base di pasta ripiena, anche se – bisogna ammetterlo – la loro opulenza li rende degni di essere promossi a piatto unico. Come tutti i tortelli possiedono un involucri: nel nostro caso è un impasto senza uova; e possiedono un ripieno, che è dolce. Il condimento è a base di burro (in cui devono affogare) e Grana Padano grattugiato. “Ecco dove sta l'anomalia, ma anche il genio; coniugare dolce e salato. Due sapori che armonicamente si sposano sul palato, avvolti dal piacevole abbraccio di burro e formaggio grattato”. Fonti documentate dimostrano che il nostro tortello, probabilmente compare già nel Rinascimento. Un'eredità che si consolida nel tempo e che oggi è salvaguardata in tante famiglie e, a livello ufficiale, dalla Confraternita del Tortello Cremasco. Alla quale serviva una ricetta ufficiale.

“Ci siamo affidati alla tradizione. Siamo andati a cercare quella più antica che conoscevamo, di **Amilcare Cazzamalli**, titolare della storica drogheria che per decenni ha venduto a tutti gli appassionati gli ingredienti per preparare i Tortelli”.



La tradizione a tavola: Tortelli cremaschi, una passione e che bontà!



A SCUOLA DI TORTELLO

Ogni paese e ogni famiglia ha la propria ricetta del Tortello cremasco, che si distingue dalle altre nelle proporzioni tra gli ingredienti della tradizione. Anzi, sta proprio qui uno dei segreti. Ce lo spiega una vera esperta.

“Non esiste promozione di un piatto o di un territorio se non si lascia un documento. La codifica della ricetta ha proprio questo scopo”, spiega **Anna Maria Mariani**, vice Gran Maestro della Confraternita e titolare dell'agriturismo Cascina Loghetto. “Se il rituale che si nasconde intorno a ogni antica ricetta non si tramanda di generazione in generazione, rimane puro esercizio. Ecco perché dal 2016 promuovo, ogni ultimo sabato del mese, la **Scuola del Tortello cremasco**. Abbiamo una quindicina di allievi per volta. Sono severa perché ci tengo molto”. Si tratta di un vero corso di cucina incentrato sulla ricetta: attualmente si tiene con successo all'agriturismo di Crema.

Ci dice una volta per tutte gli ingredienti del ripieno? “Amaretti scuri Gallina, Grana Padano, uvetta, cedro candito, mentine (caramella di zucchero), marsala secco, noce moscata, uovo intero, Mostaccino (biscotto speziato), sale quanto basta”.

E per la pasta? “Farina 0, acqua calda e un pizzico di sale. Per condire burro di ottima qualità e Grana. La tradizione cremasca vuole il Tortello confezionato con la cosiddetta ‘pasta matta’, ovvero un impasto con solo questi tre ingredienti. Senza uova se non è il vero Tortello! La pasta viene stesa in una sfoglia non troppo sottile, coppata con un bicchiere in cui al centro viene posta una piccola pallina di ripieno. Una volta chiusa a mezza luna, con le punte delle dita vengono creati i famosi cinque pizzichi o ‘crestre’, capaci di equilibrare il gusto. Il pizzico esalta la parte salata. Il confezionamento non prevede l'uso di rotelle tagliapasta. **Ultimiamo con la cottura. Che consigli ci dà?** “Bollire in abbondante acqua salata; una volta raggiunto il bollore abbassare il fuoco e versare i Tortelli. Muoverli subito in maniera delicata con un cucchiaino di legno per evitare che si attacchino al fondo. Mantenere il fuoco dolcissimo; i tortelli devono sobbollire per circa 16-17 minuti. Disposti in una zuppiera vanno serviti ben caldi. Una curiosità. Io li produco anche Gluten free”. Per la cronaca le lezioni della scuola sono teoriche e pratiche e si porta a casa quanto prodotto. Info: agriturismocascinaloghetto@gmail.com.

Luca Guerini

Roberta Schira, non ha certo bisogno di presentazioni. Cremasca (ora vive a Milano), è scrittrice, giornalista e apprezzata critica enogastronomica del Corriere della Sera. È autrice di progetti web e televisivi e tra le sue attività c'è anche la conduzione e l'organizzazione di dibattiti e tavole rotonde.

Per noi oggi, però, è soprattutto il Gran Maestro della Confraternita del Tortello Cremasco. L'abbiamo intervistata.

Italia, paese di eccellenze enogastronomiche. Come sta la nostra cucina?

“La ristorazione italiana sta vivendo un momento di enorme cambiamento. L'altro giorno era a un convegno dell'Associazione Cuochi Professionisti. Per la prima volta sta cercando di unirsi alle altre associazioni di categoria: ci si rende conto che prima il Covid e ora l'emergenza energetica, accentuata dal conflitto in Ucraina, hanno colpito con forza il comparto della ristorazione.

Molti ristoranti hanno dovuto chiudere per difficoltà personali, per gli aumenti sulle materie prime e per il costo dell'energia.

Sono i tre fattori che portano a questo cambiamento, ma c'è anche voglia di rinascere e di crederci, di lavorare in sinergia per avere più voce in capitolo a livello di richieste al Governo, per aiuti più sistematici e costanti nel tempo. Milano, dove vivo, è un'isola felice, con una qualità della vita e una disponibilità di mezzi che permettono all'alta cucina di funzionare; ma ci sono anche qui locali che hanno dovuto chiudere i battenti. Milano è il luogo dove nascono le idee e si fanno esperimenti. È vista ancora come una delle capitali europee del cibo e delle novità. Molti in questo momento stanno investendo per l'evento delle Olimpiadi invernali”.

Veniamo a Crema. È presidente della Confraternita. Da esperta critica, ci dica qualcosa delle nostre specialità...

“Crema e la cucina cremasca vivono nel piccolo quello che accade un po' ovunque e che penalizza molti ristoranti, nel senso che non c'è molta unità. La maggior parte dei ristoranti non fa sistema per collaborare e per proporre piatti cremaschi. Ne ho parlato anche al sindaco Stefania Bonaldi prima del Covid, proponendo di creare un menù cremasco, non solo con i Tortelli, ma anche con gli altri piatti della tradizione. Un menù da proporre ai turisti che, si sa, il film di Guadagnino ha incrementato. Magari a prezzo calmierato, dare la possibilità di assaggiare tre/quattro piatti tipici cremaschi. Credo sia un'ottima idea. Si dovrebbe proporre una carta cremasca, anche con diverse versioni stagionali. Certo, sappiamo che la cucina lombarda dà il meglio di sé nella stagione autunnale, ma credo si possano trovare piatti per almeno due tre stagioni”.

I nostri Tortelli dolci sono conosciuti in Italia e nel mondo?

“No. I nostri Tortelli cremaschi non sono conosciuti affatto e di questo mi sono resa conto nel 2015 quando Franco Bozzi mi ha chiesto di fondare, con lui e altri soci, la Confraternita, iniziativa no profit per difendere, tutelare e promuovere il piatto. Ho accettato con grande piacere e sempre di più ne parlo in Italia e all'estero. Ma senza anda-

re tanto lontano anche a Milano non c'è un negozio che venda i nostri Tortelli. A Crema quando voglio regalare i Tortelli, faccio fatica a trovarne di artigianali, cioè fatti a mano con i cinque pizzichi codificati eseguiti con la punta delle dita. Tranne alcuni ristoranti e la mia Vice Gran Maestro, pochi altri li fanno. Così è difficile far fronte alle richieste. Il mio sogno più grande è trovare fondi per creare a Crema un laboratorio – indipendente e che si autofinanzi – che realizzi i Tortelli e li venda, non solo alla Confraternita, ma anche a turisti e ai cittadini. Sembra incredibile, ma oggi è difficile trovarli e anche per questo in pochi li conoscono. Questa è un'emergenza. La Confraternita s'è iscritta alla Fice (Federazione italiana circoli enogastronomici) proprio per far conoscere il piatto. Negli ultimi due tre anni diversi articoli raccontano il nostro Tortello e ora abbiamo pure un nuovo sito che contribuisce a farlo apprezzare sempre più”.

Che scopi ha la Confraternita del Tortello Cremasco e quali iniziative promuove?

“Le Confraternite hanno un'origine un po' francese. Abbiamo uno statuto stilato da un avvocato e un disciplinare ben preciso. Tutte, anche la nostra, hanno la funzione di far conoscere e promuovere il piatto codificato nella maniera più corretta, sempre nel nome della convivialità. Vogliamo promuovere la cultura gastronomica. Credo fortemente in questo lavoro ed è per questo che sono nell'associazione. I numeri mi confortano: la ristorazione e il comparto alimentare sono fondamentali per la rinascita italiana. Sarebbe importante che in tutte le regioni ci fossero più associazioni no profit per promuovere i prodotti tipici legati al territorio. Il turista vuole vedere le bellezze artistiche e naturalistiche, ma anche assaggiare i cibi e i vini del territorio dove si trova”.

Come strutturare l'attività?

“Ci troviamo tra soci in cinque-sei ristoranti ogni due mesi e con piccole sottoscrizioni ci autofinanziamo. Abbiamo programmato una trasferta fuori porta in Liguria, per far conoscere il nostro Tortello, e continueremo a organizzarne. Siamo stati a Rai Uno a presentare la Confraternita e nel 2017, come dicevo, ci siamo iscritti alla Fice. Siamo, così, in contatto con numerose altre associazioni che hanno quale obiettivo primario la promozione della cultura gastronomica italiana. Altro nostro desiderio è far conoscere sempre più il Tortello ai giovani. Bellissimo è lo scambio generazionale, mani rugose che insegnano i movimenti e i gesti dell'artigianalità italiana in cucina, per un sapere che si tramanda di generazione in generazione.

Tra le iniziative di promozione all'agriturismo Cascina Loghetto esiste una scuola per imparare a preparare i Tortelli (si legge a fianco). Un grande impulso è stato dato anche dalla mia partecipazione ai *Saltini Ingoti* come Gran Maestro della Confraternita. Ricevo mail che chiedono informazioni. C'è interesse e dobbiamo coltivarlo. Non si è mai parlato così tanto del Tortello come oggi, ma c'è ancora molto da fare”.

Luca Guerini

Dall'alto: un bel piatto di Tortelli cremaschi annegati nel burro e ricoperti di Grana Padano; Anna Maria Mariani e Roberta Schira, rispettivamente Vice Gran Maestro e Gran Maestro della Confraternita; due scatti alla scuola presso Cascina Loghetto