

«La grazia di un moroso buono come un tortello»

Il piatto tipico cremasco star su Rai3. E la filastrocca di Cappelli conquista i telespettatori

di **DARIO DOLCI**

■ **CREMA** «Sant' Antòne miraculus/ fém la gràsia da fà 'l murus/ femél fa brot, femél fa bèl/ che 'l siés bù cumè 'n turtèl». Con questa filastrocca, **Vincenzo Cappelli**, presidente della Pro loco, ha concluso il servizio di Lombardia a tavola, che Rai 3 ha dedicato ieri mattina, in chiusura del Tg regionale delle 7.30, a Crema e al tortello cremasco. Il servizio era stato girato la scorsa settimana da una troupe Rai nella Casa Cremasca del centro culturale Sant'Agostino. Protagonista il giovane chef **Michele Denti**, cuoco della manifestazione agostina Chiacchiere & Tortelli, che ha risposto alle domande del giornalista **Alan Gard** e spiegato gli ingredienti e la preparazione del piatto cremasco più tipico, prima di cucinarlo e di farlo gustare. Prima della filastrocca finale, Cappelli ha invece illustrato la storia del tortello, accennando alla dominazione di Venezia.

Qualche ora prima, la delizia culinaria nostrana era stata al centro della conviviale della Confraternita del Tortello, riunitasi al ristorante Bosco. Con la presidente **Roberta Schira** e la vice **Anna Maria Mariani**, c'erano i consiglieri **Annalisa Radici**, **Erminia Fugazza**, **Franco Bozzi** e **Amilcare Cazzamalli**, oltre a un'ottantina di soci. Cazzamalli, storco droghiere di viale Repubblica, ha snocciolato la sua antica ricetta del ripieno del tortello: «Tre etti e mezzo di amaretti Gallina, un etto di uva sultanina, 50 grammi di cedro, noce moscata grattugiata, un etto e

Amilcare Cazzamalli, Roberta Schira, Anna Maria Mariani, Erminia Fugazza e Annalisa Radici della Confraternita del tortello cremasco riunitasi l'altra sera al ristorante Bosco alla presenza di un'ottantina di soci sostenitori



mezzo di formaggio Grana, una buccia di limone grattugiata, quattro cucchiari di pan grattato, mezzo bicchiere di marsala secco, mostaccino, tre mentine e un uovo». La presidente Schira ha annunciato che due soci a fine ot-

tobre saranno in Calabria per una conviviale organizzata dalla Confraternita della frittolata e ha anticipato un evento che si terrà a Crema: «Sabato 22 e domenica 23 ottobre, in piazza Duomo, si terrà la Sagra del tortello. Verrà venduto

il prodotto crudo, insieme ad altre specialità cremasche: Salva con le tighe, salame e pane con l'uva. Il ricavato verrà devoluto in beneficenza». Ed ha aggiunto: «La nostra missione è promuovere e salvare il nostro tortello, non

solo in Italia». E infatti il tortello cremasco verrà premiato a breve nelle tre Repubbliche baltiche di Lituania, Estonia e Lettonia, che ogni anno scelgono un piatto territoriale europeo d'eccellenza.

© RIPRODUZIONE RISERVATA