

...CAPRALBA

## La lunga vita della trattoria Severgnini, tra i tortelli e il turismo slow alle Quarantine

*Tra tortelli e cucina tipica della pianura, in realtà l'attività del piccolo paese a sud di Caravaggio sfama l'Alto Cremasco da più di otto decenni...*



Publicato: 26 Marzo 2023 09:32

**f** Grande festa venerdì scorso per i 50 anni di attività della storica "Trattoria  
**X** Severgnini" di Capralba. Ma tra tortelli e cucina tipica della pianura, in  
**📍** realtà l'attività del piccolo paese a sud di Caravaggio sfama l'Alto  
**📍** Cremasco da più di otto decenni.



**in** **Fa fiaschetteria a ristorante**

Tutto è iniziato nel lontano 1937 quando in paese si sono accesi i primi lampioni sulle strade e il locale è nato come locanda per i viandanti e come fiaschetteria. Luigi Severgnini, che è ancora l'attuale proprietario e patron, ne ha preso le redini a 20 anni, dopo il prozio e lo zio, continuando così una tradizione di famiglia. La sua avventura culinaria è iniziata

proprio il 17 marzo 1973. Mentre lui si dedicava alle pizze, la mamma Rina si occupava della cucina. Poi sono arrivati anche il fratello Pierangelo, agricoltore con la passione per la cucina, e la sorella Giovanna che ancor oggi si occupa del servizio di sala, del bar e della vendita dei giornali, introdotta da poco.

## Quali i punti forti del ristorante?

*"Sicuramente la scelta di prodotti di qualità, materie prime del territorio (come il mascarpone utilizzato nel tiramisù) ha detto Luigi - alcune delle quali provenienti dalla cascina agricola di famiglia che produce latte vaccino utilizzato poi per il Grana Padano. E poi l'idea dell'accoglienza tipica delle trattorie che ancora oggi continua come punto di riferimento [per i turisti in visita al fontanile Le Quarantine](#)".*

Quelli di Call me by your name, ovviamente. Che dopo l'uscita del film di [Luca Guadagnino sono diventate una meta di "pellegrinaggio" per cinefili di tutto il mondo, star di Hollywood comprese.](#)

## I piatti sono cambiati nel tempo?

"Molti sono rimasti immutati, simbolo di una cucina genuina e casereccia come i risotti, le paste fresche, il ragù d'anatra. Altri invece si sono evoluti e si è aggiunto anche il pesce, e ogni tanto si organizzano sperimentazioni interessanti come il pranzo di domenica 26 dedicato alle erbe spontanee di campagna, come il papavero, e ai fiori di primavera come le violette. Immancabili i tortelli cremaschi, molto richiesti, che qui in verità sono interpretati nella versione "raviolo dolce" anche se il ripieno rispetta perfettamente i 13 ingredienti della tradizione. Il locale da alcuni anni fa parte della Confraternita del Tortello cremasco e nell'occasione della conviviale annuale che ospita i confratelli vengono preparati con la classica forma a mezzaluna".