

...Dolce contro amaro, la sfida dei tortelli

Crema, 23 febbraio 2024

(Annalisa Andreini) Turteì cremaschi vs Turteì all'erba amara. Dolce vs amaro: una sfida interessante a suon di mattarello e di tradizione!

La fiera Agri travel di Bergamo sarà ricordata anche per i piatti gastronomici rappresentativi di alcuni territori. La Pro loco di Izano ha presentato, a furor di popolo, i tortelli cremaschi della tradizione ma anche Castel Goffredo, delizioso borgo della provincia di Mantova con un centro storico ricco di viuzze, ha proposto il suo piatto unico che deriva da antichi ricettari conservati nelle credenze.

Mentre la Pro loco di Izano conquistava l'Agri Slow & Travel Expo di Bergamo e un vasto pubblico di gourmand, tanti sono stati i curiosi che si sono avvicinati per conoscere i Tortelli all'erba amara. Il nome, che non deve trarre in inganno, è dovuto alla presenza dell'erba di San Pietro, che cresce nella zona dell' Alto Mantovano, ma anche in terra cremasca, negli orti e nei campi. Ha un piacevole retrogusto lievemente amarognolo ma anche un profumo molto intenso che può ricordare vagamente la menta (l'erba amara fa parte infatti della famiglia delle mente aromatiche-balsamiche). I nostri tortelli utilizzano la "pasta matta" senza uova mentre per la realizzazione della pasta mantovana si utilizzano le uova con la farina di grano tenero 00, a volte mescolata alla semola di grano duro. Per il ripieno un mix di erbe, burro, Grana Padano, aglio, pane grattugiato, cipolla, salvia, noce moscata, sale, pepe e naturalmente il tocco magico delle foglie di erba amara, tritate crude e aggiunte all'ultimo in una farcia che viene preparata in

padella facendo soffriggere le erbe con l'aggiunta degli altri ingredienti.

Forma a mezzaluna con cinque pizzichi per il tortello cremasco, forma a triangolo per il tortello amaro. Il condimento rende simili i due tortelli, anche se ovviamente si distinguono nettamente per il ripieno, che per quello cremasco è decisamente dolce per la presenza dell'amaretto al cacao, il mostaccino e le mentine e deve essere preparato il giorno prima per riposare.

Entrambi si condiscono con tanto burro fuso, abbondante formaggio grattugiato e foglie di salvia. Durante la kermesse bergamasca, giunta alla nona edizione, per la regione Lombardia solo le Pro loco di Izano e di Castel Goffredo hanno offerto in degustazione i loro prodotti di eccellenza. Tortelli cremaschi e tortelli all'erba amara disposti nelle ciotole di assaggio ed è stata subito ressa: tantissimi i visitatori che si sono avvicinati ai due banchi espositivi per la degustazione ma anche per prendere visione degli ingredienti esposti con tanto di cartellino. Alessandro Patrini, titolare dell'azienda "Paolo e Ale" di Casaleto Ceredano e socio della Confraternita del Tortello Cremasco e la signora Fiorenza Pagliari con grande professionalità hanno raccontato, confezionato e cucinato il tanto amato tortello cremasco.

Insomma, due meravigliosi tortelli e due esempi di tradizione culinaria italiana che diventano due proposte di un turismo sostenibile e lento. Target: famiglie con bambini, podisti, cicloamatori, cineamatori, food lover e tutti i cultori di un turismo attento alle piccole attrazioni del territorio, anche sulla tavola.

Due piatti molto antichi che, con la forza del loro sapore e della loro storia sono riusciti a uscire dai ...

NOLEGGIO · OFFICINA · CARROZZERIA · SERVIZIO GOMME

**IL CENTRO
SERVIZI AUTO
DEL CREMASCO.**

info@pneus2000centrogomme.it
Tel. 0373 789849

**Pneus
2000**

The advertisement features a woman in a white t-shirt smiling and holding a large, dark, circular tray. On the tray are various automotive parts: a car wheel, a car, a van, a motorcycle, a brake disc, and a wrench. The background is a dark blue sky with a white cloud. In the bottom right corner, there is a small red sign that says "ACCETTAZIONE".