

28 febbraio 2024

[COMMENTA](#)

La Confraternita del Tortello Cremasco e quelli della pagina 'Chei dei Turtei', all'Agriturismo la Torre, dove i Tortelli Cremaschi sono 'scuri', buoni e fuori dagli schemi



I Tortelli Cremaschi dell'Agriturismo La Torre di Ripalta Cremasca sono speciali e vengono preparati con cura seguendo l'antica ricetta tramandata negli anni da madre a figlia. La pasta è realizzata con una farina semi-integrale macinata a pietra che conferisce oltre al colore più scuro l'inconfondibile nota di tradizione, volta a richiamare l'originario sapore del tortello del 1800. Il ripieno è frutto di una ricetta segreta gelosamente custodita. Il pluripremiato Salame Nostrano Cremasco, da quelle parti è un salame naturale, prodotto con passione da animali allevati nella stalla dell'agriturismo. Per la preparazione del salame nostrano cremasco alla 'Torre' si utilizzano carni suine considerate magre quali: il lombo, le coppe, i prosciutti, le spalle più una parte di carne grassa in proporzione variabile dal 25 al 35%. Dopo aver opportunamente mondato le carni si arriva alla macinatura con stampo

dello 0,8 cm e la preparazione dell'impasto unendo il sale, l'aglio filtrato, spezie, pepe nero in mezza grana e vino rosso nelle seguenti quantità. L'impasto così ottenuto viene lasciato riposare per 2 o 3 ore poi insaccato utilizzando budelli naturali di sottocresponi di scrofa o di mezzano e legati rigorosamente a mano. Dopo l'insaccatura il salame viene avviato all'asciugatura che inizia ad una temperatura di 19 gradi circa e un'umidità del 60 % per arrivare, dopo circa 7 giorni a 13 gradi con umidità del 80%. Segue la fase di stagionatura che può durare da un minimo di 4 mesi ad un massimo di circa 18 mesi ad una temperatura costante di 12,5/13gradi con umidità all'80%. Per gustare al meglio il salame si deve servire ad una temperatura di 13/15 gradi affettato a mano e con taglio obliquo. Alla Torre producono inoltre la Birra artigianale Ripa Alta non filtrata e non pastorizzata. Tutta la produzione dalla semina dell'orzo, alla maltazione e alla birrificazione viene svolta in azienda.

Ebbene, lunedì scorso, quelli della '**Confraternita del Tortello**', presso **l'Agriturismo La Torre di Ripalta Cremasca** (Via XXIV Maggio, 31), hanno tenuto la loro conviviale del mese di febbraio...