

Confraternita del Tortello: ecco il nuovo Consiglio



CREMA

Il Tortello quale bene culturale di tutti i cremaschi e la **Confraternita del Tortello Cremasco**, elemento centrale per la sua tutela e valorizzazione. Nei giorni scorsi si sono svolte per la prima volta le elezioni interne, che hanno dato vita al nuovo **Consiglio Direttivo** formato da: **Annalisa Andreini, Erminia Fugazza, Loretta Marazzi, Annalisa Radici, Riccardo Reduzzi, Carlo Schira, Roberta Schira** che è stata confermata successivamente nel ruolo di *Gran Maestro*.

“Con senso di responsabilità porterò avanti l’incarico per altri tre anni. Dalla fondazione nel 2015, la Confraternita ha fatto molta strada. Oggi – commenta **Roberta Schira** in una nota – abbiamo una sessantina di soci sostenitori iscritti, abbiamo un sito internet, attivato i social, creato la nostra divisa e un nostro distintivo”. Dal 2017 la Confraternita fa parte della **Fice (Federazione Italiana Circoli Enogastronomici)** l’associazione che raccoglie più di cento confraternite e associazioni enogastronomiche italiane, prezioso luogo di confronto e scambio di esperienze, per creare nuove connessioni culturali, viaggi di conoscenza, gemellaggi, come ad esempio quello con il ristorante Bosio nella Liguria di Ponente.

“In quasi dieci anni, abbiamo portato il Tortello cremasco a Milano, lo abbiamo fatto conoscere a chef e giornalisti. È stato protagonista di molti articoli, di due tesi di laurea ed

è arrivato persino in Rai, in prima serata. Cosa più importante, abbiamo conservato in questi nove anni il piacere di riunirci in ristoranti del territorio, sempre diversi, a cadenza bimestrale, accogliendo anche amici e amanti del Tortello sempre nuovi, tra cui artigiani del Cremasco e giornalisti. Tutto ciò per condividere idee e promuovere un piatto tradizionale, unico in Italia”. Nella nota della Confraternita anche il riferimento a qualche polemica veicolata sui social nelle ultime settimane, rispetto alla ricetta tradizionale: “Abbiamo scelto la nostra ricetta di riferimento basandoci sulla versione di *Amilcare Cazzamalli*, che ha gestito una drogheria per decenni ed è la memoria storica del tortello, il quale aveva usato come traccia una ricetta di famiglia, quindi – osserva la Confraternita – il nostro riferimento riporta a inizio Novecento. La nostra posizione – continua la nota della Confraternita – è salvaguardare la ricetta che abbiamo depositato, ma restando aperti alla creatività, all’innovazione, alle nuove voci che hanno voglia di reinterpretare il nostro tortello, nel nome della pluralità di pensiero e del rispetto delle idee, consapevoli che la cucina, come tutte le manifestazioni di una cultura, è continuamente in evoluzione”. Nell’augurare buon lavoro a tutti, Roberta Schira auspica presto l’attribuzione della **De.Co.** (Denominazione Comunale di Origine), per il Tortello cremasco: “Da cremasca che vive a Milano, porto nel cuore la mia città e metto massimo impegno nella salvaguardia e diffusione di un piatto iscritto nel nostro Dna culturale e territoriale. La De.Co. per il Tortello Cremasco – conclude Roberta Schira – darebbe ulteriore lustro e dignità al piatto per cui ci siamo riuniti in Confraternita”.
