

## ...Raviolo tortellato irrompe alla Confraternita del tortello

Una conviviale davvero speciale (e sold out) quella di lunedì sera alla trattoria Rosary di Quintano con diversi ospiti e sorprese.

Innanzitutto la presenza molto gradita del presidente della Fice (Federazione italiana circoli enogastronomici) Marco Porzio, che da Novara è giunto in territorio cremasco per ritornare ad assaggiare il tanto amato tortello cremasco, che qui da Rosary è preparato da anni secondo la tradizione.

Altro gradito ospite lo chef Antonio Bonetti, storico patron del Bistek di Trescore, insieme alla moglie Ornella, la quale da sempre si è occupata del servizio in sala. Con lui è stato piacevole chiacchierare di cucina del territorio che, come tutti gli aspetti della vita subisce una evoluzione, come lui stesso ha testimoniato. Lo chef ha anche approfittato per illustrare gli ingredienti del caffè ideato quasi vent'anni fa dagli associati delle Tavole Cremasche, di cui nessuno ricordava l'esistenza: una sorta di caffè corretto con l'Anesone triduo, zucchero, scorzetta di limone e caffè, che però non aveva avuto un seguito nei bar cremaschi. Ora spetterà al Cremaschino, che è completamente differente, ovvero un caffè-dessert un po' eracliteo con crumble di amaretto e mostaccino, cioccolato fondente, panna o fior di ricotta, spezie e cedro, provare a farsi strada tra i locali cremaschi e verrà presentato ufficialmente venerdì al Caffè del Museo di Crema.

Infine, ultimo ospite della serata il grafico Sergio Pariscenti che rifarà il logo della Confraternita del tortello.

Una bella sorpresa della serata è stata la consegna da parte del Gran Maestro Roberta Schira dell'assegno di 2000 euro alla Fondazione Alba Anffas di Crema, il cui presidente Paolo Marchesi è un socio della Confraternita. L'obiettivo sarà poter contribuire a un progetto sociale importante all'interno dell'associazione cremasca.

Ma le sorprese non sono finite. Nel menu pensato dalla chef e patron del locale (quasi tutto al femminile) Elisa Tadini (tortelli tradizionali e uno dei suoi grandi classici, coniglio con olive e polenta) è stato inserito un assaggio non previsto per i soci: il raviolo tortellato ideato da Emiliano Gnocchi, giovane studente dell'Abf di Treviglio che ha letteralmente conquistato i soci.

Tutto è partito mesi e mesi fa dalla consegna del professor Pierfrancesco Sabadini, presente alla serata: una pasta fresca che unisse tre prodotti tipici del territorio. In questo caso: farcia del tortello cremasco, tighe e Salva Cremasco. La forma scelta del raviolo, come solitamente veniva preparato a Capralba (paese d'origine di Emiliano) solo leggermente più grande e spesso, racchiude il ripieno tipico del tortello ma con l'aggiunta del Salva. Condimento con burro, grana Padano e le tighe caramellate. Una chicca? Inserire qua e là qualche raviolo con la pasta del cacao.

La sperimentazione creativa è piaciuta molto e ha innescato curiosità e confronto. Anche gli ospiti hanno apprezzato, in particolare Bonetti e Porzio, che hanno sottolineato il buon equilibrio dato dall'aggiunta del Salva nel ripieno fondamentalmente tendente al dolce.

Gnocchi ha voluto poi ringraziare la Chef Elisa Tadini, presso cui ha svolto lo stage, che l'ha supportato e consigliato in cucina e la socia Annalisa Andreini per il supporto nella parte storica di approfondimento e nella scelta del nome.