

# Quintano Il raviolo tortellato arriva alla Confraternita

■ Conviviale importante e da tutto esaurito, lunedì sera, per la Confraternita del Tortello cremasco presso la trattoria Rosary di Quintano. Non sono mancati graditi ospiti e sorprese. Ma andiamo con ordine. Accanto alla presidente Roberta Schira e al direttivo c'era il presidente della Federazione italiana circoli enogastronomici Marco Porzio, giunto per gustare i Tortelli di Rosary, che uniscono bontà e tradizione.

Altro ospite lo chef Antonio Bonetti, patron del Bistek di Trescore, insieme alla moglie Ornella. Il

ristoratore ha illustrato ai presenti gli ingredienti del caffè ideato quasi vent'anni fa dagli associati delle Tavole Cremasche: una caffè "corretto" con l'Anesone triduo, zucchero, scorzetta di limone e caffè. Ora spetterà al Cremaschino, prodotto differente, provare a conquistare il mercato cremasco (è stato presentato ufficialmente venerdì al Bar del Museo di Crema). Presente alla conviviale pure Sergio Pariscenti, che aggiornerà il logo della Confraternita.

Durante la serata il Gran Maestro Schira ha consegnato un

assegno da 2.000 euro alla Fondazione Alba Anffas Crema, rappresentata dalla vicepresidente Daniela Martinenghi. Il contributo, ha spiegato quest'ultima, sarà destinato a uno dei servizi innovativi per le persone con disabilità che stanno per partire.

Torniamo al buon cibo. La padrona di casa, Elisa Tadini, ha proposto ai commensali Tortelli tradizionali, coniglio con olive e polenta, un suo grande classico, e un'ottima torta. I soci, poi, hanno potuto degustare il raviolo tortellato ideato da Emiliano Gnocchi, giovane studente dell'Abf di Treviglio, piatto che ha conquistato i presenti. "Tutto è partito mesi fa da un compito, creare una pasta fresca che unisse tre prodotti tipici del territorio. In questo caso: farcia del Tortello cremasco, tighe e Salva cremasco. La forma scelta per il raviolo è quella solita-



**Schira e Andreini con due dei graditi ospiti della serata presso la trattoria Rosary**

mente realizzata a Capralba (paese d'origine di Emiliano), solo leggermente più grande e spesso. Racchiude il ripieno del Tortello ma con l'aggiunta del Salva - spiega Andreini -. Condimento con burro, Grana Padano e tighe caramellate. Qua e là è inserito qualche raviolo con pasta di cacao.

**Luca Guerini**