

...Quando si dice tortelli dolci...

I Tortelli Cremaschi della Trattoria Severgnini di Capralba



Capralba, 21 giugno 2024

(Annalisa Andreini) Passione pura per i Tortelli cremaschi!

Nella trattoria pizzeria Severgnini di Capralba, che proprio l'anno scorso ha festeggiato i 50 anni di attività, i Tortelli cremaschi sono di casa.

Il ristorante, con la sua gestione familiare, li prepara da sempre secondo la ricetta della tradizione e con tutti gli undici ingredienti canonici.

La farcia è racchiusa nella classica pasta matta, senza uova.

“Da Gigi”, come lo chiamano i suoi clienti più affezionati, oltre alle pizze e ai piatti di pesce e carne, i tortelli cremaschi sono sempre in carta, tutto l'anno e tutti i giorni.

Hanno un grande riscontro sia tra i clienti abituarini, sia tra i tanti visitatori e turisti, che in questi anni sono aumentati nel paesino cremasco, in una parabola ascendente legata alla visita delle Quarantine.

La ricetta è ancora quella della mamma Rina, senza una virgola cambiata e vengono preparati ancora a mano tutti i giorni come una volta e conditi con abbondante burro fuso, Grana Padano e foglie di salvia. Come dice il detto, devono annegare nel burro e asciugarsi nel formaggio.

I fratelli Severgnini (Luigi, Pierangelo e Giovanna) sono da una vita in cucina e in sala.

Pierangelo, che è uno degli agricoltori storici del paese, è anche un grande appassionato in cucina (soprattutto nei risotti) e da sempre ci tiene molto a valorizzare i tortelli di famiglia.

Cura in modo particolare anche la qualità del Grana Padano, avendo lui stesso in paese un allevamento di mucche da latte.

I Tortelli cremaschi della trattoria Severgnini, che da qualche anno è anche entrata a far parte della Confraternita del Tortello cremasco, nulla hanno a che vedere con i tortelli dolci che vengono preparati dalle massaie di Capralba e di Farinate in occasione delle feste del paese. Questi ultimi, di forma quadrata, sono confezionati come dei ravioli (e non a mezzaluna con i cinque pizzichi).

All'interno hanno una farcia dolce preparata con gli amaretti scuri al cacao uniti ad alcune spezie e solitamente senza il mostaccino, il biscotto tipico della città di Crema.

I Tortelli dolci di Capralba vengono preparati durante la Festa dello Sport, tra fine maggio e inizio giugno e la Sagra di Farinate a settembre.