

crema-news.it

Bolzone - Partenza a razzo

Pier Giorgio Ruggeri

~3 minuti



Ripalta Cremasca, 20 luglio 2024

(Annalisa Andreini) Un inizio col botto per la Festa dell'oratorio di Bolzone che, nella prima serata di ieri, ha visto il sold out.

Le tavolate piene, disposte nell'ampio prato antistante l'oratorio, parlavano da sole, complice anche un leggero venticello, che ha donato un po' di refrigerio dalla calura dei giorni scorsi. A fare da cornice alla bella serata la piacevole musica di Dj Ale.

All'opera i sessanta volontari, suddivisi tra l'accoglienza all'ingresso(i tavoli sono numerati secondo prenotazione), servizio ai tavoli e cucina(indubbiamente i più coraggiosi, viste

le alte temperature!).

Quali sono stati i piatti più gettonati?

Al primo posto sicuramente i tortelli cremaschi pizzicati a mano preparati dalle storiche signore del paese. Conditì con abbondante burro di qualità e Grana Padano (ma senza salvia, che nella ricetta tradizionale è facoltativa) hanno conquistato tutti i commensali. Secondo podio per il foio, anch'esso preparato secondo la ricetta della tradizione, seguito dalle classiche griglie.

Il foio (trippa di vitello chiamata anche omaso), sempre più difficile da trovare alle feste paesane, è un piatto povero ma molto gustoso e ha un'origine pressoché contadina.

La trippa si caratterizza per il suo tipico aspetto a pieghe, con l'aggiunta di verdure, salsa di pomodoro e fagioli: il tutto in un'invitante ciotola fumante.

Alla prima serata erano presente il sindaco Aries Bonazza, che ha salutato i cittadini passando tra i tavoli e alcuni esponenti della Confraternita del Tortello Cremasco, tra cui Flaminia Rossi e Franco Cremonesi, che risiedono proprio a Bolzone e che sono ricordati a Crema con molto nostalgia come gli storici pasticciieri con bottega in via Mazzini.

La sagra continua questa sera e domani (vedi programma in Appuntamenti, [cliccando qui](#))