

...Ottimo riscontro dai soci della Confraternita del tortello

Rivolta d'Adda, 02 ottobre 2024

(Annalisa Andreini)

Una conviviale davvero speciale quella di lunedì sera, organizzata dalla Confraternita del Tortello cremasco al ristorante L'Antico Sapore di Rivolta d'Adda.

Una new entry nel circuito dei ristoratori di Crema e del Cremasco aderenti alla Confraternita, che ha avuto diversi riconoscimenti per l'organizzazione dei matrimoni, tra cui la vittoria del Wedding Award 2023.

Una settantina di commensali si è riunita nella prima conviviale mensile dopo la pausa estiva. Ma la location non è stata l'unica novità, infatti la titolare Erika Galbiati ha voluto proporre una sorta di gioco finale, come avviene nella nota trasmissione televisiva Quattro ristoranti, condotta dallo chef Alessandro Borghese. Allo stesso modo del reality a sfondo culinario ai commensali è stato consegnata una scheda per votare quattro voci: location, menu, servizio e conto.

Il risultato finale è stato eccellente e i confratelli hanno dichiarato di aver apprezzato molto il nuovo ingresso.

Dopo un benvenuto con uno strudel di verdure su vellutata di Salva Cremasco e uno sformatino al Parmigiano Reggiano 30 mesi con rocher di mortadella, è arrivato il piatto principe della serata: i tortelli cremaschi. Il ristorante rivoltano ha proposto la ricetta di nonna Giovanna, originaria di Ombriano, che aveva lasciata in eredità con particolare cura. Pasta matta (senza uova) molto sottile e ripieno ben equilibrato tra la parte dolce e quella salata con tutti gli ingredienti canonici della tradizione. Per il condimento tanto burro e Grana padano ma con una nota di merito: l'utilizzo di un rinomato burro della Normandia che, avendo una nota salata, sicuramente ha saputo fare la differenza contrastando alla perfezione il dolce del ripieno.

Non è stata però l'unica sorpresa della serata. A chiudere la cena, la crostatina con marmellata di pesche e maracuja e... un ingrediente segreto: una creazione della giovanissima pastry chef Sara Losa, che cura la parte dei dessert e dei buffet dolci del ristorante. Sara, che si è formata alla Cast Alimenti di Brescia, la scuola fondata di Iginio Massari, ama sperimentare e creare abbinamenti di gusto innovativi, che ricordano profumi e sapori sperimentati nei suoi viaggi.

La pasticciera sarà anche protagonista di uno show cooking, venerdì 11 ottobre alle 18.30, nella Sala Agello del Centro culturale S. Agostino di Crema per I mondi di carta. Guiderà un laboratorio di pasticceria dedicato alla preparazione di un dolce particolare, sulle note del gioco, il tema conduttore della manifestazione di quest'anno.

Chicca della serata, la piacevole partecipazione di tre noti caseifici del territorio cremasco, amanti dei tortelli cremaschi: il Caseificio del Cigno di Agnadello, la Latteria Agricola di Pandino e il Caseificio Defendi di Vidalengo. Tre realtà importanti del Cremasco e del bergamasco, che portano avanti una tradizione familiare, con un occhio teso al futuro, nella produzione dei formaggi.

Appuntamento ora alla prossima conviviale.

(È possibile diventare soci della Confraternita del Tortello - tutte le informazioni sul sito www.confraternitadelortellocremasco.it - e partecipare così alle conviviali annuali, presso i vari ristoranti aderenti. Si può comunque partecipare anche non essendo soci).