

...Per gli auguri, tortelli cremaschi, ma non solo

Capergnanica, 28 novembre 2024

(AA) Conviviale natalizia della Confraternita del Tortello cremasco presso lo storico Ristorante Rosetta di Capergnanica gestito dalla famiglia Barbaglio.

...l'associazione cultural-gastronomica cremasca si è ritrovata per il consueto appuntamento di fine anno per gli auguri finali con più di 85 confratelli.

Il consiglio direttivo, capeggiato dal Gran Maestro Roberta Schira, ha ricordato tutti gli eventi legati al 2024 (tra cui i viaggi con i gemellaggi con altre confraternite, curati dai soci Loretta Marazzi e Gianfranco Soloni) e ha accennato i nuovi progetti per l'anno nuovo e, due grandi sorprese ancora top secret.

Ospite della serata Fiorenza Moretti (socio della Confraternita) che insieme alla food blogger Annalisa Andreini (socio onoraria) ha ideato la ricetta dei famosi "Spisighi", biscotti ispirati al tortello cremasco, che stanno conquistando tutto il cremasco.

Attualmente vengono prodotti dalla Casa del Pellegrino, che ha così modo di farli assaggiare e degustare dai tanti turisti in visita alla Basilica di Santa Maria.

Ospiti anche l'assessore al commercio di Crema Franco Bordo e la giornalista Anna Carioni.

La cena, seguita da uno scambio di doni natalizi, è stata particolarmente apprezzata dai commensali, anche grazie all'accoglienza perfetta di Carlo Barbaglio. Il piatto clou della serata, servito nella classica basgia di ceramica: i tortelli cremaschi, preparati secondo la storica ricetta di Rosetta.

Ma sono piaciuti molto anche i due antipasti, un incrocio tra tradizione e creatività, valorizzando prodotti del territorio: un gustoso toast con Salva cremasco e mostarda di pere e mele e un delicato sfornatino di zucca e Bella Lodi con cavolo cappuccio croccante.

Dulcis in fundo un'invitante millefoglie di panettone homemade (opera di Filippo Barbaglio) che ha chiuso in bellezza una splendida conviviale.