

...9-11-2024 ore 20:34 | **RUBRICHE** - [Costume e società](#)di
Annamaria
Carioni

La Confraternita del Tortello Cremasco si riunisce per la conviviale più buona dell'anno



La conviviale più bella dell'anno, come l'hanno definita i numerosi partecipanti, si è svolta martedì 26 novembre presso il ristorante trattoria Rosetta a Passarera di Capergnanica. La gourmet **Roberta Schira, Gran Maestro** in carica, ha accolto i presenti, ripercorrendo con brevi note di colore la storia della **Confraternita del Tortello Cremasco** e ricordando con energica fierezza che alcuni scettici dubitavano che l'associazione potesse avere lunga vita e invece "noi siamo ancora qui, sempre in tanti e sempre con grandi risultati, merito di tutta la squadra". Queste sono state le parole di





ringraziamento e di incitamento a proseguire con rinnovato impegno, rivolte ai confratelli da una donna forte e sorridente, capace di trasmettere energia positiva ed entusiasmo contagioso.

Essere confraternita

In un'atmosfera di serena condivisione, davanti ai volti sorridenti e soddisfatti di 85 persone, tra ristoratori, professionisti e appassionati a vario titolo di cucina territoriale, soci e simpatizzanti, la gourmet ha sottolineato la bellezza e l'importanza del sentirsi parte di un gruppo coeso e collaborativo: "È nostro orgoglio divertirci, stare insieme nel nome di un prodotto importantissimo e nello stesso tempo fare anche del bene agli altri", con riferimento alla donazione di duemila euro, devoluti a favore dell'Anffas e all'intenzione di proseguire nella direzione del sostegno ad altre associazioni operanti nel mondo del sociale.

Dieci anni di bontà

La Confraternita del Tortello Cremasco, nata proprio da un'idea della scrittrice, giornalista e critica gastronomica e da **Franco Bozzi**, l'allora presidente dell'Associazione Sport e Cultura Olimpia, il prossimo anno compirà il significativo traguardo dei primi dieci anni di attività: dall'estate del 2015 i soci perseguono l'obiettivo di promuovere, far conoscere e valorizzare la ricetta originale del piatto tipico

cremasco per eccellenza attraverso momenti conviviali, manifestazioni, convegni e diverse iniziative culturali sul territorio. Nel tempo



l'associazione ha acquistato sempre maggiori consensi, anche al di fuori del territorio cremasco, ed è entrata a far parte della Federazione Italiana Circoli Enogastronomici.

Il re tortello

Tra le raffinate proposte culinarie della serata, non poteva di certo mancare sua maestà il re tortello, che è stato servito in una pregevole zuppiera di fine porcellana, recante sul coperchio la paternità della Confraternita in caratteri dorati: **Carlo Barbaglio**, elegante padrone di casa, lo ha preparato seguendo la personale ricetta di **Amilcare Cazzamalli**, memoria storica dell'associazione e depositario di quel sapere antico, che ha potuto apprezzare chi ha avuto la fortuna di recarsi all'interno della sua storica drogheria di Crema. Nei lunghi

anni di attività, il commerciante ha fornito alle massaie di più generazioni mostaccini, mentine, amaretti Gallina, uvetta sultanina, cedro candito e noce moscata, ingredienti irrinunciabili per portare in tavola dei tortelli doc da dieci e lode.

Benvenuto Spisighì

Durante le conviviali, il Consiglio, che condivide tutte le decisioni riguardanti l'attività dell'associazione, rigorosamente senza scopo di lucro, è solito invitare giornalisti, artigiani ed appassionati di gastronomia, che negli anni si siano cimentati nell'ideare creazioni gastronomiche, legate alla ricetta del tortello cremasco. In questa occasione, sono state applaudite **Fiorenza Moretti**, ospite d'onore al tavolo presidenziale, ed **Annalisa Andreini**, food blogger e membro attivo della Confraternita, che hanno ideato e realizzato in perfetta sinergia di intenti lo Spisighì, il biscotto che si ispira ai sapori del tortello più amato dai Cremaschi (e non solo da loro), già candidato a diventare il regalo più atteso durante le festività natalizie.

Dalle radici al futuro

Nel corso della serata, i convitati sono stati allietati dalla simpatica verve della socia **Annalisa Radici**, che ha animato la lotteria, con ricchi premi offerti dai membri stessi della Confraternita, sia soci che consiglieri. L'associazione ha dato prova di essere in grado di portare la tipicità della cucina cremasca al di fuori dei confini del territorio: il tortello cremasco è una pasta ripiena unica, originale e irripetibile nel patrimonio gastronomico lombardo, perché associa un delicato equilibrio

tra la parte dolce e la parte salata. E' un piatto, che valorizza la storia, che lega Crema a Venezia, di cui ancor oggi si possono trovare le tracce in diversi resti e reperti, ma soprattutto i confratelli sono la testimonianza vivente ed operosa di quanto le radici della tradizione possano protendersi verso un futuro, che poggia sulle solide fondamenta di una generosa condivisione, di un' fiera identificazione nella comunità di appartenenza, restando però aperti all'innovazione.