

22 febbraio 2025

COMMENTA

I Tortelli Cremaschi come nel 1800? Il Salame Nostrano Cremasco: genuino e non Nobile? La birra RipAlta? Ah ... che agriturismo mistico è La Torre!

"I nostri Tortelli Cremaschi vengono preparati con cura seguendo l'antica ricetta tramandata negli anni da madre a figlia. La pasta è realizzata con la nostra farina semi-integrale macinata a pietra che conferisce oltre al colore più scuro l'inconfondibile nota di tradizione, volta a richiamare l'originario sapore del tortello del 1800. Il ripieno è frutto di una ricetta segreta gelosamente custodita tra le mura della nostra cucina, dove, ogni giorno, lo staff dell'agriturismo produce a mano ogni singolo tortello destinato al servizio del ristorante e alla vendita esterna".

Così c'è scritto, sul sito internet dell'**Agriturismo La Torre di Ripalta Cremasca**. Da quelle parti, nei terreni agricoli aziendali, viene coltivato il grano tenero, che viene macinato a pietra per produrre la farina integrale, utilizzata in agriturismo per la preparazione di paste ripiene, pasta fresca, gnocco fritto, pane e dolci. Ricopre un ruolo fondamentale anche la coltivazione di orzo, perché elemento primario nella produzione della "RipAlta", la birra artigianale realizzata nell'agri-birrificio interno all'azienda. Il *Salame Nostrano Cremasco*, quindi nella dicitura manca il termine, (distintivo o no?) Nobile, Made in la Torre, beh è *"un salame naturale, prodotto con passione da animali allevati in azienda (cascina)"*. *"Per la preparazione del salame nostrano cremasco - riporta sempre il sito, si impiegano solo carni suine considerate magre quali: il lombo, le coppe, i prosciutti, le spalle più una parte di carne grassa in proporzione variabile dal 25 al 35%. Dopo aver opportunamente mondato le carni si procede alla macinatura con stampo dello 0,8 cm e alla preparazione dell'impasto unendo il sale, l'aglio filtrato, spezie, pepe nero in mezza grana e vino rosso nelle seguenti quantità:*

Per 100 KG di impasto

2100 grammi di sale

20/25 grammi di spezie (semi di coriandolo, cannella, noci moscate, semi di carvi, chiodi di garofano, anici stellati. Presumibilmente da 3/6 grani per tipo)

35/45 grammi di pepe nero

10/12 grammi di salnitro.

L'impasto così ottenuto viene lasciato riposare per 2 o 3 ore poi insaccato utilizzando budelli naturali di sottocresponi di scrofa o di mezzano e legati rigorosamente a mano.

Dopo l'insaccatura il salame viene avviato all'asciugatura che inizia ad una temperatura di 19 gradi circa e un'umidità del 60 % per arrivare, dopo circa 7 giorni a 13 gradi con umidità del 80%.

Segue la fase di stagionatura che può durare da un minimo di 4 mesi ad un massimo di circa 18 mesi ad una temperatura costante di 12,5/13gradi con umidità all'80%. Per gustare al meglio il salame si deve servire ad una temperatura di 13/15 gradi affettato a mano e con taglio obliquo".

Ah ... che agriturismo mistico è **La Torre a Ripalta Cremasca!**