

# Confraternita Tortelli solidali

Fondi per sostenere le attività dell'associazione Privitera

## ■ CAMPAGNOLA CREMASCA

Una donazione di diecimila euro all'associazione cure palliative Alfio Privitera. E quanto stabilito dalla Confraternita del tortello cremasco, che ogni anno sceglie di sostenere una realtà del volontariato del territorio. La consegna è avvenuta, alla presenza di una settantina di soci, da parte dell'intero consiglio, composto dal gran maestro **Roberta Schira** e dai consiglieri **Annalisa Andreini**, **Erminia Fugazza**, **Loretta Ma-**

**razzi**, **Annalisa Radici**, **Riccardo Reduzzi** e **Carlo Schira**. A ricevere la donazione, nel corso della conviviale tenutasi al ristorante La Fortuna, è intervenuto il presidente della Privitera, **Giuliano Paolella**. «Prendersi cura degli altri – ha affermato Schira – è il modo più alto di impegnare il nostro tempo. Il compito della Confraternita è di tenere viva una cultura, quella del tortello cremasco, di preservare un piatto e i suoi ingredienti, per permettere alle

generazioni future di continuare a realizzarlo. Ogni anno, però, da volontari, devolviamo una cifra per una buona causa ad altri volontari». Paolella ha ringraziato affermando: «La Confraternita si prende cura della tradizione, noi delle persone malate. Abbiamo introdotto la novità della pet therapy e sabato mattina inauguriamo il nuovo sportello informativo sulle disposizioni anticipate di trattamento, per permettere alle persone di espri-

## La riunione della Confraternita del tortello



mere in anticipo la propria volontà in caso di grave pericolo di vita». I 2.000 euro non sono tutto. La Confraternita ha pubblicato un libretto dal titolo 'La favola del salame buono', scritta da **Annalisa Andreini** e il ricavato della vendita andrà anch'esso alla Privitera. Il ri-

storatore **Luca Mariani** ha poi spiegato la sua ricetta del tortello, che è quella tradizionale, sottolineando però un aspetto: «La ricetta è sempre quella, ma nel tempo gli ingredienti cambiano di qualità: la farina di oggi non è più quella di una volta e nemmeno l'amaretto Gallina».

Il Gran Maestro Schira ha poi aggiornato sulle ultime novità: la prima è il riconoscimento della De.co. al mostaccino, ingrediente fondamentale del tortello, la seconda è la presenza della Confraternita alla Festa del salame nobile.

© RIPRODUZIONE RISERVATA