



Rubriche **Ricette** **Approfondimenti**

[Home](#) » [Eccellenze alimentari](#) » L'unicità dei tortelli cremaschi: dolci, vegetariani, con 11 ingredienti e 5 pizzichi



Pasta, Eccellenze alimentari

L'UNICITÀ DEI TORTELLI CREMASCHI: DOLCI, VEGETARIANI, CON 11 INGREDIENTI E 5 PIZZICHI

🕒 23/12/2019

✍️ Giulia Ubaldi

⌚ 3

💬 2 commenti

INDICE

[I tortelli cremaschi: le differenze con quelli mantovani](#)

[L'origine e la storia dei tortelli](#)

[Gli 11 ingredienti del ripieno dei tortelli cremaschi](#)

[Roberta Schira e la nascita della Confraternita](#)

[Agriturismo Loghetto, un "piccolo posto" dove mangiare i tortelli](#)

[Dove \(non\) trovare i tortelli cremaschi](#)

[La più antica ricetta dei tortelli cremaschi di Amilcare il droghiere](#)

Troppo spesso confusi con quelli di Mantova (con cui non hanno quasi nulla a che fare), i **tortelli cremaschi** meditavano da tempo la loro rivincita. Anche per questo nel 2015 è nata la Confraternita, per tutelare e valorizzare un prodotto così unico. Quello di Crema, infatti, non è un tortello qualunque: innanzitutto è dolce e vegetariano; in secondo luogo, non si trova dappertutto ma si acquista ancora da signore che lo preparano in casa, rispettando tutti i segreti della tradizione, con gli undici ingredienti necessari. Infine, compare persino nella scena di un film, "Chiamami col tuo nome" di Guadagnino, che l'ha reso famoso in tutto il mondo attirando nel cremasco turisti da ovunque, persino dalla Cina. Dunque, se questo tortello è ancora tra noi dobbiamo sì ringraziare chi non ha mai spesso di prepararlo, ma anche **Roberta Schira**, nota giornalista enogastronomica, attuale presidente della Confraternita.

I TORTELLI CREMASCHI: LE DIFFERENZE CON QUELLI MANTOVANI



I tortelli cremaschi non hanno nulla a che vedere con quelli mantovani, se non il fatto di essere entrambi più **dolci** che salati. Ma nei tortelli di Mantova ci sono la **zucca** e la **mostarda**, del tutto assenti in quelli di Crema, dove invece sono troviamo ben **11 undici ingredienti**, tra cui alcuni anche molto preziosi. Eppure, com'è possibile che in un'area così povera come il cremasco, costose spezie siano finiti a far parte del piatto locale per eccellenza? Prima di raccontarvi dove trovarli, come prepararli e com'è nata la Confraternita, ecco che cosa ci svela la storia a proposito della loro origine.

L'ORIGINE E LA STORIA DEI TORTELLI

I tortelli cremaschi sono legati a un pezzo di storia d'Italia, quando Crema era un avamposto della Repubblica di Venezia e di quella Milanese. Per questo motivo, ci racconta Roberta, **alcune merci costose** che partivano dalla Serenissima **si fermavano proprio a Crema**, che era il punto di appoggio tra queste grandi realtà. Lo si può notare ancora oggi, osservando tutti quei palazzi nobili nel centro di Crema, costruiti dai ricchi mercanti di passaggio, anche se a essere passata e rimasta qui è stata soprattutto la **cultura veneziana**. Da un punto di vista alimentare, invece, si sono diffuse spezie preziose come la noce moscata, liquori come il Marsala e altri ingredienti che, uniti all'estro geniale delle donne cremasche, hanno dato vita al tortello. Le prime testimonianze sulla sua presenza risalgono al 1800 circa, quando si parla di lui soprattutto in relazione a banchetti e matrimoni.

GLI 11 INGREDIENTI DEL RIPIENO DEI TORTELLI CREMASCHI

inganna, per cui a garanzia della sua manualità devono essere sempre presenti **cinque pizzichi**, cioè cinque segni di chiusura con il dito, prova tangibile e visibile che si tratta di un prodotto fatto a mano. Anche per tutelare tutta questa artigianalità è nata la Confraternita del Tortello Cremasco.

ROBERTA SCHIRA E LA NASCITA DELLA CONFRATERNITA



Tutti i cremaschi non hanno mai avuto dubbi: presidente della Confraternita non poteva che essere **Roberta Schira, nota giornalista enogastronomica**, nata e cresciuta a Crema. Nel tempo Roberta ha viaggiato e vissuto altrove, ma senza mai dimenticare le sue origini, come ad esempio quando sua nonna Ernesta le cucinava i **tortelli di giovedì**, il giorno in cui ai tempi non si andava a scuola. Così quando si è trattato di dover proteggere il tortello dall'estinzione e dalla confusione, non ha avuto dubbi e ha accettato ben volentieri l'incarico di Presidente.

La **Confraternita è nata nel 2015** con cinque soci fondatori, per tutelare e valorizzare il tortello cremasco a scopo esclusivamente culturale e gastronomico; tutte le confraternite, infatti, in quanto basate sul modello francese, non sono mai a scopo di lucro, cioè non traggono alcun guadagno dalle loro attività. Tra queste, la Confraternita organizza eventi, cene, scambi, incontri, conviviali in luoghi diversi per far conoscere il tortello sempre più lontano; l'ultima, ad esempio, è stata in Liguria, ma c'è un fitto programma in arrivo.

Non da meno sono le sagre nei vari paesi del cremasco: non dimentichiamo che il tortello è tipico di **tutta la provincia di Crema**; tra queste imperdibile è la **tortellata di luglio**, organizzata e inventata dal suo patron **Franco Bozzi**. Ma per il vostro primo appuntamento con lui scegliete l'Agriturismo Loghetto.



ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Due volte al mese riceverai una selezione dei migliori articoli,
ricette ed eventi sul mondo del food e dintorni

AGRITURISMO LOGHETTO, UN “PICCOLO POSTO” DOVE MANGIARE I TORTELLI

Se nel tempo molti si sono chiamati “agriturismo” senza esserlo, il Loghetto lo è veramente, con tanto di terreni, conigli, arieti, pesci d’acqua dolce. La proprietaria Anna Maria Mariani, infatti, è una reale e quotidiana imprenditrice agricola, anche vicepresidente della Confraternita che si occupa da anni della campagna e della sua attività. Pensate che ancora si ricorda quando al Loghetto, che in dialetto cremasco significa “piccolo posto”, venivano abitualmente le mamma a lavare i panni, gli uomini a mietere il grano tutt’intorno, e i bambini intanto giocavano. Ad aiutarla in cucina con i tortelli è la signora Angela, l’unica a farli anche **gluten free**: il Loghetto, infatti, è l’unico posto ad aver pensato anche ai celiaci e a preparare i tortelli cremaschi secondo la perfetta ricetta originale ma **senza glutine**. Oggi con lei c’è anche la figlia Elisa, che dopo aver lavorato a Berlino, ha deciso di tornare e sposare la causa del Tortello. Anna Maria è anche l’unica ad aver creato la **Scuola del Tortello**, un corso di cucina dove insegna a preparare i tortelli il sabato pomeriggio, contribuendo alla loro trasmissione nel tempo, soprattutto tra le nuove generazioni.

DOVE (NON) TROVARE I TORTELLI CREMASCHI

In alternativa al Loghetto, in provincia di Crema ci sono altri ristoranti della Confraternita, che vi fa da garanzia per un tortello *politically correct*. Tra questi la Trattoria Rosetta, l’Antica Trattoria Campari, La Stanga, La Torre, la Trattoria Severgnini, Rosary, il ristorante Bistek, il Bosco; oppure c’è la classica **Trattoria Da Bassano** che, pur non facendo parte della Confraternita, resta un luogo mitico della cucina

italiana, dove andare anche al di là dei tortelli, con lui che da solo si alterna tra una cucina ineccepibile e una sala con una straordinaria selezione di vini, persino georgiani. A tutte queste proposte, non ci sono in realtà troppe alternative, poiché non ci sono negozi o pastifici che li preparano davvero come si deve, cioè **a mano con i cinque pizzi**; il che nell'era industriale dove le **cose fatte a mano fanno ancora sempre la differenza** è abbastanza importante, non credete? Dunque, come accennato in precedenza, per acquistare i tortelli cremaschi ci si rivolge ancora alla propria signora di fiducia, quella che si conosce da anni o quella consigliata tramite passaparola, contribuendo così a mantenere vivo un sistema tanto raro quanto incredibile di produzione non industriale, assente da ogni supermercato, che nel quasi 2020 si affida e si basa sulla parola e sulla mano, consegnandoci i tortelli cremaschi nella loro versione più originale, tradizionale e antica che mai.

LA PIÙ ANTICA RICETTA DEI TORTELLI CREMASCHI DI AMILCARE IL DROGHIERE



Quando si è trattato di dover codificare una ricetta dei tortelli una volta per tutte all'unisono è stato tutt'altro che semplice. Per questo, la Confraternita non poteva che rivolgersi ad **Amilcare Cazzamali della Drogheria** di Crema, che per anni ha venduto alle signore gli ingredienti per prepararli, diventando il depositario della ricetta più popolare, casalinga e **antica** che ci sia.

Ingredienti (per 2 kg di tortelli cremaschi)

Per la pasta

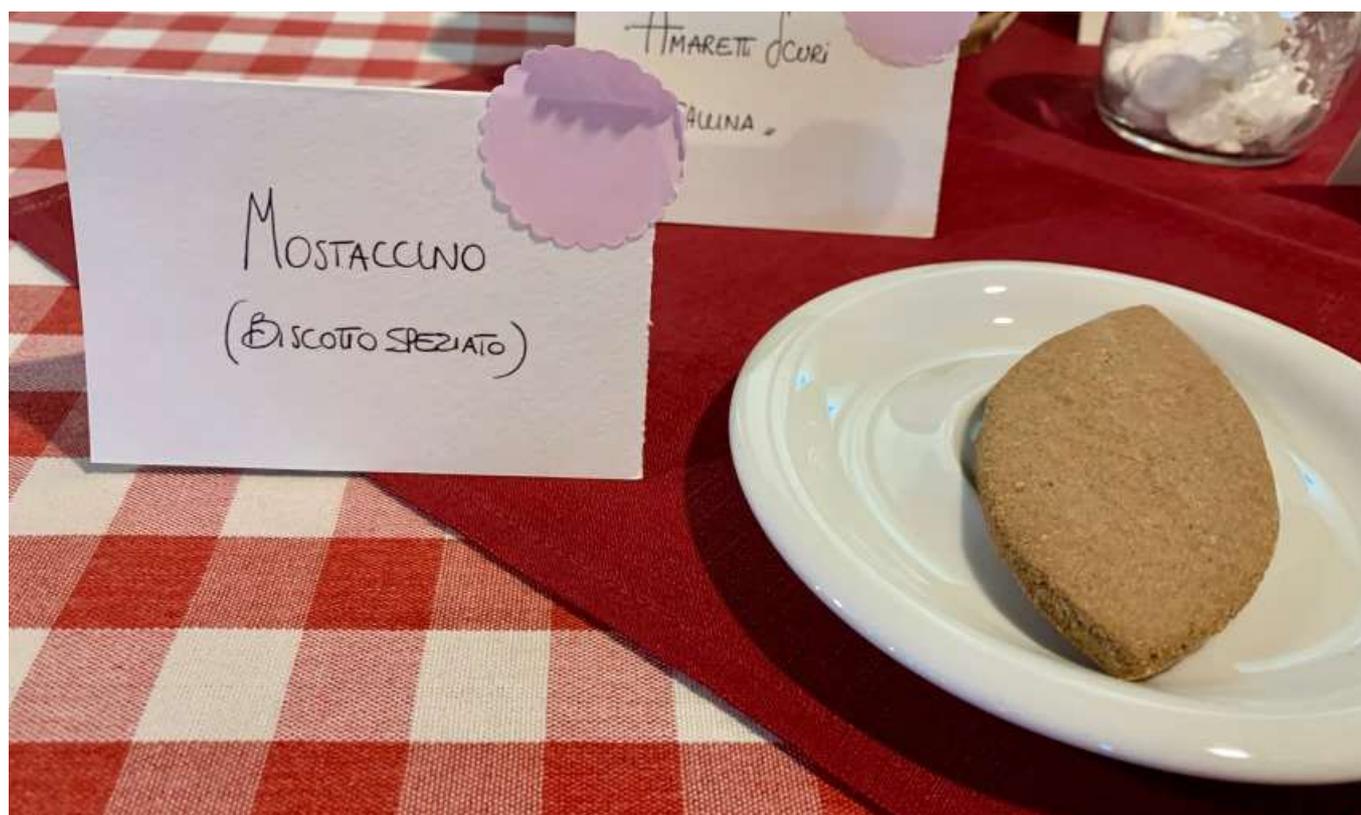
- 1 kg farina 00
- q.b. di acqua bollente

Per il ripieno

- 350 gr amaretti Gallina
- 100 g uva sultanina
- 50 g cedro candito
- 2 a 4 mentine
- 1 mostaccino
- 150 g grana padano stagionato
- 1 tuorlo d'uovo
- un poco di buccia di limone grattugiata
- 2 a 4 cucchiaini di Marsala secco
- 1 pizzico di noce moscata

Per il condimento

- 400 g burro fuso
- 400 g grana padano 12 mesi
- q.b. di salvia



Procedimento

Per il ripieno

Premessa: il vero tortello cremasco non ama il frullatore per cui gli amaretti e le mentine vanno spezzettati con una bottiglia, un pestacarne o un mattarello e **non vanno mai frullati**. L'uvetta deve essere **ammollata** nel Marsala e poi tritata con la mezzaluna insieme al cedro. Il mostaccino, invece, deve essere pestato con il pestacarne o grattugiato.

Riunite le mentine, l'uvetta, il cedro e il mostaccino in una ciotola e aggiungete il grana padano, il tuorlo d'uovo, il Marsala utilizzato per ammolare l'uvetta, la scorza di limone grattugiata e infine una grattugiata di noce moscata. Se risultasse asciutto, aggiungete ancora un po' di Marsala. Il ripieno deve essere preparato il **giorno prima** perché deve riposare dalle 8 alle 10 ore in un luogo fresco coperto da un canovaccio.



Per la pasta

Mettete la farina sulla spianatoia e incorporate mano a mano l'acqua che deve essere **quasi bollente** fino a ottenere un impasto di una consistenza morbida ma non appiccicosa. Per evitare che il tortello si disfi durante la cottura, aggiungete all'impasto un **grasso** (una noce di burro o un cucchiaino di olio dopo averli sciolti nell'acqua calda dell'impasto). Fate riposare la pasta per circa 15 minuti, quindi procedete alla stesura. Meglio usare una macchina per tirare la pasta fino a ottenere uno spessore di circa 1,5 mm. Una volta stesa, utilizzate uno stampo rotondo di 5 cm di diametro o uno stampo quadrato di 3 o 4 cm per formare i dischetti o i triangoli dove riporre il ripieno.

Per i tortelli

Riempite ogni dischetto con il ripieno preparato in precedenza. Come indicazione generale, prendete come riferimento $\frac{3}{4}$ di un cucchiaino da caffè. Chiudete il dischetto o il triangolo con **5 o 7 pizzichi** facendo pressione sui bordi. Il vero tortello cremasco è **chiuso a mano** (in deroga è concessa la chiusura con l'uso della forchetta). Controllate sempre che i lembi siano **ben chiusi**.

Per la cottura

Mettete una pentola di acqua salata sul fuoco. Portate a ebollizione l'acqua, quando l'ebollizione è al massimo, aggiungete un bicchiere di acqua fredda, quindi aggiungete i tortelli cremaschi. Portate di nuovo a ebollizione e cuocete lentamente i tortelli da un minimo di 15 a un massimo di 25 minuti. Il tempo di cottura **dipende dallo spessore** della pasta.

Per il condimento

Su un tavolo preparate una zuppiera, il formaggio grana, alcune foglie di salvia e la pentola che contiene i tortelli. Il segreto è quello di **condire a strati**: tortelli, burro, grana padano e salvia. Esauriti i tortelli, coprite con un coperchio e lasciate riposare per tre minuti, quindi servite in fondine calde.

La drogheria di Amilcare, le spezie di Venezia, i cinque pizzichi... Insomma, bella storia quella dei tortelli cremaschi. Sperando che sia piaciuta anche a voi, vi lasciamo con un consiglio sull'abbinamento: non badate a spese e concedetevi un bel bicchiere di **Champagne**, che sgrassa il burro del condimento e accompagna perfettamente il dolce del ripieno.



ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Due volte al mese riceverai una selezione dei migliori articoli, ricette ed eventi sul mondo del food e dintorni



GIULIA UBALDI

Antropologa del cibo, è nata a Milano, dove vive e scrive per varie testate, tra cui La Cucina Italiana, Scatti di Gusto, Vanity Fair e le Guide Espresso. Il suo piatto preferito sono gli spaghetti alle vongole, perché per lei sono diventati un'idea platonica: "qualsiasi loro manifestazione nella realtà sarà sempre una pallida copia di quella nell'iperuranio". Nella sua cucina non mancano mai

pistilli di zafferano, che prima coltivava!"

...