

# TORTELLO CREMASCO PROTAGONISTA

## Dalla storica "Rosetta" a Passarera la conviviale di novembre della Confraternita del Tortello Cremasco

di **LUCA GUERINI**

È tornata a riunirsi la Confraternita del Tortello Cremasco, sodalizio sorto il 27 luglio 2015 da un'idea di Franco Bozzi e della nota scrittrice, giornalista e gourmet Roberta Schira, oggi rispettivamente Gran cerimoniere e Gran maestro di questa realtà.

Anche nella "tappa" di martedì scorso – presso la storica "Rosetta" di Passarera, che da ben 58 anni serve il piatto tipico – prima dell'ottima cena è stata ribadita la finalità della Confraternita (anche alla presenza del nuovo assessore alla Cultura di Crema Giorgio Cardile): "Vogliamo promuovere, far conoscere e valorizzare la ricetta originale del Tortello Cremasco attraverso conviviali, manifestazioni e convegni – ha detto Schira –. Amiamo le nostre eccellenze e desideriamo diffonderle sempre più. Il nostro piatto ha un valore gastronomico e culturale molto profondo".

Una settantina i soci odierni della Confraternita che, oltre a Schira e Bozzi, vede ai vertici anche la vice Gran maestro Annamaria Mariani, la tesoriere Erminia Fugazza, l'addetta alla comunicazione Annalisa Andreini e la segretaria Annalisa Radici.

I presenti hanno potuto apprezzare un menù eccellente: salamino con cavolo cappuccio, focaccia e zucca all'agro; Salva cremasco tiepido con



*Da sinistra: Bozzi (seduto), Schira, Radici, Andreini, Cardile, Schira, Mariani e Fugazza. Qui a sinistra, la conviviale da "Rosetta"*

mostarda di peperoni e cu-laccia con gnocco fritto come antipasti. Tortelli Cremaschi e risotto mantecato cacio e pepe e pera al mosto d'uva come primi. Parlava nostrano anche il dolce, ovvero un gelato alla Spongarda con crumble di sbrisolona. Tanti i brindisi e anche i sorrisi, soprattutto durante la sottoscrizione a premi finale, che

ha elargito ricchi doni. Ma torniamo a tavola. Gustosi i Tortelli, senza i cinque pizzichi, ma rigorosi nel rispetto della ricetta originale: "A Passarera le famiglie e Rosetta da sempre chiudono i Tortelli con la forchetta. La nostra tradizione è questa e andiamo avanti così", ha spiegato il figlio della storica ristoratrice e padrone di casa Carlo Bar-

baglio. Nessun problema per la Confraternita che, oltre ad avere ampie vedute, apprezza da sempre il piatto anche in questa versione di Rosetta.

"Il Tortello Cremasco parla di cultura, identità, promozione del territorio. In gioco ci sono i nostri sapori e le nostre attività storiche. Complimenti per quello che fate", ha dichiarato l'assessore Cardile.

Durante la serata c'è stato spazio anche per la relazione della socia Loretta Marazzi sul ritrovo delle Confraternite iscritte alla Fice andato in scena a ottobre in Calabria. La Confraternita del Tortello Cremasco, rappresentata dalla socia e dal marito, ha partecipato, scambiando doni ed esperienze cultural-gastronomiche con tutti. Prima dei saluti Schira ha informato del suo imminente viaggio in Oman al *Rossini Opera Festival*, su invito della Royal Opera House di Muscat. "In una serata dedicata alla cucina italiana porterò anche il nostro amato Tortello". Parola di Gran maestro.