

28 marzo 2024

COMMENTA

Roberta Schira confermata Gran Maestro della Confraternita del Tortello: "Fedeli alla tradizione, ma aperti all'innovazione. Portiamo in giro il tortello"



La Confraternita del Tortello Cremasco quindi ha nuovo Consiglio Direttivo formato da: **Annalisa Andreini, Erminia Fugazza, Loretta Marazzi, Annalisa Radici, Riccardo Reduzzi, Carlo Schira e Roberta Schira** che è stata confermata successivamente nel ruolo di Gran Maestro. **Anna Maria Mariani**, ex Vice Gran Maestro invece, non si è ricandidata: non è più in sintonia con le tematiche interne alla Confraternita. Il suo posto sarà preso probabilmente da Annalisa Andreini.

Dalla fondazione nel 2015, la Confraternita ha fatto molta strada come ha detto Roberta Schira alla conviviale di martedì scorso 26 marzo. Intanto, lunedì scorso, il consiglio comunale ha approvato il regolamento della Deco, proposto dall'assessore al commercio Franco Bordo, che verrà presentato per la prima volta nell'ambito della Festa del salame nobile, i prossimi 20 e 21 aprile. E certamente la Deco gioverà all'azione

di propaganda della Confraternita.

Ecco, comunque il messaggio della rielezione Gran Maestro Roberta Schira:

"Il Consiglio ha confermato, in seduta successiva, il mio ruolo di Gran Maestro. Con senso di responsabilità porterò avanti l'incarico per altri tre anni. Dalla fondazione nel 2015, la Confraternita (di cui mi onoro essere Gran Maestro fin dall'inizio) ha fatto molta strada. Oggi abbiamo una sessantina di soci sostenitori iscritti, abbiamo un sito internet, attivato i social, creato la nostra divisa e un nostro distintivo. Nel 2017 ho voluto fortemente entrare a far parte della Fice, l'associazione che raccoglie più di cento confraternite e associazioni enogastronomiche italiane: ciò ha permesso a tutti i soci di scambiare esperienze, creare nuove connessioni culturali e viaggi di conoscenza, gemellaggi (con il ristorante Bosio nella Liguria di Ponente). In quasi dieci anni, abbiamo portato il Tortello cremasco a Milano, lo abbiamo fatto conoscere a chef e giornalisti. È stato protagonista di molti articoli (raccolti nel sito), di due tesi di laurea ed è arrivato persino in Rai, in prima serata. Cosa più importante, abbiamo conservato in questi nove anni il piacere di riunirci in ristoranti del territorio, sempre diversi, a cadenza bimestrale, accogliendo anche amici e amanti del Tortello sempre nuovi, tra cui artigiani del Cremasco e giornalisti. Tutto ciò per condividere idee e promuovere un piatto tradizionale, unico in Italia. Ultimamente, ci sono state polemiche riguardo a un ipotetico sgarro della Confraternita nei confronti della tradizione. Abbiamo scelto la nostra ricetta di riferimento basandoci sulla versione di Amilcare Cazzamalli, che ha gestito una drogheria per decenni ed è la memoria storica del tortello. Amilcare ha usato come traccia una ricetta di famiglia, quindi il nostro riferimento riporta a inizio Novecento.

La nostra posizione è salvaguardare la ricetta che abbiamo depositato, ma restando aperti alla creatività, all'innovazione, alle nuove voci che hanno voglia di reinterpretare il nostro tortello, nel nome della pluralità di pensiero e del rispetto delle idee. Consapevoli che la cucina, come tutte le manifestazioni di una cultura, è continuamente in evoluzione. Con la certezza che svolgeremo sempre meglio il lavoro cui la Confraternita ci chiama, auguro lunga vita a questa associazione. Da cremasca che vive a Milano, porto nel cuore la mia città e metto massimo impegno nella salvaguardia e diffusione di un piatto iscritto nel nostro Dna culturale e territoriale. Il mio obiettivo è far ottenere presto al Tortello Cremasco la De.Co. (denominazione comunale di origine), che darebbe ulteriore lustro e dignità al piatto per cui ci siamo riuniti in Confraternita".

Stefano Mauri