



FARINA INTEGRALE PER I TORTELLI CREMASCHI



Crema, 28 febbraio 2024

Una bella conviviale della Confraternita del Tortello Cremasco tra le mura dell'agriturismo La Torre di Ripalta Cremasca, uno dei ristoranti che aderiscono all'associazione gastronomica e ospitano i confratelli nelle cene annuali.

Al tavolo presidenziale, oltre al Consiglio della Confraternita (Roberta Schira, Anna Maria Mariani, Annalisa Radici, Erminia Fugazza, Carlo Schira, Annalisa Andreini), anche una gradita ospite, Paola Fumagalli del B&B Il Loto Gourmet, che è stata accolta come socia e ha omaggiato i presenti con la sua Torta "Giuàna, la torta di Vailate. Ospiti anche alcuni rappresentanti di un vivace gruppo social Chei dei turtei cremasc, dal salam, dal pipeto e la Bertulina, che promuove e valorizza con simpatia i piatti della tradizione.

Grande protagonista della serata il territorio, visto dalla lente di Lauro Pandini, titolare dell'agriturismo, che ha presentato con grande passione i suoi prodotti. Salumi e cotechino di loro produzione, gnocco fritto e tortelli cremaschi realizzati con la farina integrale homemade. Un valore aggiunto importante che rispecchia la vera anima dell'agriturismo nell'autentico significato del termine, spesso dimenticato. I tortelli, che quindi hanno una pasta rivisitata rispetto alla versione tradizionale, sono stati abbinati alla birra artigianale non filtrata e non pastorizzata, una Ionica Stile Brown Ale sempre prodotta in loco con il malto tostato d'orzo che ben si adatta ai terreni locali.

Le speziature, dovute al tostato di malto, creano un coinvolgente gioco amaro-dolce, in perfetta sintonia con il mix del ripieno del tortello. Con lo gnocco fritto invece è consigliata una "Lidia" Stile Blanche, fresca e speziata, prodotta con malto d'orzo, frumento crudo, coriandolo e scorza di pompelmo essiccata.

