



Cremasco week

Capralba
5 aprile 2024

Purezza o innovazione? Scoppia la polemica del tortello



Capralba

Personaggi Citati:

Pubblicato il:
5 aprile 2024

401 parole

Tempo stimato lettura:
2 minuti

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Dopo le critiche sui social in merito alla purezza della ricetta, la giornalista e scrittrice Roberta Schira, appena riconfermata Gran Maestro della «Confraternita del tortello cremasco», esce allo scoperto con un comunicato in cui rivendica il lavoro del sodalizio: «Salvaguardia della tradizione ma apertura alla

creatività».

«Con senso di responsabilità porterò avanti l'incarico per altri tre anni - ha dichiarato durante la prima riunione del Consiglio eletto settimana scorsa alla "Trattoria-pizzeria Severgnini", che è socia - Dalla fondazione nel 2015 la Confraternita ha fatto tanto strada: abbiamo una sessantina di soci iscritti, un sito internet, la pagina Facebook, abbiamo creato una divisa con il collare e la nostra spilla distintiva. Abbiamo anche portato il tortello a Milano e l'abbiamo fatto conoscere a chef e giornalisti. È stato protagonista di molti articoli, di due tesi di laurea ed è arrivato persino in Rai in prima serata».

In questi nove anni la Confraternita ha avuto il piacere di riunirsi durante le conviviali nei vari ristoranti di Crema e del territorio che la ospitano. Alcuni sono anche soci, altri no ma tutti in carta hanno i tortelli cremaschi preparati secondo la tradizione, con qualche piccolissima concessione legata a particolari come la pizzicatura o l'utilizzo o meno della salvia e del limone che sono facoltativi. La ricetta di riferimento della Confraternita è quella di Amilcare Cazzamalli, droghiere e memoria storica di un piatto unico preparato con la pasta matta senza uova e i canonici 11 ingredienti.

«La nostra posizione è salvaguardare la ricetta che abbiamo depositato ma restando aperti alla creatività, all'innovazione e alle nuove voci che hanno voglia di reinterpretare il nostro tortello - ha continuato il Gran Maestro - nel nome della pluralità del pensiero e del rispetto delle idee, consapevoli che la cucina, come tutte le manifestazioni di una cultura, è continuamente in evoluzione».

Dal 2017 inoltre la Confraternita fa parte della «Federazione italiana circoli enogastronomici» (Fice) con cui ha interagito creando luoghi di incontro e di scambio gastronomico. I progetti futuri che bollono in pentola, tra cui l'attribuzione della «Denominazione di origine comunale» (De.Co.), e il nuovo Consiglio lavorerà per valorizzare i tortelli cremaschi come bene culturale.

«Da cremasca che vive a Milano porto nel cuore la mia città - ha concluso Schira - e metto massimo impegno nella salvaguardia e diffusione di un piatto iscritto nel nostro Dna culturale e territoriale».

Personaggi Citati:

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Servizi informatici provveduti da Dmedia Group SpA Soc. Unipersonale via Campi 29/l Merate C.F. e P.IVA 13428550159 Società del GRUPPO DMAIL GROUP S.p.A. - Milano Codice fiscale e Registro Imprese 12925460151
(iN) Cremascopeek

[TERMINI E CONDIZIONI](#) | [PRIVACY POLICY](#) | [COOKIE POLICY](#)