

a cura di
Valentina Fiori

Anche il Tortello Cremasco ha la sua De.Co.

Un piatto unico nel suo genere per la sua tipicità di sapori, che oggi è venduto anche a New York



Lo spirito della Festa del Salame Nobile Cremasco è quello di celebrare in modo festoso le tipicità, ma anche far crescere dal punto di vista dell'identità culturale la nostra città. Per questo motivo La Festa del Salame è diventata un evento per mettere in primo piano tutto il **Saper Fare Cremasco** e quindi tutte quelle eccellenze culinarie che sono tipiche della nostra tradizione. Venerdì



10 aprile si è tenuto un importante evento di anteprima della festa: la presentazione della Denominazione Comunale di Origine del piatto più famoso e caratteristico del nostro territorio: la **De.Co. del Tortello Cremasco**. In Sala Ricevimenti erano presenti i presidenti della Commissione De.Co. con il presidente e assessore del Comune di Crema **on. Franco Bordo**, il vicepresidente **Antonio Bonetti**, e i consiglieri **Annalisa Andreini**, **Filiberto Fayer** e **Attilio Maccoppi** e alcuni membri della Confraternita del Tortello Cremasco tra i quali il Gran Maestro **Roberta Schira** e il

consigliere **Riccardo Reduzzi**. L'incontro è stato coordinato da **Barbara Donarini** che ha subito lasciato la parola al Sindaco di Crema **Fabio Bergamaschi**: "Oggi si dice che quando si visitano dei luoghi si vogliono vivere anche delle esperienze. Questo avviene con una manifestazione come questa, che diventa il modo di raccontarsi di una comunità. Arrivare alla De.Co. del Tortello Cremasco fa fare un salto di qualità al prodotto e aiuterà i produttori ad accrescere il proprio posizionamento all'interno del mercato". **Fayer** è stato il relatore della presentazione: "Parlare del Tortello significa

parlare del piatto di eccellenza. È un unicum, sul territorio nazionale non c'è nulla di simile". Ha raccontato le origini di questo prodotto, che risale al Medioevo quando vi erano influenze di tradizioni e religioni con l'importazione di prodotti speziati, che il nostro territorio non produceva. Non si ha una data specifica quando la ricetta del Tortello Cremasco è nata, ma risale all'incirca al XVII/XVIII secolo. Il Tortello in origine veniva consumato sulle tavole nobiliari e nelle grandi occasioni ad esempio durante le festività religiose, i matrimoni o le sagre. Man mano è stato più facile reperire questi pro-



dotti, le ricette sono diventate migliaia tanto che oggi i paesi o gli oratori fanno a gara per chi produce il tortello più buono. Negli anni anche i ristoranti cremaschi hanno iniziato ad inserire il Tortello Cremasco nei loro menù e nel 2003 la Delegazione Cremasca dell'Accademia Italiana della Cucina ha depositato la ricetta e la modalità di realizzazione del Tortello Cremasco. Nel 2011 si è costituita l'Accademia del Tortello Cremasco, mentre nel 2015 è nata la Confraternita del Tortello Cremasco. Con la De.Co. si è concluso un percorso che vuole garantire l'autenticità del prodotto e la sua

unicità. La De.Co. infatti indica una serie di caratteristiche dell'impasto e del ripieno, e quindi della sua preparazione, affinché il prodotto sia riconosciuto come autentico. Donarini ha poi invitato a parlare la giornalista e critica gastronomica **Roberta Schira**, che ha spiegato che la ricetta è una variante a quella custodita da **Amilcare Cazzamalli**. Oggi la Confraternita del Tortello Cremasco conta 50 iscritti e porta avanti non solo un valore culturale ma anche etico: "Per tre anni siamo riusciti a raccogliere 5.000 euro e destinarli a tre diverse associazioni: all'Anffas di Crema, alla Rete Cure Palliative e quest'anno all'Associazione Donne Contro la Violenza". Il presidente della Pro Loco **Vincenzo Cappelli** ha sottolineato la preziosità dei sapori "di un piatto geniale che siamo riusciti a creare, tanto che oggi viene venduto anche a New York". A concludere la presentazione ufficiale della De.Co. è stato **l'on. Bordo**: "Questo è uno strumento per valorizzare sia il territorio, ma anche i produttori che lo identificano. Mantiene salde le radici della nostra tradizione, e contemporaneamente permette ai produttori di farsi conoscere. Vogliamo lavorare insieme al territorio, ai produttori per difendere questo valore". La Festa del Salame Nobile Cremasco ha preso il via ufficiale sabato 11 aprile ed è continuata fino a domenica, con un programma ricchissimo di eventi per tutti.