

Anche i turisti inglesi si cimentano in cucina per preparare i tortelli cremaschi

di Ilario Grazioso

Giornata insolita per un gruppo di turisti stranieri, grazie alla collaborazione tra Casa del Pellegrino e Confraternita del Tortello Cremasco



advertisement

Hai visto degli inglesi preparare Tortelli cremaschi? È l'esperienza che hanno vissuto un gruppo di turisti d'oltremania in visita a Crema la scorsa settimana, nell'ambito di un tour organizzato da "Andiamo in Italia", organizzazione che si occupa di programmare esperienze di viaggi, che vede promotrici **Greta Cazzamalli e Alessandra Galimberti**.

A fare da scenario all'iniziativa la **Casa del Pellegrino di Crema ed i volontari della Confraternita del Tortello Cremasco**, che hanno offerto il proprio tempo e la propria passione per la diffusione delle tradizioni del territorio. Alcuni membri dell'Associazione (Erminia Fugazza, Loretta Marazzi, Fiorenza Moretti e Annalisa Andreini) hanno così raccontato la storia del Tortello cremasco, descrivendone le qualità, gli ingredienti, le fasi della preparazione, la caratteristica della pasta matta, del ripieno con gli undici ingredienti e naturalmente la forma inconfondibile.

I turisti inglesi hanno apprezzato parecchio il laboratorio proposto, e al termine sono stati ancor più contenti perché i tortelli realizzati sono stati cucinati e poi accompagnati anche da altre tipicità locali, dal Salame Nobile Cremasco, al piatto di salva e tighe. La visita del centro cittadino e naturalmente alla Basilica di Santa Maria della Croce ha completato la permanenza cremasca dei turisti inglesi.
