

## Expo. Tortello cremasco star internazionale per un giorno. Le eccellenze della provincia di Cremona al padiglione Coldiretti



Padiglione Coldiretti, la delegazione cremasca

Da Crema al mondo, passando per le tortellate cremasche: il tortello cremasco si guadagna **un posto di spicco** sotto i riflettori internazionali di Expo 2015. *Star nel piatto* al padiglione Coldiretti, il **15 agosto** ha chiuso la settimana della Lombardia lasciando spazio al Veneto. Ospite d'onore della serata, la neonata **Confraternita del Tortello cremasco**, che si pone l'obiettivo di "celebrare il tortello cremasco, codificare e tramandare la ricetta, nonché promuovere un piatto che è simbolo indiscusso del patrimonio gastronomico cremasco".

### I presenti

Alla serata, la Confraternita è stata rappresentata da rappresentata dal gran cerimoniere **Franco Bozzi**, **Diego Aiolfi**, socio fondatore e patron dell'agriturismo *Le Garzide* di Crema, dal gran tesoriere **Marta Guerini Rocco**, dalle signore **Franca Aiolfi** e **Ines Stabilini** che hanno preparato a mano i tortelli cucinati dallo chef **Nunzio Radaelli** per ottanta invitati presso il *roof garden* Coldiretti. Ad accogliere ed introdurre la serata, **Tino Arosio**, direttore di Coldiretti Cremona accompagnato dal presidente della sezione offanenghese, **Alberto Bettinelli**.



*Padiglione Coldiretti, un momento della cena*

### **I tesori del Cremasco**

Grande l'apprezzamento per il prodotto *Made in Crema*, al quale la Confraternita ha dedicato la **Scuola del tortello cremasco**, sperimentata durante la Tortellata cremasca e presentata durante la serata. "Siamo felici – ha commentato **Tino Arosio**, direttore di Coldiretti Cremona – di aver accolto questa presenza presso il padiglione Coldiretti in Expo, nata dalla volontà di dare **spazio alle eccellenze** della nostra terra. In particolare, nel corso della settimana lombarda, ben **due cene di gala** sono state dedicate ai **tesori del Cremasco** e alle aziende che li producono, dal caviale che nasce a Pandino al tortello cremasco, un piatto che racconta il gusto e la cultura di un territorio".

### **Eccellenze provinciali**

Il patrimonio gastronomico del Cremasco e della provincia è stato ben rappresentato al Padiglione Coldiretti. Dalle ore 10 alle ore 21, protagonisti nell'area riservata al *cibo di strada*, si sono passati il testimone **Carlo Maria Recchia**, con la sua birra al mais corvino nata a Formigara, l'agriturismo *Locanda San Martino* di Grumello, con salumi e confetture e l'agriturismo *Il Campagnino* di Pessina Cremonese, che ha proposto i prodotti al grano monococco. Grandi protagonisti dell'happy hour le aziende agricole *Cascina Brugnole* di **Spoldi** (di Trigolo) e *Chiozzi Salumi* (di Cappella Cantone), con il salame cremonese, coppe e pancetta.



*Padiglione Coldiretti, un momento della serata*