

Confraternita Il tortello in trasferta per sposarsi coi piatti della Liguria

In settanta ieri dal Cremasco per l'appuntamento gastronomico ospitato nel comune savonese di Bardino. L'incontro ha aperto un tour lungo lo Stivale per promuovere la cucina tipica a base di pasta e amaretti

di **GRETA MARIANI**

■ Quando il tortello cremasco incontra il raviolo ligure. Non è uno spot, ma la prima trasferta ufficiale del piatto tipico locale, fuori dai confini territoriali. Un modo per renderlo il biglietto da visita di Crema e dintorni. A esportare l'eccellenza culinaria è stata, ieri, una delegazione della Confraternita del tortello, che ha raggiunto Bardino Nuovo, in provincia di Savona: una settantina i partecipanti. La confraternita è un' accademia di esperti e ristoratori che, da oltre due anni, promuove la specialità, con il sostegno di 103 soci-amici. «Abbiamo scelto la Liguria come prima meta di una serie di incontri tra il tortello cremasco e altre paste ripiene in giro per l'Italia – spiega il Gran maestro della Confraternita **Roberta Schira** –: questa regione ha una tradizione secolare in quanto a pasta fresca». Con Schira, il vice **Anna Maria Mariani**, la scrittrice e foodblogger **Annalisa Andreini** e **Annalisa Radici**, segretaria e

IL SODALIZIO

- ✓ **Anno di fondazione:** 2015
- ✓ **Gran maestro:** Roberta Schira
- ✓ **Vice gran maestro:** Anna Maria Mariani
- ✓ **Gran cerimoniere:** Franco Bozzi
- ✓ **Soci iscritti:** 103
- ✓ **Prima 'trasferta':** ieri a Bardino Nuovo (Savona)
- ✓ **In vista:** iniziative a Bergamo, Bologna e nel Sud Italia



socia ad honorem. La delegazione è stata accolta da **Maurizio Bosio**, titolare dell'omonimo ristorante a Bardino Nuovo. A tavola, tanti clienti liguri e giornalisti locali: «Lo scopo di queste trasferte – evidenzia Schira – è di proporre il tortello a chi davvero non lo conosce e

può apprezzare un sapore nuovo. Dopo aver gustato il piatto, tra i liguri si è scatenata la caccia all'ingrediente che dona il tocco dolce». I tortelli fatti a mano, con la ricetta senza uova approvata dalla confraternita, sono stati preparati da Mariani della Cascina Loghetto, anche

se il pranzo ha visto altre portate cremasche, come il salva con le tighe (offerto dal Gran cerimoniere **Franco Bozzi**) o la torta Spongarda. «In programma abbiamo ora nuove tappe. Vogliamo far incontrare il tortello con le paste ripiene della Bergamasca, del Cremonese, coi

tortellini bolognesi e i cappelletti. E poi spostarci al Sud, per confrontarci con le orecchiette pugliesi. Anche sulla scia del film di **Luca Guadagnino**, che ha portato i tortelli anche sul grande schermo», conclude Schira.

© RIPRODUZIONE RISERVATA