

G

GUSTO

Inserito a cura di **Sandro Piovani**
gusto@gazzettadiparma.it

Il cambio di stagione

Quando il gusto è verde:
agretti, primavera nel piatto

pagina 2

Recensioni

Verdicchio Santa Barbara,
Trattoria la Gallina, Da Luca

pagina 4-5

La ricetta

Lasagnetta al ragù di trota fario
della Val Taro, chef Mario Marini

pagina 6



Il tortello cremasco l'eccezione padana

In periodo medioevale si è assistito a una commistione di sapori che trovavano nella stessa pietanza il gusto salato, quello dolce, talvolta l'amaro e il piccante. Abbondantissimo era, nelle famiglie ricche, l'utilizzo di zucchero e spezie provenienti da lontano. Segno di ricchezza e prosperità.

L'EVOLUZIONE DEI SAPORI

L'agrodolce era il filo conduttore per la costruzione di un menù che si dipanava in lungo e in largo senza tracciare in maniera perfettamente definita i cibi in base alle loro caratteristiche, quanto invece tendeva a presentarli in modo conforme alla teoria degli umori e al calendario religioso. È a partire dal XIX secolo che i gusti vengono dissociati in modo progressivo. Partendo dalla separazione dei concetti di dolce e di salato e a costruire piatti che sono distinguibili e classificabili in base al loro sapore preponderante.

LE ECCEZIONI

Ci sono eccezioni padane: il tortello di zucca, quello di castagne, e quello dolce di Colorno. Ma c'è anche l'eccezione maxima: quello di Crema. Roberta Schira illustre firma del Corriere della Sera e presidentessa dell'omonima Confraternita ci racconta che le merci preziose partivano dalla Serenissima e si fermavano appunto a Crema tappa intermedia e proprio da questo

nasce l'idea di creare un complesso spartito baroccheggiante che se alla fine è differente di casa in casa è stato «cristallizzato» con una ricetta che risponde ai crismi dell'ufficialità arcisodale che pubblichiamo per intero.

LA RICETTA I TORTELLI CREMASCHI

Ingredienti per ottenere 2 kg di tortelli cremaschi. Per la pasta: 1kg di farina 00, acqua bollente q.b.. Per il ripieno: 350 g di amaretti Gallina, 100 g di uva sultanina, 50 g di cedro candito, da 2 a 4 mentine, 1 mostaccino, 150 g di grana padano stagionato, 1 tuorlo d'uovo, un poco di buccia di limone grattugiata, da 2 a 4 cucchiaini di Marsala secco, 1 pizzico di noce moscata. Per il condimento: 400 g di burro fuso, 400 g di grana padano 12 mesi, salvia.

**Nessuna dissociazione dei gusti
Con questo piatto si torna
ad assaporare un ventaglio
di sapori irresistibili e piacevoli**

di **Andrea Grignaffini**



VARIETÀ Anche per i tortelli cremaschi ogni famiglia ha la propria ricetta, qui pubblichiamo quella della Confraternita.

PREPARAZIONE DEL RIPIENO

Premessa: il vero tortello cremasco non ama il frullatore per cui gli amaretti e le mentine vanno spez-

zettati con una bottiglia, un pestacarne o un mattarello. Non vanno mai frullati. L'uvetta deve essere ammollata nel Marsala poi tritata con la mezzaluna insieme al cedro.

Il mostaccino deve essere pestato con il pestacarne o grattugiato. Riunire le mentine, l'uvetta, il cedro e il mostaccino in una ciotola e aggiungere il grana padano, il tuorlo d'uovo, il Marsala utilizzato per ammorbidire l'uvetta, la scorza di limone grattugiata e infine una grattugiata di noce moscata. Se risultasse asciutto, aggiungere ancora un po' di Marsala. Il ripieno deve essere preparato il giorno prima perché deve riposare dalle 8 alle 10 ore in un luogo fresco coperto da un canovaccio.

PER LA PASTA

Mettere la farina sulla spianatoia e incorporare mano a mano l'acqua che deve essere quasi bollente fino ad ottenere un impasto di una consistenza morbida ma non appiccicosa. Per evitare che il tortello si disfi durante la cottura, aggiungere all'impasto un grasso (una noce di burro o un cucchiaino di olio dopo averli sciolti nell'acqua calda dell'impasto).

CONDIMENTO

Su un tavolo preparare una zuppiera, il formaggio grana, alcune foglie di salvia e la pentola che contiene i tortelli. Il segreto è quello di condire a strati: tortelli, burro, grana padano e salvia. Esauriti i tortelli, coprire con un coperchio e lasciare riposare per tre minuti, quindi servire in fondine calde.

© RIPRODUZIONE RISERVATA