

Annalisa Andreini, Franco Bozzi, Roberta Schira, Anna Maria Mariani, Annalisa Radici e Erminia Fugazza alla conviviale della Confraternita del tortello a Chieve

La tradizione Confraternita del tortello «La missione è diffonderlo in Europa»

■ **CHIEVE** La ricetta è quella di Amilcare Cazzamalli, storico droghiere di Porta Ombrano, ed è come una pagina del Vangelo. Immutabile e da rispettare. Già, perché le tradizioni, appunto, si rispettano, si coltivano, soprattutto si tramandano. È proprio questa la missione della Confraternita del tortello cremasco, nata nel 2015: promuovere il prodotto più tipico del territorio, diffonderlo in Italia e in Europa, preservarne la ricetta e insegnare a farlo come lo facevano le nostre nonne. Dopo una pausa dovuta al Covid, la Confraternita è tornata a riunirsi l'altra sera alla trattoria da Pia. Affiancata

da Annalisa Andreini, Erminia Fugazza, Annalisa Radici e Anna Maria Mariani, che tiene una scuola di tortello, il Gran Maestro **Roberta Schira** ha relazionato la cinquantina di confratelli presenti sulla recente assemblea della Federazione italiana circoli enogastronomici, tenutasi a Verona. «Ci sono cento confraternite in Italia: con l'obiettivo di promuovere incontri per far conoscere i propri prodotti. L'enogastrononia può contribuire alla rinascita economica. La prossima riunione sarà in Calabria». Il tortello cremasco è stato ovviamente il piatto principale della cena. «Una volta ogni

mese e mezzo - ha spiegato Schira visitiamo un ristorante dove viene seguita la ricetta tipica. Siamo già stati da Rosetta a Passarera, da Severgnini a Capralba, al Loghetto, alla Casa del Pellegrino, al Bosco e alle Villette a Crema, da Tiraboschi a Sergnano, alla Stanga e da Campari a Casaletto Ceredano, alla Torre a Ripalta Cremasca, al Bistek di Trescore, da Rosary a Quintano e a Villa Toscanini di Ripalta Guerina». Tra i fondatori anche Franco Bozzi, papà della Tortellata Cremasca, presente alla conviviale. Nella sua testa, una nuova idea da sviluppare. Far rinascere la Tortellata, a luglio.