

Tortello Cremasco: classico o rivisitato?

scritto da Cinzia Dal Brolo | 25/01/2020



Per i cremaschi il vero tortello è quello tradizionale, che “racchiude una felice combinazione di consistenze ed equilibri ricercati, tra dolcezza e sapidità”. Ma davvero non può essere riproposto con qualche variante?

Il “**Tortello Cremasco piace o non piace**”, è indubbio. (cit. Annalisa Andreini, “**Tutti i segreti del Tortello Cremasco**”). Io prediligo altri gusti ma questo non mi ha impedito di assaggiare la nota specialità proprio in loco, nella versione classica e in quella “rivisitata” con la pasta integrale.

A Crema i tortelli sono un’istituzione, rallegrano la tavola della domenica, e spesso anche i cuori, benché per prepararli occorra tempo e infinita pazienza; fatti rigorosamente a mano, sono il vanto di nonne e mamme impegnate da generazioni a tramandarne il gusto e la ricetta. E, come spesso accade, in Italia, la versione può divergere leggermente da paese a paese, anche nell’ambito della stessa provincia o regione.

Ovviamente, **per i cremaschi il vero tortello è uno solo**: quello tradizionale, che “racchiude una felice combinazione di consistenze ed equilibri ricercati, tra dolcezza e sapidità”, un piatto evocativo dell’infanzia e della convivialità.

I segreti della preparazione del Tortello Cremasco

Ma come si prepara il **Tortello Cremasco**, simbolo di una tradizione che affonda le radici nella storia cittadina – non solo i palazzi, anche le spezie attestano la dominazione veneziana – modulata dall’imprenditorialità e dal fervore dei commerci?

Innanzitutto bisogna procurarsi **gli ingredienti (ben 11)**: amaretto scuro, cedro candito, Marsala, uvetta sultanina, mentine, mostaccino, Grana Padano, uovo, pangrattato, limone grattugiato e sale. Poi lavorare la pasta, – rigorosamente a mano (un tempo si utilizzavano solo acqua e farina, ora c’è anche l’uovo) –, tagliarla, chiuderla (a mo’ di tortellino) e pizzicarla (dai 5 ai 7 pizzichi), formando una piccola cresta. Dopo la cottura (20 minuti), i tortellini vengono scolati, annegati nel burro fuso e cosparsi di formaggio grattugiato, infine serviti.

Un **piatto ultracalorico**, ma quando si è Crema è impossibile resistere alle “dolci tentazioni” della ricca gastronomia locale (formaggi, salumi, torrone), emblema di uno stile di vita gaudente e della passione per il cibo degli abitanti.

Trattoria “Al Balurdu”

Io ho avuto l’onore e il piacere di mangiare i tortelli cremaschi in versione “rivisitata” (con le farine integrali) alla **Trattoria “Al Balurdu”**, una location familiare gestita da **Claudio Brambilla** insieme alla cuoca **Sara Abassidi** (esperienza da Igino Massari).

Benché mutuata dalla tradizione, la ricetta ha fatto storcere il naso a parecchi estimatori; io invece ho apprezzato la delicatezza dell’impasto – l’utilizzo di farine integrali “smorza” il troppo dolce del ripieno – che risulta più leggero e digeribile. Se poi il piatto è abbinato ad un’ottima **bollicina lombarda** (volta mantovana), il successo è garantito!

Per ulteriori informazioni:

“Tutti i segreti del tortello cremasco. Non c’è la zucca!” di Annalisa Andreini e Isabella Radaelli – Universal Book

Trattoria Al Balurdu – Via Via Capergnanica, 8 H, 26013 Crema CR – **Sito web**