



COMUNE DI CREMA

Provincia di Cremona

Commissione Comunale per la De.Co.



Tortello Cremasco De.Co. Crema

Premessa e cenni storici:

Il Tortello Cremasco è sicuramente il piatto che più di qualunque altro caratterizza la tradizione culinaria del nostro territorio. Nel vastissimo orizzonte gastronomico della cucina italiana è un *unicum* che non trova simili in tutto il territorio nazionale. L'utilizzo della pasta per racchiudere e preservare alimenti risale a Medioevo. Già alla corte dei Gonzaga cuochi e pasticceri avevano utilizzato questa tipologia di preparazione per piatti tipici (tortelli di zucca). La ricchezza della corte mantovana e l'arruolamento di cuochi di tradizioni e religioni diverse hanno introdotto alimenti importati e preziosi, spezie, mandorle, frutta candita ecc. Questi ingredienti e questi cuochi si sono poi diffusi al territorio lombardo trovando espressione in piatti e preparati diversi. Il Tortello Cremasco per le sue caratteristiche è fortemente legato a Venezia che ha dominato sul nostro territorio dalla metà del 1440 alla fine del 1700. Il dominio veneto ha introdotto nel cremasco legislazioni, modi di vita, arte e cultura, ha reso possibile l'arrivo e la commercializzazione di merci e ingredienti derivanti dai commerci di Venezia. La Serenissima divenne il luogo dove poter reperire merci preziose ed esotiche influenzando gli usi e i costumi delle famiglie nobili locali. Non di meno l'opportunità di reperire prodotti esotici ha condizionato lo svilupparsi di una tradizione gastronomica-culinaria particolare. Non si conosce la data o l'evento per il quale sia stata creata questa ricetta, verosimilmente nel XVII-XVIII secolo si è arrivati ad elaborare questo insieme armonioso di gusti e profumi che ha caratterizzato fino ai giorni nostri questo prodotto. Per emulazione delle tavole nobiliari il Tortello Cremasco si è, poi, esteso e radicato tra la popolazione del territorio diventando un piatto elaborato con materie non presenti nella nostra campagna, importate ed acquistate e destinato alle "grandi occasioni" come le festività religiose maggiori, i matrimoni e le sagre di paese. Questa prelibatezza cremasca è un equilibrio tra la pasta, il ripieno e il condimento, un insieme di gusti che in maniera armoniosa si esaltano l'un l'altro. Nel passato la ricetta non è mai stata codificata in maniera definitiva, lasciando spazio a lievi variazioni e aggiustamenti che hanno caratterizzato la diversità delle varie ricette famigliari sottolineando gusti e sapori lievemente diversi. L'aggiunta del vino liquoroso Marsala nel ripieno dei tortelli è recente e strettamente legata alla facile reperibilità del vino siciliano. In passato si utilizzava il Mistrà, che ha uno stretto legame con i commerci veneziani, o comunque uno dei diversi liquori a base di anice nella preparazione del ripieno, presente in diverse ricette di famiglia cittadine e dei paesi limitrofi. La presenza alcolica aiuta le parti zuccherine dei vari ingredienti ad amalgamarsi tra loro, dopo un periodo di riposo di 12/18 ore. Questo piatto prezioso e dal gusto sorprendente è andato in questi ultimi anni sempre più diffondendosi per la facilità di reperimento da parte delle massaie degli ingredienti. Famosa era la storica "Drogheria Cazzamalli" in Crema, dove era possibile acquistare tutti gli ingredienti già dosati per la preparazione del ripieno. Una forte azione di promozione del piatto è stata svolta dai ristoratori locali (Tavole Cremasche), che negli ultimi decenni hanno portato avanti numerose iniziative atte a promuovere e valorizzare il nostro prodotto rendendolo sempre disponibile nei loro menù. Il 14/05/2003 la Delegazione Cremasca della "Accademia Italiana della Cucina" ha depositato presso uno studio notarile la ricetta e la modalità di realizzazione del Tortello Cremasco. Nel 2011 si è costituita l'"Accademia del Tortello Cremasco" e nel 2015 la

“Confraternita del Tortello Cremasco” anch’essa con una propria ricetta codificata. Nelle numerose feste di paese che si svolgono in estate, il Tortello Cremasco svolge un ruolo clou nella proposta gastronomica divenendo motivo di disputa qualitativa tra i diversi paesi. In Crema a Ferragosto si svolge la “festa del Tortello” che riscuote enorme successo tra i locali, ma che è sempre più occasione di turismo gastronomico.

Descrizione generale:

Il Tortello Cremasco è una pasta ripiena composta da un involucro di pasta “matta” o con pochissimo uovo e da un ripieno costituito dall’amalgama di numerosi ingredienti. La ricetta tradizionale del ripieno rimanda a quella proposta dalla ormai storica “Drogheria Cazzamalli” e dalle altre drogherie cremasche, che per anni hanno fornito e forniscono ingredienti e dosi. Come in tutte le ricette tradizionali le dosi cambiano a seconda dei paesi e all’interno delle singole famiglie, esprimendo differenti sfumature nel gusto. Gli ingredienti base del ripieno sono: amaretto scuro al cacao amaro (tipo Gallina), Grana Padano, uva sultanina, cedro candito, biscotto Mostaccino De.Co. Crema, tuorlo d’uovo, noce moscata, pastiglie di menta (“mentine”), vino Marsala. La pasta, non troppo fine, può essere tagliata a quadrati e piegata a triangolo o tonda e piegata a mezza luna. La sigillatura deve avvenire a mano con 3-5 pizzichi. La proporzione tra la pasta e il ripieno deve essere uguale (pasta 50% e ripieno 50%).

Area di produzione:

Il “Tortello Cremasco” De.Co. viene prodotto nella città di Crema e nei 48 Comuni del territorio Cremasco:

Agnadello	Montodine
Bagnolo Cremasco	Moscuzzano
Capralba	Offanengo
Camisano	Palazzo Pignano
Campagnola Cremasca	Pandino
Capergnanica	Pianengo
Casale Cremasco Vidolasco	Pieranica
Casaletto Ceredano	Quintano
Casaletto di sopra	Ricengo
Casaletto Vaprio	Ripalta Arpina
Castelgabbiano	Ripalta Cremasca
Castelleone	Ripalta Guerina
Chieve	Rivolta d’Adda
Credera Rubbiano	Romanengo
Crema	Salvirola
Cremosano	Sergnano
Cumignano sul naviglio	Soncino
Dovera	Spino d’Adda
Fiesco	Ticengo
Genivolta	Torlino Vimercati
Gombito	Trescore Cremasco
Izano	Trigolo
Madignano	Vaiano Cremasco
Monte Cremasco	Vailate

Preparazione:

- Ingredienti base:

Per la Pasta: farina 00, sale q.b, acqua, *

(*in alcune ricette sono ammesse fino a 2 uova per kg di farina)

Per il Ripieno: biscotto amaretto scuro (tipo Gallina), uva sultanina, cedro candito, pastiglie menta (“mentine”), biscotto Mostaccino De.Co., Grana Padano, tuorlo d’uovo, Marsala secco, pizzico di noce moscata, sale qb.

- Preparazione della pasta:

Miscelare la farina e il sale q.b., incorporare mano a mano l’acqua, che deve essere quasi bollente, fino ad ottenere un impasto di una consistenza morbida ma non appiccicosa (sono ammesse fino a 2 uova/kg per rendere la pasta più elastica). Fare riposare la pasta per circa 15 minuti, quindi procedere alla stesura. Tirare la pasta fino ad ottenere uno spessore di circa 1-1,5 mm. Una volta stesa, utilizzare uno stampo rotondo di 4-5 cm circa di diametro o uno stampo quadrato di 3 o 4 cm per formare i dischetti o quadrati dove riporre il ripieno (rapporto pasta-ripieno = 50%-50%).

- Preparazione del ripieno:

Gli amaretti vanno spezzettati o macinati in una grana medio-fine. Non vanno mai frullati né polverizzati. L’uvetta deve essere lavata, pulita e ammolata nel Marsala, poi tritata insieme al cedro in una grana medio-fine. Il Mostaccino deve essere macinato o grattugiato in una grana medio-fine. Le pastiglie di menta grattugiate o pestate molto finemente. Le pastiglie di menta, l’uvetta, il cedro e il mostaccino vanno riuniti in una ciotola e successivamente vanno aggiunti il Grana Padano, il tuorlo d’uovo, il Marsala utilizzato per ammolare l’uvetta, la scorza di limone grattugiata, se gradita, e infine una grattugiata di noce moscata. Se il composto risultasse asciutto, aggiungere ulteriore Marsala o/e brodo vegetale. Il ripieno deve essere preparato in anticipo e deve riposare coperto almeno 12 ore in un luogo fresco affinché i singoli ingredienti si armonizzino.

- Confezionamento del tortello:

Riempire ogni dischetto o quadrato con il ripieno preparato in precedenza (uguale peso pasta e ripieno). Chiudere a semiluna il dischetto o a triangolo il quadrato e sigillarlo con 3-5 pizzichi facendo pressione sui bordi. La chiusura non deve essere eseguita meccanicamente. Controllare sempre che i lembi siano ben chiusi.

Ricette:

Le ricette dei Tortelli Cremaschi e soprattutto del ripieno sono innumerevoli. Ogni famiglia custodisce una “propria ricetta” tramandata da generazioni. Ad esempio riportiamo le ricette formalmente depositate, una della Delegazione Cremasca della “Accademia Italiana della Cucina” e la seconda della “Confraternita del Tortello Cremasco”.

Ricetta “Accademia Italiana Della Cucina”:

Pasta: 1 kg di farina bianca di frumento tenero, sale q.b., acqua bollente q.b. (a discrezione sono ammesse fino a 2 uova/kg). Spessore:1-1,5 mm.

Ripieno: 250 gr di amaretti scuri, 50 gr di uva sultanina, 50 gr di cedro candito, 1 pastiglia menta (mentine), 1 Mostaccino, 100 gr di Grana Padano stagionato, 1 uovo, sale q.b.

Sono ammessi: vino Marsala, pane grattugiato, brodo vegetale.

Condimento: burro fuso, Grana Padano, erba salvia (a discrezione), sale qb.

Ricetta “Confraternita del Tortello Cremasco”:

Pasta: 1 kg di farina 00, sale q.b., acqua bollente q.b. Spessore: 1-1,5 mm

Ripieno: 350 gr di amaretti Gallina, 100 gr di uva sultanina, 50 gr di cedro candito, da 2 a 4 pastiglie menta (mentine), 1 Mostaccino, 150 gr di Grana Padano stagionato, 1 tuorlo d'uovo, da 2 a 4 cucchiari di Marsala secco, 1 pizzico di noce moscata. Un poco di buccia di limone grattugiata (a discrezione).

Sono ammessi: Pane grattugiato, brodo vegetale.

Condimento: 400 gr di burro fuso, 400 gr di Grana Padano 12 mesi, erba salvia (a discrezione), sale qb.