

TORTELLO CREMASCO: LA DIATRIBA INFINITA

La guerra sull'origine di questo prodotto e di chi detiene la ricetta originale, dura da decenni e possiamo dire che è divenuta una sorta di lite, tutti contro tutti, pur di far valere il proprio tortello come quello originale. È una diatriba che si esprime prima di tutto nei ristoranti, trattorie, osterie, agriturismi e, a seguire, nelle ricette che accompagnano la presentazione della propria fattura di "origine", oppure, di "interpretazione". Si costituiscono associazioni non profit, confraternite, gruppi di assaggio, si scrivono libri, trattati, fino ad arrivare ad una proposta di legge per codificare a proprio piacimento questo tortello

(http://wai.camera.it/_dati/leg14/lavori/schedela/apriTelecomando.asp?codice=14PDL0074150) finita nel nulla. È una continua proliferazione del "parlarsi addosso", senza mai trovare una sintesi veritiera che pare non interessare nessuno. La corsa ad assegnarsi l'"originalità" del Tortello Cremasco senza peraltro considerare (o toccando solo di striscio) un particolare fondamentale che fa di questo Tortello una proliferazione di specie, differenti una dall'altra, grazie alla diversa condizione sociale vissuta all'epoca. Come vivevano le famiglie tra il 1400 e il 1800, come vivevano le famiglie di città e quella dei borghi e dei paesi vicini, come vivevano le "signorie" con i propri cuochi e serviti? Il tortello Cremasco è un piatto veramente povero? Chi poteva permettersi di trovare, farsi arrivare e comprare gli ingredienti che fanno la differenza del tortello cremasco con altre paste ripiene? Veramente la "Serenissima" aveva queste capacità di approvvigionamento, commercializzazione e vendita al dettaglio dei 14 (già di lì) componenti del tortello cremasco, farina compresa? Può anche darsi, ma non si è certi, quindi, può anche non essere vero!! Il tortello cremasco è un'origine territoriale, oppure la tras migrazione e trasformazione forzata di un tortello che ha visto la sua composizione mutare ed adattarsi dagli eventi politici, sociali, razziali che hanno caratterizzato il periodo 1400 - 1800 da Ferrara a Mantova e Milano passando per Crema, e allargarsi orizzontalmente verso Brescia, Reggio, Parma, Pavia, Alessandria e via di seguito? Può darsi.

Noi propendiamo per questa ipotesi, segnata da eventi, famiglie e persone che hanno lasciato una traccia del loro passare, proprio con questo prodotto, il "Tortello".

Vediamo dove nasce il "Tortello", il suo percorso, la sua trasformazione, ovvero, la storia, l'emigrazione di popoli e famiglie e gli usi e costumi dietro a questa favolosa pasta ripiena. In breve sintesi, il tortello (o il ritorto), così come lo conosciamo, nasce a Ferrara, grazie a Beatrice d'Este la quale, insieme ai suoi maestri di tavola, realizza una pasta sottile ripiena, ovvero, un Tortello /Torto/Rotondo, ripieno di un impasto prevalentemente di zucca. I Gonzaga, invitati a corte, appreso questo magnifico prodotto e tornati a Mantova indicano un bando per realizzare un Tortello Mantovano, con forma diversa da quella Ferrarese e diversa per il ripieno e condimento. Il bando viene vinto dai pastai e maestri di tavola di origine ebraica e ad essi vanno i beni (immobili, attrezzature, soldi e altro) acquisiti con la vincita. Sfidando la corte con un ardito abbinamento di dolce e salato, realizzarono una pasta sfoglia nuova, sottile, quadrata ripiena farcita con zucca, amaretti, mostarda, formaggio e noce moscata, i tortelli di zucca appunto. Questo prodotto si diffonde in tutto il territorio Mantovano e gode dei suoi successi fino al periodo 1629 e nel 1630 quando il Gonzaga, per i debiti contratti in spese militari, emana un "editto" contro gli Ebrei, imponendo loro la restituzione dei beni e ricchezze possedute di tutte le famiglie. È il primo grande esodo professionale di pastai, maestri di tavola ecc. che sia mai verificato e che è sempre stato taciuto e nascosto fino al 1900, quando i primi scritti, saggi di cucina iniziarono a divenire di dominio pubblico. Per non farsi rintracciare, questi "esodati", si indirizzano su tre grandi direttrici: la prima, da Mantova verso Bologna, Reggio, Parma, Piacenza, Lodi, Pavia, poi Alessandria, Savona, ecc. La seconda direttrice è quella verso Brescia, Bergamo, Asti, Monferrato, Torino, ecc. La terza, verso Casalmaggiore, Ostiano, Cremona, Soncino, Crema, Milano. Il Tortello cambia forma, così il ripieno e il condimento e grazie all'"ospitalità" dei residenti, si crea un sodalizio non solo culinario, ma anche di tradizioni ed eventi legati spesso all'Avvento del Natale, Fine anno, Pasqua, e alle ricorrenze familiari dei nonni e dei genitori (mamma e papà) così per i bambini sin dalla prima età.

Reggio Sera: <http://www.reggiosera.it/evento/le-origini-ebraiche-del-tortello-di-zucca> Per fare un esempio a Casalmaggiore il Tortello (Blisg²on), assume la forma rettangolare chiusa su se stessa, ripiena di zucca non dolce, e sporcata con salsa di pomodoro.

A Ostiano (qui esiste ancora oggi la Sinagoga) il Tortello è a forma di caramella pizzicata in testa e in coda, ripieno di zucca e formaggio e condito con conserva di pomodoro e grana grattugiato. A Cremona il tortello assume un'altra caratteristica, ovvero, il Marubino rotondo e racchiuso in un tesso consumato in brodo, con ripieno di formaggio (scompare la zucca) e il Marubino di carne che si consuma il brodo oppure asciutti con salsa di pomodoro o ragù di carne. Soncino (esiste ancora oggi la Tipografia Ebraica) con il Tortellone di pasta di farina e con ripieno di radice di Soncino, formaggio e mostarda, condito con solo burro fuso.

A Crema con il Tortello Cremasco, muta totalmente la sua composizione, forma (mezza luna), il ripieno e il condimento. In tutte queste località esistono ancora oggi importanti nuclei familiari di origine ebraica, a segnare un passaggio lungo e incisivo di queste persone con la loro cultura, anche gastronomica, e le loro professioni. Tutto questo è stato tramandato e fuso con le usanze dei luoghi, le condizioni economiche, sociali, culturali realizzando una proliferazione del "Tortello" a modo proprio.

Si ricordi che nella cucina ebraica (kreplach) sono presenti i ravioli ripieni di carne, formaggio e/i prodotti che comporranno il tortello cremasco: amaretti, uva passita, cedro candito, formaggio stagionato grattugiato, buccia di limone grattugiata, noce moscata, pan grattato, burro fuso, formaggio grattugiato.

Con il tempo, questo prodotto, si diffonde anche tra le mura di casa delle famiglie di crema e del cremasco, secondo la condizione economica e le capacità di acquisto, nonché le abitudini alimentari dei quartieri di Crema e i comuni del

Cremasco.

(CREMA: Castelnuovo, Ombriano, Porta Nuova, Porta Ombriano, San Bernardino, Santa Maria in Croce, Santo Stefano in Vairano, Vergonzana, Le Villette).

(CREMASCO: Agnadello, Bagnolo Cremasco, Camisano, Campagnola Cremasca, Capergnanica, Capralba, Casale Cremasco-Vidolasco, Casaletto Ceredano, Casaletto di Sopra, Casaletto Vaprio, Castel Gabbiano, Chieve, Credera Rubbiano, Crema, Cremosano, Dovera, Izano, Madignano, Monte Cremasco, Montodine, Moscazzano, Offanengo, Palazzo Pignano, Pandino, Pianengo, Pieranica, Quintano, Ricengo, Ripalta Arpina, Ripalta Cremasca, Ripalta Guerina, Rivolta d'Adda, Romanengo, Salvirola, Sergnano, Spino d'Adda, Torlino Vimercati, Trescore Cremasco, Vaiano Cremasco, Vailate). Il Tortello "Cremasco" assume una configurazione per alcuni a mezza luna, per altri a triangolare, mutano le dimensioni, la composizione delle farine, lo spessore della pasta (grossa, media, sottile), esclusione dell'uovo e poi (alcuni) l'introduzione dell'uovo come legante, cambiano le componenti del ripieno, il condimento si fa in diverse maniere (burro fuso e basta, burro fuso e tanto formaggio grattugiato sopra, burro fuso e formaggio grattugiato a strati di tortelli, burro fritto con salvia e formaggio grattugiato, tortelli affogati nel burro, tortelli solo con poco burro, tortelli con burro, formaggio e salvia passati al forno per pochi minuti, e altro che non conosciamo). Questa varietà di composizione del tortello cremasco è ormai un'usanza che si manifesta da secoli e che oggi, in chiave moderna, troviamo nei ristoranti, nelle cucine di casa, nei pastifici, nelle fiere, nelle feste di paese. Per noi questo proliferarsi di "Tortelli Cremaschi" un bene culturale pluralistico che non si può fermare, e tentare di uniformare usi e costumi, forme e sapori, con una ricetta "totalitaria" come ghettizzare un prodotto che nemmeno i fervidi integralisti si erano sognati di fare. Il pluralismo del "Tortello Cremasco" oggi, incontra il consenso dei più appunto per la sua diversità di espressione, ed ha un pregio, quello del "localismo", come espressione di autentiche comunità. Chi ha la Bolla Papale o Arcivescovile che attesti la ricetta di origine?; la mostri, saremo contenti di ricrederci. Le foto: alcune delle diverse espressioni del tortello cremasco

À