

L'EVENTO GASTRONOMICO CREMONESE DELL'ANNO ? : IL TORTELLO INTEGRALE DEL BALURDU

Non esageriamo se affermiamo che il nuovo tortello cremasco integrale verr   ricordato come il prodotto gastronomico dell'anno. Presentato alla Trattoria Al Balurdu di Crema, dove abbiamo avuto il piacere di assaggiare questa nuova versione del Tortello Cremasco, con farine Integrali, dobbiamo dire che    veramente favoloso. Registrato presso la Camera di Commercio di Cremona il 29 novembre 2019, il Balurdu, ha voluto promuovere una originale ricetta della loro bisnonna, Natalina Buongiorno, risalente alla fine del 1800, contenente anche una marcata connotazione salutistica che non conoscevamo.

   sempre arduo e non avulso da rischi, trasgredire i comandamenti della tradizione che non ha eguali in Italia e che    oggetto di devozione popolare, ma al Balurdu ci hanno provato.

L'evento    avvenuto alla presenza di molti giornalisti ed ha riposto in soffitta ogni rivalit   tra Crema e Cremona, tra Tortello e Marubino. A tavola    stato detto, non ci sono nemici, solo "cose" buone da mangiare, da gustare in compagnia col giusto orgoglio per l'essere figli di una terra ricca di grandi piatti.

Il tortello cremasco, anche in versione integrale de Balurdu, non ha mutato la struttura storica del ripieno e del condimento, ma solo l'involucro, realizzato con farine integrali molto digeribili e in sintonia con le moderne indicazioni della scienza della nutrizione, che esigono ingredienti selezionati e secondo le quali la salute inizia a tavola..

L'artefice di questa impresa coraggiosa degna di un impavido cavaliere senza paura    il ristorante "Al Balurdu" di Crema dove la sera del 6 dicembre,    stato presentato alla stampa, rivisitato nella sua rinnovata veste.

Il tortello cremasco de Balurdu    composto da pasta integrale chiuso quasi a mezza luna, pizzicato 5 volte e ripieno come da tradizione, condito con burro chiarificato e grana padano. Gustarlo    un piacere. Si scioglie in bocca come il burro in padella.    una sinfonia di contrasti, uno spozalizio perfetto tra dolce, salato, acido e amaro. La ricetta risale alla fine del 1800 ed    artefice la bisnonna di Claudio Brambilla (Patron del Ristorante Al Balurdu) Natalina Buongiorno, localit   Sabbionia, di Crema. Claudio Brambilla e sua moglie (la Cuoca) Sara Abbassidi, hanno realizzato il giusto equilibrio tra i tanti ingredienti che danno vita al tortello integrale del Balurdu, da catturare il palato e l'anima di ogni commensale. Il nostro consiglio: siamo in presenza di un prodotto eccezionale che vale un viaggio per gustarlo e assaggiarlo, insieme ad altri prodotti cremaschi come il salame, il salva cremasco con le tighe, ed altro. Vale anche come prodotto da regalare, in apposita confezione, ad amici e parenti e se volete anche esagerare,    l'occasione per visitare la Citt   di Crema e i suoi tesori di arte e cultura centenaria e pranzare Al Balurdu. per info: Trattoria Al Balurdu

Via Capergnanica n. 8H

Crema (Cremona)

Telefono: 0373. 203163 - 329. 4265182

Referente Claudio Brambilla-----IL TORTELLO CREMASCO INTEGRALE

Ingredienti per la pasta

farina integrale totale macinata a pietra

Acqua bollente q.b. sale q.b.

Per il ripieno:

amaretti Gallina

uva sultanina

cedro candito

mentine

mostaccino

grana padano stagionato

tuorlo d'uovo

un poco di buccia di limone grattugiata

marsala secco

pizzico di noce moscata

pan grattato

Per il condimento:

burro fuso

grana padano 12 mesi

salvia-----

