

29 Giugno 2017

Tortelli o casoncelli? Ecco com'è andata la sfida di Crema

A difendere il piatto tipico bergamasco la giovane Claudia Gambirasio del ristorante Cadei di Villongo. Il successo è andato ai padroni di casa





Tortello cremasco e casoncello bergamasco si sono sfidati in golosa tenzone nei giorni scorsi all'Agriturismo Loghetto di Crema. Portacolori della tradizione orobica è stata la giovane Claudia Gambirasio, che ha scelto di raccogliere l'eredità del ristorante Cadei di Villongo, mentre il tortello cremasco è stato preparato da Anna Maria Mariani.



A confronto un piatto che risale al periodo della dominazione veneziana del

territorio cremasco, caratterizzato dal ripieno dolce e speziato, e il campione della cucina bergamasca, della fine del Trecento. Conduuttrici della serata la scrittrice Annalisa Andreini e la giornalista Isabella Radaelli che hanno curato anche la presentazione delle ricette tradizionali e dei loro ingredienti ai numerosi commensali, ai giornalisti e ai rappresentanti delle condotte Slow Food di Crema e della bergamasca. La votazione da parte dei presenti ha assegnato la vittoria al

La Rassegna

<https://www.larassegna.it/tortelli-o-casoncelli-ecco-come-andata-la-sfida-di-crema/>

tortello, che giocava in casa. Una giuria tecnica formata da giornalisti ha poi deciso di premiare a pari merito le cuoche con la consegna di due disegni realizzati per la serata dal pittore caravaggino Francesco Tresoldi raffiguranti i due ristoranti e i protagonisti della serata: il Tortello cremasco e il Casoncello bergamasco.