

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

written by Redazione  
29 Giugno 2017





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 dell'indimenticato papà Roberto ai fornelli del ristorante Cadei di Villongo, mentre il tortello cremasco è stato preparato dalla cucina della stessa titolare dell'Agriturismo, 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. Conduatrici 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 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 caravagginco Francesco Tresoldi raffiguranti i due ristoranti e i protagonisti della serata: il Tortello cremasco e il Casoncello bergamasco.