

Colorno Domani sera anteprima per i giovani con un dj set in centro

Gastronomia e tradizione

Galà del Tortél Dóls: sabato e domenica paese in festa

» **Colorno** Tre giorni all'insegna del gusto e della tradizione culinaria di Colorno e dei paesi limitrofi, con musica, un mercato dell'artigianato di qualità, e, naturalmente, un ristorante sotto l'ombra della Reggia tutto dedicato al protagonista della festa, anzi, del Galà: il Tortél Dóls, rigorosamente preparato con la ricetta «convalidata» dalla Confraternita colornese che porta il suo nome.

Saranno questi gli ingredienti della 15ma edizione del «Galà del Tortél Dóls» che sabato e domenica – con l'«anteprima» dedicata ai giovani in programma per venerdì sera dalle 18 con musica soft e cocktail d'autore e che culminerà in tarda serata nel dj set – animerà il centro storico di Colorno, coinvolgendo anche i ristoranti del territorio.

«Quello che mi piace sottolineare – ha detto il sindaco Christian Stocchi – è che questa kermesse, che cresce ogni anno, riesce a coinvol-

gere attorno a un piatto della tradizione sia i giovani che i meno giovani». A garantire la buona riuscita dell'evento sarà uno «schieramento» di una cinquantina di volontari di tutte le età, impegnati nei diversi servizi e, ovviamente, nella cucina guidata per l'occasione da Mario Marini con il supporto di rezdòre e rezdòri del paese.

«Forse non tutti sanno che a Colorno il Tortél Dóls non era conosciuto: questo era un piatto delle campagne, ideato per recuperare i frutti antichi trasformandoli nella mostarda che, insieme al pane raffermo e al mosto cotto forma il ripieno della pasta – hanno sottolineato Luciano Bergonzi, presidente della Confraternita, e Barbara Bacchini, membro del direttivo -. Naturalmente, come prevede il nostro statuto, non mancherà la gara delle rezdòre che porteranno le ricette di famiglia».

Una sfida che appassiona anche Mario Marini: «La

confraternita ha «cristallizzato» una ricetta che, a differenza di altre, non è definita da nessuna parte: la cucina di campagna, non ha ricette «di paese» ma piuttosto «di famiglia». Ogni ripieno ha una sfumatura differente perché dipendeva molto da quello che c'era nell'orto di casa e si potrà dire che sarà più o meno aderente a quella «ufficiale» ma non che, a meno di errori grossolani, sia sbagliata».

Il programma integrale è già disponibile sul sito web della manifestazione e oltre al ricco ventaglio di proposte nella due giorni, grazie all'impegno del **Lions Club** Colorno La Reggia, sarà presente un camper attrezzato con ecografo per eseguire gratuitamente la mammografia gratuita come prevenzione contro il tumore al seno e, in occasione dei vent'anni della Compagnia del Lorno, anche un'esposizione di strumenti antichi realizzati tutti nel loro laboratorio.

Chiara De Carli





9622

Colorno

Da sinistra
Barbara
Bacchini,
Luciano
Bergonzi,
Christian
Stocchi,
Mario Marini,
Fabio
Brambilla,
Lino
Mognaschi.