



C A S T E L G O F F R E D O

Tortello Amaro di Castel Goffredo

XVII edizione

13-14-15-16 giugno 2013

Parco la Fontanella

“piatto unico al mondo!”

... un po di storia

Diciassette anni fa la Pro Loco di Castel Goffredo decise di celebrare un piatto molto “cucinato” nella nostra città e poco conosciuto nei dintorni.

L’idea fu di creare una festa “nostrana” che facesse piacere ai castellani e che al contempo fosse di grande richiamo per il circondario.

Ebbene dal percorso di promozione di questi anni ,abbiamo capito quanto sia importante e prestigiosa questa ricetta.Incontrando vari esperti di gastronomia e parlando con sommeliers professionali siamo oggi consci di possedere un gioiello gastronomico invidiabile!

Con il sostegno di un centinaio di volontari stiamo realizzando in questi anni molti eventi di successo.La partecipazione del pubblico è in costante aumento e siamo felici di offrire il nostro menù autoctono ad almeno duemila ospiti provenienti da mezz’Italia,con un consumo di circa ottocento chili di Tortelli Amari.Lavoriamo alacremente sempre con la collaborazione dall’amministrazione locale e provinciale che nel 2006 ha voluto e ottenuto dalla regione Lombardia la denominazione di

“piatto tipico regionale”

Nel 2004 è stata pubblicata la 1°edizione del libro;

IL GIOCO DELL’ERBA AMARA

Scritto a 4 mani ,da Paolo Poletti (sociologo e curatore del Festiva Letteratura di Mantova) in coppia con Luciana Corresini (vice presidente della Pro Loco) il libro racconta un sommerso di vita culinaria locale di grande fascino.Protagonista della scena l’erba *balsamita major*,detta comunemente “erba amara” o erba di san Pietro che insiste sulle tavole castellane con un

vissuto in sordina per circa 4 secoli. Dalle ricerche fatte si è potuti risalire sino al 1600, tra sperimentazioni officinali e impieghi in campo culinario, con grandi incognite rimaste ancor oggi tutte in sospeso. Per saperne di più, sono state intervistate le nostre residenti (le massaie anziane) e sono emersi aneddoti di vita dettati dalla tradizione. Inoltre abbiamo scoperto collegamenti importanti del calibro della farmacia di Santa Maria Novella in Firenze, tramite le ricerche di questi monaci fiorentini sappiamo oggi dell'esistenza di un'acqua rivitalizzante in vendita sin dalla fine del '600.

Sono stati interrogati pure gli chef famosi di tutto il circondario ed è nato un neo-ricettario provocatorio di grande qualità. Da tutto ciò emerge la grande duttilità di quest'erba aromatica e non manchiamo ogni anno d'inventare nuovi piatti che solleticano il palato dei buoni gustai e non solo sul "salato", ma anche sui "dolci", ad esempio: *gelato amaro*, *torta del buon umore*, *elisir digestivo verde amaro*, il rivisitato *tiramisù* e i cioccolatini *mori amari*.

L'evoluzione delle scoperte e il grande successo di vendita hanno fatto sì che alla fine del 2012 si sia pensata e realizzata la **seconda edizione** del libro *il gioco dell'erba amara*, che ruba il canovaccio alla prima ma con l'aggiunta di molte novità.

A Castel Goffredo ormai il Tortello Amaro è divenuto nel tempo parte dell'identità dei suoi cittadini ed è presente nelle gastronomie e nei ristoranti che hanno formato un sodalizio di grande sostegno territoriale.

Da dicembre 2008 la qualità del nostro prodotto è garantita dallo chef Francesco Ferrari, che ha lavorato per anni come volontario della Pro Loco di Castel Goffredo, per poi creare il primo pastificio della città dedicato ai tortelli amari e alle sue declinazioni, denominandolo

"pastaio Agostino".

... le novità del 2013

Anche quest'anno riproporremo la grande festa celebrativa di giugno, come sempre il terzo week end, esattamente giovedì 13, venerdì 14, sabato 15 e domenica 16. Le cucine "apriranno" alle ore 19 per terminare alle ore 23 di ogni giorno. Ospite d'onore, il neo eletto

"PRINCIPE TORTELLO AMARO",

il più giovane in assoluto tra i principi che regnano solo un anno, infatti il protagonista è un ragazzo castellano-doc di soli 17 anni. Questa maschera-simbolo del rinomato piatto è stata voluta dalla Pro Loco nel 2010 e solitamente affianca sua maestà Re Gnocco, durante i festeggiamenti dell'antico carnevale.

... Il menù del 2013, interamente a base di erba amara, come da tradizione, prevede il grande ritorno, tra i dolci, del gelato amaro, realizzato proprio dal suo inventore; lo chef del rinomato ristorante la Crepa di Isola Dovaresè (Cr).

A corollario della festa, durante le 4 serate, tanta musica:

giovedì DANZE LATINO-AMERICANE, venerdì e sabato AMARTANGO, 2 milongue affascinanti con esibizione di maestri di tango. Questa edizione con uno scopo umanitario molto lodevole; la raccolta fondi per Pegognaga, uno dei paesi del basso mantovano colpito dal terremoto dello scorso anno. Domenica 16 grande novità: per la prima volta protagonisti della serata di chiusura della festa, gli altrettanto autoctoni "DI N'DEL NAS". Concerto del gruppo goliardico che presenterà durante il suo repertorio l'inedito **inno del Tortello Amaro!**

All'ingresso del parco la fontanella, sarà allestito il nostro stand promozionale, che da il benvenuto agli ospiti, mostrando e mettendo in vendita tutti i nostri gadgets

Pro Loco Castel Goffredo, piazza Mazzini 1, 46042 Castel Goffredo (MN),

(libri,tortelli,accessori a tema ecc.),tra le novità avremo le meravigliose, nonché buonissime,pasticche balsamiche di santa Maria Novella di Firenze.

Vi vogliamo in oltre ricordare di visitare il nostro sito ufficiale www.tortelloamaro.it, nel quale troverete molte altre informazioni aggiornate in tempo reale.

Sin da ora grazie del vostro interessamento.

Per il Direttivo della Pro Loco

Presidente

Lara Fezzardi (responsabile evento) 3355881636

Vice Presidente

Luciana Corresini (responsabile cucine) 3334625404