

# Il tortello a cinque stelle

Farina, nova, patate, spianatoia e mattarello... aggiungi la sapiente mano delle massale di Corezzo... ed il tortello alla lastra è pronto per essere servito!

Quando per l'Italia e per la nostra bella Toscana si possono apprezzare molte località dove i sapori schietti e naturali della cucina di una volta sono diventati, oggi, vere e proprie identità locali.

Decantata dai viaggiatori del passato, la Toscana è la grande protagonista di una cucina apprezzata da tutti per carattere e genuinità, dove spiccano molti prodotti tipici. Uno di questi è il tortello alla lastra gioiello per palati soffermanti che non poteva certo essere lasciato nel dimenticatoio e cadere soprattutto dall'inesorabile trascor-

tere del tempo. È proprio grazie alla riscoperta di questo prodotto che Corezzo, piccolo paesino posto nel cuore della Vallesanta e località misconosciuta fino a non molti anni fa, è diventata oggi una meta apprezzata da molti turisti attratti dalla bellezza e dalla tranquillità del paesaggio ma anche dalla tradizione gastronomica. La Proloco del paese ha scelto di dedicare una sagra a questo piatto, preparato nel totale rispetto dell'antica ricetta e così, con il passare degli anni e il crescere della buona riuscita della sagra, il tortello è diventato una sorta di simbolo di Corezzo.

È per non dimenticare il gusto di questo prodotto e per mantenere viva la tradizione di un intero paese che si svolge la sagra del tortello alla lastra, una festa sinonimo di passione per le tradizioni e per la buona cucina, che allietta le calde serate di agosto ormai da ben 14 anni. Se sceglierete di andare a Corezzo proprio in una delle sere in cui si svolge la sagra vi basterà seguire il delizioso profumo della pasta fresca appena cotta, per avere in breve l'acquolina in bocca e raggiungere facilmente la piazza dove si svolge, proprio nei giorni di festa-gosto, la manifestazione.

La tradizione culturale di questo paese



s'intreccia, quindi, con i suoi sapori che affondano le proprie radici nella storia, una storia fatta di una cucina semplice, sana e nutriente, ricca di ingredienti naturali frutto del lavoro delle famiglie contadine e delle tradizioni gastronomiche delle località rurali. Il tortello alla lastra, protagonista indiscusso dell'estate corezzina, è un piatto rustico, ma non per questo meno raffinato per quanto concerne la totale genuinità degli ingredienti e l'attenta preparazione. La ricetta, tramandata di generazione in generazione, si è conservata fino ad oggi grazie al prezioso scrigno raccolto nella memoria delle nonne, quelle massale di un tempo portatrici ancora oggi della singolare capacità di creare cibi dal gusto e dal sapore unico.



Il rito della preparazione del tortello ha inizio con il pelare le patate, fino a qualche anno fa gli organizzatori si armavano di tanta pazienza ed arrivavano a pelarne fino a 16 quintali, oggi la mano dell'uomo è stata sostituita da un ben più rapido pelapatate. Mentre i tuberi saranno lessati, le massale più esperte, con grande abilità e dedizione, prepareranno, impastando manualmente, un composto di farina ed uova. Quando gli ingredienti saranno ben amalgamati e la pasta avrà acquistato il colore giallo dorato ed intenso del grano, le massale, aiutate da una schiera di