



LA GRANDE FESTA DEL TORTELLO AMARO COMPIE VENT'ANNI

Sapreste dire qual è stata la prima volta che avete assaggiato il Tortello Amaro di Castel Goffredo? Riuscireste a ricordare l'espressione perplessa quando ve l'hanno proposto? E ancora di più lo stupore quando le vostre papille gustative hanno incontrato l'aroma fragrante, sapientemente dosato, dell'Erba Amara che si svela poco alla volta, sprigionando, sul finire, un sapore mentolato, unito a note di limoncello e salvia tra le biete del ripieno e il burro fuso del condimento? Se la location era il Parco La Fontanella di Castel Goffredo e intorno a voi guizzavano i volontari della Pro Loco, allora era la **Grande Festa del Tortello Amaro** e sono passati all'incirca 20 anni.

Puntuale come un rituale, durante il terzo weekend del mese **dal 16 al 19 giugno** (con apertura delle cucine dalle ore 19), si rinnoverà la magia di un segreto, il segreto di una ricetta antica che la tradizione vuole sia tramandato di madre in figlia, insieme alla pianta di Erba Amara, ovviamente, prezioso componente di una dote dal sapore tipicamente castellano.

Tra le novità di questa *special edition*, quattro cooking show (uno per serata) durante i quali i cuochi daranno prova della propria abilità ma anche della straordinaria versatilità della *Balsamita major Desf.*

Una qualità, questa, racchiusa anche nelle due edizioni del libro "Il Gioco dell'Erba Amara" ed esaltata, per l'occasione, dal contest **Cucinando con l'Erba Amara** dedicato ai food blogger più *giocosi*. Diverse le ricette pervenute alla Pro Loco che si possono vedere (e, perché no, sperimentare ai fornelli della propria cucina) sulla pagina facebook "Tortello Amaro di Castel Goffredo": sono infiniti gli scenari del gusto che si aprono con il sapiente impiego di qualche foglia di Erba.



E proprio il carattere aromatico di questa pianta e la sua duttilità nel prestarsi ad abbinamenti sorprendenti ed inaspettati sono due pilastri di cui lo stesso menù della Grande Festa è da sempre un inno. Oltre al Tortello Amaro, protagonista indiscusso, **dal 16 al 19 giugno al Parco La Fontanella**, si potrà scegliere di degustare secondi di carne o di pesce, contorni, torte e gelati, tutto aromatizzato con l'Erba Amara.

Vent'anni di chilometri per il centro-nord Italia a promuovere il tesoro che rende il tortello di Castel Goffredo un piatto unico al mondo, con importanti ospitate alla Biennale di Venezia, a Úbeda (Spagna) e persino a Hong Kong, vent'anni di quintali di tortelli offerti nelle degustazioni, serviti durante la Grande Festa, confezionati, proposti nei tanti ristoranti del Sodalizio, vent'anni di sperimentazioni per unire tradizione e innovazione, vent'anni di "Conosce l'erba amara? Massaggi una foglia e si annusi le dita", vent'anni di centinaia di volontari, vent'anni di sacrifici, di gioie e sorrisi, di soddisfazioni perché dal 2006 il Tortello Amaro di Castel Goffredo ha ottenuto dalla Regione Lombardia il riconoscimento di "**Prodotto Tradizionale**" e chissà che non ci siano nuovi traguardi all'orizzonte...

Il viaggio nel gusto della Pro Loco e del Tortello Amaro di Castel Goffredo continua!

INFO:

Lara Fezzardi, responsabile festa 335 5881636
Luciana Corresini, responsabile cucina 333 4625404
www.tortelloamaro.it
www.prolococastelgoffredo.com
<https://www.facebook.com/ProlocoCastelGoffredo>

ORGANIZZAZIONE CONFERENZA STAMPA:

Terre dell'Alto Mantovano, 0376 781218