

...Andreini e GropPELLI inventano il caffè Cremaschino

Chieve, 30 aprile 2024

Evviva il Cremaschino!

Il caffè dedicato a Crema ha affascinato con il suo profumo intenso i soci della Confraternita del Tortello Cremasco che ieri sera hanno assistito alla sua presentazione ufficiale nella Trattoria Area 51 di Pia Gobbato.

Il gran maestro Roberta Schira, coadiuvata dal nuovo direttivo, ha illustrato come è nata l'idea del progetto e come si potrà sviluppare in futuro.

Tutto è partito dall'intuizione della socia Luciana GropPELLI ed è poi stata messa in pratica dalla food blogger Annalisa Andreini(anch'essa socia) che ha coinvolto due colleghi docenti del Cr Forma di Crema, i professori Davide Carminati e Giordano Pagliari. La classe IV dell'istituto ha quindi realizzato live il Cremaschino per gli ottanta commensali servendolo in accompagnamento ad un piccolo mostaccino realizzato per l'occasione dal pasticciere Radaelli.

Insomma, una sorta di "bicerin cremasco".

Il prossimo step?

Ora la palla passa alle attività commerciali.

Il progetto Cremaschino sarà disponibile per tutti i bar, locali, ristoratori di Crema e del Cremasco: se vorranno provarlo e inserirlo nei loro menu e nelle loro liste potranno contattare la Confraternita (ai numeri 347.4047866 e 339.2116182 e all' indirizzo mail info@confraternitadelortello.it) per avere la ricetta ufficiale e tutte le informazioni necessarie.

Si potrà interpretare la ricetta ma rispettando la base di partenza.

Del resto: "È un caffè filosofico e un po' eracleo - ha affermato Luciana Groppelli - e pertanto sarà in continuo divenire".

E come ha dichiarato l'assessore al commercio Franco Bordo: "Sarà un piacere per le attività commerciali della città inserirlo come altra proposta in carta sia per i cittadini, sia per i tanti turisti che vengono a visitare ogni giorno la nostra città".

Ma le sorprese non sono finite qui.

Altra news della serata: presentazione ufficiale anche per il Tortello Biscotto, una novità ideata per la Confraternita del Tortello Cremasco dalle due blogger Annalisa Andreini e Fiorenza Moretti e realizzata dal ristorante Severgnini di Capralba, socio ristoratore dell'associazione cultural-culinaria.

Il biscotto, che ha esattamente la forma del tortello con i cinque pizzichi, ha avuto subito un feedback positivo perché richiama con i suoi inconfondibili sapori il ripieno della ricetta tradizionale (solo nella parte dolce).

Non resta dunque che assaggiare il nuovo caffè Cremaschino, magari accompagnato dal biscotto tortello, assaporando il fascino di una città magica.

NOLEGGIO · OFFICINA · CARROZZERIA · SERVIZIO GOMME

IL CENTRO SERVIZI AUTO DEL CREMASCO.

info@pneus2000centrogomme.it
Tel. 0373 789849

A woman with long brown hair, wearing a white t-shirt, is smiling and balancing a large, dark, circular tray on her hands. On the tray, there are several items: a white SUV, a white van, a motorcycle, a car wheel, a brake disc, and a wrench. The background is a dark blue sky with a few white clouds. In the bottom left corner, there is a logo for 'Pneus 2000' with a tire icon. In the bottom right corner, there is a small red sign that says 'ACCETTAZIONE'.