

Confraternita del Tortello: ecco il caffè “Cremaschino”



CREMA

Nelle scorse settimane il **Consiglio comunale di Crema** ha approvato all'unanimità il regolamento della **De.Co**, la denominazione comunale per la tutela e la valorizzazione delle attività agro-alimentari tradizionali locali, strumento di promozione dell'immagine del comune di Crema e del territorio cremasco. In questo ambito senza ombra di dubbio, il **Tortello cremasco** rappresenta una delle eccellenze sulle quali investire, e attorno al tortello da sempre c'è grande attenzione e interesse: nove anni fa ci aveva provato l'**Istituto Sraffa**, che nell'ambito delle iniziative legate a Expo 2015, partendo dal tortello creò il **TòC** (Taste of Crema, letteralmente il gusto di Crema), rivisitando il ripieno del tortello e racchiudendolo in un cioccolatino.

Ieri sera nella conviviale della **Confraternita del Tortello** è stato presentato il “**Cremaschino**”: un caffè che si propone di diventare un prodotto in grado di veicolare in maniera immediata nei visitatori della città, ciò che è il gusto che contraddistingue il piatto principe della tradizione cremasca. E sì, perchè il “Cremaschino” presentato ieri sera presso il ristorante Area 51 di Chieve è un caffè dedicato a Crema, ideato da **Luciana Gropelli** e **Annalisa Andreini** socie della Confraternita del Tortello che recentemente ha rinnovato il suo consiglio. L'idea di Luciana Gropelli accolta con entusiasmo dal riconfermato Gran Maestro Roberta Schira e dal consiglio è stata poi perfezionata grazie alla collaborazione di Annalisa Andreini, fino ad arrivare al prodotto presentato ieri: un

caffè lungo con panna fresca aromatizzata, cioccolato fondente, granella di amaretto Gallina, mo staccino, cedro candito pestati rigorosamente al mortaio e un ingrediente segreto. “Un’idea ambiziosa, quella di un caffè per finire il pasto, espressione del territorio cremasco con gli ingredienti del tortello” ha aggiunto Roberta Schira, e dopo un po’ di prove ed esperimenti che in questi mesi hanno impegnato Annalisa Andreini e Luciana Gropelli, si è arrivati alla sintesi con il “Cremaschino”, che per l’occasione è stato accompagnato da un piccolo mostaccino della pasticceria Radaelli.



La Confraternita del Tortel.....lo

Nel corso della serata è stato specificato come il caffè “Cremaschino” si propone quale vero e proprio progetto culturale e didattico, che vuole coinvolgere istituti scolastici, ma anche bar e attività commerciali, che potrebbero inserire il “Cremaschino” nelle rispettive proposte di caffetteria quale omaggio alla città di Crema e alla stessa Confraternita che l’ha ideato.

Un progetto culturale, che ieri sera per il suo battesimo ha coinvolto dietro al bancone gli studenti del corso triennale di sala-bar della sede di Crema del **CrForma**, Azienda speciale servizi di formazione della provincia di Cremona, guidati dal prof. Davide Carminati. Ma per il futuro si pensa già a coinvolgere lo Sraffa, istituto superiore cittadino che ha nella sua offerta formativa il corso quinquennale dell’indirizzo enogastronomia ed ospitalità alberghiera. L’importante era però avviare il percorso, presentare la ricetta quale base di partenza da sviluppare, approfondire, interpretare, per creare attorno al “Cremaschino” un’occasione di marketing territoriale: dal concorso tra scuole per ideare il logo o lo slogan, alle proposte che CrForma e Sraffa potranno fare rispettando gli ingredienti di partenza. Tante sono le iniziative che possono essere realizzate partendo dalla proposta della Confraternita, per valorizzare e promuovere Crema attraverso il filo conduttore del suo tortello cremasco. Alla presentazione di ieri presente anche

l'amministrazione comunale con l'assessore al commercio **Franco Bordo**, che ha ricordato il successo della seconda edizione della Festa del Salame Nobile Cremasco, alla quale ha partecipato con un proprio e apprezzato stand anche la Confraternita del Tortello e che ha visto oltre 15 mila visitatori provenienti anche dalle province di Milano, Piacenza, Pavia. Nel suo intervento, **Roberta Schira** ha invece ribadito come la ricetta ereditata da **Amilcare Cazzamali** sia quella riconosciuta dalla Confraternita e oltre al "Cremaschino" ha sottolineato le diverse altre iniziative che sono nate e che nasceranno all'interno della Confraternita, come ad esempio i biscotti a forma di tortelli, una pasta frolla con il ripieno dei tortelli e la forma identica realizzati da Annalisa Andreini e dalla signora Fiorenza, grazie alla disponibilità della Trattoria Severgnini che ha messo a disposizione il laboratorio.

"Un caffè identitario", con i suoi tre strati ben visibili, una spolverata di granella di amaretto Gallina e la decorazione con il cedro, ai quali si aggiunge l'ingrediente segreto ha concluso Luciana Groppelli descrivendo il "Cremaschino", per un "caffè filosofico che vuole stimolare la fantasia di commensali e ristoratori".

Ilario Grazioso
