

...0 aprile 2024

[COMMENTA](#)

Luciana Groppelli e Annalisa Andreini, lanciano, con la Confraternita del Tortello Cremasco, il Cremaschino e il Biscotto Tortello. Mostaccino superstar



"L'idea di un Caffè che fosse solo nostro, come il Tortello Cremasco e il Salame Nobile Cremasco, e si potesse degustare solo in terra cremasca è stato proposto alla Confraternita del Tortello cremasco nell'ambito di una conviviale da Luciana Groppelli ed è stata accolta con favore ed entusiasmo dal Gran Maestro Roberta Schira, dal Consiglio e dai convenuti. È noto che i luoghi sono spesso associati ai loro prodotti gastronomici e che tali legami portano notorietà e vantaggi turistici. Questo è stato il pensiero nascosto che ha mosso questa proposta. E così è nato il "Cremaschino", l'antico nome di un vitigno autoctono, quando nel Granducato del Tortello, ancora si vendemmiava. Gli ingredienti del "Cremaschino", selezionati con la Food Blogger Annalisa Andreini? Eccoli: Caffè lungo - Panna fresca aromatizzata Cioccolato fondente - Granella di Amaretto Gallina, Mostaccino e cedro candito (pestati al mortaio) e un misterioso, intrigante ingrediente segreto.

Ah la ricetta base è stata presentata agli istituti CrForma e Sraffa di Crema che lo potranno interpretare con le loro proposte rispettando gli ingredienti di partenza. Tante sono le cose ancora da fare e da decidere insieme ma c'è tutto l'entusiasmo per arricchire ulteriormente la nostra città attraverso un'idea che ricordi, come filo conduttore, il tortello cremasco della tradizione e i suoi ingredienti".

Così scrissero **Luciana Groppelli** e **Annalisa Andreini**. Il "*Cremaschino*" è appassionatamente abbinabile al "*Biscotto Tortello*", nuovissimo dolce (Made in Andreini e Fiorenza Moretti) di Crema, liberamente ispirato ai Tortelli Cremaschi, dolcissime che conosceremo da oggi in poi.