

Confraternita Caffé dopo il tortello

La nuova specialità cremasca presentata all'ultima conviviale

■ **CHIEVE** Dopo i tortelli cremaschi, il Salva e il salame nobile, arriva il Cremaschino, il caffè dedicato a Crema e al suo territorio. È stato presentato l'altra sera, durante la conviviale della Confraternita del tortello cremasco, tenuta alla trattoria di Pia Gobbato. L'idea di un caffè tipico locale è venuta alla socia **Luciana Groppelli**, che l'ha elaborata insieme a **Annalisa Andreini**, componente del consiglio direttivo. «Sono felice – ha affermato il gran maestro **Roberta Schira**, davanti a una settantina di soci e all'assessore **Franco Bordo** – che questa idea sia nata con entusiasmo e creatività al nostro interno». Groppelli ha spiegato l'iniziativa, sviluppata per mesi con Andreini. Non solo ne è nata una ricetta, ma anche un vero e pro-



Il tavolo del consiglio della Confraternita con l'assessore Franco Bordo e accanto gli allievi del Cr Forma

prio progetto culturale. «L'obiettivo della Confraternita – hanno sottolineato le ideatrici – è di fornire un valore aggiunto per i turisti che visitano la città. La ricetta contiene molti degli ingredienti tipici del tortello cremasco, con alcune integra-

zioni: amaretto, mostaccino, cioccolato fondente, cedro candito, caffè lungo, panna aromatizzata con spezie e un elemento segreto, a scelta di chi lo realizza». A prepararlo e a farlo degustare ai commensali sono stati gli studenti della quarta Sa-

la-bar del Cr Forma, seguiti dai docenti **Davide Severgnini** e **Giordano Pagliari**. E si sta pensando a un concorso tra le scuole per ideare logo e slogan, patrocinato dal Comune, con esposizione al San Domenico.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

