

Redatto da Annalisa Andreini
Scrittrice e Blogger



IL CREMASCHINO

IL CAFFÈ DEDICATO ALLA CITTÀ DI CREMA

L'idea di un Caffè particolare che fosse tutto "nostro" come il Tortello cremasco o il Salame nobile cremasco e si potesse degustare solo in terra cremasca è stato proposto da una socia circa un anno fa al direttivo della Confraternita del Tortello Cremasco nell'ambito di una delle conviviali annuali. Una bella sorpresa che è stata accolta con grande entusiasmo dal Gran Maestro Roberta Schira e dai confratelli.

È noto infatti che i luoghi sono spesso associati ai loro prodotti gastronomici e che tali legami possono avere finalità turistiche e culturali di più ampio raggio facendo scoprire nuovi orizzonti e facendo emergere nuove idee.

Questo è l'obiettivo precipuo dell'ideazione del Cremaschino: offrire alle numerose attività commerciali di Crema un'altra chicca gastronomica caratteristica oltre alla Torta Bertolina preparata con l'uva e alla storica Spongarda, un disco di pasta brisé farcito con diversi ingredienti tra cui la frutta secca.

Il caffè è un elemento aggregante a Crema, una città ricca di tavolini all'aperto nell'ampia piazza Duomo ma anche nelle vie secondarie del centro storico. Una città sempre vivace nel corso di tutto l'anno con un numero di visitatori e turisti, soprattutto stranieri, che si accresce di anno in anno grazie al cineturismo legato al film "Call me by your name" e al cicloturismo associato ai percorsi nella campagna circostante.

Autrice del Cremaschino la socia e poetessa cremasca Luciana Giovanna Gropelli che ha lanciato la proposta teorica. La parte di realizzazione pratica è stata invece affidata dal Gran Maestro alla food blogger Annalisa Andreini, socia onoraria, che ha lavorato sulla ricetta coinvolgendo anche un istituto di Crema, il CrForma, all'interno delle ore di sala-bar. Il Cremaschino è diventato così un progetto didattico comprensivo di diverse fasi dal nome, alla scelta del contenitore, dalla composizione alla presentazione ufficiale.

Tra le possibili denominazioni ha prevalso quella di "Cremaschino" per la simpatia che suscita il nome che ricorda un antico vitigno autoctono con una lunga storia alle spalle nel territorio cremasco. I cremaschi, infatti, sono molto legati al ricordo di questo vitigno che aveva avuto tanta fortuna in passato ma che è anche avvolto da molte storie leggendarie.



LA RICETTA

Ingredienti

caffè, panna fresca aromatizzata (con una delle sette spezie contenute nel biscotto Mostaccino), cioccolato fondente al 70 %, granella (crumble) di Amaretto Gallina (un amaretto al cacao tipico di Sant'Angelo Lodigiano), Mostaccino e Cedro candito pestati rigorosamente al mortaio. Ingrediente segreto: una punta di miele del territorio, possibilmente di acacia, robinia, tarassaco o amorpha fruticosa

Preparazione

Il Cremaschino deve essere preparato in un bicchierino di vetro come una sorta di simpatico "bicerin" cremasco (simile al ben noto bicerin torinese).

Gli ingredienti devono essere lavorati e composti a formare tre strati: crumble di amaretti, mostaccino e cedro, cioccolato fondente fuso, panna montata fresca, decoro finale che richiama uno degli ingredienti, ad esempio una lamella di cedro.

È un caffè da meditazione pensato con una filosofia un po' eraclitea nel senso che può essere modificabile in base alla creatività pur rispettando gli ingredienti di base. Un caffè in continuo divenire.

Potrebbe essere considerato anche una sorta di piccolo dessert, perfetto per una pausa, una merenda o una conclusione di una cena in un ristorante.

Può essere proposto nella versione calda o anche fredda come un irish coffee.

Per la presentazione molto importante sarà la scelta del bicchierino.

Per la sua presentazione ufficiale e dare un tocco di eleganza si è pensato di accompagnare il Cremaschino con un piccolo biscotto, il Tortello Biscotto, una pasta frolla a forma di tortello cremasco pizzicati secondo tradizione (con 5 pizzichi) ripieno con la farcia tipica del tortello (nella sua parte più dolce, senza formaggio, sale e caramelle mentine).

In alternativa si può anche accompagnare con un amaretto al cacao, un piccolo mostaccino o un biscotto classico di pasticceria secca.

Il 31 maggio il Progetto Cremaschino verrà presentato ufficialmente alla cittadinanza e a tutti i locali di Crema al Caffè del Museo, all'interno dei Chiostri di Sant' Agostino a Crema con la presenza degli assessori al commercio e alla cultura del Comune di Crema. Un segno importante del folclore cremasco che partendo dagli ingredienti tipici del Tortello Cremasco, re indiscusso della nostra Confraternita e della tradizione popolare, con fantasia e creatività si può creare qualcosa di speciale che funga da volano per il turismo, come accoglienza riservata ai tanti visitatori. E chissà se il Cremaschino avrà un eco anche al di fuori di Crema con la trasposizione ironica di alcuni prodotti tipici del nostro territorio. Una tradizione che assume i caratteri di elaborazione culinaria e di un'autentica cultura del cibo.

Il mostaccino

(in dialetto mustasi) è un tipico biscotto speziato a forma di rombo che viene prodotto solo a Crema preparato con 7 spezie, che poi vengono utilizzate anche per il ripieno del tortello cremasco e nel caso del caffè possono aromatizzare la panna:

*cannella - semi carvi
macis - noce moscata
cardamomo
anice stellato - coriandolo*

È rappresentativo dei commerci rinascimentali tra Venezia e Crema che hanno portato tanti nuovi prodotti nella Pianura Padana innescando la preparazione di piatti particolari.

