

...Mi presento, sono il Cremaschino

Tutti pazzi per il Cremaschino! Ci siamo!

Finalmente il caffè Cremaschino, il caffè dedicato alla città di Crema ideato dalla poetessa cremasca Luciana Groppelli, sarà presentato ufficialmente venerdì alle 15 al centralissimo Caffè del Museo(Piazzetta Terni De Gregori) da parte della Confraternita del Tortello Cremasco.

Un progetto gastronomico che si tingerà anche di cultura e di turismo.

La Confraternita, guidata dal Gran Maestro Roberta Schira, ha inoltrato l'invito a tutte le attività commerciali di Crema che potranno assistere alla preparazione seguiti dalla socia onoraria Annalisa Andreini, che ha strutturato la ricetta e da due docenti del Cr Forma di Crema, Davide Carminati e Giordano Pagliari, che hanno lavorato insieme agli studenti del corso di sala bar in una serie di sperimentazioni.

Il servizio sarà curato da alcuni studenti del CrForma in collaborazione con il Caffè del Museo, che ha gentilmente concesso gli spazi per la presentazione.

Seguirà la degustazione del caffè nella versione classica, ma la food blogger Andreini presenterà anche altre versioni, "fresh", in vista dell'estate e "dessert", da proporre ai ristoratori.

Del resto, nell'idea originaria delle creatrici, il Cremaschino è sempre stato un caffè dal tono un po' eracliteo e in divenire, ovvero aperto alla fantasia di baristi e ristoratori.

L'obiettivo è quello di creare un'offerta piacevole ai tanti turisti che vengono a visitare la nostra città ma anche i cittadini che vogliono prendersi il vezzo di gustare un caffè un po' particolare con tutti i profumi e i sentori tipici cremaschi, tra cui l'amaretto scuro al cacao e il mostaccino (biscotto speziato presente solo a Crema).

Sarà anche apprezzata dalla Confraternita la scelta del contenitore o bicchierino o tazzina in ceramica che sia.

In accompagnamento la Confraternita propone il Biscotto Tortello di cui domani vedrà svelato il nome scelto dall'ideatrice appassionata di cucina cremasca Fiorenza Moretti, dalla blogger Andreini e da Luigi Severgnini della Trattoria di Capralba (tutti soci della Confraternita).

Si tratta di un biscotto di pasta frolla(un po' particolare) che ha come ripieno la farcia del tortello cremasco senza formaggio e mentine e con un ingrediente un po' magico come magica è la città di Crema.

Anche questo potrebbe diventare un simpatico souvenir gastronomico di Crema.