



È con questo spirito che è stato presentato venerdì scorso al Caffè del Museo di Crema il nuovo progetto della Confraternita del Tortello Cremasco: il **Cremaschino**. L'idea è nata dalla socia cremasca **Luciana Gropelli**, nota poetessa, che ha lanciato la proposta di un caffè meditativo composto dagli ingredienti che ricordano i sapori cremaschi. La ricetta è stata poi perfezionata all'interno della Confraternita e sviluppata in collaborazione con la sala bar del CrForma di Crema e con i docenti **Davide Severgnini** e **Giordano Pagliari**. Gli ingredienti della magica tazzina sono gli amaretti al cacao e i mostaccini (pestati al mortaio per realizzare un crumble), il cioccolato fondente, un caffè lungo, una panna senza lattosio

## Presentato il Cremaschino, un caffè dedicato alla città di Crema



aromatizzata con le spezie che ricordano il mostaccino, il tipico biscotto che viene preparato solo a Crema, una punta di miele di acacia (a piacere) e il tocco finale del cedro. Ed ecco realizzato un caffè davvero speciale, quasi un dessert, che ricorda un po' il bicerin piemontese e che poi ogni barista può rielaborare secondo la propria fantasia, pur conservando gli ingredienti base. Questo però sarà un bicerin tutto cremasco. Alla conferenza stampa erano

presenti gli assessori alla cultura e al commercio **Giorgio Cardile** e **Franco Bordo**, il

presidente della Strada del Gusto Cremonese **Fabiano Gerevini** e **Chicca Coroneo**, rappresentante storica delle Tavole Cremasche, che quasi vent'anni fa avevano lanciato un caffè in occasione del Carnevale preparato con il liquore Anesone triduo e scorzette di limone (una sorta di caffè corretto), che però non aveva avuto seguito. Il Cremaschino invece sembra già aver preso piede in molti locali del centro storico conquistando cittadini ma anche tanti visitatori. Del resto l'obiettivo è culturale e turistico.

