

...3 gennaio 2025

[COMMENTA](#)

Ah ... che spettacolo unico è lo Spisighi! Ma qual è l'ingrediente top secret che crea positiva dipendenza da "Pizzico" più dolce del mondo?



"Come sempre le cose belle lasciano dietro di sé tanta gioia.

Lo Spisighi, il biscotto ispirato al tortello cremasco e nato quasi per caso in un pomeriggio dedicato ai dolci, sta facendo un lungo cammino.

Nato dall'idea della cremasca Fiorenza Moretti e portato avanti dalla Confraternita del Tortello Cremasco e dalla Casa del Pellegrino di Crema, durante le feste natalizie ha avuto un successo pazzesco.

Grazie a tutti coloro che hanno creduto in questo progetto e a tutti i cittadini e turisti che l'hanno apprezzato e scelto come regalo o come dolcetto.

E grazie al presidente della Fice Marco Porzio, che ha voluto segnalarlo e ricordarlo nella riviste delle eccellenze gastronomiche italiane del mese di dicembre".

Così postò via social, **Annalisa Andreini**: Blogger, cuoca, Vice Gran Maestra in pectore della Confraternita del Tortello, scrittrice, organizzatrice (sta alla cucina cremasca mediatica, come Maria De

Filippi sta alla programmazione di Canale 5) di eventi gastronomici onnipresente e instancabile. Ebbene, lo Spisighi è un tripudio di dolcezza che fa volare via e il ripieno, ispirato a quello del Tortello Cremasco, beh pare abbia un ingrediente (una marmellata?) top secret. E sarebbe appunto questo elemento segreto che rende, il biscotto, comunque buonissimo, meravigliosamente unico e, udite... udite, portatore sano di dipendenza da ... Spisighi. Già, ma cosa si cela nel ripieno, mistico, del Pizzico (il nome deriva appunto dai 5, classici pizzichi che chiudono il Tortello) più dolce del mondo?