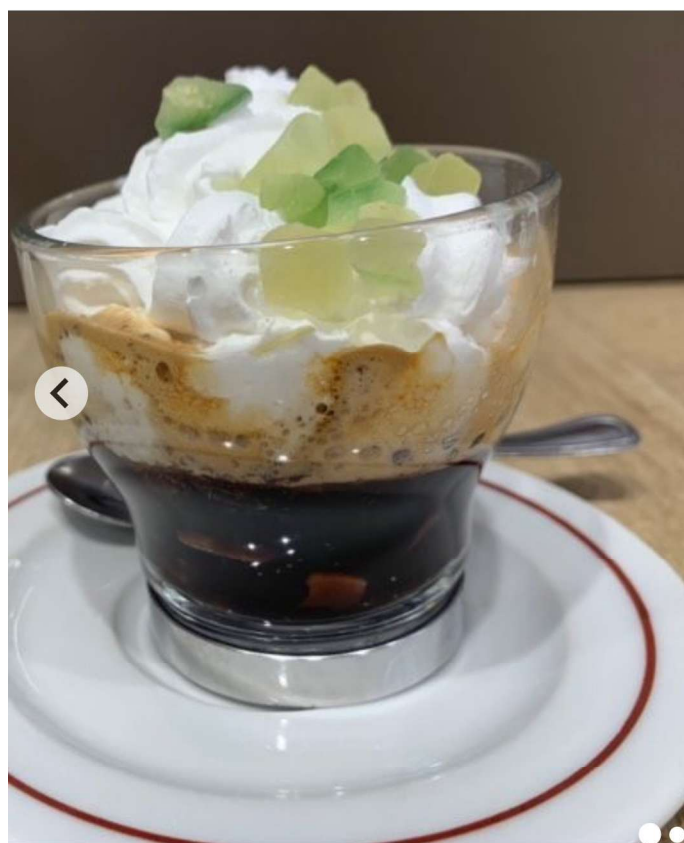


Boom del Cremaschino e dello spisighi

Il cremaschino



Crema, 23 febbraio 2025

Cremaschino e Spisighi: un binomio che piace.

In questi weekend, in cui Crema si veste di festa, colori, meravigliosi carri e tante maschere, oltre a chiacchiere e chisulì funzionano bene due proposte, lanciate nel corso del 2024, dalla locale Confraternita del Tortello cremasco.

Il caffè Cremaschino viene sempre più richiesto da cittadini e turisti: “Noi ne prepariamo moltissimi ogni settimana, da quando abbiamo assistito alla conferenza stampa di presentazione da parte della Confraternita del Tortello cremasco all’inizio dell’estate - dichiarano Monica e Cristina della Torrefazione in via Mazzini. - L’idea ci è piaciuta subito e l’abbiamo proposta ai nostri clienti abituali. Non solo, per farlo conoscere anche a turisti e visitatori, abbiamo deciso di posizionare un cartello espositivo che lo descrivesse”. Adesso è entrato a pieno titolo nella loro quotidianità.

Come è nato e composto il Cremaschino?

Nato da un’idea brillante della socia Luciana Gropelli, è stato poi definito e concretizzato da Annalisa Andreini, foodblogger che ha insegnato la preparazione agli studenti del CrForma di Crema. Il Cremaschino è composto da un crumble di amaretti scuri al cacao e biscotto Mostaccino, caffè espresso, cioccolato fondente, panna montata fresca e cedro.

A poca distanza dalla Torrefazione, anche il locale Bloom33 Botanic Bar, sempre in via Mazzini a Crema, ha introdotto a dicembre il Cremaschino con grande riscontro e che tanti richiedono con piacere: un bicchiere molto elegante con una miscela di spezie cremasche, cioccolato, caffè espresso, panna montata e una spolverata finale di spezie e amaretto scuro al cacao sbriciolato.

Infine, ha letteralmente conquistato i cremaschi anche lo Spisighi, il biscotto al tortello cremasco, nato all’interno della Confraternita da un’idea di due socie (in particolare dalla cremasca Fiorenza Moretti) e portato avanti con grande successo dalla Casa del Pellegrino, che l’ha incluso in un progetto sociale a favore delle fragilità.
