

27 febbraio 2025

COMMENTA

Franco Bordo, assessore PopGourmet annuncia la DeCo al biscotto Mostaccino; preziosa, nel conseguimento del titolo, una vecchia ricetta custodia da Leonardo Radaelli



"La conviviale della Confraternita del Tortello Cremasco è stato il contesto perfetto dove annunciare l'imminente riconoscimento della DeCo (Denominazione Comunale d'origine) al Biscotto Mostaccino, ingrediente fondamentale del Tortello, prodotto esclusivamente nel nostro territorio. È stata anche una bella occasione per rivedere Pia e degustare i suoi favolosi tortelli. Il mostaccino è un biscotto speziato tipico della città di Crema".

Così postò via social, **Franco Bordo**, assessore PopGourmet (sua l'idea della Festa del Nobile Salame Cremasco e delle DeCo gastronomiche) al Commercio e Ambiente a Crema. Quindi, Habemus la prima DeCo, quella dedicata al **Mostaccino**, biscotto da riscoprire, utilizzato principalmente nella preparazione del ripieno dei Tortelli cremaschi, annovera fra gli ingredienti ben 7 spezie: noce moscata, la cannella, il chiodo di garofano,

il macis, il coriandolo, l'anice stellato, il pepe nero. Non manca poi una spruzzatina di cacao. **Leonardo Radaelli**, pasticciere cremasco da tre generazioni (con la sua) ecco ha ereditato l'arte della pasticceria dal nonno Ludovico e dal padre Pierluigi. Cocolata e protetta, donata alla sua famiglia dall'ArchiFilosofo **Marco Ermentini**, Leonardo custodisce, appunto, (e di fatto applica ancora con amore), una vecchia ricetta del mostaccino, con gli ingredienti in once, udite ... udite del 1885. Ebbene, quanti mostaccini produce, all'anno, il premiato e premiante laboratorio di Radaelli? *"Circa 19000. E li faccio molto prima di Natale, poiché durante la loro produzione, i mostaccini emanano un profumo tipico, aromatico, predominante che resta, sospeso, per qualche giorno"*. Ah ... la ricetta della famiglia Radaelli, per il conseguimento della DeCo, si è rivelata assai preziosa.