

## ...Prima denominazione comunale: è del mostaccino

**Crema, 04 marzo 2025**

Il biscotto Mostaccino sarà la prima De.Co (Denominazione comunale di origine) di Crema.

Ad annunciarlo è stato l'assessore al commercio Franco Bordo durante la prima conviviale dell'anno della Confraternita del Tortello cremasco a Chieve, presso il ristorante Area 51 da Pia Gobbato e sul suo profilo social: "La conviviale è stato il contesto perfetto dove annunciare l'imminente riconoscimento della De.Co al Biscotto Mostaccino, ingrediente fondamentale del tortello, prodotto esclusivamente nel nostro territorio". Bordo ha colto l'occasione per ringraziare Annalisa Andreini, uno dei membri della Commissione De.Co, che si è occupata di scrivere la relazione presentata alla giunta, dopo un'attenta ricerca storica documentata.

L'ingresso nella De. Co sarà a breve ufficializzato, nel prossimo Consiglio comunale e quindi sarà pronta per la Festa del Salame Nobile Cremasco di inizio aprile.

La commissione, infatti, composta, oltre che dall'Andreini (blogger e docente), anche da Antonio Bonetti (chef), Filiberto Fayer (chirurgo ed egregio rappresentante dell'associazione La Cucina italiana di Cremona), Attilio Maccoppi (dirigente scolastico, esperto di territorio e di agricoltura) e Franco Cazzamali (macellaio artigianale), sta lavorando assiduamente alla stesura della De.Co del salame cremasco. Ha già provveduto alle consultazioni con i vari produttori del territorio (dei 48 comuni intorno a Crema), artigianali e industriali, che sono stati invitati e ricevuti negli spazi

del comune.

La prima De.Co però sarà proprio il Mostaccino, biscotto secco speziato, che attualmente viene prodotto a Crema solo da due pasticceri: Leonardo Radaelli e Roberta Spreafico.

Quando sarà pubblicamente esposta la relazione approvata dalla Commissione De.Co, presieduta da Franco Bordo, con gli ingredienti della ricetta storica e le indicazioni precise sulla forma e le dimensioni da rispettare, si auspica che anche altri pasticceri cremaschi si cimenteranno nella produzione del Mostaccino e potranno così ricevere il famoso bollino De.Co con il logo creato da Sergio Pariscenti e Enrico Malinverni.

Il mostaccino è un prodotto esclusivo della città di Crema, che acquisterà così un valore aggiunto.

Oltre a essere inserito all'interno del ripieno del tortello cremasco si può utilizzare anche in altre preparazioni dolci e salate.

Qualche esempio?

N.....el famoso pipèto cremasco (la verza), nei ripieni per alcune carni( animali da cortile), nella farcia del biscotto Spisighi e nel crumble di base del Caffè Cremaschino, due idee della Confraternita del tortello cremasco, che stanno spopolando tra i turisti.

Naturalmente il Mostaccino si può degustare anche da solo.



**MERISIO  
F.LLI**

VENDITA E RIPARAZIONE  
ELETTRODOMESTICI

0373 61929  
338 9527641  
333 4374640

VIA ROMA 19, CREDERA