

...Il Cremaschino diventa Gelato grazie all'Unika. Lo Spisighi conquista via Mazzini



"L'idea di un Caffè che fosse solo nostro, come il Tortello Cremasco e il Salame Nobile Cremasco, e si potesse degustare solo in terra cremasca è stato proposto alla Confraternita del Tortello cremasco nell'ambito di una conviviale da Luciana Gropelli ed è stata accolta con favore ed entusiasmo dal Gran Maestro Roberta Schira, dal Consiglio e dai convenuti. È noto che i luoghi sono spesso associati ai loro prodotti gastronomici e che tali legami portano notorietà e vantaggi turistici. Questo è stato il pensiero nascosto che ha mosso questa proposta. E così è nato il "Cremaschino", l'antico nome di un vitigno autoctono, quando nel Granducato del Tortello, ancora si vendemmiava. Gli ingredienti del "Cremaschino", selezionati con la Food Blogger Annalisa Andreini? Eccoli: Caffè lungo - Panna fresca aromatizzata Cioccolato fondente - Granella di Amaretto Gallina, Mostaccino e cedro candito (pestati al mortaio) e un misterioso, intrigante ingrediente segreto".

Ricordate? Così postarono nella primavera 2024, sul sito internet della Confraternita del Tortello Cremasco. E a distanza di un anno, grazie alla gelateria **Unika Cremeria**, come ha fatto notare via Facebook **Antonio**

Bonetti: cuoco, in pensione e ricercatore, ***il Cremaschino è diventato pure un gelato***. Chapeau al maestro gelataio **Giovanni Ventura**. Lo **Spisighi** invece, il biscotto ispirato al tortello cremasco, nato quasi per caso da un'idea di **Fiorenza Moretti** e portato avanti dalla Confraternita del Tortello Cremasco e dalla Casa del Pellegrino di Crema va alla grande, piace e seduce. E **in via Mazzini, alla Caffetteria Torrefazione Cremasca** è assai gettonato e richiesto come dolcetto.