

# ...Nuovo gelato al gusto del caffè Cremaschino

**Crema, 23 aprile 2025**

Feste all'insegna del gelato Cremaschino e dello Spisighì.

Per il caffè Cremaschino adesso c'è anche la versione gelato.

Non ha fatto in tempo a lanciare il nuovo gusto Cremaschino la Gelateria Unika di via Mazzini, che ha destato subito curiosità e file fuori sulla strada per assaggiarlo.

Ad annunciarlo è stato lo stesso maestro gelatiere Giovanni Ventura, che ha ideato il gusto Cremaschino, in omaggio al caffè di Crema proposto l'anno scorso dalla Confraternita del Tortello Cremasco.

L'idea del Cremaschino è stata della socia cremasca Luciana Groppelli ed è stata approvata dall'intero consiglio della Confraternita del Tortello cremasco.

A realizzarlo concretamente e diffonderlo è stata Annalisa Andreini, docente del CrForma di Crema, in collaborazione con i colleghi Davide Carminati e Giordano Pagliari.

I tre professori, insieme agli studenti di due classi di sala bar dell'anno scolastico 2024, hanno messo a punto gli ingredienti della ricetta: un crumble di amaretti Gallina e Mostaccino, pestati possibilmente al mortaio, una mousse di cioccolato fondente al 70%, un caffè lungo (miscela Arabica), il tocco della panna montata aromatizzata alla cannella (con il sac à poche) e, infine, il tocco speciale del cedro candito.

C'è poi un ingrediente segreto, che ovviamente resta tale.

La Confraternita è molto soddisfatta del nuovo esperimento ben riuscito da parte del gelatiere Giovanni Ventura, da sempre noto per la scelta della qualità dei suoi ingredienti e per la sensibilità verso il territorio.

È stata proprio la blogger Andreini a proporlo al gelatiere e a sua moglie, certa della loro grande professionalità e attenzione alla ricetta originale.

Ma non è tutto. Un po' più in là, sempre in via Mazzini, presso la Caffetteria Torrefazione Cremasca, un'altra invenzione sta letteralmente conquistando cittadini e turisti.

Si tratta del biscotto Spisighì, ideato dalla socia Fiorenza Moretti, e portato avanti dalla Confraternita del Tortello cremasco, in collaborazione con il laboratorio della Casa del

Pellegrino, anche con una finalità sociale, come è nello spirito dell'associazione cremasca.

Monica e Cristina, che gestiscono la caffetteria sempre molto frequentata, lo propongono ai clienti accanto a caffè e cappuccini e sembra piacere davvero molto.

Sempre alla Torrefazione preparano ormai da tempo il caffè Cremaschino che arriva a conquistare anche 100 clienti al giorno.

“Siamo molto felici di questo risultato - hanno dichiarato i membri del consiglio direttivo della Confraternita - anche perché ci fa molto piacere quando le attività di Crema portano avanti i nostri progetti e le nostre idee (che altrimenti resterebbero solo sulla carta), con una duplice finalità, turistica e di promozione del territorio e sociale, di sostegno verso chi è meno fortunato nella nostra città”.