



Crema_{sco} week

Capralba
3 maggio 2024

Capralba

Due creazioni che puntano a stupire puntando su ingredienti del territorio

Novità golose: ecco il Cremaschino col biscotto-tortello





[GALLERY](#)

Capralba

Personaggi Citati:

Publicato il:

3 maggio 2024

307 parole

Tempo stimato lettura:

2 minuti

© **RIPRODUZIONE RISERVATA**

È nato il nuovo caffè di Crema, il «Cremaschino», e con lui il «Biscotto-Tortello» creato in quel di Capralba.

Le due novità culinarie sono state presentate ufficialmente lunedì sera durante la conviviale mensile della «Confraternita del Tortello Cremasco». Un caffè dedicato alla città di Crema e a tutto il Cremasco ideato dalle socie Annalisa Andreini, foodblogger, e dalla poetessa Luciana Groppelli. L'intuizione è partita da quest'ultima ed è stata poi accolta con favore dal gran maestro Roberta Schira e dal direttivo. La ricetta è

stata perfezionata da Andreini fino ad ottenere il risultato finale: una sorta di «bicerin» dai sapori tipici cremaschi. La realizzazione pratica è stata curata dall'Istituto «Cr Forma» di Crema e, in particolare, dai professori Davide Carminati e Giordano Pagliari. Un caffè lungo composto da tre strati: un crumble di amaretti «Gallina», mostaccino della pasticceria «Radaelli», e cedro candito, pestati rigorosamente al mortaio, cioccolato fondente, panna aromatizzata e un ingrediente segreto.

«Un caffè ambizioso - ha dichiarato il gran maestro - espressione vera del territorio cremasco che contiene alcuni degli ingredienti del tortello. Dopo qualche esperimento durato alcuni mesi si è arrivati a questo risultato che è comunque in evoluzione. Adesso il secondo step passerà alle attività commerciali di Crema che molto liberamente potranno proporlo nelle loro carte».

L'obiettivo finale infatti è quello di farlo diventare uno strumento turistico: un prodotto gastronomico (e culturale) che permetterà ai cittadini e ai turisti di assaporare l'essenza del ripieno del piatto principe della cucina cremasca. Ma non è tutto. Le socie Andreini e **Fiorenza Moretti**, per conto della Confraternita hanno coinvolto la «Trattoria Severgnini» di Capralba nella realizzazione di un biscotto per accompagnare il «Cremaschino»: il «Biscotto-Tortello», fatto di pasta frolla con la forma del classico tortello ripieno e con alcuni ingredienti caratteristici (amaretti, cedro, uvetta, Marsala, Mostaccino, scorza di limone).

Personaggi Citati:

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Servizi informatici provveduti da Dmedia Group SpA Soc. Unipersonale via Campi 29/1 Merate C.F. e P.IVA 13428550159 Società del GRUPPO DMAIL GROUP S.p.A. - Milano Codice fiscale e Registro Imprese 12925460151
(iN) Cremascoweb

[TERMINI E CONDIZIONI](#) | [PRIVACY POLICY](#) | [COOKIE POLICY](#)