

CUCINA

IL CREMASCHINO, CAFFÈ IDENTITARIO E FILOSOFICO, CHE HA FATTO COLPO



È stato presentato ufficialmente lunedì sera, alla conviviale della Confraternita del Tortello cremasco presso il ristorante Area 51 di Chieve, il nuovo caffè di Crema, battezzato *Cremaschino*. "L'idea di un caffè che fosse solo nostro, come il Tortello cremasco e il Salame Nobile, e si potesse degustare solo in terra cremasca era stata proposta alla Confraternita nell'ambito di una passata conviviale da Luciana Giovanna Gropelli, iniziativa accolta con favore ed entusiasmo dal Gran Maestro Roberta Schira, dal Direttivo e dai convenuti. Ne avevamo già parlato, ma ora dall'ipotesi s'è passati ai fatti. È noto che i luoghi sono spesso associati ai loro prodotti gastronomici e che tali legami portino notorietà e vantaggi turistici. Questo è stato il pensiero nascosto che ha mosso questa proposta", hanno spiegato Gropelli e Annalisa Andreini. L'idea è che il *Cremaschino* possa catapultare subito il pubblico nel sapore e nel gusto del piatto tipico per eccellenza, il Re Tortello cremasco.

Il tavolo del Direttivo della Confraternita del Tortello cremasco e, in basso, il caffè Cremaschino

Il nome *Cremaschino* suscita subito simpatia. Anticamente era quello di un vitigno autoctono. Esistono diverse ipotesi a tal proposito e una ricerca di storia locale potrebbe approfondirne l'origine. Ma torniamo a noi. La proposta di partenza andava perfezionata. E qui che è intervenuta la food blogger di Capralba, che ha apportato alcune modifiche. Gli ingredienti oggi sono: caffè (lungo), panna fresca aromatizzata, cioccolato fondente, granella di Amaretto Gallina, Mostaccino e cedro candito (pestati al mortaio), più un ingrediente segreto.

Il *Cremaschino* è stato accolto con entusiasmo ed è già stato richiesto da alcuni bar. "Abbinati pensiamo a tante idee e progetti, la cui realizzazione avrà bisogno del coinvolgimento di molti attori: i due istituti di Crema legati al mondo della sala-bar e della cucina e altre eventuali scuole interessate, ma anche il Comune, gli esercizi commerciali, che potranno inserirlo nei loro menu come proposta

turistica, oltre che per i cittadini. Si potrebbe pensare a un piccolo concorso tra scuole per ideare il logo e uno slogan correlato, con esposizione dei lavori finali alla Galleria del San Domenico", hanno dichiarato lanciatissime Gropelli e Andreini. Il marchio De.Co., appena presentato alla festa del Salame Nobile, potrebbe suggerire il tutto.

La ricetta base è stata presentata agli istituti Cr.Forma (attivo nel servizio, l'altra sera) e Sraffa di Crema, che lo potranno interpretare con le loro proposte, pur rispettando gli ingredienti di partenza. "Tante sono le cose ancora da fare e da decidere insieme, ma c'è tutta la determinazione per arricchire ulteriormente la nostra città attraverso un'idea che ricordi, come filo conduttore, il Tortello cremasco della tradizione e i suoi ingredienti".

"Un'idea ambiziosa, quella di un caffè per finire il pasto, espressione del territorio cremasco con gli ingredienti del Tortello", ha affermato Schira. Alla prima ufficiale di lunedì c'era anche l'assessore al Commercio di Crema, Franco Bordo, che ha ribadito il successo delle tradizioni enogastronomiche tra la gente, come dimostrato dalla recente Festa del Salame Nobile Cremasco. Ai tavoli, intanto, sono stati serviti anche i biscotti a forma di Tortello: una pasta frolla con il ripieno tipico realizzata da Andreini e dalla signora Fiorenza, grazie alla disponibilità della Trattoria Severgnini.



Luca Guerini