

...Tutti gli ingredienti e la preparazione di una torta per l'estate

...sergnano, 27 giugno 2025

Una cheese cake speciale, all'amaretto al cacao e al biscotto Mostaccino, protagonista della serata.

Una dolce estate quella di ieri sera a Sergnano, organizzata dal comune in collaborazione con l'Auser cittadino Al Mirabel e la Confraternita del tortello cremasco.

A proporlo la consigliera comunale Gloria Mussini e l'assessore alla cultura Paola Basco con la disponibilità dei locali dell'Auser.

Nonostante il caldo opprimente, buona la partecipazione di alcune signore che si sono ritrovate per una lezione soft dedicata a una delle torte estive più amate: la cheese cake.

La serata è cominciata con una parte teorica dedicata alla storia di questo dolce ed è proseguita con una serie di ricette, delle varie versioni, e consigli sugli ingredienti da scegliere, optando anche per una riduzione di zuccheri.

Per la base della torta, in sostituzione dei soliti biscotti secchi, un crumble particolare creato con l'aggiunta finale dell'amaretto al cacao. La ricetta della food blogger cremasca Annalisa Andreini, che ha curato l'iniziativa a scopo benefico in veste di socio onorario dell'associazione, prevedeva anche l'utilizzo del biscotto Mostaccino, che proprio ieri è stato iscritto nel registro di denominazione d'origine comunale di Crema.

Sopra la crema, realizzata con due prodotti locali, una coulis di fragole, lamponi e menta.

È stato un modo simpatico e anche utile, per conoscere l'attività della Confraternita del Tortello cremasco sul territorio e valorizzare uno degli ingredienti principali della farcia dei tortelli.

In ultima istanza anche un modo dolce per toccare con mano la versatilità del biscotto Mostaccino.

Infine, visto l'interesse sul mondo della cucina, anche dal punto di vista dell'educazione alimentare, la consigliera Gloria Mussini e l'assessore Paola Basco hanno anticipato che in autunno partirà un mini-corso sempre in collaborazione con l'Auser.