...Denominazione d'origine comunale per il mostaccino

Crema, 27 giugno 2025

Il biscotto Mostaccino è stato iscritto nel registro di denominazione d'origine comunale di Crema.

Ad annunciarlo, la commissione De.Co. presieduta dall'assessore Franco Bordo e composta da Filiberto Gualtiero Fayer, Franco Cazzamali, Antonio Bonetti, Attilio Maccoppi e Annalisa Andreini.

Il biscotto Mostaccino, un unicum nel panorama dolciario di Crema e del Cremasco, è stato iscritto nel registro della De.Co. dopo l'approvazione della scheda tecnica da parte della giunta lo scorso 16 giugno.

Obiettivo di questo percorso di ricerca storica: valorizzare le eccellenze locali, tutelare i prodotti tipici, far conoscere le attività cittadine e locali.

Perché si è iniziato con il Biscotto Mostaccino?

Annalisa Andreini, che si è occupata di scrivere la scheda tecnica: "Il biscotto Mostaccino è uno degli ingredienti principali della farcia del tortello cremasco, per cui era doveroso partire proprio da questa specialità cremasca. Tramandata nel tempo fino ai pasticceri cremaschi, grazie al droghiere Amilcare Cazzamalli e all'architetto Ermentini , la ricetta prevede alcuni ingredienti basilari: farina, grasso(burro), zucchero, cacao, mandorle tritate, uovo e un mix di spezie ben bilanciate, tra cui cannella, noce moscata, chiodi di garofano, macis, semi carni, anice stellato, semi di coriandolo, pepe nero(a piacere). Importanti la forma tipica a losanga con lo spessore compreso tra i 2 e i 3 centimetri e la base di partenza della preparazione(un impasto già cotto,

solitamente un Pan di Spagna o una pasta frolla)".

Come ha puntualizzato la relatrice, può essere degustato in purezza oppure in diverse preparazioni dolci e salate, come il pipèto(altro piatto tipico cremasco) o la farcia di alcuni animali da cortile(oltre al tortello cremasco) fino alle interpretazioni più moderne che stanno riscuotendo un bel seguito.

“Il biscotto Mostaccino - riprende la Andreini, - il cui nome sembra ricordare il viso dolce di un bambino, è legato alla storia dei fiorenti commerci tra Crema e Venezia, quando le spezie che giungevano nelle cucine cremasche contribuivano alla preparazione di alcuni piatti particolari- ha continuato la relatrice Andreini- tant’è che probabilmente è servito proprio per equilibrare, in modo perfetto, il mix di spezie all’interno della farcia del tortello. C’ è anche una versione più popolare con il racconto di alcune massaie, che avrebbero cercato di recuperare i residui delle spezie destinate alle nobili famiglie cittadine attraverso la creazione di un biscotto. Un’altra ipotesi infine è quella austro-ungarica, dimostrata in parte dalla presenza di alcuni biscotti simili, preparati con mandorle, spezie e cacao”.