



*La Cucina Dell'Orto  
A Cremona*



CREMONA • OTTOBRE 2007



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA  
Delegazione di Cremona

## LA CUCINA DELL'ORTO A CREMONA

Ricerca della delegazione di Cremona per la pubblicazione  
degli itinerari della Lombardia gastronomica relativi alla cucina dell'orto

*di Carla Bertinelli Spotti*

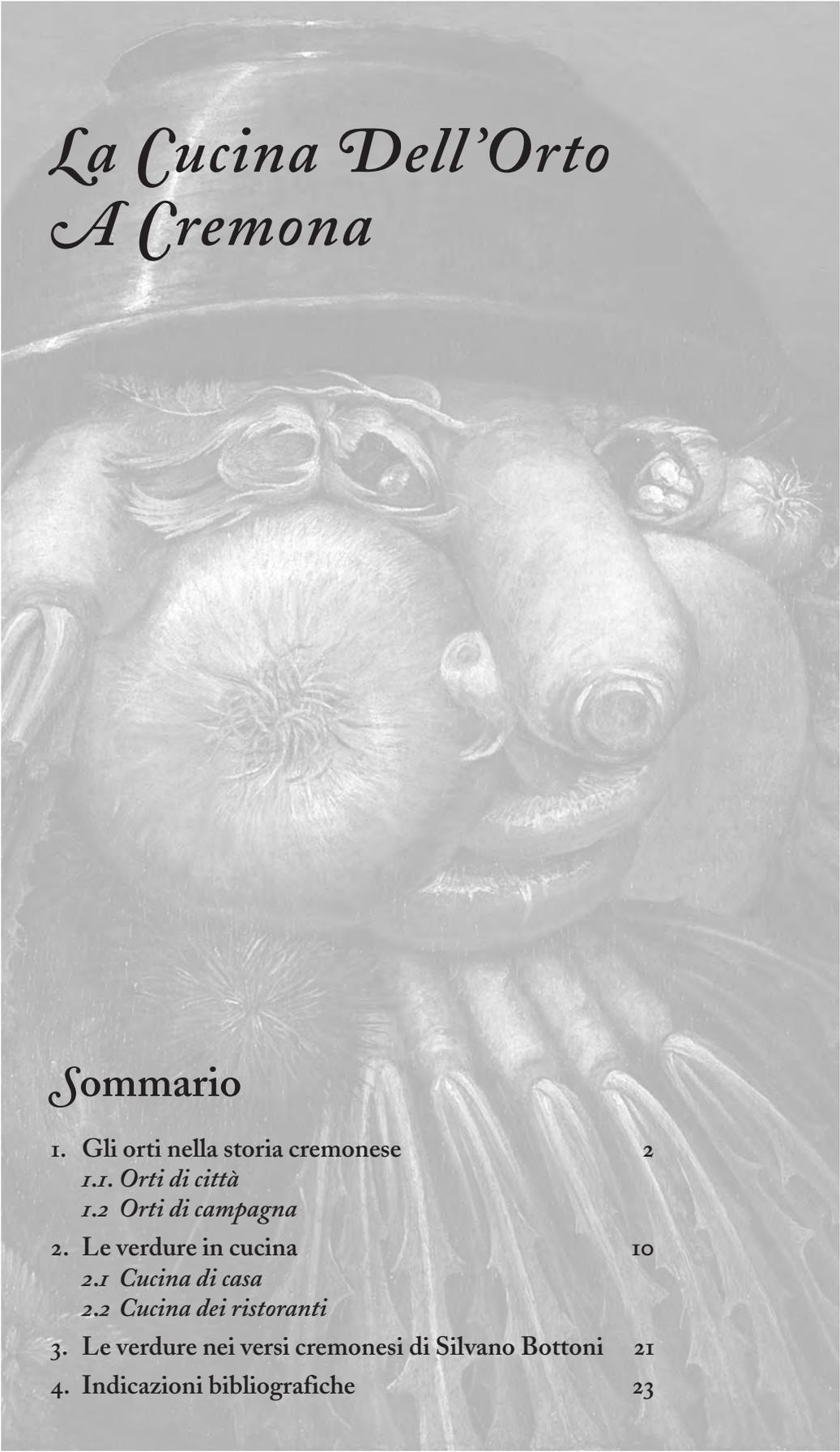
Cremona • Ottobre 2007

*in copertina*

GIUSEPPE ARCIMBOLDI (Milano 1526-1593)  
*Ortolano / Natura Morta*, olio su tavola 35,8 x 24,2 cm  
Cremona, Museo Civico «Ala Ponzone»

*progetto grafico e stampa*

GUTENBERG - Cremona  
[www.gutenbergweb.com](http://www.gutenbergweb.com)



# *La Cucina Dell'Orto A Cremona*

## **Sommario**

- |  |    |
|--|----|
| 1. Gli orti nella storia cremonese                   | 2  |
| <i>1.1. Orti di città</i>                            |    |
| <i>1.2 Orti di campagna</i>                          |    |
| 2. Le verdure in cucina                              | 10 |
| <i>2.1 Cucina di casa</i>                            |    |
| <i>2.2 Cucina dei ristoranti</i>                     |    |
| 3. Le verdure nei versi cremonesi di Silvano Bottoni | 21 |
| 4. Indicazioni bibliografiche                        | 23 |

# I. Gli Orti Nella Storia Cremonese

## I.1. Orti di città

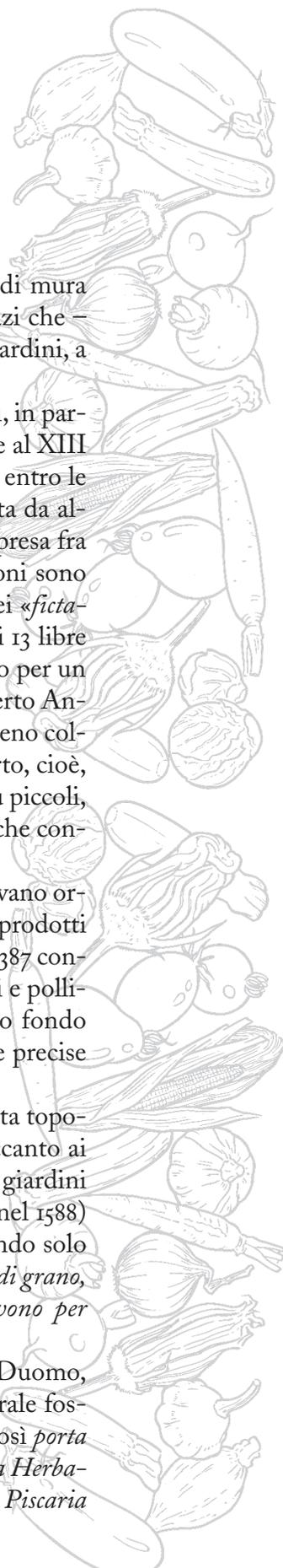
Nella Cremona medioevale il suolo racchiuso all'interno della cinta di mura non era interamente edificato e molti erano gli spazi lasciati a verde, spazi che – specialmente nei secoli successivi – verranno trasformati in curatissimi giardini, a decoro dei palazzi della nobiltà o della ricca borghesia.

Ampli orti e broli si sviluppavano a ridosso dei monasteri e dei conventi, in particolare in una zona circoscritta, nata da una antica lottizzazione risalente al XIII secolo, e chiamata «*il prato del vescovo*»: era questo l'unico polmone verde entro le mura della città coltivato a orto. Qualche testimonianza di ciò è costituita da alcuni orti sopravvissuti nei secoli e che ancora si coltivano nella zona compresa fra la via Bonomelli e la via 11 febbraio; ma per il passato preziose indicazioni sono contenute dai documenti custoditi negli archivi cittadini: nel Registro dei «*fictalicii*» conservato nell'archivio vescovile è registrato ad esempio l'affitto di 13 libbre che per sei mesi, nel 1360, Giovannino de Ossio, ortolano, paga al vescovo per un orto o brolo, con colombaia. E la stessa cifra viene pagata nel 1372 da un certo Andriolo de Lobina, della vicinia di borgo San Raffaele, per 6 pertiche di terreno coltivato ad orto con pergolato d'uva, frutteto e un portico «*copato*» (ricoperto, cioè, di tegole); canoni d'affitto decisamente inferiori sono registrati per orti più piccoli, ma che erano comunque pregiati data la vicinanza alla Seriola Gonzaga, che consentiva di irrigarli con facilità.

È da questi orti, oltre che da quelli posti nella campagna vicina, che arrivano ortaggi e frutta al mercato cittadino. Proprio per agevolare il commercio di prodotti così importanti per l'alimentazione dei cittadini, gli Statuti comunali del 1387 consentivano a chiunque, anche ai non iscritti all'Arte dei fruttaroli, limonari e pollivendoli, di vendere liberamente al minuto i prodotti del proprio orto o fondo agricolo; gli Statuti (che vennero aggiornati nel 1627) contenevano anche precise norme sui pubblici mercati e sulla buona qualità delle merci offerte.

Un'altra testimonianza sugli orti cittadini è contenuta nella prima pianta topografica di Cremona, disegnata da Antonio Campi nel 1585, nella quale accanto ai palazzi, ai conventi, agli ospedali ed agli ospizi appaiono spazi dedicati a giardini ed orti. Ma Ludovico Cavitelli nella sua cronaca annalistica (pubblicata nel 1588) parla solo di «*giardini e parchi*» in città, senza menzionare gli orti, affidando solo al fertile territorio extraurbano il compito di rifornire i mercati cittadini «*di grano, vino, uva, frutti, ortaggi, latticini, miele ... e inoltre altre cose che servono per l'alimentazione e l'uso dell'uomo*».

Il mercato di frutta ed ortaggi si teneva al centro della città, intorno al Duomo, e tale vicinanza, durata secoli, aveva fatto sì che le tre porte della Cattedrale fossero identificate dal tipo di commercio prevalente nell'area antistante: e così *porta Ficuum* (letteralmente «dei fichi») era quella sulla piazza Maggiore; *porta Herbarum* (delle erbe) era quella del transetto di sinistra, a nord, ed infine *porta Piscaria* (del pesce) era quella del transetto di destra, a sud.



Ancora nel Settecento sulla piazza Maggiore si vendevano carni, polli, salumi ed altre merci; nella piazza Piccola c'erano i fruttivendoli provenienti dalla campagna; lungo il fianco nord della Cattedrale, nella contrada delle Erbe c'erano i venditori di ortaggi e legumi, mentre i pescivendoli erano sistemati tra il Battistero e il Vescovado.

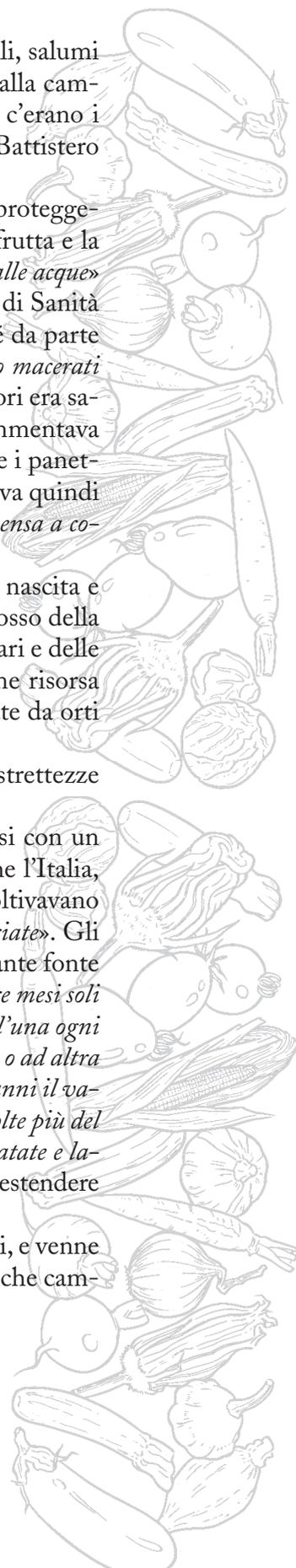
Si è detto delle norme che regolavano lo svolgimento dei mercati e proteggevano gli acquirenti da comportamenti fraudolenti dei venditori. Per la frutta e la verdura, che spesso arrivava al mercato *«corrotta, immatura o imbevuta dalle acque»* con danno per la tasca e la salute dei consumatori, i prefetti dell'Ufficio di Sanità avevano ad esempio emanato un provvedimento (10 luglio 1705) affinché da parte degli ortolani e dei fruttaroli *«non si potessero vendere erbaggi inondati o macerati dalle acque, né frutta immature o acide»*; la multa prevista per i contravventori era salatissima: 10 scudi d'oro. Ma al medico Alessandro Caccia, che pure commentava positivamente il provvedimento e quelli analoghi previsti per i macellai e i panettieri, non sembrava sufficiente un atteggiamento solo punitivo, e suggeriva quindi di incentivare i comportamenti virtuosi, prevedendo *«una piccola ricompensa a coloro che recassero al mercato le derrate più pulite e le migliori»*.

Agli inizi del Novecento, con l'abbattimento delle mura cittadine, la nascita e lo sviluppo di quartieri periferici nelle campagne immediatamente a ridosso della città resero disponibili ampi spazi nelle vicinanze delle nuove case popolari e delle altre costruzioni, e si apprestarono appositi appezzamenti ad orto, come risorsa aggiuntiva per accrescere il modesto bilancio familiare. Furono occupate da orti anche larghe fasce pubbliche in contiguità alla ferrovia e al Cimitero.

L'interesse per la coltivazione di ortaggi si accrebbe per effetto delle ristrettezze economiche ed alimentari determinate dalla guerra.

Il giornale «La Provincia», il 12 ottobre 1915, si rivolgeva ai cremonesi con un lungo articolo per spronarli a coltivare ortaggi nel difficile momento che l'Italia, entrata in guerra, stava attraversando. Costavano tanto perchè se ne coltivavano troppo pochi, venivano da lontano e spesso erano *«merci stantive o avariate»*. Gli ortaggi, alimento sano e gradevole, potevano costituire anche un'interessante fonte di guadagno: *«un campo di cavoli (verze) può dare in 1000 mq e con due o tre mesi soli di coltivazione un reddito lordo di circa 300 lire e più, vendendo ad un soldo l'una ogni verza; un campo di pomodori, che possono succedere nello stesso terreno a piselli o ad altra coltura, può rendere circa 80 lire alla pertica. Un campo di cipolle paga in due anni il valore del terreno; i fagioli sono nutrienti quanto la carne e rendono quattro volte più del melgone; i piselli, che si seminano bene anche in ottobre, rendono quanto le patate e lasciano libero il terreno entro giugno»*. Era dunque opportuno e conveniente estendere l'orticoltura nel Cremonese.

L'interesse per l'attività orticola rimase vivo anche negli anni successivi, e venne addirittura sostenuto negli anni della seconda guerra mondiale da specifiche campagne propagandistiche governative.



## GLI ORTI DI GUERRA

Tra i programmi che il regime fascista aveva predisposto per coinvolgere l'intera popolazione in iniziative a sostegno dello sforzo bellico, era stata posta in primo piano la coltivazione di granaiglie e di ortaggi in ogni spazio utilizzabile, e così si presero in considerazione prati e giardini dei parchi pubblici e privati, i cortili delle scuole, gli argini dei fiumi, persino le aiuole spartitraffico... Al di là dei risultati che materialmente si ottennero con i prodotti di tali coltivazioni, l'obiettivo era anche di tipo psicologico e propagandistico: la guerra richiedeva l'impegno di tutti, e tutti dovevano impegnarsi e sentirsi impegnati; tutti dovevano contribuire e dovevano sentirsi fieri di aver contribuito. Venne perciò data grande diffusione – con la radio, i «cinegiornali» e la stampa – ad ogni iniziativa sviluppata al riguardo, si organizzarono pubbliche cerimonie per la zappatura di terreni incolti o in occasione del raccolto, si istituirono premi, ... Il comune di Cremona, ad esempio, fu premiato nel 1942 per avere occupato con colza, fagioli nani e patate dolci le aiuole dei giardini pubblici, quelle davanti alla stazione ferroviaria, il cortile delle scuole di S. Bernardo, alcune aree del cimitero e perfino alcuni terreni sabbiosi lungo il Po. In città, tra il 1941 e il 1942, anche numerosi parchi privati furono utilizzati per colture agricole ed orticole (patate, ortaggi, erba medica): tale situazione si verificò nei giardini dei palazzi Trechi, Mina Bolzesi, Grasselli, Calciati, nel parco della Società Canottieri Baldesio ed in quello degli Ospizi Riuniti.

Le ultime ortaglie cittadine erano all'Ospizio Soldi, e rimasero attive fino alla fine degli anni Settanta, quando vennero sostituite da un giardino. In una recente pubblicazione dedicata all'Ospizio, si legge una descrizione del primo Novecento: «la casa del Zocco<sup>1</sup> ... ha due belle ortaglie, una a sera e l'altra a mattina, con bei viali pergolati», e più oltre: «il terreno che circonda il fabbricato nel 1932 accolse un'ortaglia, una vigna e un frutteto curato dagli ospiti sotto la guida di un ortolano». Una bella foto degli anni '60 raffigura l'ortaglia chiusa da una recinzione metallica; un'altra, scattata da Ezio Quiresi, ritrae l'ultimo ortolano dell'ospizio, un certo Crotti, che vi lavorò fino alla trasformazione in giardino.

### 1.2. Orti di campagna

L'economia agricola del passato (un passato che è durato secoli, arrivando con lentissime modifiche fino alla prima metà del Novecento) era fondata sull'autosufficienza, sia per motivi connessi alla difficoltà di circolazione delle merci sia per la scarsa disponibilità di denaro per acquistarle; si doveva quindi produrre, oltre che per il mercato, anche tutto quello che serviva per nutrire la famiglia contadina.

Nelle campagne cremonesi ogni podere, sia pure di piccole dimensioni, oltre all'*aratorio* (terreno da arare e da destinare alle colture principali), comprendeva quindi anche un vigneto e l'orto. Gli ortaggi integravano e qualche volta erano quasi l'unica fonte di alimentazione dei contadini.

Dai rilevamenti del catasto di Carlo V (risalenti al secolo XVI) risulta che nel Cremonese la superficie ricoperta dall'agricoltura (corrispondente cioè all'*aratorio*) è di pertiche 8.433, mentre considerando anche le altre colture la superficie coltivata sale a 14.078 pertiche.

1. *El Sòch*, qui italianizzato ne «il Zocco», era il nome popolare attribuito all'Ospizio.

Un preciso censimento degli ortaggi coltivati nel Cremonese ci è fornito da Giuseppe Sosis, che fu incaricato nel 1807 di predisporre la risposta al questionario della Prefettura napoleonica, interessata a conoscere le caratteristiche fisiche ed economiche del Dipartimento dell'Alto Po di cui Cremona era il capoluogo. Egli elenca con grande accuratezza gli «*erbaggi*» che si trovano nel territorio, indicandone sia il nome botanico che quello «*volgare*» usato dalla gente: «*prezzemolo degli orti, sedano, aneto o finocchio dolce con radice e seme, sparago ortense, agli e cipolle dei prati e degli orti, bietola rossa e bianca, cavoli, navoni e rape che si coltivano negli orti e nei campi, peperoni di varie specie, cicoree ortensi e campestri, raffano rusticano comune negli orti [cren], cavolo selvatico, poponi che si coltivano per il frutto e per i semi, zucca di cui vi sono moltissime specie e cetrioli, carota ortense, scalogna coltivata negli orti, tre specie di girasoli il cui seme è grato ai pappagalli, la specie di radice tuberosa si mangia cotta sotto il falso nome di tartufo bianco, e pero di terra, luppolo, tarassaco dente di leone, lattughe di molte specie, basilico di varie specie coltivate negli orti. Erba e seme aromatico, mente ortensi e campestri, miagro erba chiamata lanser dai contadini che la mangiano cotta in autunno, maggiorana ortense e silvestre, pisello che coltivasi negli orti; raffani, ramolacci e ravanelli coltivati negli orti e nei campi; varie specie di Fagioli e di Dolici volubili e ritti, di baccello schiacciato, e di cilindrico, di corto e di lungo si coltivano negli orti e nei campi; rammerino [rosmarino] nell'orti; scorzanera: si coltiva nell'orti per la radice; senape sativa; ...il Solano Melanzana o Petonciano, il Solano Patata, e i Pomi d'oro si coltivano agli usi econom. nell'orti; lo spinagio coltivato nell'orti per tutto l'anno; timo serpillio silvestre e ortense.»*

Qualche decennio dopo il dottor Alessandro Tassani, nel suo *Saggio di topografia statistico-medica* scritto nel 1844 prima di trasferirsi da Cremona a Como e pubblicato a Milano nel 1847, descrivendo i prodotti del suolo della provincia cremonese «*favorita ... dalla benignità del suo cielo, dalla naturale ubertosità del terreno, e dai benefici di un'estesa irrigazione...*» prende in esame anche quelli orticoli: «*le zucche, i cetrioli, le melansane, i pomodoro, i peperoni... le verzure mangereccie di maggior uso sono gli spinacci, gli asparagi, i carcioffi, le cicorie, le lattuche, il sedano, il prezzemolo, il rafano, volgarmente ramolaccio o ravanello secondo che la radice è grossa o piccola, le carote, l'armoraccio [cren], le rape, le barbabietole, le pastinache, l'aglio, le cipolle, il porro, il cavolo verzotto o verza, il cavolo cappuccio, il cavolo fiore, i cavoli broccoli, il cardo, il finocchio, la lattuga, la cicoria, l'indivia; e fra i legumi oltre la fava annoveransi i piselli ed i fagioli, i lupini, le lenti, i ceci; anche il pomo di terra o patata si coltiva oramai con una certa estensione, più nelle campagne aperte che negli orti...*».

Di alcuni ortaggi sono anche indicate le quantità prodotte nel Cremonese secondo dati riferiti agli anni dal 1839 al 1845:

bulbi, aglio, cipolle e simili prodotti d'orto	quintali	34.560
patate	quintali	256
fagioli	some <sup>2</sup>	2.380
fave	some	1.293
piselli	some	980
ceci	some	320
lenti	some	738

2. La *soma* era un'unità di misura di volume, e talora di peso, usata prima dell'adozione del sistema metrico decimale per granaglie, liquidi e derrate; il suo valore variava nelle diverse zone d'Italia: in Lombardia la soma come misura di peso corrispondeva generalmente a circa 163 kg, mentre come misura di volume variava fra 164 e 173 litri circa.

Un altro quadro assai preciso dell'orticoltura del Cremonese è contenuto negli atti dell'*Inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola in Italia*, nota come *Inchiesta Jacini*, dal nome di un cremonese, il Senatore del Regno conte Stefano Jacini che presiedette la commissione parlamentare incaricata di realizzare l'inchiesta (una delle tante avviate dal Parlamento italiano nel 1877 con l'obiettivo di analizzare i settori vitali dell'economia e della società del nuovo Regno d'Italia).

L'inchiesta agraria si concluse nel 1882 e fra i suoi atti sono compresi anche i dati raccolti dal dottor Giacomo Marengi che, sia pur espressamente riferiti alle sole località in cui esercitava la professione di medico (il comune di Castelverde e quello di Tredossi, allora separati), sono certamente rappresentativi di una situazione diffusa in tutta la provincia:

*«Le leguminose, fagioli, piselli, lenticchie, lupini ecc. vengono coltivati nelle ortaglie... Sono da associarsi alle leguminose anzidette i cavoli, i pomi d'oro, le patate, le rape, piante tutte ortensi. E qui avvertiamo subito che l'orticoltura è diretta unicamente ai bisogni di un mercato vicino e non ad offrire materia d'esportazione... Chi ha l'orto ha anche alberi da frutto che conserva per l'inverno».*

### **L'ORTO, GRANDE RISORSA ALIMENTARE PER LE FAMIGLIE CONTADINE**

Si coltivavano insalata, radicchio da taglio, fagiolini, fagioli, piselli, pomodori, sedano, carote e prezzemolo, ma anche le patate che poi si mettevano via per mangiarle d'inverno insieme ai fagioli, seccati durante l'estate, dopo la raccolta, e alle verze che sotto la neve resistevano e anzi erano più buone dopo le ghiacciate notturne.

Non si vendeva la verdura nelle botteghe degli ortolani, come si fa oggi, ma chi ne produceva tanta nel suo orto andava in giro con la carriola e vendeva le verze intere, i radicchi a mazzetti, l'insalata a gambe.

Per conservarla quando la produzione era abbondante si mettevano cipolle, peperoni, carote ed altro sotto aceto nei barattoli di vetro.

Il papà diceva sempre che non bisognava seminare il 7, il 17, e il 27 di ogni mese perché poi non cresceva bene niente: un giorno buono era sempre il venerdì.

I fagioli insieme alla zucca e alle patate facevano molto bene alla salute e la mamma ne metteva sempre nella minestra perché diceva che ci aiutavano a crescere forti e robusti.

Ricordo che metteva via i peperoni nell'aceto del nostro vino e ogni tanto ripeteva il proverbio che aveva sentito ancora da bambina declamare dai suoi famigliari: *«l'òort l'è'l nimàal mòort»* l'orto, cioè, come il maiale, dà da mangiare ai contadini per tutto l'anno.

*testimonianza di Iris Manfredini, nata nel 1939 a Costa S. Abramo*

Il padrone della cascina assegnava la terra per l'orto ad ogni famiglia di contadini e ricordo che qualcuno vi piantava qualche albero di susine, di pesche e anche qualche vite.

Finito il lavoro dei campi, sul mezzogiorno e la sera, gli uomini lavoravano il loro orto, lo irrigavano se c'era un fosso vicino o aspettavano la pioggia. Per concimarlo andavano alla «pila» del letame.

Non c'erano date fisse per la semina, si seguiva la luna...

Ricordo che in inverno c'era abbondanza di verze, sedano e rape, mentre in primavera di insalata, radicchi, cipollotti, piselli, biette coste, fagiolini, carote, rapanelli e prezzemolo. Durante l'estate si producevano fagioli, cetrioli, pomodori, basilico, insalate ed invece in autunno patate e zucche.

Solo dopo la guerra, negli anni Cinquanta, negli orti del mio paese sono comparsi spinaci, zucchine, melanzane, finocchi e cavolfiore.

*testimonianza di Emilia Chiappari Donelli, nata nel 1924 a Malagnino*

Nelle cascine vivevano molte famiglie di contadini e ognuna aveva diritto, per contratto, ad avere un orto di circa metri 8x8, confinante con la cascina, possibilmente vicino ad un corso d'acqua, separato dagli altri orti con recinti di legno su cui si attorcigliava il luppolo che in primavera forniva tanti buoni «*luertis*» per le frittate e le minestre di casa.

Lo lavoravano gli uomini: in autunno vangavano il terreno e piantavano aglio, cipolle e scalogne. L'inverno la terra riposava; c'erano però verze e «*ravele*» (radici), salvia e rosmarino, protetti da carta e paglia dai rigori delle gelate notturne. Anche la scarola era legata e protetta.

In Febbraio si procedeva alla semina delle patate, dell'insalata lattuga, di spinaci, carote, piselli: il mio papà ne aveva di tre qualità che chiamava «*nano, metà rama, e telefono*» secondo l'altezza cui arrivavano.

Qualche contadino piantava anche gli asparagi, in un terreno sabbioso e ben letamato, ma siccome rendevano poco, era più che altro un lusso. Solo a Maggio del secondo anno cominciavano a spuntare.

In Marzo c'era la semina dei fagioli dell'occhio, di Spagna e dei borlotti, del prezzemolo, dei fagiolini, del sedano, di erbe e biette coste.

In Aprile era tempo di semina per zucche, zucchini, cetrioli (delicatissimi: se veniva un po' di nebbia li faceva morire), meloni, insalata, rape bianche e rosse, basilico, catalogna.

Il Venerdì di Pasqua si seminava il prezzemolo, in genere tutte le semine avvenivano di Venerdì e quando c'era luna vecchia perché si diceva che se no le verdure «*andavano in gallo*».

In Maggio si pensava a pomodori e peperoni bianchi, a metà Luglio era tempo per il radicchio rosso (prima seminato e poi trapiantato), i cavolfiori, le verze quarantine già pronte da mangiare agli inizi di Settembre.

Il mio papà era un bravissimo contadino e dedicava molte cure al suo orto, lo concimava con stallatico dell'anno prima mescolato con un po' di terra.

Se c'era qualche bestiolina l'ho visto usare il DDT, dopo la guerra però, e verderame sulle patate prima della fioritura.

Lasciava a mollo nell'acqua fredda dell'aglio pestato finemente e formava così un disinfettante che, spruzzato sul terreno, eliminava i moscerini neri che si formano quando l'insalata è ancora tenerina.

Prima di piantare i pomodori ricordo che metteva sul terreno un po' di potassa (solfato di potassio): il raccolto era strepitoso.

Stava anche molto attento al sistema della rotazione per evitare che il terreno si impoverisse troppo e non si diffondessero le malattie perché alcune verdure danno azoto, altre lo assorbono.

*testimonianza di Bruna, nata nel 1949 a Scandolara Ravara*

Ma oltre che negli orti di casa le verdure venivano coltivate anche in pieno campo e costituivano oggetto di un'attività agricola specifica, fonte di reddito non trascurabile. È questa la situazione di oggi, che ha visto alcuni territori specializzarsi in particolari colture orticole, sfruttando al meglio le caratteristiche del terreno, il sistema irriguo e le condizioni climatiche.

E così al confine del Cremasco, grazie ai terreni soffici e leggermente sabbiosi, facilmente irrigati per la disponibilità di acque di risorgiva, si è particolarmente sviluppata la coltivazione della scorzonera, ormai nota come «*radice di Soncino*»; ma oltre che nel territorio di Soncino la produzione si estende anche nella fascia a cavallo del fiume Oglio da Fiesco a Soresina a ovest, fino a Lograto, Manerbio, Brandico e Dello ad est.

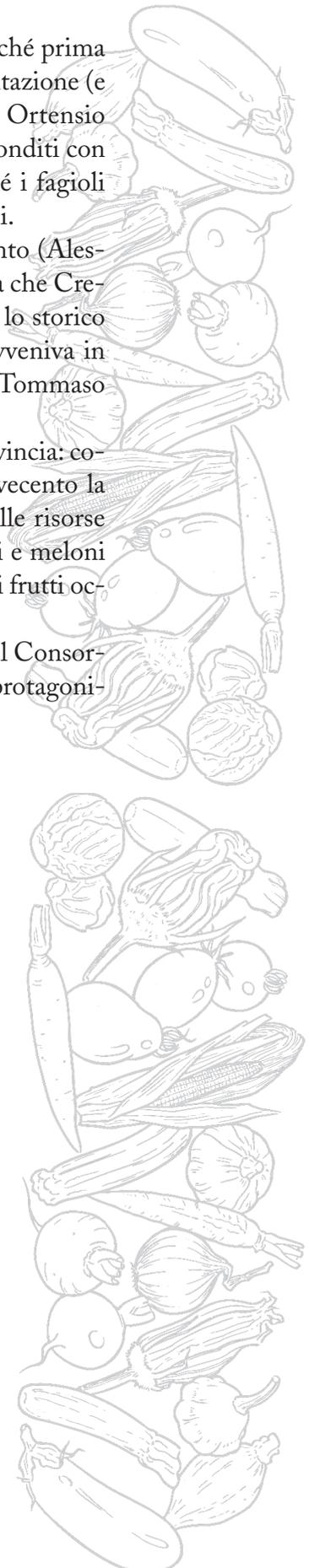
Il Cremonese si caratterizza per la produzione di piselli, fagiolini, fagioli borlotti e mais dolce. Quanto ai fagioli, si tratta di un prodotto storicamente legato a Cremona, prodotto che, anzi, caratterizzava la città ed i suoi abitanti. Per secoli i

cremonesi furono scherzosamente chiamati *mangiafagioli*, non solo perché prima dell'introduzione del mais i fagioli furono uno dei piatti base nell'alimentazione (e proprio ad una cremonese, Claritia da Cremona, viene attribuito da Ortensio Landi il merito di aver inventato la gustosa ricetta dei fagioli lessati e conditi con olio, aceto, pepe e sale come nelle insalate moderne) ma anche perché i fagioli erano uno dei prodotti orticoli maggiormente diffusi nelle colture locali.

Numerose sono le testimonianze letterarie di scrittori del Cinquecento (Alessandro Tassoni e Teofilo Folengo, fra i più importanti) dalle quali risulta che Cremona prima ancora che per la mostarda era famosa per i suoi fagioli, e lo storico locale Giuseppe Bresciani, nel suo «*Diario curioso ...*» di quello che avveniva in città nel Seicento, ricorda che il 25 Aprile di ogni anno nella chiesa di S. Tommaso in Cremona, si benedivano i fagioli da seminare negli orti.

Il Casalasco è l'area a vocazione orticola per eccellenza di tutta la provincia: cocomeri, meloni, zucche, insalate, patate e pomidori. All'inizio del Novecento la Camera di Commercio, nelle sue periodiche relazioni economiche sulle risorse della provincia, sottolineava l'importanza della produzione di cocomeri e meloni incentrata a Casalmaggiore riferendo che nel 1913 la coltivazione di questi frutti occupava 400 ettari.

In tempi a noi più vicini si è affermata la produzione del pomodoro: il Consorzio Casalasco del pomodoro, in continua espansione, è diventato oggi protagonista e leader del settore in campo nazionale ed internazionale.



## LA SCORZONERA

Con questo nome si designano lunghe e robuste radici a fittone, di buccia scura, di polpa bianca e di sapore leggermente amaro, che si estraggono dal terreno in autunno e si consumano cotte durante l'inverno; anche le foglie possono essere usate per l'alimentazione ed hanno un gusto simile a quello della cicoria. Sono ricche di minerali (ferro, fosforo, magnesio e sodio) e di una sostanza particolare, l'inulina, con proprietà disintossicanti per fegato ed intestino.

Presenti negli orti fin dai tempi più antichi sono note anche col nome di «*radici*» tout-court (appellativo al quale si è recentemente oggi aggiunta l'indicazione geografica «*di Soncino*» per merito della diffusione della loro coltura su larga scala nel territorio soncinese, risalente ai primi anni del Novecento, su iniziativa soprattutto delle famiglie Zuccotti e Grazioli.

Per ricordare e celebrare questo prodotto tipico, la Proloco di Soncino organizza dal 1967 la *Sagra delle radici* che da qualche tempo si festeggia la IV domenica di Ottobre (in coincidenza con l'inizio della campagna di vendita del prodotto) con distribuzione di vino novello, radici e salsicce.

Le radici si gustano lessate, gratinate, sott'olio, in *bagna cauda* e con le acciughe. Lasciate macerare crude a tocchi per due o tre mesi in una buona grappa le conferiscono un sapore inconfondibile: per amalgamare il gusto è bene aggiungere anche un po' di miele. È un gustoso depurativo naturale anche il vino dolce con pezzetti di radici crude, scaldato per alcune ore fino ad un massimo di 90° e bevuto freddo.

In tempo di guerra, quando era difficilissimo trovare il vero caffè, le radici essiccate, tostate al forno e sbriciolate venivano fatte bollire nell'acqua o nel latte e davano l'illusione di bere autentico caffè. Oggi le radici essiccate accompagnano aperitivi, tostate servono per preparare infusi di gusto particolare che ricorda il caffè.

Un estimatore della scorzonera è lo scrittore Aldo Buzzi che, nel ricordare come nei Paesi anglosassoni la scorzonera sia conosciuta come *oyster-plant*, cioè *ostrica vegetale*, sostiene che si tratta di un cibo prelibato, apprezzato anche da Kafka, di gusti vegetariani, che ricorda nei suoi *Diari* «*una cena di San Silvestro, modesta ma non priva di finezza, «con scorzonera e spinaci, accompagnati da un quarto di Xeres»*. Ecco come ne parla:

*La parola scorzonera non ha niente a che vedere con scorza nera, perché anzi la migliore qualità è di scorza bianca. Nel Dizionario Garzanti della lingua italiana leggo che deriva dal catalano escurçonera, da escurçó, vipera, perchè la pianta fu usata in Spagna contro il morso delle vipere. Ma in Vecchia Milano in cucina di Ottorina Perna Bozzi, leggo un'ipotesi più attraente: che cioè scorzonera derivi dal milanese scolcionera, che a sua volta deriverebbe da scolción, ciuffo di capelli corti, radi e irti come appunto le foglie della scorzonera. Se così fosse meglio sarebbe dire anche in italiano scolcionera.*

*Di solito la si fa al burro. Se ne puliscono le radici raschiandole e lasciando l'inizio delle foglie (tre o quattro centimetri). Si taglia a pezzi di circa otto centimetri, che si immergono man mano in acqua acidulata con limone o aceto perchè non anneriscano; si butta poi in acqua bollente (in cui sono stati mescolati un cucchiaio raso di farina e due di aceto per litro d'acqua, e il sale necessario) e si fa sobbollire, coperta, finché è diventata tenera (si schiaccia premendola fra due dita). Allora si scola e si fa rosolare nel burro, aggiustandola di sale e insaporendola con pepe nero. E' veramente l'ostrica delle verdure, e come tutte le ostriche richiede lo champagne.*

*Cibi squisiti come la scolcionera al burro bisogna cercare di mangiarli in condizioni ideali: stanza ben esposta, a sud, e ben illuminata per la sera ...; pavimento caldo, cioè di legno ...; tavolo grande (anche se siamo soli), coperto da una tovaglia bianchissima; sedie imbottite con braccioli imbottiti ...; commensali non in numero maggiore a cinque ...; profumi ridotti al minimo ...*

Aldo Buzzi, *L'uovo alla Kok*, Adelphi ed., 1979, pp. 87-91

## 2. Le Verdure In Cucina

### 2.1. La cucina di casa

Nelle campagne l'alimentazione aveva una base quasi interamente vegetale, con condimenti a base di grasso di maiale o di olio di noci (essendo quello d'oliva una merce assai pregiata e costosa) e sulle tavole contadine raramente apparivano carni e pesce; anche le famiglie di città si servivano ampiamente dei prodotti dell'orto.

Le verdure degli orti conventuali costituivano parte importante dell'alimentazione quotidiana dei religiosi e delle religiose: tale situazione si accentuava in tempo di Quaresima, come è attestato da un interessante menù quaresimale delle monache benedettine di Soncino.

#### **VITTO ORDINARIO NEL TEMPO DELLA QUADRAGESIMA (1599-1606)**

*Elenco dei cibi consumati giorno per giorno durante la settimana  
al tempo della Quaresima dalle monache benedettine di S. Caterina di Soncino*

La domenica si fa delli ceci in minestra, per pitanza quattro libre di pescaria, la sera della pannata.

Il lunedì minestra di verze over spinacci, pitanza delle fritole.

Il martedì fagioli, pitanza quattro libre di pescaria o veramente fava rostita.

Il mercoledì si fa menestra di fogliate con l'agliata, per pitanza delli gambari, over ranzoni et insalata.

Il giovedì si fa minestra di ceci, per pitanza quattro libre di pescaria.

Il venerdì della panata, per pitanza delle noci overo fava rostita.

Il sabato menestra d'herbe overo lumache et insalata. La sera non si da niente di colatione.

Anche nelle raffinate cucine dei palazzi nobiliari le verdure giocavano un ruolo importante: ce lo attesta un trattato del Seicento scritto da Lancelot de Casteau, apprezzato capocuoco nelle cucine di principi vescovi e di nobili signori, che pur dimostrando una vasta conoscenza dell'arte culinaria di diversi stati europei del suo tempo, si richiama soprattutto alla cucina italiana. Tra i tanti piatti di origine italiana, ben tre sono le specialità cremonesi: una *salsa di Cremona* (probabilmente assai nota a quel tempo, dato che non ne indica gli ingredienti, limitandosi a consigliarla come contorno ad un arrosto di cigno), la *mostarda di Cremona* e una *torta verde di Cremona*, specie di timballo di spinaci (con zucchero e uvetta, secondo l'uso del tempo) derivato probabilmente dalla *torta di erbe* la cui ricetta è data dal Platina nel suo *De honesta voluptate et valetudine*, il primo fra i libri di cucina divulgati a stampa (1474).

## POUR FAIRE TOURTES CREMONEZE VERDES

Prennez des espinasses et les faites bouillir, hachez bien menues, une poignée de mète hachée, avec quatre onces de bon parmesan raspé, quatre onces de beurre fondu, trois onces de sucre, deux onces de carentines, deux oeufs crus, un satin canelle, deux noix muscades, faites tourtes comme les autres, sucre par dessus, le servez ainsi.

(Lancelot de Casteau, Ouverture de cuisine, Liegi 1604, p.36)

## [RICETTA] PER FARE TORTE VERDI COME A CREMONA

Prendete delle spinaci e fatele bollire; tagliatele finemente e unite un pugno di menta sminuzzata, quattro once di buon parmigiano grattugiato, quattro once di burro fuso, tre once di zucchero, due di uvette di corinto [?], due uova crude, un quarto d'oncia di cannella, due noci moscate. Fate torte secondo la solita indicazione e zuccheratene la superficie, poi servite.



Alessandro Tassani, nel suo saggio del 1847 già citato, scrive che «*le donne preparano la pasta con farina di cattiva qualità e così la fogliata non è elastica, nè sottile, nè omogenea. La si taglia in pezzi, la si fa bollire pochi minuti in acqua e così commistata a fagioli, fave, verze od altre verdure e condito il tutto con lardo od olio, serve a formare quella minestra di cui le due e fin le quattro volte la settimana sogliono cibarsi a mezzogiorno i contadini, quando non siano per maggior miseria costretti a non far uso che della polenta. Un altro cibo vegetabile d'uso comunissimo così in città come in campagna ... è il riso. Con esso, mescolato ordinariamente a legumi, verze od altri erbaggi e cotto nel brodo, ovvero condito col lardo o col burro, si prepara la minestra di riso, alla quale si aggiunge, dopo che è versata sui tondi, una indeterminata quantità di vino, onde riesca meglio saporita e corroborante... Non indifferente è per ultimo il consumo che si fa delle verzure mangerecce, che, come abbiamo altrove veduto, si coltivano generalmente nelle ortaglie e campagne aperte...*». La stessa fonte riporta che «*I contadini fanno 4 pasti al giorno d'estate e 3 d'inverno. Colazione: polenta abbrustolita al fuoco e formaggio o verdura (i più miserabili solo polenta); Desinare: minestra condita con lardo o olio e mista con fagioli, fave, verze, verdure in genere per 4 giorni, poi polenta e salame o formaggio o verdura / oppure pesce fresco o merluzzo; Merenda (solo d'estate): polenta con insalata o salame; A cena: polenta con il companatico e pane se ne hanno*»

Giacomo Marengi per quanto riguarda l'alimentazione nelle campagne cremonesi nella seconda metà dell'Ottocento scrive che «*la minestra si cuoce nel brodo fatto con civaie (legumi) provenienti dall'orto... all'epoca delle zucche ne adoperano tante... il contadino consuma molti erbaggi specialmente conditi coll'olio, col sale e con*

*l'aceto, cicoria, lattuga, indivia e più che tutto il cavolo che viene foggiato in tutte le maniere immaginabili».*

L'impiego delle verdure in cucina seguiva ovviamente il ciclo di maturazione e di disponibilità dei singoli prodotti e la tradizione aveva collegato alle principali ricorrenze festive uno o più piatti tipici che le donne di casa si facevano un punto d'onore nel cucinare al meglio nel rispetto della tradizione:

**17 Gennaio - S. Antonio protettore degli animali:** in alcune zone del Cremonese si cucinavano gnocchi di patate, in altre, della parte orientale della provincia, i tortelli di zucca una parte dei quali veniva versata nel pastone delle mucche da latte per preservarle dalle malattie. In alcune cascine si regalava alle famiglie più povere, perchè celebrassero anche loro la festa del santo, la cosiddetta «*pulènta infazulàada*» cioè la polenta cotta con i fagioli. Si recitavano davanti all'immagine del santo questi versi scherzosi:» *Sàant Antòni dèla baarba biànca, mè mài i turtéi, e té gnàanca*» (Sant'Antonio dalla barba bianca, io mangio i tortelli e tu ... niente).

**Periodo Pasquale:** il Giovedì Santo si mettevano a mollo in acqua, in due diverse zuppiere, fagiolini dell'occhio e lenticchie e dopo che si erano così ammorbiditi, il **Venerdì Santo** si cucinavano in un soffritto di cipolle fresche e olio. Ai rintocchi del mezzogiorno si versava nella pentola di cottura della buona conserva di pomodoro ed erano così pronti da mangiare ben caldi subito dopo averli versati nelle scodelle in cui si intingeva il pane biscotto. Il **Lunedì dell'Angelo**, detto anche giorno di **Pasquetta**, si gustavano sui prati all'aperto salame, uova sode e insalata.

**24 Giugno - S. Giovanni:** si raccoglievano cipolle, aglio; era anche il giorno di raccolta delle noci ancora avvolte nel loro verde mallo, da impiegare per la preparazione del nocino.

**16 Agosto - S. Rocco:** gnocchi di patate; «*per San Ròch se fà i gnòch*» recita un antico proverbio cremonese. S. Rocco era il protettore della corporazione dei Fruttaroli, limonari e pollaroli e gli iscritti, il giorno della sua festa, dovevano recarsi nella chiesetta a lui dedicata, fuori porta Mosa, per rendergli omaggio.

**2 Novembre - giorno dei Morti:** fagiolini dell'occhio con le cotiche è il piatto tipico del giorno. A Cremona gli osti ne offrivano scodelle fumanti ai loro clienti che ritornavano infreddoliti dalle visite al cimitero. Scriveva Pierluigi Lanzoni in *Nuember*:

*Stagiòn de cùdeghe, stagiòn de fazuliin,  
de màs de grizantémi e usèt de mòort;  
cui primi frèt, l'aria de'n viuliin  
la cùr so per en ceel bàs e smòort*

**24 Dicembre - Vigilia di Natale:** tortelli di zucca benedetti dal capofamiglia e lasciati poi sulla tavola perché, durante la notte, potessero mangiarne anche i parenti defunti.

Nella prima metà del Novecento l'alimentazione con le verdure continuò a mantenersi simile a quella del passato.

Per tutto l'anno si preparava la minestra cuocendo le verdure dell'orto in acqua, insaporendole con un soffritto o con olio, strutto, o *pistada* di lardo. La pasta era fresca, tranne che nel periodo dedicato all'allevamento del baco da seta in cui le donne erano tanto impegnate da non aver tempo per «*tirare la sfoglia*»; si impiegava allora riso o pasta secca ottenuti in negozio con un baratto di uova fresche o di prodotti dell'orto.

La conserva di pomodoro si faceva sempre in casa: i pomodori bolliti si mettevano in una federa che si appendeva a sgocciolare per una notte. Il giorno dopo si passavano al setaccio, schiacciandoli con le mani, si rimettevano a bollire e si otteneva una conserva densa, scura che si riponeva nelle *teragne* di coccio; per farla durare più a lungo si mettevano tre etti di sale per ogni chilo di conserva. Più tardi, dopo la guerra, si usò come conservante l'acido salicilico, riducendo quindi la quantità di sale ed i tempi di sobbollitura: ne risultò un prodotto meno salato, più liquido e dal colore più brillante; ma c'è chi rimpiange la conserva di un tempo. È il caso di Ugo Tognazzi, del quale riportiamo due classiche ricette della cucina cremonese di casa.

## LA MINESTRA DELLA NONNA

### Ingredienti

- mezz'etto di pancetta
  - un ciuffo di prezzemolo
  - due spicchi di aglio
  - mezzo rametto di rosmarino
- il tutto tritato finemente con la mezzaluna*
- riso
  - olio
  - provolone o parmigiano

So che molti ricorrono, se ce l'hanno, al tritatutto. Però c'è una differenza fra il tritatutto e la mezzaluna. L'elettrodomestico ti dà una pappa maciullata, mentre tritando con pazienza servendosi della mezzaluna si ottiene un pesto diverso. I risultati si vedono poi a fine cottura.

Al tritato va aggiunta la conserva di pomodoro.

All'epoca di mia nonna, la conserva aveva un colore quasi nero, tanto era forte. Oggi la conserva ha un aspetto più gentile ed è meno violenta, per cui sarà difficile ottenere quel sapore potente ma gustoso che aveva allora la minestra. Comunque diciamo che al tritato va aggiunto tanto doppio concentrato di pomodoro fino a rendere il soffritto di un colore rosso cupo (che poi diventerà arancione con l'aggiunta dell'acqua). Ricordo che la nonna, al tritato con la conserva aggiungeva due o tre patate tagliate a pezzettini, e due litri d'acqua. Attendete che le patate siano ben cotte. La nonna, con la forchetta, schiacciava le patate raccolte nel mestolo. Schiacciatele anche voi. È giusto fare le operazioni alla vecchia maniera perchè allora è alla vecchia maniera che verrà la minestra. Solo così la minestra avrà quel certo sapore che oggi non si ritrova più.

Alla fine della cottura la nonna metteva indifferentemente riso o pasta. Ho il vago sospetto che aggiungesse anche un pochino d'olio. Sennò gli occhietti non vengono bene. Per completare la minestra mia nonna aggiungeva del provolone grattugiato, che era il formaggio dei poveri...

## GLI SPINACI DI MAMMA

Vorrei spiegarvi come faceva gli spinaci la mia povera mamma. Sì, sono gli stessi che sapete fare anche voi, però...

Intanto la mia mamma li faceva cuocere lentamente nel burro, molto lentamente, a fuoco bassissimo, e oltre al sale e al pepe, aggiungeva un pizzico di noce moscata. Verso la fine della cottura versava mezzo bicchiere di latte, anche questo lentamente, un po' per volta; e quando il latte asciugava, ne aggiungeva magari dell'altro. Poi buttava dentro anche una manciata di formaggio parmigiano. Insomma, in poche parole, tutti gli ingredienti si devono consumare negli spinaci e con gli spinaci. E poi, cosa volete, le mamme sono sempre le cuoche più brave.

Ugo Tognazzi, *L'Abbuffone*, Rizzoli ed., Milano 1974, pp. 25 e 137

Con le verze si cucinavano i **crauti**, le verze matte, le verze cotte con lo strutto, la *verza pola* (si tritava finemente, si passava in olio e aglio e poi si condiva con l'aceto). Erano ottime anche con le costine di maiale.

Le zucche si sono sempre cucinate per fare minestre, ma si mangiavano anche lessate e fritte. Con quelle non molto buone si faceva *bujaca*: le si lessava, si invitavano vicini di casa ed amici, e tutti insieme le si mangiava attenti più agli scherzi, alle battute, ai giochi che al sapore della zucca. Nel dialetto cremonese *bujaca* è una merenda campagnola improvvisata con i prodotti dei campi.

Le patate erano messe oltre che nelle minestre anche negli intingoli, cotte in umido, ma erano gustose anche lessate nell'acqua o cotte tra le bragie o nella cenere calda del camino.

Con i germogli di luppolo si facevano minestre e frittate, ma i *luertiis* erano ottimi anche fritti (lessati, asciugati, infarinati e messi un attimo nell'olio bollente).

Le frittate che si preparavano e si continuano a cucinare oggi a Cremona sono sempre state ricche di verdure fornite dall'orto, diverse secondo stagione (cipolle, cipollotti, spinaci, erbe, zucchini, patate, etc.).

Le cipolle si gustavano lessate, condite con olio e aceto, o in agrodolce. Le rape si mangiavano crude o cotte in minestra. Le *ravele*, le radici di Soncino, adesso si trovano facilmente dagli ortolani, ma una volta crescevano negli orti ed era difficile che crescessero bene: o erano piccole, o erano storte, o legnose all'interno. Si mangiavano crude o lessate. Le radici si possono utilizzare anche per un insolito risotto.

## RISOTTO DI RADICI DI SONCINO

### Ingredienti per 6 persone

- un litro di brodo di carne
- mezzo chilo di riso Arborio o Carnaroli
- due radici di Soncino (scorzonere)
- due scalogni
- un rametto di rosmarino
- un ciuffetto di prezzemolo
- mezzo bicchiere di vino bianco secco
- due etti di grana grattugiato
- un etto di burro
- pepe quanto basta

### Preparazione

Fate soffriggere nel burro lo scalogno tritato fine, il rosmarino e le radici tagliate a rondelle sottili, dopo averle pelate. Quando tutto sarà imbiondito aggiungete il riso e tostate mescolando. Aggiungete il vino e fatelo evaporare, unite poco alla volta il brodo e portate a cottura. La cottura durerà 17-18 minuti. Al termine unite il grana, il prezzemolo tritato e il pepe. Servite ben caldo.

Tratto da *Ricette di osterie della Lombardia - Cremona e il suo territorio*, a cura di Marino Marini, Brà (Cn) 1998, p. 70

Con i piselli si facevano ottimi intingoli per accompagnare pesci e carni; i fagioli non mancavano mai nelle minestre: erano speciali soprattutto con i maltagliati di pasta fresca, ma erano buoni anche lessati o cotti in umido.

Una menzione particolare merita un erbaggio caratteristico: l'*erba amara*, nota anche come *erba di San Pietro* perchè verso la fine giugno l'erba raggiunge il suo apice aromatico ed il 29 giugno, appunto, si celebra la festa di San Pietro. L'erba, che ha un caratteristico gusto amarognolo, viene impiegata nella preparazione di tortelli di ricotta, secondo un uso che dal territorio di Castelfreddo, nel Mantovano, si è esteso anche nell'area di Casteldidone e di Isola Dovarese.

## 2.2. La cucina dei ristoranti

Con la collaborazione di alcuni ristoratori si è raccolto un elenco dei piatti più significativi della cucina cremonese relativi a tre dei prodotti orticoli che meglio caratterizzano il territorio: le zucche, le verze e le radici che si gustano in autunno e durante tutto l'inverno.

### Piatti a base di ZUCCA

- Buccie di zucca in agrodolce con scaglie di grana
- Nuvole di zucca (zucca fritta tipo chips)
- Zucca fritta nello strutto o nell'oglio
- Tortino di zucca con pesto di salame fresco, rosolato con aceto balsamico
- Sformatino di zucca, pinoli e pistacchi con fonduta di provolone dolce
- Millefoglie di zucca e mele campanine con salsa alla cannella
- Scaloppa di fegato d'oca al balsamico e zucca caramellata
- Tortino di zucca, formaggio di capra e pomodori canditi
- Tortelli di zucca con soffritto di cipolle e pomodoro o in salsa al vin cotto
- Riso e zucca
- Risotto con la zucca e i funghi chiodini, risotto alla zucca e culatello
- Gnocchetti di rape rosse su crema di zucca e semi di papavero
- Gnocchi di zucca alla crema di taleggio e erbe, gnocchi di zucca saltati al timo
- Vellutata di zucca con crostini all'aglio
- Crema delicata di zucca e gamberi di fiume
- Lasagne di zucca
- Lasagnette di zucca e funghi
- Tagliolini freschi alla zucca, peperoni e zenzero
- Maccheroncini alla zucca e pomodori secchi
- Nocette di filetto di maiale, salsa di mele e zucca fritta
- Brasato di maiale con zucca
- Filetto di merluzzo con zucca e cipolla
- Sformatino di verdure con crema di zucca
- Mostarda di frutta
- Sformatino caldo di zucca e salsa al rum
- Torta speziata di zucca
- Tortelli fritti di zucca e amaretti
- Semifreddo di zucca e pere
- Gelato di zucca e gocce di balsamico stravecchio

I piatti si possono gustare presso i ristoranti: Italia-Locanda degli artisti, L'umbreleer, La Crepa, Osteria del Presidio, Villa Maia, La Sosta, Beef and Cheese, Il Melograno.



### *Piatti a base di* **VERZE**

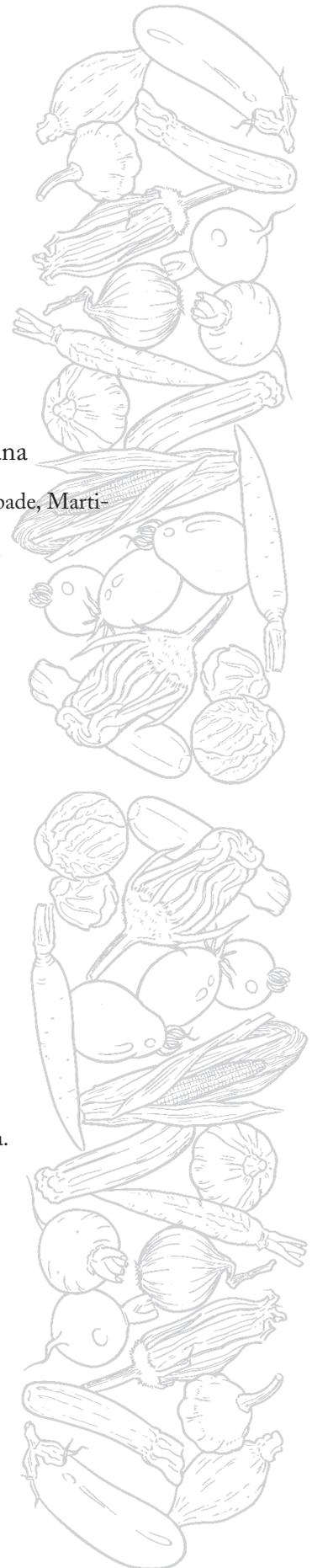
- Verze pola
- Verze matte
- Verze arrabbiate
- Verze alla spagnola
- Verze al latte
- Verze brasate con costine di maiale
- Verze all'agro con puntine di maiale magro e cotechino
- Cotechino in camicia con ragù di verza
- Salamino cotto con verze in agrodolce
- Choux d'anatra nelle verze con mostarda di mele
- Sformato di verza con ricotta di pecora e crema di provolone valpadana

I piatti si possono gustare presso i ristoranti: La Borgata, Il Carrobbio, Le Tre Spade, Martinelli, Beef and Cheese, La Sosta, Osteria del Presidio, Locanda il Gheppio.

### *Piatti a base di* **RADICI DI SONCINO**

- Risotto con le radici
- Radici lessate in salsa
- Radici gratinate
- Radici sott'olio
- Radici alla griglia
- Radici in bagnacauda
- Scorzonera all'acciuga
- Grappa alle radici
- Miele alle radici
- Radici in camicia
- Marmellata di radici
- Vino dolce alle radici

I piatti si possono gustare presso i ristoranti: La Fraccina, Le Lame, Antica Rocca.



Il Servizio di promozione turistica della Provincia di Cremona, in collaborazione con la Camera di Commercio e l'associazione Strada del gusto cremonese, con la convinzione che la buona tavola è componente essenziale dell'ospitalità turistica, da anni invoglia i ristoratori a valorizzare i prodotti del territorio cucinando piatti di qualità, rispettosi della tradizione, ma rivisitati e rinnovati con creatività e fantasia. Dal 1999 ad oggi si sono realizzate diverse rassegne gastronomiche dedicate agli animali da cortile, al pesce d'acqua dolce, alle paste ripiene, al bollito misto... non all'orto.

La cucina dell'orto si ritrova però nelle verdure che sono servite per preparare minestre e salse saporite e che via via hanno accompagnato carni o pesce.

Le proposte sono molte e varie, eccone l'elenco:

#### ANTIPASTI CON VERDURE

- Cipolline in agrodolce
- Giardiniera
- Giardiniera in agrodolce
- Peperoni in aceto
- Mousse di trota affumicata su letto di barbabietole rosse ed insalata
- Carpaccio di storione marinato con finocchi croccanti e capperi

#### LE VERDURE NELLE MINESTRE

- Maltagliati e fagioli (stràcia müüs)
- Riso e rape
- Riso con la zucca
- Tortelli di zucca
- Riso e porri; riso e verze matte
- Risotto con verze e salamelle
- Risotto con la zucca; risotto con la zucca gli amaretti e la mostarda
- Risotto con radici di Soncino; risotto con porri e polpa di storione
- Risotto di trota, spinaci e pistacchi; risotto con piselli e rane; risotto mantecato con piselli novelli e gamberi di fiume
- Savarin di riso con tinche e piselli
- Gnocchi di zucca; di patate; di spinaci; gnocchetti di rape su passato di zucca
- Pennette, pasta fresca di salame e ceci
- Marubini ai profumi dell'orto
- Tagliolini in padella con zucchine, filetti di pesce persico o gamberi di fiume
- Tagliolini al pesce persico con fagioli cannellini
- Fazzoletti di pasta con verze e provolone
- Tortelli di cicoria, ricotta di capra e mandorle
- Tortelli di faraona con fonduta di cipolle
- Tortelloni di storione con zucchine e basilico
- Tortino caldo di pesce persico e zucchine



#### LE VERDURE CON CARNE E PESCE

- Fagiolini dell'occhio con cotenne
- Frittata con luertiis (con luppolo)
- Tinca con piselli
- Anguilla e pesce gatto in umido con piselli
- Cotechino con cavolo cappuccio, con purea di patate, con spinaci, con lenticchie
- Costine di maiale con le verze
- Polpette con patate e con verdure diverse
- Gallina ripiena di verze ed amaretti
- Lingua di manzo con cipolle marinate
- Crocchette di lumache con purea di sedano
- Sfoglia calda di carciofi e provolone
- Aspic di luccio con peperoni e capperi
- Luccio con purea di peperoni
- Bocconcini di storione con fagioli cannellini
- Filetti di pesce persico alla zucca

#### SALSE DI VERDURA

- Salsa verde
- Salsa rossa
- Salsa campagnola
- Salsa di cren
- Salsa di zucca e rafano
- Vin cotto con zucca

#### LE VERDURE NEI CONTORNI

- «Ratatuia»
- Purea di zucca
- Torta di zucca
- Finocchio alla rustica
- Sformato di cavolfiore
- Purea di zucchini e patate, zucchini fritti, zucchini all'agro
- Torta di asparagi
- Torta di patate
- Bieta costa lessata al limone
- Lattuga al limone
- Peperonata



## *Ristoranti con buona cucina, attenta alle Verdure*

AGRITURISMO FIENIL DEI FRATI  
via S. Maria, 6 - Gallignano di Soncino (Cr)  
*specializzato in cucina di verdura che produce direttamente*

PANCA PANNA  
via Roma, 67 - Trigolo (Cr)  
*cucina esclusivamente vegetariana*

LOCANDA DEL CONTADINO  
via XXIV Aprile, 32 - Cingia dè Botti (Cr)

OSTERIA BAR IL CALCANTE  
via Buschini, 11 - Castelponzone di Scandolara Ravara (Cr)

RISTORANTE AL CASTELLO  
Via al Castello, 4 - Ricengo (Cr)

AGRITURISMO LA FRACCINA  
Cascina Fraccina, Spino d'Adda (Cr)

OSTERIA DEL PRESIDIO  
via XXV Aprile 32, Casteldidone (Cr)

VILLA MAIA  
via Garibaldi, Corte dè Frati (Cr)

ANTICA TRATTORIA GIANNA  
via Maggiore, 12 - Recorfano di Voltido (Cr)

LE LAME  
via Brescia, 23 - Soncino (Cr)

ANTICA ROCCA,  
via C. Battisti, 1 - Soncino (Cr)

AL CARROBBIO  
via Castelverde, 54 - Cremona



ALLA BORGATA  
via Bergamo, 205 - Migliaro (Cr)

AGRITURISMO VALENTINO  
via cascina Valentino, 37 - Pizzighettone (Cr)

AGRITURISMO BREDÀ DEI BUGNI  
Via Breda 58 - Cremona

OSTERIA DE L'UMBRÉLEER  
via Mazzini, 13 - Cicognolo (Cr)

AL CAMINETTO  
via Umberto I°, 26 - Scandolara Ripa d'Oglio (Cr)

RISTORANTE ITALIA  
via Garibaldi, 1 - Torre de' Picenardi (Cr)

LOCANDA DEGLI ARTISTI  
via XXV Aprile, 13/1 - Cappella de' Picenardi (Cr)

La CREPA,  
piazza Matteotti, 3 - Isola Dovarese (Cr)

IL GABBIANO  
piazza V. Veneto 10 - Corte de' Cortesi (Cr)

Il POETA CONTADINO  
via per Bordolano - Casalbuttano (Cr)



### 3. *Le Verdure Nei Versi Di* SILVANO BOTTONI

#### LE VERDURE

*Na vòolta sé, ma 'ndùm indrée  
n bèl tòch, gh'éera de töt:  
ruviòon, gh'éera articiòch,  
süchèt, sigùle, àj, i luertüis,  
tàanto che i cóoch i se fúa sò i  
barbiüs.*

*Adès a pàarte che le  
qualità  
le gh'è pö tôte, chi al  
mercàat èl va,  
cui prési che 'l se càta, che frigàada,  
sultàant se 'l pèensa a fàase 'na  
fritàada.*

*Trè biide e diù spinàs:  
dumiila fràanch, i te réesta in  
sò 'l göos prima de tóoi:  
te végnèt smòort, te pògèt tàca  
al bàanch!*

*Se le patàate le ghe  
piàas ai fióoi,  
e i scartuséen a too  
marüit, 'sa fèet?  
Te riméediet vergóta  
cui ruziúoi!*

#### LE ERBE PRIMAVERILI

*Làanser e luertüis per la fritàada,  
per l'insalàta, invéce gh'è i graséi,  
e töt vèen da 'na tèra furtunàada,  
che d'invèerno la ingràsa àanca j uzéi.*

*E ghe n'è amò de gèent che và a catàa,  
in méza ai càamp quàant sùntum sóota a séera,  
'ste erbéte tenerüine che la g'aa  
èl prufòm de 'n bèl dé de primavéera.*

*Se i spàres i gh'è pö, cui luertüis  
te pòodet preparàa 'na minestrüina  
che spüuza cun mizüüra bróot e rüs;*

*e cui graséi ghe vèen 'n'insalatiina,  
pràan delicàada e 'l göst de la sigùla  
èl sparüs cun èl rüs, frèsch de cantiina!*



## I FUNGHI

*Se g'ùm i luertiis al pòst dei spàres,  
g'ùm àanca i fòons che càtum sóta ai sàles.  
Jè meliine e ciudéi, fòons cremunées,  
che còt bèen, i te fàa gnàanca pées!*

*L'è miia questìdon de fàa dei paragòn,  
ma meliine e ciudéi jè sèemper bòn.  
Trifulàat i ciudéi e le meliine  
fàate 'ndàa a cutaléte: 'ma jè fiine!*

*Se pòo pensùm che cun en quàal cagnèt,  
che g'àa 'l nàas féen, se te séet fortunàat  
póol àanca capitàate per .... dispèt,*

*cùma del rèest gh'è bèle capitàat,  
de catàa 'na quàal trifula ... padàana,  
'sa te màanca, per sèentete beàat!*

## LA CONSERVA

*Adès se sà che in scàtula o in tubèt  
tòti pièen de culiùur (èl fàa èl sóo efèt)  
la cunsèerva la càtum dapertòt,  
e «sottovuoto» a garantiine el .... sòt!*

*Ma 'na vòolta cul bàch e cul sedàs,  
quàanta cunsèerva che se fiia, regàs.  
E che gòst, che fragràansa, che saùur,  
ròbe da svégner e ciamàa 'l dutiùur.*

*Ma schèers a pàart, incóo chi gh'è che póol  
sta lé per ùure e ùure a lauràa,  
tàca al caméen a tèender èl paróol!*

*El móont che tròp in frésa èl tàca a 'ndàa  
de tèemp èl ghe n'aa pö, per cunseguèensa,  
se vèen èl màal de stomech, 'sa vóot fàa!*



## 4. Indicazioni Bibliografiche

### RIFERIMENTI STORICI

- Archivio vescovile - Mensa vescovile - Registro dei fictalicii - Entrate e uscite I (1360-1384)
- Antonio Campi, *Cremona fedelissima*, Cremona 1585
- Ludovico Cavitelli, *Annales*, Cremona 1588
- Giuseppe Bresciani, *Diario curioso...*, Cremona 1638
- Massimo Marcocchi, *La riforma dei monasteri femminili a Cremona*, Cremona 1966
- Alessandro Caccia, *Osservazioni medico legali e politiche per un sistema di pulizia della città di Cremona*, Cremona 1786
- Ircas Nicola Jacopetti, *Il territorio agrario forestale di Cremona nel catasto di Carlo V (1551-1561)*, Cremona 1984
- Giuseppe Sonsis, *Risposte ai quesiti dati dalla Prefettura del Dipartimento dell'Alto Po al professore di storia naturale del liceo di Cremona*, Cremona 1807
- Alessandro Tassani, *Saggio di Topografia statistico medica della Provincia di Cremona*, Milano 1847
- Giuseppe Marengi, *Monografia agraria dei comuni di Castelverde e Tredossi (1880)*, negli Atti della Giunta per l'inchiesta agraria, Roma 1882, volume VI, tomo II
- M. Muner, *Cento e un anno di poesia cremonese (1866-1967)*, Cremona 1969
- Luciano Dacquati, *Ròbe de na vòlta*, Cremona 1980
- Ricerche 5. *Fonti d'archivio per la storia di Cremona tra guerra e Resistenza*, Mostra documentaria (27 ottobre - 11 dicembre 1994), Istituto cremonese per la storia della Resistenza e dell'età contemporanea, Cremona 1995
- Carla Bertinelli Spotti - Maria Teresa Mantovani, *Cremona Momenti di storia cittadina*, Cremona 1985
- Carla Bertinelli Spotti - Ambrogio Saronni, *I Cremonesi a tavola*, I, Cremona 2004
- El Sòch. La storia dell'Ospizio Soldi per immagini*, a cura di Lia Bellingeri, Cremona 2006

### RICETTARI

- Lancelot de Casteau, *Ouverture de cuisine*, Liegi 1604
- Lydia Visioli Galetti, *Cui pée sòta'l tàol*, Cremona 1976
- Le radici di Soncino*, monografia a cura della Proloco, Soncino 1996
- Ricette di Osterie della Lombardia. Cremona e il suo territorio*, a cura di Marino Marini, Bra (Cn) 1998
- Paolo Poletti - Luciana Corresini, *Il gioco dell'erba amara... a partire dal tortello amaro di Castelfreddo*, Mantova 2004
- Carla Bertinelli Spotti - Ambrogio Saronni, *I Cremonesi a tavola*, II, Cremona 2005
- Carla Bertinelli Spotti, *Cremona presenta i suoi prodotti tipici*, Cremona 2006

