



La frutta in cucina a Cremona e nel suo territorio



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
Delegazione di Cremona

OTTOBRE 2011



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

**LA FRUTTA IN CUCINA A CREMONA
E NEL SUO TERRITORIO**

Ricerca della Delegazione di Cremona
per il VI volume degli Itinerari di cultura gastronomica

di Carla Bertinelli Spotti

Ottobre 2011

in copertina

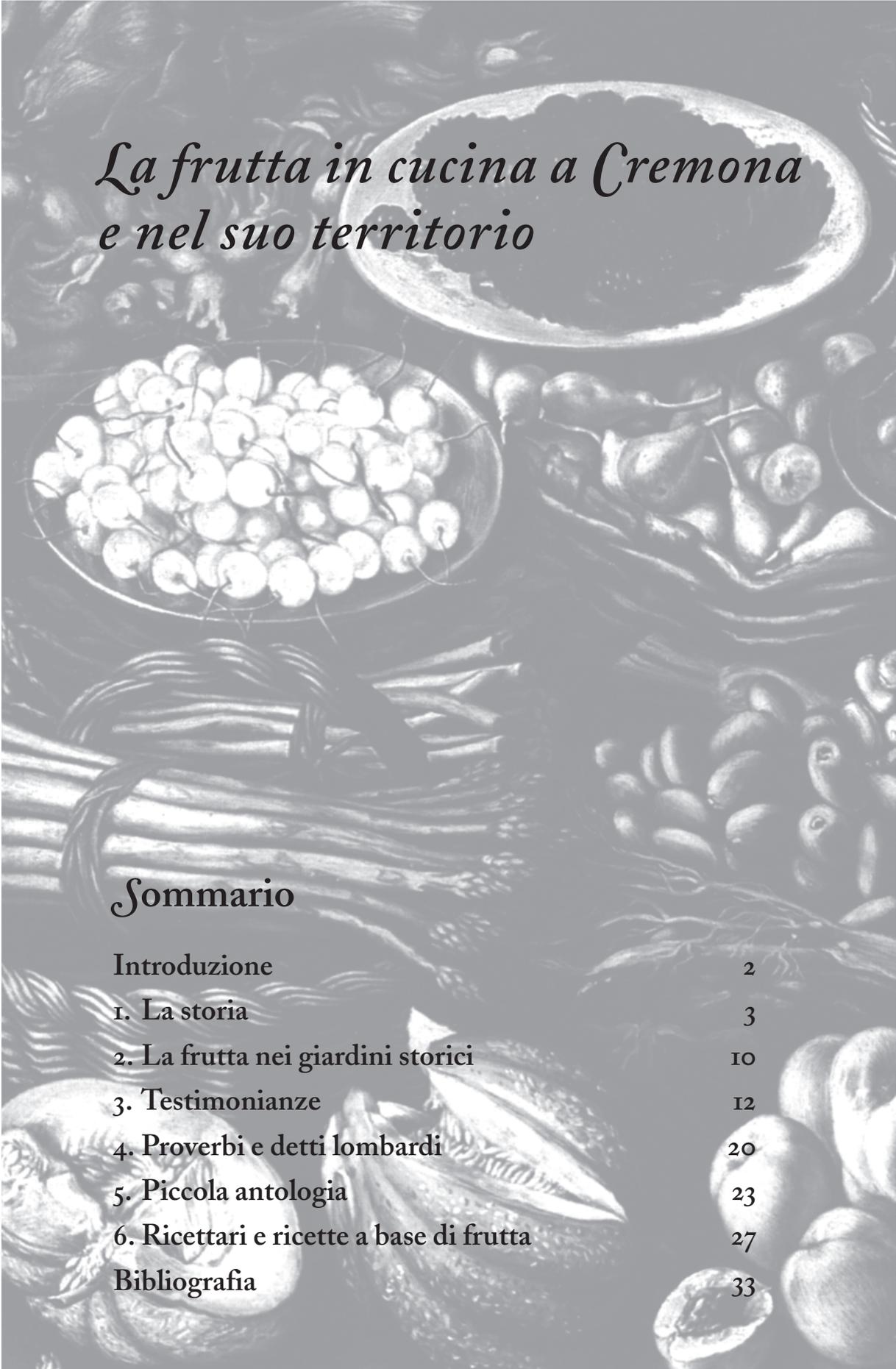
VINCENZO CAMPI

Natura morta con frutti e verdure

Archivio fotografico della Galleria d'Orlane
per gentile concessione

progetto grafico e stampa

GUTENBERG - Cremona
www.gutenbergweb.com



La frutta in cucina a Cremona e nel suo territorio

Sommario

Introduzione	2
1. La storia	3
2. La frutta nei giardini storici	10
3. Testimonianze	12
4. Proverbi e detti lombardi	20
5. Piccola antologia	23
6. Ricettari e ricette a base di frutta	27
Bibliografia	33

Introduzione

Non c'è bisogno di spendere molte parole per illustrare quanto sia stretto ed antico il rapporto tra la cucina cremonese e la frutta: esso è infatti assai efficacemente espresso da una delle glorie gastronomiche della città del Torrazzo: la *mostarda di frutta*.

In essa la sapienza degli speciali medioevali ha saputo sublimare, portandole a sintesi, due diverse esigenze: quella, elementare e di prima necessità, di porre rimedio alla deperibilità della frutta, in modo da poterne disporre in ogni momento dell'anno prescindendo dai cicli stagionali e quella, assai più raffinata e voluttuaria, di stimolare il gusto e l'appetito con sapori insoliti e stuzzicanti, tali da trasformare cibi consueti ed insipidi in piatti prelibati. Per non parlar dell'occhio (che, giustamente, "vuole la sua parte"...), certamente più che appagato dal trionfo di colori e di forme della mostarda di Cremona, che pare uscita da un quadro rinascimentale (a un dipinto del Veronese la paragonò infatti un'entusiasta scrittrice inglese, Edith Templeton, quando, negli anni Cinquanta del secolo scorso, se la vide portare in tavola in un ristorante di Cremona insieme ad un piatto di bolliti misti).

In passato fra le produzioni agricole aveva una certa importanza anche quella della frutta: «*Favorita com'è la provincia cremonese dalla benignità del suo cielo, dalla naturale ubertà del terreno e dai benefici di un'estesa irrigazione, non può che sentire a larga mano i vantaggi della felice geografica sua ubicazione. E soprattutto quelli d'una corrispondente rigogliosa vegetazione [...] Le frutta più comuni sono le mele, i fichi, le pesche, le noci, le ciliegie, le pere, le prugne, i poponi, i cocomeri, le fragole, i lamponi, il ribes, l'uva spina, le albicocche, le nespole, le mandorle, i cornioli, i cotogni, i melograni*». Così scriveva Alessandro Tassani nel 1847, dandoci l'illusione di un paradiso terrestre; ma è assai più attendibile ciò che riporta, quarant'anni dopo, l'inchiesta agraria di Stefano Iacini, dalla quale risulta invece che la produzione di frutta era varia ma non abbondante, sufficiente solo al consumo interno: non c'era insomma una produzione industriale vera e propria con terreni a frutteto, ma in genere gli alberi da frutta erano presenti nelle ortaglie e nei giardini privati. La situazione è rimasta tale anche oggi, fatta eccezione per le angurie ed i meloni, e la frutta per la mostarda viene importata dal piacentino, dal parmense, dal veronese, dalla Campania, dalla Sicilia.

Il legame tra la frutta e la cucina cremonese è testimoniato anche dalla presenza nei ricettari tradizionali di numerosi piatti – ancora in uso sia nelle cucine di casa che in quelle dei ristoranti – che prevedono l'impiego della frutta in cucina.

Acquista quindi particolare significato un'iniziativa recentemente realizzata nelle scuole elementari di città e provincia per sottolineare ai bambini ed alle loro famiglie l'importanza del consumo della frutta per una dieta sana ed equilibrata: *Frutta nelle scuole*, un programma dell'Unione Europea gestito dal Ministero delle politiche agricole che, facendo leva sul principio "le buone abitudini si imparano da bambini", ha promosso l'impiego di frutta fresca in luogo delle "merendine" confezionate troppo ricche di grassi, ne ha favorito la conoscenza attraverso la distribuzione nelle classi di frutta e verdure fresche, mediante visite a fattorie didattiche e la realizzazione di laboratori di botanica.

I. *La storia*

Il territorio del Cremonese dopo la glaciazione, ricco d'acque e di foreste di latifoglie, si rivelò particolarmente adatto a favorire l'insediamento dei gruppi di nomadi che lo percorrevano, vivendo di caccia, di pesca e della raccolta di radici, di erbe e di frutti spontanei. Negli ultimi secoli del V° millennio a.C. comparvero le prime comunità di agricoltori e di allevatori che iniziarono a disboscare piccoli appezzamenti di terreno e diedero il via alle prime coltivazioni di cereali; essi inoltre, selezionando fra le specie arboree spontanee quelle di interesse per le diverse attività umane e per l'alimentazione, curarono anche la crescita di piante da frutto. Ciò è attestato da scavi archeologici condotti anche recentemente nella provincia di Cremona.

La preistoria

Ad esempio, dalle analisi di resti lignei carbonizzati rinvenuti nell'abitato di San Salvatore ad Ostiano e risalenti all'età del Bronzo antico (2300-1700 a.C.), insieme a querce, frassini, faggi, salici e carpini si sono riconosciuti ciliegi e noccioli. Nella zona del Vho (Piadena), tra i resti archeobotanici dell'età del Bronzo medio e recente (1700-1150 a.C.) si sono rinvenuti cornioli, meli, peri, prugnoli, fragole, more, fichi e viti (Mark PEARCE, *Una pianura tra le acque: preistoria e proto-storia del Cremonese*, in *Storia di Cremona, L'età antica*, Cremona 2003 pp. 53 e 58).

La prima popolazione ricordata in età storica è quella dei Celti, insediati nel Cremonese prima della venuta dei Romani. Di essi ci parlano gli storici ed i geografi romani – Polibio, Strabone, Varrone, Plinio il vecchio – che sono concordi nel ricordare sia la loro abilità nella zootecnia, sia la loro capacità di sfruttare la ricchezza e la fertilità del suolo, sia, infine, il loro intuito commerciale che li portò a cogliere la grande opportunità delle vie d'acqua – e prima fra tutte il Po – per collegarsi in modo veloce e sicuro con tutti i principali mercati dell'Italia peninsulare. L'assetto che essi diedero all'attività agricola – fondata principalmente sulle colture di cereali e di foraggi e, accanto ad esse, sulla viticoltura e sulla coltivazione di ortaggi e di alberi da frutto – proseguì senza variazioni di rilievo anche con l'arrivo dei Romani.

I Celti

Le caratteristiche delle coltivazioni in età romana nel territorio cremonese sono state studiate sia attraverso l'analisi dell'assetto dei campi stabilito dagli agrimensores con il metodo della centuriazione, ancor oggi riconoscibile, sia attraverso i reperti occasionali o risultanti da campagne di scavo: «*Le tracce di centuriazione e di pochi dati archeologici permettono di intravedere un'agricoltura a carattere di sussistenza per lo più su piccoli appezzamenti: i prodotti di "surplus" erano raccolti per lo smistamento sia nelle città che nei "vici", che offrivano in cambio quei prodotti che [...] le fattorie [...] non erano in grado di fabbricare. Indizi di derrate agricole, raccolti durante gli scavi di Bedriacum (Calvatone) e d'altri siti limitrofi permettono di presupporre la coltura di cereali (orzo, frumento, farro e miglio), legumi (lenticchie, piselli, fave), ulivi, viti, noccioli, noci, castagni, meli, peri, fichi, prugne e melograni. Negli orti crescevano, oltre a diversi tipi di insalate, angurie, meloni, rape e la zucca del pellegrino. Nel "Campo*

L'età romana

del generale” presso *Bedriacum* è stata rinvenuta, nelle fasi più antiche, l'impronta della radice di una vite; in quel periodo l'area era adibita a coltivazione: nella zona di San Paolo Ripa d'Oglio, in una tomba di età tiberiana, sono stati ritrovati tra le offerte funebri dei datteri evidentemente d'importazione.» (Lynn PASSI PITCHER, *Archeologia della colonia di Cremona: la città e il territorio*, in *L'età antica* op. cit. pag. 203).

Tacito (Hist, II, 10) parla di alberi, di messi, di alberi da frutta e di vigneti a poche miglia da Cremona lungo la via Postumia (Pierluigi TOZZI, *Storia politica repubblicana*, in *L'età antica*, op. cit., pp. 243-244).

Anche in città i recenti scavi condotti in piazza Marconi a Cremona – ringrazio della segnalazione Marina Volontè – hanno fornito qualche testimonianza sulla frutta usata a scopi alimentari in età romana: sono stati infatti reperiti resti di mele tostate (*Malus sylvestris*), di noci (*Juglans regia*) e di nocciole (*Corylus avellana*), nonché noccioli di ciliegio-susino (*Prunus cerasifera*), vinaccioli (*Vitis vinifera*), semi di fico (*Ficus carica*) e semi di mora (*Rubus fruticosus*).

In età medioevale e moderna il contado cremonese era una delle aree più fertili della pianura padana, soprattutto nella zona settentrionale lungo il corso dell'Oglio. Attorno alla città ampi spazi verdi erano destinati alla coltivazione di frutta e di ortaggi da vendere al mercato cittadino: lo dimostrano i registri vescovili degli affitti riscossi per orti e broli di proprietà ecclesiastica, dei quali vengono descritte sommariamente anche le caratteristiche (orto con pergolato d'uva, frutteto con *portico copato*, ossia ricoperto di tegole). È da questi orti, oltre che da quelli posti nella vicina campagna che arrivano frutta e ortaggi al mercato cittadino, ove gli stessi coltivatori possono vendere liberamente al minuto i propri prodotti: lo prevedono gli Statuti comunali (nella redazione del 1387) che per il commercio di frutta e verdura “autoprodotta” non richiedono l'iscrizione all'Arte, che raggruppava *fruttaroli* e *limonari* insieme ai *pollaroli*.

Il Medioevo

Gli Statuti viscontei (dei quali sono state emanate diverse redazioni negli anni 1339, 1356, e 1387-88) si preoccuparono di regolamentare anche i mercati e l'occupazione del suolo pubblico da parte dei banchi di vendita, di garantire il rispetto delle norme igieniche per il commercio alimentare, nonché di garantire il decoro della piazza e la salute della comunità. Ai fruttivendoli e agli ortolani, che ingombravano la piazza tra il Torrazzo e la Contrada Arcidiaconi (l'attuale via Solferino), venne imposto di spostarsi in aree limitrofe alla Cattedrale e vennero loro assegnati lo spazio lungo il muro che collegava il Torrazzo alla porta del transetto nord (la *porta ficuum*, cioè “dei fichi”), il *mercadellum* (lo slargo a nord-est della Chiesa, davanti alla sede dei canonici) ed infine la piazzola antistante uno degli accessi secondari al duomo, la *porta anserum*, cioè “delle oche”, dove è da presumersi prevalessero i banchi dei pollaroli che, come già detto, erano iscritti alla medesima Arte, o corporazione, dei fruttaroli e dei venditori di limoni.

La regolamentazione dei mercati cittadini continua anche nei secoli successivi. Agli inizi del Cinquecento in piazza piccola (del capitano) era attiva un'area commerciale alternativa alla piazza maggiore: il sabato si teneva il mercato dei generi alimentari di prima necessità e numerosi erano gli ambulanti con banchi e carrette. Ortolani, fruttivendoli e prestinari, le cui attività procuravano *immondizie et bruteze*, non potevano mescolarsi nella piazza maggiore con *ufficiali, doctori, procuratori et gentiluomini* (Monica VISIOLI, *La piazza maggiore dal Medioevo all'età*

Il Cinquecento

moderna, in *Il palazzo comunale di Cremona* a cura di Andrea FOGLIA, Cremona 2006, pp. 21 e 37-39).

Quale fosse la frutta coltivata nelle campagne del Cremonese e che giungeva anche sui mercati cittadini lo possiamo ricavare dai registri della Mensa vescovile, che riportano le qualità presenti nelle diverse possessioni della Chiesa (*Archivio Storico Diocesano, Mensa vescovile, Consegne 1, Reg. 32-1539; Consegne 5, Reg. 36-1576-1580*). Ma anche entro la cerchia delle mura cittadine molte erano le ortaglie e le aree verdi con vigneti ed alberi da frutto. Una di queste era l'orto giardino del Convento di San Francesco, rappresentato nella celebre pianta di Cremona disegnata da Antonio Campi (1582). Nei contratti di affitto, ancora conservati nell'Archivio di Stato di Milano (Religione b. 4325), è spesso presente un inventario delle viti e degli alberi d'alto fusto presenti nell'orto. Nei contratti per gli anni 1596 e 1597 compaiono ad esempio le viti (coltivate a pergola, e di diverse qualità: *cione, aliaticho e moscatello*) e diverse specie di alberi da frutto i cui nomi vengono registrati con termini dialettali: *moniage* (albicocche *mügnàaghe* in dialetto cremonese), *armandole* (mandorli), *benzaurini* (giuggiole, *zanzavrèen* in dialetto cremonese), *ninzole* (noccioli), oltre a *pomi, figi, brugni, codogni, persigi, cerese*, ossia meli, fichi, prugni, alberi di mele cotogne, peschi e ciliegi. Un altro aspetto merita di essere sottolineato: spesso sono indicate anche altre caratteristiche delle piante che erano coltivate, oltre che per produrre frutti, anche per poterne impiegare il legname; e così troviamo ulteriori distinzioni: *le moniaghe da piana, da cantèr, da stanga, da pal; le armandole da bordonal* (alare? tavola per pavimento?) *da piana, da canter, da stanga, da pal; le brugne da canter, da stanga, da pal e i fichi da canter e da stanga*.

LA BATTAGLIOLA

A Cremona nel Cinquecento si registra un insolito impiego della frutta, che aveva luogo in occasione delle celebrazioni per la Madonna dell'Assunta, che si svolgevano secondo un articolato programma nelle due giornate del 14 e del 15 agosto; si trattava di una festa che agli aspetti religiosi univa anche quelli civili, dato che oltre all'Assunzione della Vergine si celebrava anche la vittoria dei Cremonesi sui Parmigiani avvenuta il 18 agosto del 1250.

Il via alla festa era costituito da un'accanita ma del tutto incruenta battaglia fra i ragazzi della città, che il 14 agosto si affrontavano nella piazza maggiore a colpi di ... frutta. A fare le spese del festoso combattimento – chiamato *la battaglia*, e che si rifaceva a tradizioni medioevali (ma forse anche più antiche) rievocando probabilmente le lotte fra le fazioni della città vecchia e della città nuova – era soprattutto il selciato della piazza, che doveva poi essere accuratamente ripulito dai resti vegetali e perfino lavato a cura dei brentatori, normalmente addetti al trasporto del vino ma le cui brente per l'occasione erano riempite d'acqua.

La piazza infatti doveva presentarsi in perfetto ordine per le manifestazioni successive. Mentre i pifferai suonavano sull'arengario (il balcone ancora oggi visibile, addossato a un pilastro dei portici del Comune), le autorità cittadine si sistemavano sotto i portici del palazzo per assistere alla cerimonia della vestizione delle statue di Berta e di Giovanni, simboli dell'autonomia comunale; le vesti vecchie venivano gettate fra la folla, ed era lotta per impossessarsene perché i vincitori erano premiati.

Il giorno successivo, il 15 agosto, i membri dei collegi e delle corporazioni ed i rappresentanti della città e del contado si recavano in corteo alla Cattedrale, recando offerte di ceri e di denaro; si

disputava quindi la corsa del Toro, che era il *clou* della festa. Nel 1575 il cardinale Borromeo – riconosciuto il carattere poco consono alla religione, se non addirittura pagano della corsa (che si concludeva con l'ingresso del toro in Cattedrale...) – la vietò. Restarono invece la *battagliola*, la vestizione delle statue ed il corteo con le offerte.

da *Cremona. Momenti di storia cittadina* di C. Bertinelli Spotti, M. T. Mantovani, Cremona 1985, pp. 162-164.

Alcuni documenti privati attestano sia l'impiego della frutta nei pranzi serviti in occasioni solenni, sia l'uso di inviarla in dono insieme ad altri prodotti gastronomici in occasione delle festività. Il Seicento

Nell'Archivio Storico Diocesano, tra le carte dell'abate Massimiliano Ugolani di Paderno è conservata una lista delle spese per un pranzo offerto nel 1693 a monsignor Daniele Giustiniani, vescovo di Bergamo, in visita pastorale: *magiostre e pomi* (cioè fragole e mele) sono acquistati insieme a piccioni e carni da arrostiti, rognoni, olive, tartufi, uova, riso, carciofi (articiocchi) insalata, limoni e vini.

Nello stesso Archivio si possono trovare altre curiose testimonianze: ad esempio la lettera di ringraziamento scritta nel 1686 da una signora di Pavia ad una sua amica di Cremona (una certa Laura Gerenzani Caraffini) che, in occasione della Pasqua, insieme agli auguri le aveva inviato «un prezioso regalo di frutta cremonese». E circa cinquant'anni prima, compare un altro membro della famiglia Gerenzani di Cremona, uomo stavolta, che riceve per Pasqua da una sua amica, insieme a mortadelle e salami, anche «*fruta della mia dispensa*» con l'invito «*di goderli per amor mio*» (Archivio Storico Diocesano, Carte Bazzi Gerenzani).

Di ben altra importanza la lettera che Nicolò Bonomi (un cremonese "emigrato" all'estero, coppiere alla corte di Massimiliano Elettore Duca di Baviera) invia il 17 maggio 1616 da Monaco a Cremona, indirizzata a suo fratello Giovan Battista. L'oggetto è una curiosa richiesta, originata dal ricordo che il giardino cremonese del loro zio Massimiliano Trecchi era pieno «*delle milliori e più belle prugne che si potessero trovare*», mentre in Baviera il frutto è pressoché sconosciuto. Chiede per prima cosa «*di farle venire in pittura di quante sorti si trovano [...] avvertendo che il pittore le faccia simili quanto più potria, con pingere la loro grandezza, colore, e scriver il nome di ciascheduna, con il sapore, se si potesse*». Ma insieme al quadro chiede sia inviato «*un cavano o altro delle istesse brugne vere e mature, due almeno per sorte, e altre due mal mature. Acciò non pottendo le mature giungere, che si possino assaggiare o vedere, restino almeno le manco mature, che si potranno considerare da quelle la qualità del frutto*». Vuole inoltre gli siano inviate anche piante già fruttifere: «*Però, se non si potessero mandar la propria pianta di tutte le suddette brugne, si procuri almeno di mandarne della maggior parte, e del resto, mandar da far li inserti*» perché il duca vuol arricchire un suo giardino pieno di ogni sorte di albero da frutto, ma privo di prugne «*perché questi paesi mancano de' molte che sono in Italia*». Da una lettera di quasi dieci anni dopo (15 gennaio 1625) apprendiamo – oltre alla notizia che a Nicolò Bonomi era nel frattempo stato conferito il titolo di barone (per meriti ortofrutticoli?) – che quadri e piante erano giunti a destinazione, ma l'esito della piantagione nell'insospitale suolo bavarese non era stato particolarmente felice: le

piante si erano inselvaticchite e si richiedeva quindi un ulteriore invio di innesti per renderle di nuovo fruttifere («per ritrovarne di vera et bona sorte»).

Anche nel Settecento le prugne cremonesi fanno parlare di sé: in una sera di agosto un colpo di vento fa turbinare per l'aria le prugne messe ad essiccare sulle terrazze di alcune case affacciate sulla piazza di San Domenico a Cremona, ed è subito terrore: si grida e si invoca a soccorso la beatissima Vergine affinché protegga la città dalla tempesta nera... Lo leggiamo in una delle pagine del *Diario* di Giovanbattista Biffi, che registra lo strano fenomeno metereologico verificatosi il 16 agosto 1778 (il brano è riportato più avanti).

Il Settecento

I contratti d'affitto continuano a riportare l'inventario delle piante da frutto, e fra essi acquistano un certo rilievo i *moroni*, ossia i gelsi, dai cui frutti zuccherini si ricavano distillati ma i cui rami e le cui foglie sono fondamentali per la coltura del baco da seta (*moroni da stropia e frasca*); oltre ai consueti peri, meli, prugni, ciliegi, amareni, peschi, fichi, noccioli, castagni, noci e melograni compaiono i *gengiaurini* (giuggioli) e sono menzionati anche alcuni fiori, come rose e spumarini, ed aromi, come l'alloro.

GLI ALBERI DA FRUTTO NEL CREMONESE AI TEMPI DELLA REPUBBLICA CISALPINA

Giuseppe Sonsis, rispondendo al quesito XX che chiedeva la «Denominazione delle Piante più frequenti che sono nel Dipartimento, di quelle che sono più utili...» risponde elencandone il nome botanico ed affiancandolo al nome "volgare" indicando quelle economicamente utili e commestibili (sia cotte che crude) e le officinali utilizzate in farmacia (pp 32-43).

Amigdalus: Sotto questo genere il Mandorlo ed il Pesco oltre gli usi economici comuni, dà l'Olio espresso. Offic.

Citrus: Le varie specie di Agrumi che si coltivano negli orti, i di cui frutti, cortecce e semi sono econom. ed offic.

Cucumis: questo genere abbraccia la varietà dei Poponi che si coltivano per il frutto, econom. e per i semi offic.

Ficus: Molte specie di fichi. Econom.

Fragaria: La Fravola coltivata e la selvatica Econ ed Offic., di cui vi sono due specie; una di frutto grosso, e l'altra più frequente, di frutto minore.

Juglans: Il noce albero tutto econom.

Morus: Gelso silvestre ed insitizio fra i molti usi econ anco per tintura (a p 50 n11: Il succo dei frutti del Gelso, colti e spremuti in buona maturità, dopo una lunghissima fermentazione e separazione dal sedimento per mezzo della colatura, e poi del riposo di qualche anno ha presentato un eccellente vino, da non poter essere distinto dal migliore di Cipro).

Physalis: La specie detta Alchechengi o Solatio Alicacolo – frutti offic.

Prunus: Sotto di questo genere si contano tutte le specie di Susine domestiche, e silvestri, le Albicocche e le Ciliegie di molte varietà.

Punica: Il Melograno officinale ed economico frutto; cortecchia, legno e radice per tintura gialla.

Pyrus: Ogni sorte di pere e mele e cotogni, ortensi e silvestri sotto di questo genere. Econ.

Ribes: Uva spina negli orti – Econ ed offic.

Rubus: Rovo spinaio delle More; e l'Ideo detto Lamponi degli orti. L'uno e l'altro offic e grati al gusto.

Sorbus: Sorbo albero – Econ.

Vitis: La vite vinifera di cui molte specie indigene ed esotiche si coltivano nel Dipartimento...

Il figlio Giovanni che, sul finire del 1807 (il padre morirà il 15 gennaio 1808) ha curato la pubblicazione dell'opera paterna aggiunge all'elenco (p 3) anche il *Nespulus Germanica*: il frutto del Nespolo che non può mangiarsi se non quando si è marcito, e il suo sapore acido austero si converte allora in dolce gustoso al palato.

Risposte ai quesiti dati dalla Prefettura del Dipartimento dell'Alto Po al professore di storia naturale del Liceo di Cremona *Giuseppe Sonsis con Supplemento... a cura del figlio Giovanni*, Cremona 1807.

Dei prodigiosi effetti che la benignità del clima e l'ubertosità del terreno delle campagne cremonesi producono, nell'idilliaca visione di Alessandro Tassani, sulla produzione della frutta abbiamo fatto cenno nell'*Introduzione*. Aggiungiamo ora che, allorché vengono presi in esame gli aspetti dell'alimentazione, a proposito della frutta precisa «*che dei diversi frutti che prosperano in provincia... primeggiano per la loro squisitezza le pesche, le fragole ed i cocomeri*» (Alessandro TASSANI, *Saggio di topografia statistico-medica della provincia di Cremona*, Milano 1847).

Più realistiche e veritiere le indicazioni di Giacomo Marengi (*Il Circondario di Cremona negli Atti della Giunta per l'inchiesta agraria*, Roma 1882, vol. VI, t II, pp. 389-392). Noci e viti sono presenti in tutto il territorio: il noce «*veniva coltivato per l'eccellente materia che forniva ai principali strumenti rurali*» (ad esempio se ne facevano aratri, poi sostituiti da quelli in ferro), ma pure per i frutti dai quali si ricavava anche un olio particolarmente apprezzato da «*alcuni ricchi*» che lo adoperavano «*in certe vivande in sostituzione del burro, insieme all'olio di nocchie e di avellane. Le viti, in scarsa copia nel Cremasco e nel Cremonese, abbondanti nel Casalasco, servono per la produzione del vino [...]. In quanto agli alberi fruttiferi è sempre buon consiglio non tenerli nell'aperta campagna, epperò quasi ogni podere ha un apprezzamento chiuso più o meno bene ove insieme colle civaie [legumi] sono allevati, senza maestria e senza discernimento qualsiasi, parecchi esemplari di peschi, di peri, di meli (*pirus malus, cydonia vulgaris, crataegus azarolus*), di fichi, di susini, di albicocchi. Il prodotto di tali alberi, meno buono nella zona irrigua che nella asciutta, non costituisce mai un articolo di esportazione dal circondario. Esso trova spaccio nei centri di popolazione più grossi o più vicini alle ortaglie*». Largo spazio viene quindi dato all'importazione: «*abbiamo dal Napoletano i frutti primaticci. Le pere migliori ci vengono dal Veronese, l'uva da tavola da Asti, gli aranci e i mandarini da Napoli e Palermo, i limoni dalla riviera di Salò. Le angurie nostre quantunque numerosissime, sono tenute in minor conto delle mantovane e delle ferraresi, come meno grate alla vista, meno sapide e meno leggere a digerire. La frutta viene comperata quasi sempre come companatico, e più è acida più è accetta. La mangiano con la polenta quando sono stanchi dell'olio e delle cipolle e consiste per lo più di mele, di pere, o delle frutta secche che vengono dal parmigiano*».

Molto severo è il giudizio di Marengi sul castagnaccio, o almeno su quello di

L'Ottocento

cattiva qualità che veniva prodotto e smerciato allora: *«la pattona – un cattivo pane di farina di castagne mista ad altre farine avariate e malamente cotte nel forno – viene venduta da merciaioli ambulanti per pochi centesimi il chilogrammo ed è indigesta e fonte di malanni, e viene fabbricata in città da ingordi e tristi speculatori...»*.

Interessanti anche i riferimenti alla frutta secca, sia noci, mandorle e nocciole, sia i frutti a pericarpo carnoso (come pesche, albicocche, ciliege e fichi) che *«sono affettati ed esposti su graticci al sole per quel numero di giorni che è necessario alla loro perfetta dissecazione»*. Il risultato non lo convince, dal momento che, se è vero che si possono conservare a lungo, è anche vero che in tal modo hanno perso *«ogni naturalezza e quasi ogni sapore. Al momento del consumo si lasciano per consueto immollati per alcun tempo nell'acqua tiepida, indi si servono. Ma sono reminiscenze di frutti, e non frutti. Invece le susine si fanno da taluni essiccare al forno e se ne mette da parte una quantità rilevante, specialmente della varietà domestica; le quali, pure subito la scottatura, rimangono corpiccioli neri, sugosi e senza traccia di quel lucido che ha l'eguale frutto secco se proviene dalle isole mediterranee. Anche molte varietà di pere vengono così conservate colla differenza che, mentre le susine sono infornate a perfetta maturanza, quelle sono messe ad essiccare ancora acerbe; onde riescono d'un sapore alquanto disgustoso. La nostra uva non resiste all'essicamento e coloro che ne conservano di fresca se la vedono marcire assai presto, anche quando è trattata con tutti i riguardi possibili»*.

La situazione rappresentata da Marenghi perdura sostanzialmente anche nel Novecento. Le relazioni annualmente inviate dalla Provincia o dalla Camera di commercio di Cremona al Ministero dell'agricoltura, industria e commercio del Regno d'Italia confermano che la frutta prodotta nel territorio è appena sufficiente per il consumo interno ad uso delle famiglie e le lavorazioni industriali di mostarde e marmellate ricorrono largamente all'importazione. E ciò avviene anche per prodotti quali i meloni e le angurie dei quali nel Cremasco e nel Casalasco c'è abbondanza, ma a prezzi non competitivi con quelli praticati dai produttori delle province confinanti sia pure per merci di qualità inferiore. Unica eccezione sembra essere rappresentata – lo attesta una relazione del 1914/1915 – da una *«qualche specialità di pere, in particolare, [che] si mandano sul mercato di Milano»*. Insomma le pere cremonesi hanno conquistato il posto di eccellenza che nel Seicento era occupato dalle prugne...

Il Novecento

2. *La frutta nei giardini storici*

Abbiamo già detto come all'interno della cerchia delle mura cittadine vi fossero vaste aree verdi, coltivate ad orto ed a giardino, e che in esse crescevano numerosi alberi da frutto. E ciò non solo in prossimità di conventi o di comunità ecclesastiche, ma anche presso i palazzi urbani delle famiglie nobili o comunque di censo elevato. Abbiamo visto come, ad esempio, nel Seicento la fama delle prugne coltivate nel giardino del cremonese Bonaventura Trecchi fosse arrivata fino a Monaco di Baviera (anzi, non solo la fama di queste prugne particolari per varietà e sapore, ma anche i loro "ritratti" e loro stesse, insieme ad esemplari di piante e di rami per gli innesti, erano arrivate a Monaco...).

Nell'Ottocento era famoso, non solo in Cremona, il giardino del palazzo Mina Bolzesi di Cremona, uno dei più vasti del centro storico cittadino e ricco anche di alberi da frutto esotici. Il proprietario, Gaetano Bolzesi, aveva arricchito e reso vario il giardino del suo palazzo inserendovi, oltre a fiori ed a piante decorative, anche piante da frutto: fra esse anche *ananassi*. La circostanza è ricordata nelle *Memorie* di Luigi Corsi, sagrestano del Duomo di Cremona che nel 1832, in un quadernetto manoscritto conservato nell'Archivio Storico Diocesano, così annotava: «*pure in esso giardino vi sono una quantità di fiori diversi e frutti fra i quali un copioso numero di Ananassi, frutto dell'Asia e frutti non comuni a noi, per cui ad ogni tratto ne fa dei gratuiti doni*». Ad indirizzarlo alla scelta esotica potrebbe essere stato un amico, esperto naturalista, studioso ed anche preparatore di animali impagliati quale fu il marchese Sigismondo Ala Ponzone che coltivava anch'egli, nel giardino del palazzo di famiglia sito in quello che oggi è corso Vittorio Emanuele, gli stessi frutti (Sonia TASSINI, *Palazzo Mina Bolzesi, in Giardini cremonesi*, a cura di Marida BRIGNANI e Luciano RONCAI, Cremona 2004, p. 162).

**Gli ananassi
cremonesi**

In campagna, a Dovera di Roncadello, un altro giardino/frutteto famoso, quello della nobile famiglia Barni Corrado. Di impianto settecentesco, esteso su una superficie di oltre tre ettari che comprendevano anche parti coltivate a *brolo* (cioè a frutteto), subì nel tempo diverse trasformazioni assumendo infine le caratteristiche del giardino romantico.

**Il giardino
Barni Corrado
a Dovera
di Roncadello**

Nel leggere le incombenze che un contratto del 1746 poneva a carico del giardiniere si può avere un'idea abbastanza precisa anche della consistenza e della varietà degli alberi da frutto che in esso erano presenti, alcuni dei quali allevati anche a spalliera; erano naturalmente comprese anche piante di agrumi, vanto in quell'epoca di ogni giardino del Nord Italia. Il giardiniere doveva dunque «*tener conto di tutte le piante de' peri, erbicocchi ed altro esistenti tanto nell'ortaglia o sia giardino grande quanto nelli due giardini laterali di Roncadello e nel giardino di Lodi, occuparsi delle altre piante che sono nel brolo e all'intorno de' muri che cingono detto brolo con mondarle, tagliarle o sia cimarle due volte all'anno [...], sistemare le spalliere d'alberi, provvedere ad innestare gli alberi da frutta così come dovrà fare gli inserti a tutti gli agrumi che saranno di bisogno con tenerli ben rimondati, puliti e regolati. Dovrà pure*

soprintendere e visitare e regolare detti agrumi in tempo d'inverno, cattarli [raccolgerli] quando li giudicherà maturi e consegnarli fedelmente al detto sig. conte o in Roncadello [...] o in Lodi; così pure cattare i peri ed altra frutta a tempo debito e consegnarla come sopra». Cinquant'anni dopo, in un contratto di affitto stipulato il 16 agosto 1796, particolare attenzione è posta ancora agli alberi da frutto, che devono essere innestati e rimpiazzati quando troppo vecchi o morti; si raccomandava poi «di tener di conto i vasi e piante di cedro, esponendoli a tempo debito, riporli in cedrata [una serra o uno speciale locale chiuso] a tempi opportuni, mettervi il fuoco quale però si somministrerà dal locatore, potarle, rimondarle, ingrassarle, provarle ed adacquare a tempi opportuni, insomma far tutto ciò che è necessario alla conservazione dei surriferiti cedri».

Nell'Ottocento il giardino subì una radicale trasformazione: nel 1805 si piantarono con *piante da frutta diverse*, alberi ed arbusti tanto esotici quanto indigeni; nel 1812 il conte Giovanni Barni Corrado richiese diverse forniture anche al Regio Imperial vivaio di Monza. Scorrendo gli ordini d'acquisto non si può non rimanere colpiti dalla grande varietà di specie allora coltivate, molte delle quali sono oggi scomparse. Qualche esempio: «*prugnina perniciona d'autunno n. 2, prugnina d'oro n. 2, prugnina svizzera n. 2, nespola comune n. 6, pero bergamoto d'autunno n. 4, pero spadone d'inverno n. 6, pero spina di Carpi n. 4, pero Sat germano n. 4, ciliegia amarasca prop 3, ciliegia amarasca talee 13, albicocca pesca n. 1, albicocca meliaca lombarda n. 1, pesca mignona grossa n. 1, pesca reale n. 1, pesca camelliera n. 1, pesca porporina tardiva n. 1, pero sozzo e buono n. 2, pero gnocco gentile n. 2, prugna di Provenza violetta n. 1, prugna regina Claudia n. 1, morus alba (gelso bianco) d'innesto n. 12*».

Sul finire dell'Ottocento gli alberi enumerati non sono più considerati per il loro valore ornamentale quanto invece per quello economico, valutati secondo il tipo di legname da opera traibile *canteri, paloni, pali, travi terzere, someri*. Nel novero si ricordano poi 52 viti tenute a spalliera *buone e mediocri* e ben 223 *viti grame* e ancora 32 *viti arrampicanti* e un *zosco* (cespuglio) di *nocciuole*... Nella serra ormai separata dal giardino ancora si ricoveravano limoni, aranci, fichi d'india, eriche, oleandri, gerani e garofani. Ma ormai gli antichi fasti si erano avviati sulla via del declino (Valerio FERRARI e Franco GIORDANA, *Villa Barni Corrado*, in *Giardini cremonesi*, op. cit. pp. 254-57).

3. Testimonianze

LA LAVORAZIONE DELLA FRUTTA PER LA PREPARAZIONE DELLA MOSTARDA DI CREMONA NEI RICORDI DI UN CHIMICO DI STABILIMENTO

[...] La frutta fresca, appena ricevuta, veniva selezionata e sistemata in vasche od in barili di legno di Slavonia paraffinati e tenuti con cerchi di ferro, immersa in soluzioni di sale e bisolfito o di anidride solforosa. La preparazione della frutta consisteva, per le ciliegie, nella eliminazione dei gambi e dei noccioli, e nella suddivisione, secondo le dimensioni, di pere, pesche ed albicocche. Il taglio a metà di pesche ed albicocche lasciava in evidenza il nocciolo che facilitava la penetrazione degli sciroppi. Per la zucca, dopo l'asportazione della buccia e dei semi, si procedeva al taglio in piccole losanghe. Particolarmente impegnativa era la preparazione del cedro per eliminare la cera esterna, far penetrare la soluzione conservante, ottenere la porosità della polpa e, dopo il taglio, asportare le fibre interne ed i semi. Le successive fasi consistevano nei lavaggi per eliminare i sali ed i conservanti prima della lessatura, nella cottura diversificata di ogni tipo di frutta in funzione della consistenza della polpa; dopo di che aveva finalmente inizio la canditura. In passato la frutta veniva scaldata in piccole pentole a vapore ribaltabili per trasferire frutti e sciroppi in contenitori di terracotta smaltata dove si aumentava ogni giorno la concentrazione dello zucchero (ultimamente si è passati a recipienti più capaci in cui la frutta continuava ad essere mescolata, mentre solo di recente sono state adottate un insieme di 8-10 vasche, dove è lo sciroppo che circola evitando così che la frutta sia rimescolata e maltrattata). Successivamente la frutta candita era posta in vasche, immersa in uno sciroppo senapato e tenuta in locali sotterranei. Al momento del confezionamento si prelevavano dalle vasche i quantitativi necessari per il lavoro della giornata, si sgocciolava la frutta, si riempivano le confezioni e quindi si aggiungeva sciroppo fresco. Tuttavia se la frutta candita era rimasta troppo a lungo in magazzino, lo stantio dello sciroppo senapato riduceva sensibilmente la qualità del prodotto. La vera rivoluzione è avvenuta negli anni Novanta del nostro secolo (la testimonianza è stata raccolta nel 2000), quando si è portato il grado di canditura della frutta ad un valore sufficiente per separarla dallo sciroppo di canditura, conservandola così ben sgocciolata in sacchetti di plastica sistemati in cartoni e posti in frigorifero. Con quest'ultimo procedimento la frutta, al momento del confezionamento, si presenta ben conservata nei colori e nei sapori, non aggredisce più il personale poiché in questa fase si è ancora in assenza della senape, e lo sciroppo finale è di ottimo sapore poiché la senape è fresca e ben dosata.

FICHI A VOLONTÀ

Da ragazze giocavamo sempre nel cortile grande. Eravamo molto attratte però da due grandi piante di fico appaiate, situate a metà orto a delimitare la zona tenuta a coltivo dallo spazio destinato a frutteto. È sopra questi due alberi che un'estate costruimmo la nostra capanna. Non è questa però la storia che interessa, ma l'enorme quantità di fichi che questi due alberi, oltre ad un'altra pianta che stava nel cortiletto dei polli e ad un fico novello all'entrata appena dopo il cancelletto, producevano. Tutta la famiglia, compresi i nipoti, era impiegata nella raccolta; era sempre in movimento il *catafich*, una latta tagliata a dentelli, posta sopra un alto palo. Le arelle di legno con la rete metallica a maglia sottile erano a disposizione sotto il portico ed andavano avanti e indietro colme di fichi aperti per essere esposti al sole ad essiccare. Non vi dico le api, i mosconi, le mosche ecc. che ronzavano nell'aria. I fichi, sotto l'attenta guida della nonna, erano vagliati uno per uno. Non dovevano assolutamente fare la goccia, ma essere acerbi, consistenti

Elio Rambaldi

**Annunciata
e Valeria
Lavezzi**

ed al massimo avere una piccola goccia di latte quando si staccavano dal ramo. Non so se la mamma si fosse scritta qualche appunto per non dimenticare come si procedeva per la cottura dei fichi o se lo facesse a memoria. Rimane il fatto che la sua sicurezza era disarmante. Li poneva in bella fila sopra una teglia di ferro, li cospargeva di zucchero e li metteva nella dispensa a riposare. Il giorno dopo li riprendeva, li portava a bollitura, poi spegneva il fuoco rimettendoli in file sulla teglia; e così per 3 volte. Alla fine, quando erano ben sodi e appassiti li poneva in un vaso sopra cui versava lo sciroppo denso di zucchero con la senape acquistata in farmacia.

NOSTALGIA PER IL SAPORE DELLA FRUTTA D'ANTAN

La frutta, da sempre, dagli anni dell'infanzia agli attuali, è legata alle esigenze dell'intestino: niente mele perché favoriscono la congenita stipsi, in abbondanza invece pere, prugne crude o cotte con buccia di limone e miele, mature, molto mature; la frutta è buona solo se matura, la maturazione dà alla mela il sapore della mela, alla pera il suo. Le albicocche non mature perdono in raffinatezza, le pesche in morbidezza. Per me oggi comperare la frutta è talvolta problematico: è bella, ben allineata, lucida come un pavimento fresco di cera, ma di profumo poco allettante. E che maturi in casa, non al sole sulla pianta, aiuta i miei denti, non soddisfa il mio palato. Breve il tempo delle fragole, piccole, profumate e saporite per la festa dell'Ascensione o di Pentecoste, erano una prelibatezza, a caro prezzo le prime, le *primizie* come mia madre le chiamava, ma valevano tanto da lasciare a lungo il sapore in bocca. Nel "sughino" di limone o vino bianco e zucchero, poco per non alterare il sapore delle fragole, si intingeva un pezzetto di pane o una fetta di casalinga torta margherita o un savoiardo ed era un tutt'uno frutta e dolce, il *dessert* come oggi si dice. Nessuna attrattiva esercita su di me il ripiano di vaschette di plastica colme di fragoloni che sono in bella vista sul mercato e dietro il vetro del negozio. Di loro non mi curo e passo oltre.

Buone pesche e albicocche. Modeste le prime, ottime, dimezzate, con ripieno di amaretti, cacao, poco zucchero, polpa del frutto per allargare l'incavo, non uso uova. Il ripieno rassodandosi, mentre cuoce nel forno, si sistema bene nella mezza pesca. Nella teglia marsala acqua e zucchero per il caramello.

Per una buona crostata la frutta, come piaceva a mio padre: prugne, renette, pera, miele e altra frutta di stagione o un cucchiaino di marmellata di amarene. La cottura richiede una sorveglianza costante perché brucia facilmente.

Binomio castagne-budino di castagne: una ricetta eccellente che la nonna di Velleda Dolfini, mia compagna negli otto anni del *Manin*, diede a mia madre; io la ripeto ogni anno sempre con successo.

Via Bonomelli: attraverso la strada e mi trovo nel frutteto della famiglia Spotti. Fresca di rugiada, dai chicchi dorati o violacei pronta nelle ceste per essere pesata sulla vecchia stadera e venduta, l'uva degli Spotti piaceva a tutta la famiglia.

Da anni quel frutteto è diventato un giardino e io che da anni ho lasciato la contrada di S. Imerio per quella di S. Agata, vado a comperare i crisantemi per i miei cari.

GLI ANNI "FRUTTUOSI" DI UN'INFANZIA FELICE

Molti anni fa, il giardino era meno esteso, predominavano gli alberi da frutta e le viti, anziché i fiori.

Ricordo soprattutto le viti da tavola: lo zibibbo dai chicchi allungati, nero e bianco, il moscato d'Amburgo dolcissimo, il moscato nero e bianco, l'uva di S. Anna bianca, che maturava in luglio. Altre qualità come il *clinto*, il *raboso*, la *fontana*, il *merlot*, il *cabernet*, fornivano il vino per la casa e la cantina era molto attrezzata con botti e tino per raccogliere tutta l'uva della vendemmia.

Dalla pigiatura si ricavava il mosto che, in parte, veniva regalato a chi aveva aiutato a raccogliere l'uva. Con esso si faceva un dolce con farina e zucchero chiamato il *suc* o bodino d'uva. Poi la mamma faceva il *saporetto*, marmellata a base di succo di uva, miele e pere, che cotta a lungo, si addensava; un po' brusca, si sposa perfettamente con pasta frolla.

Gentilina Cella

Mara Bellometti

Il mio ricordo, ancora vivissimo, riguarda la frutta. Ai primi di maggio raccoglievo le ciliegie arrampicate sull'albero, mentre in lontananza sentivo il canto del cuculo: l'estate era vicina, le scuole stavano per finire e io avrei potuto godermi il mio *regno* della frutta.

Amarene dal frutto grosso, dolcissimo, i cui rami flessibili accoglievano i nidi dei cardellini, uccellini bellissimi, ora quasi scomparsi. La mamma metteva le amarene in grandi vasi di vetro con zucchero e le esponeva al sole finché lo zucchero si scioglieva e si trasformava in sciroppo.

Ciliegie bianche, rare, ciliege tardive, i duroni, che venivano messi nei vasi di vetro con la guarnizione di gomma e il coperchio bloccato da un ferro. Bollivano per delle ore finché si creava il vuoto. Servivano per l'inverno soprattutto durante la guerra come dessert. Gli alberi erano enormi: uno vicino a casa si era inclinato e io passavo dal terrazzo sull'albero senza problemi. Successivamente maturavano le prugne: la regina Claudia, le *cornaline* piccole, scure che venivano lavate in una soluzione di bicarbonato, asciugate al sole e quindi portate dal fornaio nel cui forno si seccavano. Un'altra varietà, gialla, veniva usata per fare la marmellata, le piante nascevano e si diffondevano per il frutteto.

A fine giugno maturavano i *pirulin de San Peder*, pere piccole, succose, gialle; la produzione era molto abbondante e veniva regalata a tutto il vicinato e quando sull'aia c'era la trebbiatura i contadini li gradivano molto perché li dissetavano.

Per San Giovanni maturavano le mele precoci nella cui polpa v'erano delle macchie verdi che sembravano di ghiaccio, perciò venivano chiamate i *pum giasaroi*. In piena estate maturavano le pere che la mamma sbucciava, tagliava a spicchi e introduceva nelle bottiglie di vetro, nere, pigiandole con un bastoncino bianco; poi tappandole con un tappo di sughero ingabbiato con lo spago; poi si preparava un grande paiolo e le mettevamo a bollire dentro la paglia perché non si rompesero.

C'erano poi quintali di mele *campanine* che duravano tutto l'inverno: l'eccellenza diventava marmellata e quindi utilizzata a fare crostate.

In soffitta, sui graticci, venivano messe a maturare le nespole e l'uva invernenga che si mangiava a Natale.

Una prelibatezza che veniva servita agli ospiti era la *zuppa del papa*; si trattava di un grande vaso di vetro nel quale si mettevano i frutti che man mano maturavano, dalle fragole alle ciliegie, alle pesche a fettine ecc... con zucchero e alcool.

Isola Dovarese, piccolo paese adagiato sulla riva destra del fiume Oglio, era abitato da agricoltori, piccoli proprietari terrieri che avevano l'ambizione della vigna. La produzione serviva giusto per il fabbisogno familiare, i vitigni erano *merlot*, *bacco*, *clinto*, *girardu*, *montecchio*, *l'uva americana*. Il terreno non era adatto alla vite, ecco perché coltivavano queste qualità selvatiche che davano vini forti e bruschi.

La vendemmia segnava il momento più bello dell'annata e se poi il raccolto era abbondante veniva festeggiato, in modo particolare, mangiando il cotechino molto grasso, preparato per l'occasione quando uccidevano il maiale. Una persona lo portava nei campi accompagnato dalla polenta fresca e dal vino migliore prodotto l'anno precedente. L'allegria non mancava e, finito il lavoro, si tornava a casa a piedi, perché i carri da carico dei panieri erano pieni d'uva.

DAI FRUTTI DEL PECCATO A QUELLI DEL SUPERMERCATO...

Il primo ricordo della frutta, sembrerà strano, è per me collegato al furto.

Nel mese di maggio, la gente alla sera usciva da casa per recarsi a recitare il Rosario nelle cascine del paese. Era l'occasione per noi ragazzi di uscire finalmente da casa alla sera, rompendo la monotonia dell'andare a letto subito dopo *Carosello*. Dopo la preghiera recitata in qualche corte, l'occasione era ghiotta per chiudere la serata con delle incursioni nel frutteto del paese per rubare la frutta che stava maturando: ciliegie, pere, mele e altro.

Era un furto, è vero, però non si avvertiva il senso del peccato o comunque del non rispetto del VII comandamento: era semplicemente il vivere un'avventura insolita che ti dava un senso di frenesia. E si tornava a casa felici per aver mangiato di frodo una pera o delle ciliegie.

Walter Montini

C'era poca frutta in tavola attorno alla quale sedevamo in nove, sette fratelli più papà e mamma. Allora si aspettavano le stagioni propizie; si andava nei campi ed era una vera scorpacciata di more, noci e quant'altro la natura spontaneamente offriva, addirittura dei fiori di alcune piante. Accompagnava 'il pasto', nelle calde estati, un tuffo in mutande nella roggia del campo, mentre papà irrigava i campi. La bevanda era data dalla fontanella sorgiva posta in fianco alla strada dove regnava indisturbata, ricordo benissimo, una salamandra.

Che dire poi dell'abitudine, che conservo ancora, di porre sulla piastra della stufa le bucce dei mandarini; il loro profumo, man mano che abbrustoliscono, suscita in me sentimenti di cara nostalgia, di tempi passati, di quando, col freddo che faceva, sembrava farmi compagnia.

C'è stata poi la stagione della frutta esotica. Dai supermercati alle tavole anche della povera gente era un tripudio di ananas, mango... oggi prodotti comuni, ma allora merce rara.

Poi i tempi sono cambiati. È arrivato il benessere diffuso, sia tra i poveri che tra i ricchi.

Oggi spesso mi ritrovo a dover buttar via della frutta che non sono riuscito a mangiare e che va a male, magari perché ne ho troppa. Strana la vita...!

COCA COLA AUTARCHICA

Quand'ero a casa la domenica avevo la paghetta (5 o 10 centesimi nel 1930-35), andavo con gli amici dalla Mise, la fruttivendola di via Buoso da Dovara e con 5 centesimi comperavo un limone, con altri 5 una liquirizia nera che immergevo nel limone e passavo il pomeriggio a succhiare limone liquerizzato. Mettevo anicetti nella bottiglia di gazzosa, che ben sbattuta, diventava una coca cola squisita.

ALLA CASCINA RIPOSO

Da bambina abitavo alla cascina Riposo, alle porte della città. La mamma al mattino ci dava latte e pane, a mezzogiorno si mangiava a scuola. Si tornava nel pomeriggio e non c'era merenda, salvo la frutta di stagione quando era matura, ma solo quella che cresceva sugli alberi intorno a casa.

Per cena c'era sempre minestra in brodo di verdura: infatti avevamo l'orto che forniva tutto il necessario (sedano, patate, fagioli, piselli...); non si comperava mai né frutta né verdura, solo castagne e qualche mandarino o arance per S. Lucia, insieme a caramelle e biscotti. Dopo la minestra, gorgonzola con pane o polenta, oppure cipolle e tonno.

HEY MR. TALLY MAN, TALLY ME BANANA...

Dall'ortolano, oltre alla poca verdura non prodotta dall'orto, si comprava la frutta; noi bambini eravamo ghiotti di banane, forse per via ereditaria: la mamma raccontava infatti di esserne stata golosa fin da piccola e, nonostante fossero anni difficili (c'erano però le risorse "dell'impero"...), suo papà (mio nonno), per il suo compleanno gliene comprava sempre un casco, ancora verde, che veniva appeso ad un gancio su un filo sopra la stufa (ormai spenta, perché era di maggio) in cucina, a maturare, e mangiavano banane fino a che il casco era stato tutto spogliato.

Altra frutta sempre presente erano le mele (che si mangiavano soprattutto cotte al forno o crude grattugiate), le pere, le castagne, l'uva e i cachi; per Santa Lucia c'erano le prime arance (che poi si compravano per tutto l'inverno) e frutta secca, in particolare le noci (*pàan e nùus mangiàa de spùus*, si diceva, ma si aggiungeva *nùus e pàan, mangiàa de càan*). Un frutto particolare, legato ad un vivo ricordo d'infanzia, è un tipo di susine, viola, piccole, piuttosto aspre, che ci venivano regalate alla fine dell'estate: la mamma ne faceva una buonissima marmellata, che mangiavamo calda, appena fatta, con un pane cotto in casa; era l'unica occasione in cui, una sola volta all'anno, si faceva questo pane: una treccia al burro.

LA FRUTTA "COMPRA" E QUELLA AUTOPRODOTTA

La frutta non si comperava se non nelle grandi occasioni, come a Natale, e si mangiava quindi solo quella di stagione che maturava sui pochi alberi dell'orto.

Ezio Quiresi

Camilla Bonini

Andrea

Silvana

La merenda dei bambini era a base di pane, che si mangiava con burro e zucchero, con la coto-gnata, con le noci, con l'uva o con l'anguria a seconda delle stagioni; c'era anche un surrogato di cioccolata che si comprava in bottega; a volte la merenda era di pan biscotto intinto nel vino rosso zuccherato.

MÙUNDUI E BILIGÒT

Quando i bambini tornavano da scuola si dava loro per merenda o i *mùundui* (castagne secche) o i *biligòt* (castagne lessate) o una mela col pane o i fichi secchi.

Non si comperava la frutta; noi bambini andavamo a rubare quella poca che c'era sugli alberi intorno a casa. In autunno, in cambio di granoturco, ci davano castagne, mele e pere per l'inverno.

ANGURIA E PAN BISCOTTO

Quand'ero ragazzo abitavo nel casalasco dove si producono ottime angurie e ricordo una merenda gustosissima ottenuta dividendo a metà una bella anguria rotonda e riempiendola di pane biscotto, che si ammorbidiva nel succo dolce del frutto appena colto. Ricordo di aver visto anche le angurie bianche, una qualità particolare, ottima per fare mostarda. In casa mia però la mostarda si faceva con le mele, alla maniera mantovana.

Quando l'uva era matura, si lasciavano appassire in granaio i grappoli più belli e sani per mangiarli poi durante l'inverno

MANDARINI A SANTA LUCIA

A merenda noi bambini mangiavamo un frutto. Ne crescevano tanti nel frutteto della zia: c'erano albicocche, prugne, mele e pere. Ricordo anche i mandarini che ci portava S. Lucia.

FRUTTI SELVATICI E NON

Non c'era l'abitudine della frutta come adesso. Quando c'erano mangiavamo le more bianche e rosse dei gelsi e quelle delle siepi, i *cagapói*, i prugnini selvatici e si prendeva, senza chiedere né farci vedere, qualche albicocca o pesca o prugna dagli alberi di chi aveva il frutteto. C'erano molti fichi e anche qualche albero di pere o di mele.

ORTOLANE DI LUSSO

(...) Dopo il bar Montecarlo, un'ortolana di lusso, con fuori delle belle alzate di frutta ben "lustrata": arance di tre qualità, belle castagne marroni e morbide, prugne, sorbe che adesso non si trovano più. In via Giudecca ce n'era un'altra: aveva quelle belle corone di castagne secche che i montanari portavano giù nei giorni di mercato, appese al collo; e i prugnini, i *zanzavrèen* (giugiole) bianchi e marroni, i *cagapói* (bacche di spino) più rustici, che raccoglievi sulle rive (...).

«MA LA FRUTTA FA BENE... DOVETE MANGIARLA!»

Bellissimi ricordi di quando ero bambina sono legati alla professione del mio papà.

Era veterinario e io l'accompagnavo spesso nei suoi giri di cascina in cascina: che vita beata a contatto con la natura, gli animali e spesso ci scappava pure una golosa merenda. Le padrone avevano sempre in dispensa una torta, dei biscotti o un salame da affettare...

E poi caricavano il bagagliaio dell'auto di prodotti del pollaio, della cantina e dell'orto, non tutti si intende ma chi poteva lo faceva volentieri, sapendo che con quattro figli in casa mia non ci sarebbero stati sprechi.

Quando a giugno capitava di andare da Rabaiotti, già dall'argine (aveva la cascina in via Riglio, dopo la Tamoil) arrivando si vedeva un immenso albero rosso luccicante. Le amarene venivano colte e messe in un cesto col fondo ricoperto di foglie di gelso, così rimanevano fresche.

Per la mamma, che era già molto indaffarata, arrivavano gli straordinari. Poiché le amarene, come sapete, si deteriorano in fretta, bisognava utilizzarle al più presto. Noi bambini ne mangiavamo un po', ma erano troppo asprigne e allora venivano trasformate in *marenata* e *in marene*

Bruna Dal Bono

X. Y.

G. X.

Iris Manfredini

Maria Biselli
Il mio regno d'oro,
p. 91

Anna Fasani

sotto spirito; per queste la ricetta è semplice: dopo aver tagliato con le forbici il picciolo molto corto, le amarene erano lavate e fatte asciugare al sole un paio d'ore e quindi messe nei vasi e coperte di alcool a 90° con aggiunto qualche chiodo di garofano. Così risultavano fortissime ed erano buone per tutto: da offrire ai conoscenti, per aiutare qualche digestione un po' lenta e anche per far passare il mal di denti.

Un altro agricoltore, Duchi di Pieve Delmona, ci regalava miele, nocciole e mele cotogne. Il miele era ancora grezzo e la mamma lo scaldava a bagnomaria per separare i residui cerosi e renderlo filante. Parte delle nocciole diventavano croccante, è capitato che la mamma usasse con lo zucchero anche il miele e allora risultava una cosa collosa che metteva a dura prova la nostra pazienza.

Le mele cotogne richiedevano tempi di preparazione più lunghi e poteva capitare che i pasti principali subissero ritardi per quell'ingorgo di pentole che sobbollivano, il papà aveva da ridire e la mamma aveva di che controbattere.

Altri agricoltori regalavano mele e pere, che spesso finivano cotte con acqua zucchero e cannella. La mamma amava anche sperimentare in cucina ed è capitato che uva, cachi o fichi subissero trattamenti poco ortodossi e il rifiuto di noi figli a far da cavia non sempre la facevano desistere. Ma la frutta fa bene... Dovete mangiarla!!!

LE COLTURE DEL MIO ORTO-GIARDINO

Un tempo, quello che oggi è diventato un groviglio di fronde d'alloro e di ligustro che tutto sovrasta e ricopre, era un giardino ben studiato e ordinato nel quale convivevano, da una parte piante verdi ornamentali e aiuole fiorite e, dall'altra, piante da frutto e orticello.

Ancora oggi, entrando in casa da via Garibotti (già via Castello) s'incontra un cortile di cemento, nel quale sono ritagliate varie aiuole. In alcune di esse c'erano un tempo, e ci sono tuttora, alberi da frutto. In origine c'era, nel così detto giardino, un albicocco unico nella sua specie perché faceva moltissimi frutti dalla pelle sottilissima, polpa tenera, dolcissima, che divenivano subito maturi; avevano noccioli tondeggianti con mandorle relativamente dolci, con le quali si poteva fare il croccante. Le albicocche le regalavamo a tutti e poi si facevano grossi vasi di marmellata. Bisogna sapere che un tempo non esistevano recipienti di vetro a tenuta perfetta, quali si trovano oggi in commercio e anche invasando il prodotto ancora bollente e richiudendolo subito, non lo si poteva conservare a lungo, se non aggiungendovi un poco di salicilato. I vasi utilizzati erano perlopiù di notevole capienza (da un litro in su) e chiusi con tappo, somigliante per forma ad un copricapo da giudice o professore d'Università.

Dalla parte opposta all'albicocco (dove adesso c'è il caco) visse a lungo un melo cotogno. I suoi frutti, tondeggianti e non di forma allunata, come quelli oggi in commercio, si coglievano in novembre e si prestavano per fare la cotognata. Il maneggiare le mele cotogne non è affatto agevole, tanto meno lo era per il produttore, in quanto esse sono cosparses, all'origine, da una folta peluria che va tolta prima di sbuciarle. Negli anni anteguerra non c'erano ancora i coltellini sbuccia patate, quindi le mele si dovevano "denudare" e affettare con un temperino e molta forza nelle dita, perché la polpa delle cotogne è durissima, specie nella parte vicino al torsolo. La cottura, mista a molto zucchero e a qualche pezzetto di buccia di limone, era lunga e paziente per ottenere una marmellata abbastanza fluida. Nell'invasarla si aggiungeva qualche pezzetto di cannella.

In giardino ci fu anche per lungo tempo un fico che si appoggiava dolcemente alla ringhiera del ballatoio del primo piano: comodissimo per cogliere i frutti, belli, color smeraldo, grossi, con la succulenta infiorescenza rossa scarlatta all'interno. La produzione durava sino ai primi di novembre e, mentre d'estate i fichi erano facili a marcire, in tarda stagione assumevano una pelle più robusta e resistente anche alla pioggia. Di tale specie di fichi c'era una pianta nel così detto "orto"; ancora adesso ha germogliato dopo l'ultimo abbattimento, ma stenta a crescere per la prepotente presenza al suo fianco di un altro irriducibile alloro e, soprattutto, per l'ombra di cui lo ricopre un enorme abete che gli è cresciuto di fronte (l'alberello natalizio, col tempo, ha rag-

Lucia Zani

giunto l'altezza di una casa di tre piani).

Prima degli anni '60 avevamo un altro fico di notevoli dimensioni che produceva frutti più piccoli, di pasta bianco-rosata, color verde tenero all'esterno. Sempre dedicata alla raccolta della frutta, mi arrampicavo per una scala di legno a pioli e mi servivo di un raccoglitore a imbuto, con orlo merlato, issato su di una lunga canna. L'abilità nel maneggiare l'arnese e nel discernere i frutti maturi si acquista solo con la pratica.

Nell'orto c'era anche un susino, le cui prugne (Regina Claudia) erano di ottima qualità: soda la polpa, anche la più matura, tra il rosso e il giallo dorato la pelle. Poi c'erano le viti che coprivano lo spazio più ampio, quello tra il confine della casa, che da via Garibotti (allora Castello) si protende con un'ala verso via Magenta (un tempo Paderna), sulla quale si apriva (e si apre tuttora) la saracinesca del garage. Contro il muro di casa (dove adesso c'è una piccola tettoia che protegge gli attrezzi) si avvicendarono una vite denominata in dialetto *Bramestòn*, con acini neri, grossi e lunghi, poi sostituita con la lugliatica (che, appunto, matura a luglio). Lungo il viale che conduce al garage c'erano altre varietà: uva Italia, bianca, dalla buccia che facilmente si spacca, moscato rosso e moscato bianco, molto dolce, con la polpa che si attacca alla buccia molto resistente.

L'uva si coglieva per tutto agosto e settembre: in questa mansione mi aiutava la zia Pierina, che era pratica anche della "monda". Raramente, infatti, curavamo le viti con solfo o verderame, perciò l'uva in parte seccava o marciva. A parenti ed amici distribuivamo i grappoli migliori, opportunamente mondati: noi di casa, generalmente, ad ogni raccolta, buttato il racemo con lo scarto, radunavamo i grani sani in scodelle o insalatiere e li portavamo in tavola opportunamente lavati. Era certo che fossero "biologici". Questi acini andavano mangiati subito, altrimenti li passavamo nella stessa macchina che si adoprava per fare la salsa di pomodoro: un apparecchio molto simile a quello che, a Rai 1, è stato denominato "nonna Papera". Veniva così predisposto il mosto che, bollito con zucchero e farina bianca dava origine al domestico *süüch*, specie di budino che ancora oggi si trova dai fruttivendoli. Anche questo prodotto, cotto nel paiolo di rame sul fuoco del camino, si versava in scodelle e insalatiere e veniva conservato a lungo, non in frigorifero, che non c'era, ma in una stanza fredda. In superficie si poteva formare un po' di muffa che, eventualmente, si toglieva con la pellicola superiore, ma il gusto e la bontà del prodotto non venivano alterati.

C'è sempre stato nell'orto, in bella esposizione solare, un magnifico melograno (*dai bei vermigli fior*) produttore di molti bellissimi frutti (pure largamente distribuiti). Nei tempi andati le melagrane non erano da noi tanto frequenti e perciò erano più ambite. Ora anche questa pianta soffre un po' della vicinanza dell'abete e tende anch'essa, prepotentemente, verso l'alto, alla ricerca del sole. I frutti, una volta, li coglievamo in novembre; ora che l'andamento stagionale è mutato, maturano prima per il caldo cocente dell'estate e si spaccano e marciscono facilmente per le grandi piogge, ma la raccolta è ancora soddisfacente. Per ovviare al precoce deterioramento, ho inventato (si fa per dire) la *granatina*: passo i grani nel passa verdure, poi aggiungo zucchero e acqua e faccio bollire un poco, così ottengo lo sciroppo.

Avemmo per certo tempo un cespuglio di uva spina, di cui ricordo vagamente il sapore un po' asprigno e la buccia croccante. In tempi successivi, crebbe in giardino, laddove era stato il fico, un cespuglio di lamponi: diede moltissimi frutti per un breve periodo, ma morì precocemente.

Altri frutti non ricordo, se non qualche pesco, di non grande riuscita e di poca durata. Ma non posso dimenticare il nespolo, dai frutti color castano chiaro, dalla polpa pastosa, ma piena di noccioli.

Dice il proverbio che col tempo e con la paglia maturano le nespole e, infatti, le coglievamo in tardo autunno e le ponevamo in soffitta, stese su di una *arella* di quelle che si usavano per i bachi da seta. Ora ci poso a maturare i cachi. A proposito di cachi, la pianta che ora domina il cortile, dal lato sinistro, fu piantata circa sessant'anni fa in un angolo dell'orto dal giardiniere e vivaista Alquati, che aveva un terreno in via Massarotti, lungo il Morbasco.

Nell'inverno fece molto freddo e, la primavera successiva, Alquati fece un assaggio nel legno

della pianta e decretò che era morta. Mia madre non gli credette: i nuovi virgulti del caco, infatti, appaiono con ritardo rispetto alle altre piante. Quindi ricollocò l'alberetto dove era stato tolto il cotogno. Il grande albero che fa ombra su mezzo cortile è ancora quello piantato tanti anni fa e reca ancora la traccia della "tacca" fattagli dal giardiniere. Il caco fa tanti di quei frutti che ne mangiamo per mesi, io i miei nipoti e tutti quelli cui piacciono e vengono da me a ritirarne delle sporte. È certo che i cachi che si trovano al mercato sono maturati artificialmente e non sanno di nulla, mentre questi, anche se hanno qualche toppa di marcio, sono saporitissimi. Non mi vergogno di dire che ne ho fatto anche dei vasi di marmellata, che va consumata in breve tempo, ma è anch'essa godibile.

Un altro esemplare del mio giardino è la palma da datteri. Cresce in un'aiuola tonda, lungo la facciata interna della casa: altezza circa dieci metri, età sessantuno anni, frutti abbondanti anche se non commestibili. La asportai frugoletta nel 1949 da un giardino di Ghiffa (Lago Maggiore). C'è speranza che, coll'aumento della temperatura del globo, un giorno i miei pronipoti possano mangiare datteri di giornata!

Ma c'è un'altra pianta da frutto in giardino che supera anche l'altezza della palma ed è un susino selvatico, rimasto tale perché chi lo procurò e doveva innestarlo è purtroppo morto anzitempo. Le abbondantissime prugnine che produce non vanno neppure esse del tutto sprecate. In parte, dove si può, le cogliamo e ne facciamo pentoloni di marmellata. In compenso, la pianta ci riempie il cortile di fruttini e di fogliette, secondo la stagione e ha fatto morire, per asfissia, tre o quattro piante di rose che crescevano nei pressi. Però ne godono i "volatili" che frequentano la zona.

Per concludere, si può dire che qui veramente regna la legge della giungla...

4. Proverbi e detti lombardi

I proverbi, si sa, riassumono la saggezza dei popoli e attraverso essi è possibile comprenderne la mentalità, gli stili di vita e le abitudini. Scorrendo la raccolta dei *Proverbi cremonesi di campagna e di città* curata da Paolo Brianzi, pubblicata a Cremona nel 1964 e che è relativa alla prima metà del secolo scorso (anni 1908-1963) si ha la conferma che il rapporto fra i Cremonesi e la frutta è molto stretto. Molto numerosi sono infatti i proverbi nei quali la frutta è protagonista e è comunque citata. Li riporto qua di seguito, con le traduzioni ed i commenti di Brianzi, anche se alcuni non sono del tutto comprensibili o condivisibili.

**Proverbi
cremonesi**

A l'amiich, péleghe 'l fiich, / al nemìich péleghe 'l pèersech - *All'amico pela il fico, al nemico sbuccia la pesca. La buccia del fico potrebbe far male.*

Al fiich l'aaqua; al péer el véen - *Al fico l'acqua; alla pera il vino.*

A Nadàal, més pàan, / a Pàasqua, més véen - *A Natale mezzo pane (cioè il frumento è a metà ciclo vegetativo); a Pasqua è l'uva a metà sviluppo.*

Chi vóol la nùus, scurlis la ràma / chi vóol la fióola, bàaza la màma - *Chi vuole la noce scrolla il ramo; chi vuole la figlia bacia la mamma. Una delle tante astuzie per far conquiste.*

El péer el cróoda quàant l'è madüür - *La pera cade quando è matura. Non abbiate fretta: lasciate tempo al tempo. Vedrete che quanto vi sta a cuore andrà a buon fine.*

En parmezàan, en mantuàan, en melòon / gh'en vóol cèent per truvàane jöön bòon - *Un parmigiano, un mantovano, un melone, ne occorrono cento, per trovarne uno buono.*

En péer el fà miia di pùm - *Un pero non produce mele. Si usa spesso dir così parlando di figli che assomigliano ai genitori.*

Fiich, pèersech e melòon / tüti a la so stagiòon - *Fichi, pesche e meloni, tutti alla loro stagione. Fuori stagione, le così dette primizie non sono mai saporose.*

Jöön el g'aa la vùus / e l'alter el g'aa la nùus - *Uno ha la colpa (ha la nomea di essere colpevole) e l'altro ha la noce. Qualche volta succede proprio di essere incolpati a torto.*

La dùna l'è cùme la castàgna / bèla de fóora e dèenter magàgna - *La donna è come la castagna: bella di fuori e dentro marcia. Morale: l'apparenza inganna.*

La vùida in de 'l sàs / e i melòon in de 'l terèen gràs - *La vite nel sasso e i poponi nel terreno grasso.*

'Na nùus de per lée in de 'n sàch la ciòca miia - *Una noce da sola in un sacco non fa rumore. Occorrerà almeno una compagna: in una lite in un contrasto, la colpa non è mai d'uno solo.*

Pàan e nùus / mangiàa de spùus - *Pane e noci, mangiare da sposi.*

Nùus e pàan / mangiàa de càan - *Noci e pane, mangiare da cani.*

- Per San Barnabà / l'üa la vèen, el fiùur el và** – *Per S. Barnaba (11 giugno) l'acino si forma e il fiore cade.*
- Per San Nazàar / i turlòon i fà 'l pàar** – *Per S. Nazario (28 luglio), gli acini del grappolo incominciano a colorirsi a due a due.*
- Per San Ròch / i turlòon a òt a òt.** *Per San Rocco (16 agosto) i primi acini dell'uva a otto a otto.*
- Per San Ròch / l'armàandula zó dal bròch** – *Per San Rocco (16 agosto), la mandorla giù dal ramo. È pronta, cioè, per essere mangiata.*
- Per Sàanta Crùus / pàan e nùus** – *Per la Santa Croce (14 settembre), pane e noci. Per quell'epoca le noci sono pronte per essere mangiate.*
- Per Sant'Ana / le nùus le se scàna** – *Per Sant'Anna (26 luglio), le noci si scannano; cioè si dischiudono, perché sono mature.*
- Per Sàanta Madalèena / la nùus l'è pièna** – *Per S. Maddalena (22 luglio) la noce è piena. Cioè è matura per essere mangiata.*
- Quàant el péer l'è madüür / el cróoda da per lüü** – *Quando la pera è matura, cade da sola. Pazientare, quindi, e non precipitare i tempi.*
- Quàant la và bèen, pàan e piróole; / quàant la và màal, màans e mustàarda** – *Quando va bene, pane e pere cotte; quando va male, manzo a lessa e mostarda. Succede proprio così; quando la casa sta andando alla malora c'è corte bandita per tutti.*
- Quàant le nùus le vèen a ciòpa / i fitàavui i và in ciòca** – *Quando le noci vengono a mazzetti, il fittabile va in rovina. Come vi possa essere questa combinazione fra le noci a mazzetti e una annata scarsa, non me lo so spiegare.*
- Süchi e melòon / a la so stagiòon** – *Zucche e poponi alla loro stagione. Come ogni frutto è gustoso alla sua stagione, così ogni cosa va trattata ed eseguita al momento giusto.*
- Viida cüürta / vendémia lóonga** – *Vite corta, vendemmia lunga. Questo proverbio non ha senso figurato e si riferisce proprio alla vite da uva che, potata corta, darà copiosi frutti.*
- Vigna umbriàada / e véen de 'na pisàada** – *Vigna ombreggiata e vino che vale nulla. Senza l'azione del sole, come crescono male gli animali e tutte le erbe, così non prendono giusto sapore le frutta.*

Il cremonese e tutti i dialetti lombardi sono ricchi di espressioni colorite e di termini curiosi legati alla frutta. Lo scrittore Carlo Emilio Gadda se ne è avvalso molto spesso, ricavando effetti particolari accostando il linguaggio popolare a quello tecnico scientifico o commentando in tono serio ed accademico modi di dire dialettali. Eccone un esempio:

«L'è crodada giò come un fik»: *Crodà*, dial. lomb., è cadere, cader giù, rovinare, franare. Dicesi del frutto, quand'è si spicca per sé solo dall'albero; e di terreno che smotti, e dirompa a una frana. (C. E. GADDA, *L'Adalgisa*, Einaudi ed. – coll. Nuovi Coralli 65, Torino, 1973 p. 33 e nota 18 a p. 57).

Il fico, e la facilità con la quale se ne toglie la buccia (o la “pelle” come si dice comunemente) per mangiarlo, hanno dato origine al poco rispettoso nomignolo di *san Figo* (cioè san Fico) affibbiato in quel di Busto Arsizio a san Bartolomeo,

Detti lombardi

Fik

il santo martire che come noto fu scorticato vivo... Lo leggiamo nella curiosa e documentata *Guida ai detti lombardi* di Menicanti-Spiller (ed. Sugar, Milano 1971). Da questo libro riporto alcuni brani.

I dialetti lombardi la fragola la chiamano *magiôstra* perché essa fin dal tempo dei romani compare nelle città il mese di Maggio; e poiché il Maggio i romani lo chiamavano *majus*, la fragola fu detta prima *majustula* (la maggiolina) e poi *magiôstra*. Pensate all'emozione della vostra fruttivendola quando saprà di aver sempre parlato latino senza aver fatto il ginnasio. E sempre a proposito di latino, ricorderemo che la stessa origine ha anche la parola, prima solo lombarda e poi fattasi italiana, *maggiostrina*; essa deriva infatti dall'usanza che avevano i venditori brianzoli di fragole di portare in capo il tipico cappello di paglia rigida, noto anche con il nome di "paglietta".

Magiôstra

«Melôn bôn, melôn bôn!», meloni buoni, meloni buoni, era il grido dei venditori ambulanti di meloni che giravano per le strade milanesi spingendo un carretto a due ruote, foderato all'interno con una lastra di zinco, forato per lasciare scolare l'acqua del ghiaccio sciolto, nel quale i meloni erano tenuti in fresco. *Melôn* viene dal latino *melonem* e per traslato scherzoso in Lombardia significa *testa pelata*. Una volta, quando qualche giovane compariva di punto in bianco in pubblico con la testa rapata o perché in procinto di andar soldato o perché reduce dal tifo o perché infestato dai pidocchi, i ragazzi suoi compagni di strada gli facevano dietro lungo codazzo, imitando il grido dei venditori di meloni: «Melôn bôn, melôn bôn!»

Melôn

«L'è'l padrôn de la melônera», è il padrone della melonaia. Quando qualcuno vuol spadroneggiare, comanda, alza la voce e decide lui per tutti, a Milano (e in gran parte della Lombardia) si dice: «Ma chi è quello lì? El padrôn de la melônera?»

Melônera

Questo modo di esprimersi non ha una origine storica o etimologica, ma di costume. Nasce dal fatto che alla periferia delle nostre città, dove in riva ai canali si coltivano angurie e meloni, i proprietari di queste melonaie usano, quando è la stagione, vender direttamente al pubblico i loro prodotti piantando sull'orlo delle grandi strade di comunicazione le loro baracche, dalle quali illustrano a gran voce la bontà della merce; e brandendo il loro tipico coltellaccio tengono, con inflessibile autorità, nell'ordine di precedenza, l'accaldata e frettolosa clientela. Un *padrôn de la melônera* per eccellenza fu appunto un'Eccellenza, il quale nei suoi discorsi era così dispotico e perentorio che a Milano finirono col soprannominarlo così.

«Môgnàga, donne, la bella môgnàga!», grido del venditore ambulante di albicocche, le quali si chiamano così (o pressappoco) in tutta la Lombardia, a causa del loro paese di origine, l'Armenia. *Môgnàga*, infatti, è la trasformazione dialettale del latino *armeniaca*, cioè armena. Per coloro che amano la precisione storica aggiungeremo, per la verità, che la *môgnàga* – non il nome, ma il frutto – viene da molto più lontano, addirittura dalla Cina; la quale, al tempo di Traiano, quando i confini del Celeste Impero e quelli dell'Impero Romano quasi si toccavano, in un momento di buon vicinato, in una atmosfera da ping-pong, fece conoscere questo dolce frutto ai romani che, acclimatatolo in Armenia, lo fecero poi conoscere a tutto il mondo.

Môgnàga

«Va a pertega' i nös», vai a bacchiare le noci. È un modo elegante e cittadino per mandare uno a quel paese, fuori dai piedi, in quanto le noci si possono bacchiare dove crescono, cioè in campagna. Oggi un invito come questo non sarebbe raccolto poiché ormai più nessuno va a bacchiare le noci con la pertica. L'operazione si fa a macchina, come per le olive. Quel *pertega'*, comunque, è la traduzione esatta dell'italiano bacchiare, che viene a sua volta dal latino *baculum*, bastone, pertica.

Nös

«T'è mangiaa i pigneu?», hai mangiato i pinoli? Modo di dire che si riscontra in quasi tutte le parlate lombarde. Così si chiede a chi non tace mai, parla di continuo e se è solo o sbriga qualche lavoro o faccenda, ha il vezzo di cantare. Gli si chiede se ha mangiato i pinoli, perché gli uccellini cantano a piena gola dopo aversene ben riempito il piccolo gozzo. Oggi il detto è caduto in disuso.

Pigneu

5. *Piccola antologia*

Nei testi letterari di ambiente cremonese non è facile trovare riferimenti alla frutta e al suo impiego alimentare. Ma qualcosa tuttavia c'è.

Nel breve *excursus* storico iniziale si è fatto cenno all'antico uso dei cremonesi di far seccare le prugne sui terrazzi e sui tetti, e dei "tremendi" effetti di un colpo di vento... Ecco la trascrizione della pagina del diario di Giambattista Biffi (Cremona 1736-1807, patrizio cremonese, amico del Verri e del Beccaria, letterato che ebbe importanti incarichi pubblici in città) che ha tramandato ai posteri quello che era stato scambiato per un inconsueto e terribile fenomeno meteorologico.

16 agosto di quest'anno [1778] alle vent'un'ora in circa si alzò un turbine che cagionò del danno nel contado, soprattutto ammonticchiando il lino disteso pei campi, che il vento sconvolse, e trasportò lontano mischiando, e confondendo quello d'un vicino con l'altro. In città si vedevano le arene del Po colla polvere delle strade formar nuvole portate impetuosamente in aria. Accade che ne' contorni della piazza di San Domenico molti cittadini avevano poste delle brugne a seccare sopra i tetti; il vento le faceva piovere sulla piazza: alcune divote che sorтивano di chiesa all'aspetto di quella insolita grandine rientrarono nel tempio, e con lagrime esclamavano protese all'altare di Nostra Signora del Rosario: «Ah Beatissima Vergine liberateci dalla tempesta nera!».

**La tempesta
nera**

Giambattista BIFFI, *Diario* (1777-1781), ed. Bompiani, Milano 1976, pp. 46-47.

La prosa settecentesca è perfettamente comprensibile, ma forse val la pena di precisare che alle *vent'un'ora* corrisponde alle 9 di sera, che le *arene* sono le spiagge del Po, e quindi la sabbia che il vento solleva, che *brugne* sta per prugne ed è modellato sul termine cremonese *breugne*; *tempesta*, infine, è sinonimo di grandine.

Il primo libro a stampa dedicato realmente (e non solo per le affermazioni contenute nel titolo...) alla cucina cremonese, contiene anche ricordi personali dell'autrice, come questo in cui viene rievocato uno dei mestieri che "andavano per la via" ed il suo scherzoso modo per attirare i clienti:

Molti anni fa, in un paese del cremonese, si vedeva girare nei mesi invernali una figura caratteristica. Era un uomo che spingeva a mano uno sgangherato carrettino dove era posato un grosso paiolo contenente i *biligot*. L'uomo camminava lentamente per le strade del paese gridando *biligot càalt*, faceva due passi e riprendeva *càalt e buièent*, tre passi e *el bròt per nièent*. Se si fermava per vendere qualche mestolo della sua merce, riprendendo il cammino attaccava la cantilena sempre dallo stesso punto in cui era rimasto e così pure la cadenza dei passi rimaneva invariata: due, tre, sosta, tre, due, tre.

**Il venditore
di biligòt**

Lydia VISIOLI GALETTI, *Cui pée sòta'l tàaol*, Cremona 1976 pp. 162-163.

Anche qui non c'è bisogno di commenti esplicativi, ma forse per chi non conosce il dialetto (sempre meno parlato e che finirà, temo, per diventare incomprensibile anche a chi vive all'ombra del Torrazzo) può essere utile una traduzione dei termini cremonesi: i *biligot* (dei quali più avanti si riporta una ricetta nella quale si prevede anche l'uso del miele) sono castagne secche lessate, calde e bollenti, la cui acqua di cottura (il brodo) era offerta gratuitamente...

Lo stesso libro che abbiamo appena citato contiene anche alcuni versi in dialetto cremonese di Silvano Bottoni, nei quali oltre ai *biligòt* si ricordano altri prodotti della gastronomia popolare a base di castagne, anch'essi venduti "per la via": il castagnaccio e le caldarroste.

Sbrizulùuza e bertuliina
dùu regài de la cuziina,
la cuziina cremunéeza
che se fàa cun pòoca spéeza.

Ma gh'è àanca i biligòt
che a mangiàai te fiivet nòt,
j'éera càalt, ma càalt pelèent,
cun èl broot che cùusta nièent!

E chei de de la patùna
'n'àalter siimbol de Cremùna,
e la bòlore (déés ghèi)
che ricòorda i tèemp chéei bèi?

Le latüüghe, i stracadèent
e le fritule? Mumèent
dùuls de bùca, incoo pràan ràar,
perchè spüudum sèen amàar!

Silvano BOTTONI, in *Cui péé...*, op. cit., p. 147

**Delikatessen
cremonesi
a base di castagne**

Nessun commento mi sembra necessario, ma forse val la pena di aggiungere (per le ragioni ricordate poco fa) una trascrizione in italiano, senza alcuna pretesa poetica ma solo per far comprendere il testo.

Sbrisolosa e bertolina / due regali della cucina, / la cucina cremonese / che si fa con poca spesa. / Ma ci sono anche le castagne lesse / che a mangiarle si faceva notte, / erano calde, tanto calde da scottare la lingua / e il loro brodo non costava niente! / E quei giorni della patona / un altro simbolo di Cremona, / e le caldarroste (dieci centesimi) / che ricordano i tempi belli di una volta? / Le lattughe, i stracca denti? / e le frittelle? Momenti / dolci per la bocca, oggi così rari / perché sputiamo sempre amaro!

Nessun commento, dicevo, ma mi viene da associarmi al rimpianto per i bei tempi passati nei quali le caldarroste costavano solo 10 centesimi.

Quello che segue è il commento alle parole di di Cosimo Cresceri, nato a Isola Dovarese nel 1934, intervistato da Juri Meda il 17 gennaio 2001:

«Il racconto s'incetra lungamente sulle scorribande con gli amici tra ortaglie e frutteti cinti da reticolati, alla ricerca di qualcosa da mettere sotto i denti, anche a rischio di buscarsi una *scuriata* (frustata). In un contesto sociale di grande indigenza la sottrazione di qualche frutto era l'unico modo per integrare una dieta povera, composta in prevalenza di polenta.

Il racconto di Cosimo si sviluppa quindi come una vera e propria *autobiografia della leggera* in cui ogni elemento della banda ha un proprio compito: chi fa il palo, chi l'esecutore, chi il facchino»

Le cose oggi sono molto cambiate. Prova a guardare quando passi da qualche cascinale con alberi da frutto lungo la strada. Di che si fermi un ragazzo a raccogliere una prugna, una pesca o che altro. Non li vedono nemmeno. Quando ero ragazzo io facevamo passare i vigneti, dopo che i guardiani si erano allontanati... andavamo a prugne, a ciliegie, la frutta che c'era quella

**"Delinquenza"
giovanile nelle
campagne di
una volta...**

stagione. Ma se ti trovavano! I campi erano tutti cintati con della rete e sopra mettevano del filo spinato o rami di spino, quelli che hanno le punte lunghe e se dovevi saltar fuori alla svelta non sapevi come fare. Quando si poteva si staccava un pezzo di rete in fondo, la si alzava un po' per poterci passare e poi ci si infilava dentro. Lì giù dall'argine al Mezàn c'era un frutteto e un vigneto e lì a fianco dove adesso c'è un bosco c'era il vigneto di F., tutto reticolato... a saltar fuori c'era da piangere... se veniva qualcuno bisognava saper correre perché si prendeva una man di frustate.

Adesso li chi ci va più... Pensa lì al Mezàn nel cantone appresso al fiume c'erano tre bei peri che facevano belle pere grosse, polpose, i *pir butér*... per prenderle avevamo tutti i tranelli del mondo. Prendevamo una frasca, la pulivamo, gli lasciavamo un uncinetto in fondo e uno tirava e l'altro raccoglieva... e poi, via! Dietro alle scuole... c'era un frutteto: c'erano delle piante di cornaline, quelle prugne nere piccole. Tiravamo un ramo, gli salivamo sopra e poi scendevamo per la pianta... C'era una *melunèra* (un campo coltivato ad angurie e meloni) verso l'argine... Noi andavamo dentro la roggia, nell'acqua, carponi entravamo ed arrivavamo fino in mezzo al campo... arraffavamo qualche anguria e via, tornavamo nella roggia e la facevamo rotolare fino in fondo. La vedevamo bella grossa e pensavamo: Ostrega, questa qui come è bella... dai dai!! Poi quando la aprivi era tutta bianca o magari appena rosa; ma già se dava ad esser rosa gli avanzava soltanto la buccia. A voglia... magari si era in quattro o in cinque, uno faceva la guardia, due andavano dentro, un altro guardava se arrivava qualcuno... E dopo sai cosa facevamo: gli avevamo appena fregato l'anguria e dopo dieci minuti andavamo dentro a chiedere i *crapòn*, cioè le angurie che nel maneggiarle si erano rotte e quindi non erano più commerciabili... Ci diceva "ve la do, però domani mattina venite a darmi una mano a portarle fuori". Così non dubitava che fossimo stati noi a fregargli le angurie. Poi una volta se ne è accorto e non ci siamo più andati a chiedergli se aveva qualche *crapòn*, perché altrimenti ci faceva crepare lui. Me lo ricordo ancora: era un uomo altissimo, con due baffoni grigi. Non c'era mica tanto da scherzare... Adesso è cambiato tutto. Il mondo va avanti e queste cose se ne vanno.

Da *Uomini ed erbe. Per un erbario popolare della valle dell'Oglio*, a cura di Mauro FERRARI, Alessandra BEZZECCHI, Juri MEDA, Isola Dovarese (Cr) 2001, pp. 76-77.

Ancora furti di frutta, anzi, un furto tentato, o meglio solo pensato ma con fatali conseguenze... Qui non siamo in campagna ma in pieno centro a Cremona, e l'irresistibile oggetto del desiderio è protetto non da recinzioni e da rami spinosi ma da una occhiuta ed attentissima ortolana.

[...] In piazza della Pace, c'era la fontanella dove giocare con l'acqua, ma il vero irresistibile spettacolo era il negozio della signora Susina in piazza del Pesce. Era un grande negozio interno che occupava anche parte della piazzetta con cesti di frutta e cassette di verdura che odoravano di campi, di prati, di corse, di capriole, di libertà. Il rosso acceso dei peperoni, il verde brillante dell'insalata, l'arancione dei mandarini, il blu violaceo delle melanzane erano la tavolozza con cui coloravamo i nostri sogni e passavamo interi pomeriggi a guardare affascinati, sospesi tra il desiderio di toccare e assaggiare quei frutti e la paura che ci incuteva lo sguardo sospettoso e a volte minaccioso, della proprietaria. La donna faceva la guardia a quel suo variopinto orto cittadino, come fosse l'orto della strega di Raperonzolo e quel suo atteggiamento tingeva il luogo di un'atmosfera fiabesca. Tutto questo andò avanti per mesi, fino a quando non accadde qualcosa che prima ci spaventò a morte, poi diede inizio a uno dei più innocenti e divertenti scherzi quotidiani che movimentò a lungo le nostre giornate, anzi, ne divenne il fulcro. La colpa, o il merito, fu del ragazzino con gli occhiali tondi e i capelli rossi che, approfittando dell'assenza dell'ortolana, a un tratto si avvicinò a un cesto di mele rosso fuoco e ammaliato dalla perfezione di quei frutti succulenti, prima deglutì sonoramente, poi allungò un braccio. La reazione della donna fu fulminea: balzò fuori dalla penombra del negozio gridando di non toccare nulla e, nell'agitazione del momento, rovesciò un cesto di susine. L'aria si riempì di silenzio. Lei guardò i frutti caduti, poi alzò un dito minaccioso verso

**La signora
Susina**

di noi. Non sentimmo che cosa disse, perché nell'arco di un momento stavamo già correndo a perdifiato con la proprietaria che ci inseguiva con il fiatone dicendo che l'avevamo rovinata e avevamo distrutto le sue preziose susine. Per fortuna la donna, piccola e grassa e abbastanza su con gli anni, non aveva le doti di un centometrista e lo chignon che le ballonzolava in testa, il grembiule nero che svolazzava e il lungo abito blu a fiorellini bianchi intralciavano ancor di più la sua corsa impedendole di raggiungerci. Ci rifugiammo nel cortiletto buio, umido e amuffito di un palazzo in via Patecchio e, dopo aver aspettato mezz'ora in silenzio, con le mani sul petto per frenare il rumoroso battito del cuore, battezzammo l'ortolana "Signora Susina". Ripensando al suo goffo inseguimento, scoppiammo a ridere e progettammo lo scherzo del secolo. Da quel giorno, quasi ogni pomeriggio ci avvicinavamo al negozio da via Bertesi, giravamo l'angolo e gattonavamo furtivi tra i cestini di frutta per poi alzarci in piedi tutti insieme e gridare a squarciagola: "Signora Susinaaaa!". Subito dopo, scappavamo a gambe levate con lei che ci correva dietro. Ora, dopo tanti anni, sono convinta che anche se l'idea dello scherzo fu nostra, chi si divertiva davvero era la burbera, paurosa e adorabile signora Susina che non disse mai nulla ai nostri genitori e giocò con noi per tanto, tanto tempo. Un pomeriggio al nostro grido non rispose nessuno, ci riprovammo e un uomo uscì dal negozio facendoci segno con la mano di andare via. Il tempo dei giochi era finito.

Maria Grazia BERTARINI, *XXXX*, in corso di pubblicazione.

6. Ricettari e ricette a base di frutta

Il panorama dei ricettari a stampa dedicati alla cucina cremonese non è vastissimo, ed inizia con un “falso”: *La cuoca cremonese che insegna a cucinare con facilità qualunque sorta di vivande*, pubblicato nel 1794, che di “cremonese” infatti ha solo il titolo, il luogo di edizione e l’editore, il tipografo, pubblicista, uomo politico filo francese e libertario Lorenzo Manini (Cremona 1757-1821, attivo, anzi attivissimo a Cremona ai tempi della Repubblica Cisalpina, durante la Restaurazione restò politicamente inattivo, ma si dedicò alla stesura di una importante storia della città).

La cuoca
cremonese
(1794)

L’idea dichiarata è infatti quella di nobilitare e rendere più varia la cucina della tradizione locale, proponendo modelli di comportamento, tecniche di cottura e ricette derivati dalla cucina francese. Un suggerimento senz’altro apprezzabile è quello di variare i menù nel corso dell’anno in funzione delle materie prime che il ciclo stagionale rende via via disponibili (se ci aggiungessimo che si deve trattare anche di prodotti locali “a chilometro zero” il suggerimento sarebbe attualissimo...). La cuoca avveduta deve acquistare ciò che fornisce la *provvida natura* nelle varie stagioni dell’anno e, per quanto riguarda la frutta, nella tarda primavera farà bene a proporre *dell’albicocche, delle mandorle verdi, delle fragole, delle ciliegie, e dell’uva spina*. In estate è bene gustare *de’ persici, delle prune d’ogni qualità, dell’albicocche, de’ fichi, de’ graffioni, de’ ribes, de’ meloni, delle more e delle pere*. In autunno... *uva d’ogni qualità, peri, pomi, fichi, olive, noci, nocciole, castagne ed ogn’altra sorte de’ frutti secchi e preparati durante la state*. Per quanto riguarda l’inverno non vi sono indicazioni specifiche dato che si tratta di una stagione poco propizia per la frutta, e per la quale può valere in linea di massima ciò che è previsto per l’autunno.

Nelle due minute (menu) per la primavera, una di grasso con le carni e una di magro con il pesce suggerisce, nella prima *conserva di ciliege, fragole, gelatina d’uva spina e marmellata di albicocche*; nella seconda *albicocche, amandorle (mandorle) verdi, ciliegie, fragole, conserva di viole e frutti secchi e confettati*.

Ecco due ricette che impiegano castagne e mandorle:

INTINGOLO DI MARONI O CASTAGNE

Sia levata la prima scorza a cinquanta maroni, e metteteli in una pentola pertuggiata per rivolverli sul fuoco, finché possiate toglierli la seconda pelle, indi metteteli in una casseruola con un mezzo bicchiere di vino bianco, due cucchiari di sugo colato [fondo di cottura], un poco di brodo, e del sale, e fare cuocere, e ridurre in salsa corta; procurate che siano ben cotti, ed intieri (p. 82).

FOCACCIA DI MANDORLE

Mettete sopra una tavola una libbra di farina, fatevi un buco nel mezzo per mettervi del butirro come una noce, quattro uovi, un poco di sale, tre oncie di zucchero fino, e mezza libbra d’aman-dole dolci pestate fine, impastate il tutto insieme, e formate una focaccia, facendola cuocere, ed agghiacciare con del zucchero, e passandovi sopra la paletta infuocata (p. 96).

Devono passare quasi due secoli perché venga dato alle stampe il primo libro dedicato alla cucina cremonese (anche se i puristi, scoprendo indubbe influenze della cucina mantovana, potrebbero dottamente dolersene rovesciando il lamento virgiliano dell'Ecloga IX: «Cremona vae misera nimium vicina Mantuae»...). Si tratta, come già ricordato, di *Cui pèe sota'l tàaol*, scritto da Lydia Visioli Galetti e pubblicato a Cremona nel 1976.

**Cui pèe
sota'l tàaol
(1976)**

Numerosi i riferimenti alla frutta ed al suo uso in cucina: vengono descritti ad esempio sia i procedimenti per preparare mostarde sia per scioppiare pesche e prugne. Anche alle castagne è dedicata una giusta attenzione, e ne viene indicato l'impiego per preparare il classico *budino* e la popolarissima *patona*. Qui si riporta la ricetta per preparare i cremonesissimi *biligòt*, nei quali già ci siamo imbattuti sia nelle *Testimonianze* che nella *Piccola antologia*. Si tratta di una zuppa a base di castagne secche (i *mùndui*) che, servita ben calda, curava la tosse ed i raffreddori.

I BILIGÒT

Ingredienti: 500 g di castagne secche, 2 cucchiari di miele, zucchero a piacere.

Preparazione: si ammolano in acqua le castagne per un paio d'ore e si cerca di togliere la pellicina che le ricopre. Messe sul fuoco in abbondante acqua si fanno bollire finché sono tenere. Si uniscono lo zucchero e il miele e si cuociono ancora per un quarto d'ora (p. 26).

Dal libro di Giancarlo Maria Duranti, *Della soavità di sapori nella cucina rustica cremonese*, dal titolo un po' arcaiceggiante ma edito da Padus (senza l'indicazione della data) tra le tante ricette, e non solo cremonesi, in cui troviamo la frutta come ingrediente per preparare salse, secondi piatti, dolci e liquori, ecco questi biscotti:

**Della soavità
di sapori nella
cucina rustica
cremonese
(s.i.d.)**

BRUTTI E BUONI

Ingredienti e dosi: 550 g di mandorle sgusciate - 500 g di zucchero a velo - 220 g di albumi d'uova (gli albumi di circa 7 uova) - 30 g di burro - un pizzico di cannella e di zucchero vanigliato.

Pelate le mandorle, dopo averle immerse in acqua calda per alcuni minuti, e mettetele in forno caldo. Fatele tostare al segno giusto che è quello di non renderle troppo scure di colore, poi tritatele grossolanamente. Montate gli albumi a neve ben soda, unitevi sempre mescolando, le mandorle tritate, lo zucchero, un pizzico di cannella e di zucchero vanigliato. Ponete il composto in una casseruola, poi mettetelo sul fuoco moderato e sempre mescolando lasciate asciugare per circa 30-40 minuti. Imburrate una teglia e usando un cucchiaino, fate tanti piccoli mucchietti del composto, dando loro una forma irregolare. Mettete in forno caldo a 150°, e fate cuocere per circa 40 minuti. Lasciate raffreddare i brutti e buoni, e conservateli poi in un vaso di vetro a chiusura ermetica (p. 130).

Marino Marini alla fine degli anni Novanta del secolo scorso ha passato in rassegna le osterie lombarde, raccogliendone le ricette più tipiche; nel volume dedicato a Cremona e al suo territorio molte sono le ricette a base di frutta: alcune particolarmente raffinate (due antipasti in uno dei quali il sapore acidulo e dolce della mela esalta il fegato d'oca, mentre nell'altro le prugne sono accostate alla

**Ricette di osteria
della Lombardia –
Cremona
e il suo territorio
(1998)**

carne di maiale) ed altre più tradizionali (cinque diversi tipi di mostarda, liquori e dolci). E alla tradizione – non solo cremonese, in verità – certamente appartiene la *patona*, che si vendeva per le strade, al mercato, durante le sagre e dagli ortolani. Si preparava anche in casa, spesso solo con acqua e farina di castagne, talora arricchita con latte, pinoli, fichi secchi. Ecco come la preparavano all'*Osteria de l'umbrelèer* di Cicognolo (CR).

PATÙNA (CASTAGNACCIO)

Ingredienti: un chilo di farina di castagne, 2 etti di zucchero, latte, un cucchiaio di olio d'oliva.

Mettete in una ciotola lo zucchero e la farina di castagne, mescolate e unite il latte sufficiente a ottenere un composto semiliquido, ma omogeneo e senza grumi. Versate in una teglia da forno unta d'olio e passate in forno a 180° per circa 30 minuti (p. 142).

Il territorio cremonese – come si diceva una volta, o la provincia di Cremona come con maggior precisione si dice oggi – è dal punto di vista gastronomico un insieme di sottoinsiemi o, per non sembrare riduttivi, un insieme di insiemi: c'è la cucina di Cremona città e quella del contado intorno a Cremona, c'è quella di Crema, quella di Casalmaggiore e del Casalasco, ...

Ai *Sapori e profumi soresinesi* si è dedicato Giorgio Armelloni, con il suo *Ricettario e curiosità della cucina soresinese*, pubblicato dalla Proloco di Soresina, un fiorente centro agricolo del cremonese, famoso per la sua Latteria ed i suoi prodotti di eccellenza. Scorrendone le pagine si rimane colpiti dalle differenze, anche rilevanti, nella preparazione di prodotti tipici nei diversi territori del Cremonese: la *bertolina*, ad esempio, che a Cremona è una focaccia salata a base di cipolla, è dolce a Soresina (dove si impiega l'uva passa ammollata nell'acqua) ed a Crema (dove però usano i chicchi d'uva fresca).

**Sapori e profumi
soresinesi
(s.i.d.)**

Diverso invece solo il nome per il budino d'uva, che a Cremona chiamano *el suuch* e a Soresina:

EL SIGULET

Ingredienti: 8 bicchieri di mosto d'uva - 8 cucchiaini di farina bianca - 6 cucchiaini di zucchero semolato.

Ponete la farina e lo zucchero in un tegamino mescolando per bene, stemperate con un po' di mosto evitando la formazione di grumi, aggiungete il restante mosto a poco a poco. Amalgamate bene tutto il composto ottenuto, mettete il tegame sul fuoco lento e mescolando sempre per bene tirate a densatura. Versate il tutto in 6 o 8 stampini da pasticceria, fate raffreddare, ponete nel frigorifero un paio d'ore. Rovesciate gli stampini su di un piattino e servite spolverando anche con zucchero a velo (p. 140).

Ma oltre che nei libri a stampa ricette a base di frutta si trovano nei luoghi più impensati: ad esempio fra le pergamene, i faldoni ingialliti ed i documenti storici conservati con cura negli archivi cittadini: l'Archivio di Stato di Cremona e l'Archivio Storico Diocesano.

**Dagli Archivi
storici della città**

Eccone due esempi: una cotognata del Cinquecento, ed un procedimento per candire le prugne di un famoso droghiere-dolciere della Cremona ottocentesca, Andrea Ratti (premiato con medaglia d'argento all'Esposizione Industriale Lombarda nel 1863 e dal 1870 fornitore della Real Casa di S.M. il re d'Italia).

COTOGNATA

Piglia libre 4 soldi 6 di miele e libre 3 de aqua e reseda ogni cosa insieme et farla bolire e colarla e poi meterli dentro libre 3 soldi 6 de pomi e lasciarla fintanto sia cotta.

ASD, Mensa vescovile, Registro conti 1562).

PER CANDIRE LE PRUGNE

Alora levateli l'acqua calda e sostituitevene di fresca, e lasciatela circa 6 ore così poi ritornate a cambiarli l'acqua, ch'esse saranno diventate verdi avendo perduto tutto il colore. Le ponete ad asciugare sopra un *tamis* (setaccio). Abiate pronto libre 18 di zuccaio fiorettono tirato alla fiamma e allorquando sarà freddo poneteli dentro le vostre Brugne e dopo 4 ore levate lo zuccaio, fatelo di nuovo ribollire, e versatelo mezzo freddo sopra la frutta e così fate per 6 giorni, l'ultimo d'essi fatele dare un semplice bollo allo zucchero, ed al frutto indi versatelo nei suoi soliti vasi di Majolica e servitelo a suo tempo.

ASCR, Raccolta doni, lasciti, depositi, b.21, fasc. 10.

Ci sono poi autentici tesori, le ricette di casa, raccolte negli anni presso le famiglie dalle donne di più generazioni e che si sono via via accumulate su vecchie agende d'ufficio o sui quaderni scolastici di una volta con la copertina nera, gonfi per i ritagli di giornale ed i foglietti incollati sulle pagine. Sono testimonianze preziose, ma inaccessibili agli estranei. E ci dobbiamo accontentare delle testimonianze orali qui raccolte.

Ecco quella di Lilluccio Bartoli:

Lilluccio Bartoli

Nelle campagne cremonesi, nel secolo scorso c'era la diffusa abitudine di conservare sotto alcool (creato con l'avanzo di vino, di marsala e con l'aggiunta di grappa) la frutta in eccesso o scartata perché malmatura, o segnata dalla grandine o semplicemente rimasta in tavola, dopo che era stata tagliata a fettine. Si cominciava con le fragole e si proseguiva con pesche, prugne, albicocche, pere, mele... L'accumulo di frutta col passare del tempo acquistava un sapore che tornava a vanto della padrona di casa. La ricca macedonia sotto spirito era conosciuta come la *zuppa del prete*, ma c'era anche chi non esitava a chiamarla con orgoglio la *zuppa del papa*. L'ho riproposta, dopo averla fatta riposare per 30 giorni, ad una cena recente con 50 commensali.

Questi gli ingredienti acquistati per prepararla: 3 kg zucchero, 1 litro maraschino, 1 litro brandy, 1 litro marsala (tutti di modesta qualità), 1 kg mele, 1 kg arance, 1 kg clementine, ½ kg pere dure, un vasetto di confetture di fragole, 4 limoni, un pacchetto di fichi secchi, uno di albicocche, uno di prugne e uno di uva passa, noci sgusciate, mandorle e nocciole.

Da un'altra fonte L.S. una ricetta di carne nella quale, come nella precedente, c'è forse traccia della presenza austriaca a Cremona e nel Lombardo Veneto:

STUFATO CON PRUGNE

Ingredienti: carne tagliata a tocchetti, prugne secche, pancetta o lardo, maggiorana e timo (freschi), semi di finocchio, noce moscata, cannella, alloro, vino bianco, aceto, sale e pepe.

Mettere in una pentola bassa il lardo a cubetti e fare soffriggere sino che avrà ceduto buona parte del suo grasso. Introdurre la carne e fare soffriggere a sua volta. Aggiungere l'aglio intero e l'alloro, spruzzare con abbondante vino bianco e qualche cucchiaino di aceto. Portare avanti la cottura aggiungendo se necessario acqua. A tre quarti della cottura aggiungere il sale ed il pepe, la cannella, la noce moscata ed i semi di finocchio. Poco prima di togliere dal fuoco aggiungere le erbe aromatiche fresche tritate e le prugne secche, non molte, tagliate a cortello. Bagnare eventualmente con un po' di vino bianco, sfumare sino alla consistenza desiderata ma non far cuocere troppo le prugne.

L. S.

Ecco una ricetta di semplice preparazione, buona per l'attuale stagione nella quale l'uva non manca. La fonte è Iris Manfredini

SALSICCE ALL'UVA

Ingredienti per 4 persone: 8 salsicce (salamelle?), 2 grappoli di uva bianca, olio extravergine di oliva.

Punzecchiare le salsicce e disporle in un'ampia casseruola con poco olio. Cuocerle con il coperchio a fuoco basso, girandole spesso, per circa 15 minuti. Quando saranno ben rosolate, aggiungere gli acini grossi e sodi dei grappoli d'uva. Tenerli sul fuoco ancora per 5 minuti, mescolando spesso e poi servirli in tavola.

Di Mara Bellometti questo gelato di frutta, che mi ricorda una grande pianta di *maribolani* (un tipo di prugne rosse) nel frutteto dietro la casa dove da bambina ho trascorso un'estate di vacanza, ed il soprannome di *padron Maribolano* che avevamo affibbiato ad un vecchio contadino...

GELATO AI MARIBOLANI

Lavare kg 1,5 di maribolani e farli cuocere senz'acqua. Al liquido emesso, circa hg 4, unire hg 1,5 di zucchero, 1 vanillina, il succo di un limone, l'albume di un uovo. Il composto ottenuto è pronto da versare nella gelatiera.

Mirella Leggeri dice «preparo sempre torte semplici, facili, veloci e di sicura riuscita. D'inverno con le arance e in primavera con altra frutta».

TORTA D'ARANCIA

Si pesano 2 uova poi si mette lo stesso peso di farina zucchero e burro.

Si sbattono le uova intere con il burro morbido e lo zucchero, si uniscono la farina, la buccia di

un'arancia tritata e il suo succo insieme a una mezza bustina di lievito. Si cuoce in forno a 180° per circa mezz'ora.

DOLCE FREDDO DI ARANCE

Ingredienti: 800 ml di spremuta di arance (circa 10), 170 di acqua, 250 g di zucchero. 70 g di maizena, il succo di un limone, la buccia di un'arancia tagliata sottile.

Unire il tutto e poi mettere sul fuoco. Quando inizia la bollitura mescolare per tre minuti, versare poi in uno stampo, far raffreddare in frigorifero e servire freddo.

TORTA TIEPIDA

Ingredienti: 2 uova intere, 4 cucchiaini di farina e 4 di zucchero, 125 g di burro, 2 cucchiaini d'acqua, 1 mela, 1 pera, 1 pesca.

Miscelare bene il tutto e unire poi la frutta tagliata a dadi. Cuocere in forno a 180° per circa mezz'ora e, a cottura ultimata, toglierla dal forno, lasciarla raffreddare un poco e servirla tiepida.

Per finire (*dulcis in fundo!*) questo dolcissimo giulebbe di Anna Fasani e le classiche pesche al forno. **Anna Fasani**

GIULEBBE DI AMARENE

Ingredienti: kg 1,5 amarene, kg 2 zucchero.

Preparazione: levare i gambi alle ciliege e tenerle al sole per cinque o sei ore, metterle al fuoco con un pezzetto di cannella, lasciarle asciugare un poco e poi versare lo zucchero mescolando adagio per conservare le ciliege intere. Quando saranno grinzose ed avranno preso il color bruno levarle dal fuoco. Sono ottime per diversi usi: con il gelato, con lo yogurth e con la macedonia.

PESCHE RIPIENE AL FORNO

Ingredienti: 4 pesche gialle, 2 uova, 120 g amaretti, 50 g zucchero, 2 o 3 cucchiaini di cacao amaro, burro, un bicchiere di vino bianco secco, panna montata.

Preparazione: lavare le pesche asciugarle e tagliarle a metà; togliere il nocciolo ed allargare leggermente il buco; sbattere i tuorli d'uovo con lo zucchero quindi unire gli amaretti ridotti in briciole, il cacao amaro e gli albumi montati a neve ben ferma; mescolare delicatamente il composto senza smontare gli albumi, il ripieno deve risultare abbastanza sodo, eventualmente unire altri amaretti; riempire le pesche e disporle con il ripieno volto in alto in una teglia unta di burro; versare il vino bianco secco e cuocere in forno a 180° per 30-40 minuti. Lasciare raffreddare e servire con panna montata.

Bibliografia

Storia

Mark PEARCE, *Una pianura tra le acque: preistoria e protostoria del Cremonese*, in *Storia di Cremona, L'età antica*, Bergamo 2003

Pierluigi TOZZI, *Storia politica repubblicana*, in *L'età antica cit.*

Lynn PASSI PITCHER, *Archeologia della colonia di Cremona: la città e il territorio*, in *L'età antica cit.*

Giovanni VIGO, *Il volto economico della città*, in *Storia di Cremona, L'età degli Asburgo di Spagna (1535-1707)*, Cremona 2000

Monica VISIOLI, *La piazza Maggiore dal Medioevo all'Età moderna*, in *Il palazzo comunale di Cremona* a cura di Andrea FOGLIA, Cremona 2006

Mariella MORANDI, *Il parco del Vecchio Passeggio: una storia secolare*, in *Viaggio nel parco del Vecchio Passeggio*, Museo Civico di Storia Naturale, Cremona s. i. d.

Archivio Storico Diocesano, *Mensa Vescovile*, Consegne 1, Reg. 32-1539; Consegne 5, Reg. 36, 1576-1580

Archivio Storico Diocesano, *Carte Bazzi Gerenzani*, Aprile 1686

Giovanbattista BIFFI, *Diario (1777-1781)*, a cura di G. DOSSENA, Milano 1976

Giuseppe SONSIS, *Risposte ai quesiti dati dalla Prefettura del Dipartimento dell'Alto Po...* [con *Supplemento...* a cura di Giovanni SONSIS], Cremona 1807

Alessandro TASSANI, *Saggio di topografia statistico medica della Provincia di Cremona*, Milano 1847

Giacomo MARENGHI, *Il circondario di Cremona negli Atti della Giunta per l'inchiesta agraria*, vol. VI, t II, Roma 1882

Luigi CORSI, *Notizie storiche della città di Cremona... dall'anno 1829 a tutto il 1832*, ms in Archivio Storico Diocesano

Sonia TASSINI, *Palazzo Mina Bolzesi*, in *Giardini cremonesi*, a cura di Marida BRIGNANI e Luciano RONCAI, Cremona 2004

Valerio FERRARI, Franco GIORDANO, *Villa Barni Corrado*, in *Giardini cremonesi cit.*

Testimonianze

Maria BISELLI, *Il mio regno d'oro. Racconto della città di Cremona (1900-1945)*, Cremona 1994
Uomini ed erbe. Per un erbario popolare della valle dell'Oglio, quaderno n 2 del Museo laboratorio della memoria a cura di Mauro FERRARI, Alessandro BEZZECCHI, Juri MEDA

I cremonesi a tavola vol. II, a cura di Carla BERTINELLI SPOTTI, Ambrogio SARONNI, Cremona 2005

Carla BERTINELLI SPOTTI e Ambrogio SARONNI, *La mostarda di Cremona*, Cremona 2001

Proverbi e detti lombardi

Proverbi cremonesi di campagna e di città, raccolti da Paolo BRIANZI, Cremona 1964

MENICANTI SPILLER, *Guida ai detti lombardi*, Milano 1971

Ricettari

La cuoca cremonese che insegna a cucinare con facilità qualunque sorta di vivande, *Almanacco per l'anno 1794*, Cremona 1794

Lydia VISIOLI GALETTI, *Cui pée sòta 'l tàaol*, Cremona 1976

Giancarlo Maria DURANTI, *Della soavità di sapori nella cucina rustica cremonese*, Cremona s.i.d.

Ricette di osterie della Lombardia, Cremona e il suo territorio, a cura di Marino MARINI, Bra (Cn) 1998

Giorgio ARMELLONI, *Sapori e profumi soresinesi*, proloco di Soresina, s.i.d.