



Salse, Sughì e Condimenti nella cucina cremonese



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
Delegazione di Cremona

OTTOBRE 2015



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

SALSE, SUGHI E CONDIMENTI
nella cucina cremonese

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

a cura di Carla Bertinelli Spotti

Ottobre 2015

in copertina

Illustrazione di Franco Cimardi

progetto grafico e stampa

MAURI ARTE GRAFICA - Cremona
www.mauriartegrafica.com

Salse, Sughì e Condimenti nella cucina cremonese

Sommario

Presentazione	2
1. Condire e dar sapore alle vivande: un'arte millenaria di invenzioni vecchie e nuove <i>di Valerio Ferrari</i>	4
2. Cenni di storia dell'alimentazione cremonese nel tempo <i>di Carla Bertinelli Spotti</i>	12
3. Testimonianze e qualche ricetta	19
4. Ricette	31
5. Condimenti in salsa cremonese <i>di Agostino Melega</i>	37
6. Condire, condimenti e salse nel dialetto locale	53
7. Antologia	56
Bibliografia	68

Presentazione

Il tema, scelto dal Centro studi Franco Marengi per il volume degli Itinerari di cultura gastronomica del 2015, è dedicato all'individuazione delle salse e dei sughi che caratterizzano la cucina del territorio italiano.

Nel presentare ad ogni Delegazione il tema da approfondire per completare il quadro dell'Italia dei condimenti, Giovanni Ballarini, facendo osservare che il termine condimento deriva sia da *condire* (come aggiunta di abbellimento) sia da *condere* (fondamento essenziale, necessario per una struttura gastronomica), suggeriva di ricercare nel proprio territorio non solo i condimenti (olio, lardo, burro, sale, pepe) ma anche le salse e i sughi privilegiando le tradizioni locali e associando il tutto ai prodotti tipici.

La mia ricerca, frutto della consultazione di pagine di studiosi locali, ha evidenziato, per Cremona, l'uso prevalente del lardo, dello strutto e del burro per condire e insaporire i cibi. All'olio di oliva si arriva tardi, a lungo il principe dei condimenti fu l'olio ricavato dal lino, dal ravizzone, dai vinaccioli (ma anche dalle noci, olio che solo pochi potevano permettersi ed usavano in sostituzione del burro) e adoperato per le minestre, per ungere le focacce, per condire le verdure dell'orto, insaporire la polenta, friggere il pesce.

Tipica del Cremonese era *la pistàada de làart* che si metteva ovunque, nelle minestre e negli intingoli. Si diceva che la bravura di una donna in cucina si giudicava dal ticchettio della mezzaluna che si poteva udire da lontano e dall'ora in cui si cominciava a sentire. Diverse testimonianze raccontano la preparazione della conserva di pomodoro che impegnava tutte le donne di casa, la squisitezza degli intingoli, di *pùc* e *puccin* con le verdure, con i funghi, con *i pendisi* (le regalie) dei polli e l'accompagnamento di rito, ai lessi e ai bolliti, delle salse verde e di cren insieme alla mostarda di frutta di Cremona. Ugo Tognazzi ce ne lascia una simpatica testimonianza che si legge nell'Antologia insieme ad altre pagine di prosa e di poesia che forniscono, insieme alle ricette, suggerimenti, note interessanti e curiose sull'uso dei condimenti nell'alimentazione cremonese e lombarda.

Ambrogio Saronni ha ricordato la figura del cremonese, che è stato anche suo collaboratore, Cesare Gosi, chef salsiere del Gritti Palace hotel di Venezia, ideatore di moltissime salse e considerato il miglior salsiere d'Europa del suo tempo. Figura mitica che non va dimenticata come ha affermato Paolo Fenocchio che lo ha avuto come maestro.

Ho riportato, dal vocabolario cremonese-italiano di Angelo Peri (1847) molti termini, diverse espressioni dialettali, alcuni proverbi e modi di dire, tutti relativi al condire e all'insaporire perché non andassero dimenticati dato che sono ormai spariti dall'uso.

Due i contributi importanti e di straordinario interesse:

- Valerio Ferrari ci propone un dotto viaggio nel tempo, da Apicio ai giorni nostri, relativo all'arte millenaria di condire e dar sapore alle vivande;

– Agostino Melega ci accompagna in un altro intrigante viaggio che, seguendo l’alfabeto (da aceto, aglio...a zafferano), passa in rassegna i vari condimenti e, quando è possibile, li accosta ai versi dei più noti poeti dialettali cremonesi. Li ringraziamo entrambi e li invitiamo a continuare a collaborare con noi.

Grazie a Piera, a Giorgio, Emilia e a tutti coloro che ci hanno portato le loro testimonianze e un grazie speciale a Valentina e Paolo Mauri che, pur avendo avuto il testo all’ultimo minuto lo hanno impaginato e stampato con la consueta cura e professionalità.

9 ottobre 2015

Carla Bertinelli Spotti

I. *Condire e dar sapore alle vivande: un'arte millenaria di invenzioni vecchie e nuove*

Valerio Ferrari

Teres piper, ligusticum, origanum, apii semen, laseris radicem, cuminum, feniculi semen, rutam, liquamen, vinum, passum. facies ut ferueat. cum ferbuerit, amulo obligas [«trita del pepe, del ligustico, dell'origano, dei semi di sedano, della radice di laser (pianta aromatica nordafricana estinta), del cumino, dei semi di finocchio, della ruta, del *liquamen* (una salsa di piccoli pesci e loro interiora fermentati nel sale), del vino, del passito. Porta a ebollizione. Una volta cotto, lega con l'amido»].

Spezie ed erbe aromatiche: un condimento mai tramontato

Di che si tratta? di una delle tante salse consigliate da Marco Gavio Apicio, raffinato gastronomo della Roma imperiale di Tiberio, per condire carni – nel caso specifico di cinghiale –, polpette od altro ancora: salsa che potrebbe facilmente aver circolato anche sulle mense patrizie della Cremona romana.

Ma, del resto, nel *De re coquinaria* di Apicio, antesignano degli innumerevoli ricettari successivi, gli ingredienti per confezionare salse ed altri condimenti si basano di norma sull'uso di spezie, erbe aromatiche e sull'immancabile *garum* o *liquamen*, accompagnati da olio, aceto, miele, vino, in misura e composizione variabili. Se ne trae, così, l'idea di salse di varia composizione e densità, ma sempre molto aromatiche, dal gusto forte, spesso pungente, ottenuto da una mescolanza di sapori indefinibile, non essendo di solito indicate le dosi. Il pepe non sembra mai mancare, poi si chiamano a raccolta molte erbe o loro parti, anche essiccate – spesso semi o frutti –, coltivate localmente o fatte giungere da lontano: timo, organo, santoreggia, menta, basilico, prezzemolo, sedano, ligustico, coriandolo, silfio (o laser), finocchio, aneto, cumino, zenzero, cannella, cardamomo, zafferano, ruta, cipolla, aglio, porro, rucetta, bacche d'alloro, bacche di mirto, pinoli, pistacchi, mandorle tostate, uva passa, datteri e molto altro ancora.

Ma sono soprattutto le erbe aromatiche a prevalere. Erbe che continueranno, sin dall'alto medioevo, ad alimentare lucrosi commerci da terre lontane, ad essere in gran parte coltivate negli orti e nei giardini dei monasteri – dove peraltro il *De re coquinaria* veniva alacremenente copiato e diffuso dagli amanuensi, non senza interpolazioni o aggiunte spurie che lo fecero ingrossare notevolmente – fino all'epoca moderna. Del resto lo stesso Carlo Magno, nel suo *Capitulare de villis* (a. 795), raccomandava “caldamente” (*Volumus quod in horto omnes herbas habeant*) che una settantina circa di erbe sia alimentari sia medicinali, ma anche ornamentali, venissero coltivate negli orti, quantomeno in quelli di più larghe possibilità.

Cosicché per tutto il medioevo i condimenti costituiti da erbe aromatiche e spezie diverse ebbero un uso esteso, sebbene in forma più dimessa e controllata rispetto al passato, per tornare agli antichi fasti sulle mense rinascimentali, dove i signori, la nobiltà, i ricchi mercanti, potevano fare sfoggio presso i convitati di strepitose elaborazioni culinarie, ad imitazione delle antiche usanze romane,

dove ogni pietanza sprigionava inusitati aromi e solleticava i palati con i sapori più straordinari e contrastanti, soprattutto nell'avvicendamento delle infinite portate dei servizi 'di credenza' e 'di cucina', che non esitavano a propinare «brissavoli [bracirole] di coste di vitella alla veneziana servite con sugo di melangole [arance amare] e zuccaro sopra» alternate a «pasticcetti sfogliati pieni di bianco magnare», consistente in un pasticcio di polpa di cappone, farina di riso, mandorle e zucchero, o ad altre decine di pietanze sorprendenti.

Una miscela medievale per un condimento universale – alla portata di tutti, o quasi –, è consigliata dal *Regimen sanitatis salernitanum*, composto intorno alla fine del XII secolo, che così stabilisce: *salvia, sal, vinum, piper, allia, petroselinum, ex his fit salsa, nisi sit commixtio falsa* [salvia, sale, vino, pepe, aglio, prezzemolo, da questi si ottiene un (buon) condimento, se non si sbaglia la combinazione] che non si discosta dalla tradizione e può ben rappresentare un'antica variante della notissima e intramontabile 'salsa verde'.

Sopra ogni cosa la confezione dei cibi, e dunque anche dei condimenti, doveva raggiungere il massimo equilibrio tra i quattro umori dell'organismo, – sangue, flemma, bile nera e bile gialla – in base ai principi affermati da Galeno. Pertanto ogni cibo veniva classificato secondo una delle quattro qualità che interagivano con tali umori: il caldo, il freddo, l'umido e il secco (corrispondenti ai quattro elementi: il fuoco, la terra, l'acqua e l'aria), e doveva essere utilizzato di conseguenza. Quindi, in cucina (ma, evidentemente solo nelle cucine alto-localate), il cuoco – e più tardi anche il direttore di mensa – doveva padroneggiare nozioni piuttosto precise inerenti alle diverse proprietà delle vivande, destreggiandosi in un'arte culinaria al confine con la medicina e l'alchimia.

I gusti dei secoli medievali e rinascimentali, profondamente diversi dai nostri attuali, prediligevano mescolanze di sapori dolci, salati, aspri, piccanti, aromatici, formanti combinazioni tendenti al difficile equilibrio con i dettami galenici. E la varietà dei sapori e del loro tono era demandata per lo più al tipo di condimento con cui venivano confezionati.

Forse un'idea di simile mescolanza di sapori può essere restituita dalla mostarda di semi di senape macinati (quella originaria, ossia la *moutarde* dei francesi, per intenderci) che, uniti ad aceto o agresto (talora a mosto cotto o vino, come succedeva nei secoli medievali) e ad altre spezie, rimane ancor oggi molto apprezzata, nelle sue varianti, per condire cibi diversi. E, del resto, le successive e svariate mostarde di frutta – la vicentina, la mantovana, la bolognese, la romagnola, la vogherese, la piemontese, ecc. –, tra cui primeggia senz'altro quella di Cremona, non servono tuttora per la confezione o l'accompagnamento di pietanze salate, rivitalizzando gusti e sapori dei condimenti di antica e secolare tradizione, dove il dolce e il salato, l'agro e il piccante convivono felicemente?

I *Tacuina sanitatis* diffusi soprattutto nell'Italia Settentrionale, che fondono alimentazione e medicina in brevi commenti di complemento alle dettagliatissime miniature, di aperta intenzione didattica, ancora elencano ortaggi ed erbe dai molti aromi: salvia, anice, aneto, menta, maggiorana, basilico, ruta, assenzio, sedano, prezzemolo, finocchio, senape, rafano, zafferano, zucchero, capperi, cipolle, aglio, porro, rape, rucola e crescione, olive nere, mandorle, noci e nocciole, e poi, olio di olive acerbe, olio di olive mature, olio di mandorle, aceto, agresto

(ottenuto dall'uva acerba), burro, grasso e lardo. Nella variante realizzata verso la fine del XV secolo da Giovanni Cadamosto da Lodi, intitolata *Libro de componere herbe et fructi*, la parte dedicata a erbe e frutti diviene addirittura preponderante, mentre la preoccupazione di descriverne le proprietà dietetiche e medicinali, che mostra un interesse per la loro applicazione pratica, lo caratterizza come un vero e proprio ricettario.

Nel Rinascimento la combinazione di sapori che noi considereremmo opposti prosegue, esaltandosi addirittura. Per la preparazione di semplici uova al tegame, cotte nel «butiro purgato», il ricettario di Bartolomeo Scappi, 'cuoco secreto' di papa Pio V (1570), prevede che vengano spolverizzate di sale, zucchero e cannella, servendole nel loro «tegamento con un poco di sugo di melangole [arance amare] e zuccaro sopra». Una ricetta più elaborata per uova ripiene prevede, invece, che tale ripieno sia composto dal rosso dell'uovo sodo mescolato a «zucchero, uva passa, pepe, cannella, rossi d'uova crudi, un poco di sale, sugo di melangole, menta, maggiorana e pimpinella battute», ricordando da vicino certe composizioni consigliate da Apicio. Insomma, i condimenti a base di spezie ed erbe aromatiche rimangono tra i più consueti ed apprezzati. E, tuttavia, circa un secolo prima, nel suo *De honesta voluptate et valetudine*, il nostro Bartolomeo Sacchi, detto 'il Platina' dal luogo d'origine, tra le molte stimolanti composizioni riprese dal famoso ricettario di Maestro Martino (de' Rossi), il più celebre cuoco del XV secolo, che ancora grondano acqua di rose, latte di mandorle, zucchero, zenzero, cinnamomo, zafferano, ed altre immancabili spezie, chiamate a rappresentare lo status symbol di una cucina altolocata, compare anche una salsina semplice (denominata *Moretum viride*) che si prepara così: «Pesta insieme prezzemolo, serpillio, erbetto ed altre erbe aromatiche con un poco di zenzero, di cannella e di sale. Una volta tritate stempera con aceto forte e passa allo staccio. Se ti piace l'aglio aggiungine tanto o poco, a tuo gradimento» che, più o meno, è ancora la ricetta della 'salsa verde', destinata a solcare i secoli, sempre apprezzata come condimento di uova, carni, pesce o verdure, e ancor oggi molto in voga.

Un intero capitolo, l'ottavo, è dedicato dal Platina ai condimenti (*De condimentis, quae vulgo sapes vocant*) che, secondo l'autore, hanno lo scopo di stimolare l'appetito, specie se questo sia scemato a causa di malattie, ovvero per l'eccessivo caldo o per il lavoro, e non certo quello di alimentare il lusso, il piacere smodato o l'intemperanza *ut hodie vulgo fit*, «come oggi si fa comunemente», il che, oltre a comunicarci il disappunto e la contrarietà del Platina per tali sregolatezze gastronomiche (lontanissime dalla *honestas voluptas*), ci assicura una volta di più che *nihil sub sole novum*.

E, dunque, in questo breve ma denso capitolo si passa dal condimento bianco, a base di mandorle, mollica di pane, agresto e zenzero, alle diverse salse confezionate con frutti diversi (uva, more, ciliegie, susine secche, cornioli, ecc.), con aglio, aglio e noci o mandorle, finocchio, nasturzio, per finire con alcune ricette a base di senape: condimento vigoroso, che associa alle specificità culinarie l'efficacia delle sue proprietà salutari.

A Cremona, nei primi decenni del XVI secolo, Lodovico Zappa coltivava nel suo «florido giardino» una quantità rimarchevole di «simplici», di cui, nel 1531, dava l'elenco al conte Lucrezio Gambara, che a sua volta coltivava un orto

dei semplici presso il suo castello di Verolanuova. Tra le molte piante officinali si rileva anche la presenza di origano, timo, «pomi doro» nonché «sofran turchresco». E, del resto, si sa che fino al XV secolo, almeno, il Casalasco fu un distretto di intensa produzione dello zafferano: coltivazione che proprio in quegli anni, secondo il Romani, venne abbandonata, poiché non più in grado di competere con la stessa merce commercializzata dai veneti «che lo tiravano dal levante, [...] ad un prezzo assai minore di quello ch'erano soliti i casalaschi di trarre dal proprio». Nei 'giardini' cinquecenteschi – di composita struttura, a metà tra il giardino, come intendiamo oggi, il frutteto e l'orto domestico –, Agostino Gallo, bresciano, raccomanda di coltivare, tra le altre componenti vegetali, «casse di cedri, di limoni, di aranci e d'altre bei vasi pieni di diverse erbe fiorite» e cioè di vasi di «garofani, maggiorana, basilico e altre più sorti d'herbe bellissime e odorifere» e in ogni caso «copioso di più erbicine saporite, di gigli, di rosette, di viole di diversi colori».

Una cesura significativa, in questa lunga e consolidata vicenda culinaria, si produrrà tra la fine del XVII secolo e l'inizio del successivo, con il progressivo affermarsi, in Europa, della cucina francese che, in breve, soppianderà quella di tradizione medievale e tardo-rinascimentale italiana, insieme alle sue impressionanti sequele di portate dai gusti forti e contrastanti, ai cibi 'robusti', alle spropositate quantità di vivande.

La nuova moda preferirà una cucina fatta di cibi presentati in porzioni più calibrate, improntati ad una maggior leggerezza di gusti, pur nell'ancora nutrita serie di portate, accompagnati da salse raffinate, saporiti consommé, tremolanti gelatine. Il 'Secolo dei lumi' pretende razionalità, ordine, armonia. Anche in cucina.

L'aristocrazia europea non potrà fare a meno di servirsi di cuochi francesi. Ma tra pollame (con speciale riguardo per il tacchino) e selvaggina minuta, tenere carni di giovani porcelli, capretti, agnelli, e pesci pregiati, ostriche ed altri molluschi, tra i brodi ristretti e i 'fondi di cucina' con cui confezionare decine di salse, di creme, di vellutate diverse, resisteranno bellamente le erbe aromatiche, con cui confezionare l'insostituibile e immancabile *bouquet garni*. Le spezie, pur impiegate con maggior equilibrio, si comporranno in fantasiose miscele, si diffonderanno salse ancor oggi famose, come la *mayonnaise*, la *béchamel*, la *sauce veloutée* nelle loro innumerevoli varianti, delle quali sarà più che altro codificata la composizione e la preparazione, ben sapendo che si trattava sovente di condimenti già esistenti da tempo, e talora anche da secoli. Salse bianche, salse brune, salse d'olio e aceto (*vinaigrette*), in realtà sono invenzioni assai antiche, che utilizzano addensanti (denominati, alla francese, *roux*) costituiti da burro e farina, amido, tuorlo d'uovo e olio o burro, e antiche sono anche le salse d'agro, con aggiunta di erbe. Del resto anche le stranote *escargots à la Bourguignonne*, ambasciatrici della cucina francese, non si farciscono con una salsa a base di burro, aglio, prezzemolo, sale e pepe, che riecheggia da vicino la nostra solita e antica 'salsa verde'?

Fu il Piemonte a fare da *trait d'union* con la cucina francese e i primi ricettari a questa ispirati (se non bellamente tradotti e adattati con l'aggiunta di qualche elemento locale) che presero a circolare anche in Italia negli ultimi decenni del Settecento sono piemontesi. Uno di questi, forse il più famoso all'epoca, e cioè

Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi, edito a Torino nel 1766, divenne il preciso riferimento per *La cuoca cremonese*, stampato a Cremona da Lorenzo Manini nel 1794, che di quello si può ritenere una sorta di riduzione a libero piacimento dell'anonimo autore. Come succedeva per il ricettario piemontese, anche l'almanacco cremonese si rivela più un tentativo di 'convertire' i cuochi locali alla cucina di ispirazione francese piuttosto che dedicarsi a perfezionare una cucina locale ricca e gustosa di suo. Come bene rilevava nel 1987 Carla Bertinelli Spotti nell'*Introduzione* alla nuova edizione cremonese dell'operetta, vi si propongono ricette un po' approssimative nelle dosi e nei tempi di cottura, la terminologia è di schietta matrice francese, talvolta tradotta in modo sommario e poco chiaro, i cui ingredienti risultano talora di ambigua identificazione, con il rischio di inficiare il valore della ricetta. Pasta e riso vi appaiono banditi, ovviamente non si fa riferimento a paste ripiene (tortelli, ravioli, agnolotti e simili antiche leccornie) così caratteristiche dell'area padana, come pure non si approfitta della zucca o di altri ortaggi già allora comuni – o, comunque, non rari – sulle mense popolari. Ma anche del maiale si fa un uso moderatissimo: il che non può essere ritenuto corrispondente alle reali disponibilità alimentari che il territorio poteva offrire all'epoca, ma solo al desiderio di aderire supinamente ad una moda ormai dilagante.

Comunque, per quanto riguarda i condimenti, questi si basano su burro, lardo, grasso di manzo, 'sugo colato', che è un particolare tipo di fondo di cottura legato con farina, *court bouillon*, formaggio, erbe aromatiche, spezie. Le salse, in particolare, dichiarano la loro origine francese proprio per il fatto di prevedere sempre (o quasi) l'impiego di farina o il tuorlo d'uovo come legante, per ottenere impasti morbidi e cremosi, ideali anche «per mascherare de' piatti di mezzo che non fanno bella comparsa»!

Ma anche il desiderio dell'Almanacco di illuminare la 'cuoca cremonese' (in ogni caso di livello quantomeno borghese; di certo non una popolana!) di nuova luce oltralpina, inducendola ad abbandonare le sue vecchie e banali abitudini padane, a raffinarsi, a convertirsi alle ricette alla *gascogne*, alla *bourgeoise*, alla *ravigotte*, finisce poi per arrendersi di fronte all'indiscussa autorità della 'salsa verde', intramontabile, anche quando proposta in edizione un po' più "frizzante" sotto la definizione di 'salsa piccante fredda'.

La ricerca di cibi grassi, anche da parte di contadini e popolani, induceva sovente ad un prodigo utilizzo di condimenti di origine animale (lardo, strutto, sugna), dal momento che l'olio d'oliva – se si esclude un circoscritto periodo a clima più favorevole (verificatosi tra il IX e il XII secolo), quando anche in pianura padana si poté coltivare l'ulivo ed approfittare dei suoi frutti per ricavarne olio – era merce rara e riservata più all'uso liturgico che a quello alimentare. Altri tipi di olio vegetale – di semi di lino, di noci, di mandorle, in montagna anche di faggeole – trovavano un impiego limitato al condimento a freddo di verdure, zuppe, minestre e polente, specie nei giorni di magro (in cui, più tardi, si ammise anche l'uso del burro), nonché del pesce.

Anziché il latte animale, destinato quasi unicamente nella produzione di formaggi, burro e ricotta, era ben più diffuso, nella manipolazione dei cibi, l'impiego di latte di mandorle.

**Gli insostituibili
condimenti grassi**

Anche il cacio (dal lat. *caseum*) va annoverato a pieno titolo tra i condimenti di più antica tradizione, poiché il suo uso, per molto tempo, rivestì sovente questa funzione privilegiata. Si trattava in genere di formaggi derivati da latte di pecora o di capra, giacché i bovini erano considerati per lo più come animali da lavoro, sicché anche il burro di origine vaccina entrò piuttosto tardi nella tradizione culinaria padana.

Benché si approfittasse con vantaggio di un po' tutti i tipi di grasso animale, il maiale rimaneva, indiscutibilmente, la fonte primaria da cui ricavare la maggior quantità di questo prodotto, sia sottoforma di lardo (costituito dallo strato adiposo sottocutaneo, di norma sottoposto a salagione e a stagionatura), sia sottoforma di sugna (grasso della regione surrenale, intercostale e intestinale, usato tal quale) o di strutto (grasso colato a caldo da tutte le parti grasse dell'animale).

Fino ai tempi più recenti la tradizione padana ha sempre privilegiato i grassi animali di questo genere quali componenti insostituibili dell'alimentazione di ogni ceto popolare. Conservato in olle di terracotta non verniciata o di maiolica chiuse con un foglio di carta oleata rivoltata sul collo e assicurata con un giro di spago, lo strutto di maiale (*el deléch* in dialetto) poteva essere usato durante tutto l'anno. Dalla sua confezione si ricavavano i ciccioli (i *gratòn/gratù* dei nostri dialetti cremonese-casalasco e cremasco), quale residuo della fusione, che, salati e aromatizzati con spezie, venivano pressati e conservati come prelibato condimento di pane, focacce e polenta. Ben noto ai meno giovani vissuti in campagna fino ad alcuni decenni orsono era *el pàn cu 'i gratòn*: pane nel cui impasto venivano aggiunti i ciccioli di maiale o, prelibatezza raffinata, i ciccioli d'oca.

Perché un analogo trattamento era riservato al grasso d'oca, considerato un condimento quanto mai pregiato. Raccolto accuratamente dall'animale macellato, era conservato anch'esso in olle di terracotta. Inoltre, in questo più delicato e leggero *deléch*, erano spesso incorporate le *bri óle/bra óle*, ossia le bracioline d'oca, già cucinate e pronte per il consumo, oppure il fegato, anch'esso già cucinato, od anche gli stessi ciccioli: il tutto immerso nel grasso prima che questo si raprendesse.

Oltre ad insaporire il condimento, tale piccolo accorgimento consentiva anche, nei momenti in cui i lavori in campagna divenivano più intensi e ininterrotti, di disporre in breve del companatico già bell'e pronto: bastava far scaldare al fuoco, in una padella, il condimento con le bracioline e/o il fegato e/o i ciccioli... e la pietanza era servita in pochi minuti.

In campagna anche il burro entrava ampiamente nella confezione dei cibi. Sebbene una buona parte della produzione familiare di questo pregiato condimento fosse destinata ai mercati cittadini, un'altra discreta percentuale era consumata in proprio.

La sua produzione occupava le donne di casa od anche i bambini, che si alternavano ininterrottamente alla zangola – a recipiente rotante, azionata da una manovella (*àngula*), o a recipiente fisso, con un pistone da muovere in su e in giù, nel Cremasco detta *penàc* o *penagì* – finché il grasso della panna non si era completamente agglomerato, separandosi dal latticello.

Per piccole quantità di panna da lavorare andava bene anche un fiasco, privato della paglia che ne avvolgeva la pancia, in cui la panna di latte vaccino veniva sbattuta a forza di braccia per quasi un'ora (passando più volte il fiasco a qualcun altro che continuasse il lavoro, per far riposare un po' le braccia), finché i glomeruli di grasso separatisi dal latticello venivano versati in stampi di legno e pressati a formare i pani di burro, quindi conservati in ambiente fresco o nella ghiacciaia, in attesa di essere consumati o venduti.

Alla stregua di condimenti erano considerati tutti gli stracchini, specie quelli teneri e grassi, che, quando la famiglia se lo poteva permettere, servivano a dar sapore e sostanza alla polenta, oppure entravano come ingrediente nella farcitura delle paste ripiene. Ma anche il riso e la pasta normale, specie se asciutti, potevano essere conditi con lo stracchino, ed in particolare con il gorgonzola. Si trattava delle più accessibili alternative ai comuni sughi a base di pomodoro – che, oltre all'impiego del frutto fresco, si potevano avvalere della salsa prodotta in abbondanza nella stagione in cui l'orto ne produceva e conservata in bottiglie ben chiuse e fatte bollire per una o due ore – o a base di carne, come i ragù di frattaglie, soprattutto di pollame, oppure i ragù di selvaggina, ma anche gli intingoli fatti con tutto ciò che poteva essere commestibile: verdure, funghi, pesci, rane, lumache.

Se la cascina era dotata di 'casello' o 'casone' (così si è sempre chiamato da noi il caseificio), i prodotti caseari non mancavano mai, il che di solito accadeva quando in cascina era ospitato, durante la stagione avversa, qualche 'bergamino' con la sua mandria bovina scesa in pianura a svernare.

Più selezionato era l'uso del grana, non proprio alla portata di tutti. Ma per il tocco finale di certe minestre o di certe zuppe non poteva essere facilmente sostituito da altri formaggi di produzione locale. In qualcuno di questi casi, anche il vino rosso poteva entrare come ingrediente/condimento finale della preparazione, specie dei brodi di carne, per la cui perfetta degustazione era consueto aggiungere grana finemente grattugiato e un generoso rabbocco di vino rosso.

Nella nostra rapida panoramica sui condimenti locali d'altri tempi o meno usati, non poteva mancare almeno un accenno a quelli che, ancor'oggi, uniscono il gusto dolce a quello salato, in un connubio non da tutti apprezzato. E ciò sebbene tale apparente contrasto non suscita più tanta meraviglia – come succedeva ancora non molto tempo fa – in un momento storico in cui le acquisizioni, massicce e inarginabili, della cucina internazionale, del fast food o della cucina 'creativa', ci abbiano assuefatto un po' di più a certi strani – e talora strampalati – accostamenti che nemmeno i nostri cuochi medievali o rinascimentali più disinvolti si sarebbero immaginati o permessi di combinare.

Dell'abbinamento della mostarda di Cremona con le carni, soprattutto i bolliti, con i formaggi, freschi o stagionati, con il cotechino o con altri salumi, tutti, ormai, sono perfettamente a conoscenza e lodano senza riserve il felice accostamento del gusto dolce e piccante con il salato. Da tempo, ormai, si tratta di un classico più che rinomato.

Sull'onda di questa tradizione dei sapori contrastanti e apparentemente discordi si preparava – ma ancora, chi lo sa fare, lo prepara con grande piacere

Il dolce con il salato: reminiscenza dei condimenti medievali e rinascimentali?

dei commensali – anche il ripieno del cappone, a Natale, con ingredienti dolci e salati. Del resto anche la farcitura può essere considerata un condimento a pieno titolo.

Questo ripieno si prepara con il fegato del cappone, amaretti ‘Gallina’ (zucchero, armelline, albume, cacao, spezie) sbriciolati, mollica di pane ammolata nel latte, pangrattato, grana grattugiato, uovo, spezie (noce moscata e pepe), uva passa ammolata e tritata, aglio, qualche foglia di menta, sale. Altri, nel Cremasco, farciscono il cappone con un ripieno di verze e amaretti ‘Gallina’.

Nel primo caso si tratta con evidenza di un ripieno abbastanza simile a quello che contraddistingue i tortelli cremaschi, dal quale presumibilmente deriva. Quest’ultimo si compone di: amaretti ‘Gallina’ sbriciolati, grana grattugiato, uva passa (sultanina) ammolata e pestata o tritata, cedro candito tritato, uovo, mostacciolo (uno speciale biscotto speziato) grattugiato, vino bianco secco (qualcuno usa il marsala, altri il cognac), mentine pestate (le antiche caramelline bianche di zucchero e menta), una grattatina di scorza di limone e una di noce moscata, sale. I tortelli così farciti, una volta cotti in acqua bollente salata, si condiscono con abbondante burro fuso e salvia, e abbondante parmigiano grattugiato.

Forse questa è una pietanza che più di altre ricorda i fasti della cucina rinascimentale e le sue singolari commistioni di gusti diversi, dove, si può supporre, l’arte più raffinata era quella che riusciva a trovare il giusto equilibrio tra i sapori.

Sempre nel Cremasco, un primo piatto veloce che può sostituire i sunnominati tortelli è rappresentato dalle ‘farfalline con gli amaretti’. Sempre gli amaretti ‘Gallina’, ben sbriciolati, vengono spolverati abbondantemente, insieme a grana grattugiato e burro fuso (con o senza salvia), a strati, sulle farfalline di pasta (meglio se fatte in casa) cotte in acqua salata.

A chi non disponesse di questo tipo di amaretti qualcuno suggerisce di usare quelli più comuni, con un’aggiunta di cacao amaro, ma il risultato non è per nulla uguale!

Il cioccolato fondente, invece, costituiva (e costituisce tuttora, per qualche cuoco/a “vecchia maniera”) il tocco che fa la differenza nel brasato di carne al vino rosso: mezza tavoletta di cioccolato fondente sciolta nel liquido di cottura di un brasato medio, oltre a rendere il sugo finale più denso e legato, conferisce al tutto un gusto morbido e capace di esaltare gli altri sapori.

Sono condimenti un po’ inusuali, forse, ma si sa che in cucina ogni invenzione che riesca ad allietare il gusto dei commensali e, soprattutto, a renderne la percezione condivisa e memorabile, quasi fosse la celebrazione collettiva di una particolare sessione di estetica, non solo è ammessa, ma addirittura raccomandata.

Del resto Jean Anthelme Brillat-Savarin, nella sua *Physiologie du goût* del 1825, non diceva forse di «ritenere la scoperta di un nuovo manicaretto che sostenga il nostro appetito e prolunghi il nostro godimento come un avvenimento molto più interessante della scoperta di una stella»? E, in cucina, di questi singolari (g)astronomi, per nostra fortuna e diletto, ce ne sono stati e ce ne saranno sempre molti.

2. *Cenni di storia dell'alimentazione cremonese nel tempo*

Carla Bertinelli Spotti

I recenti scavi di Bedriacum presso Calvatone e di piazza Marconi a Cremona hanno portato alla luce reperti faunistici e resti vegetali molto interessanti per definire alcuni aspetti dell'alimentazione. Il ritrovamento di orzo e di frumento e, in quantità minore, di farro, miglio e leguminose quali lenticchie e fave confermerebbe l'uso romano di macinare insieme varie misture di cereali e di leguminose per ottenere farine più complete e saporite o di preparare minestre con legumi e cereali non macinati. Le carni erano cotte sia in pentola che alla spiedo: i resti rinvenuti sono di animali adulti, impiegati prima per il trasporto e il latte, nel caso dei bovini, ed allevati per la produzione di lana e latte, nel caso degli ovocaprini. I resti di suini sono tra i più numerosi. Poche le anfore olearie ritrovate e provenienti dal centro-sud per la preferenza accordata nel Cremonese al grasso animale prodotto in loco, alcune anfore da garum sono provenienti dalla Spagna.

L'età romana

IL GARUM A CREMONA

Negli scavi di piazza Marconi, a Cremona, si sono trovate, tra le altre, anche anfore da garum, una delle tante salse consigliate da Marco Gavio Apicio, raffinato gastronomo della Roma imperiale di Tiberio, per condire carni, polpette ed altro ancora. Sono anfore particolari, contenitori adatti al trasporto e alla conservazione di salse ottenute con la marinatura di varie qualità di pesce. Hanno una forma diversa di quelle panciute da olio: sono strette, allungate, con anse particolari e vengono da una zona di produzione della Spagna meridionale. È molto probabile, per non dire certa, l'abitudine a servirsi di questa salsa da parte delle ricche famiglie della Cremona romana. Ad una di queste, una facoltosa gens di rango senatorio, apparteneva la ricca domus, di cui si sono rinvenuti i resti durante gli scavi: una lussuosa residenza della prima età imperiale, razzata e distrutta dalle truppe di Vespasiano, 40.000 soldati assetati di vendetta e bramosi di bottino, che per quattro giorni, nel 69 d.C. misero a ferro e fuoco la città.

I resti rinvenuti mostrano imponenti strutture architettoniche, tracce di ricchi arredi, vasellame da tavola in vetro, ceramica e metallo.

Già in epoca romana Cremona era stata un centro importante per i commerci in quanto collegata, per la sua posizione sul Po, ai porti dell'area alto adriatica. Nel VIII sec. il re longobardo Liutprando stabilì i dazi da pagarsi sia in natura che in denaro nei vari porti fluviali di Mantova, Brescello, Cremona, Parma e Capo d'Adda.

Il Medioevo

Il porto di Cremona aveva per la sua importanza, due esattori che riscuotevano le tasse per transitare, per attraccare, per approdare e per esporre le merci nel vicino mercato. Qui si commerciavano sale, olio, garo, pepe ed altre spezie, merce costosa ma importante e ricercata dai ricchi per insaporire cibi e bevande,

conservare le carni, nascondere i sapori sgradevoli quando cominciavano a gustarsi.

In età comunale grande era la varietà dei prodotti commerciati (di particolare rilevanza il commercio del sale) come risulta dai dazi sulle merci stabiliti dalla Gabella e raccolti in un Codice conservato presso l'Archivio di Stato di Cremona...

I ricchi avevano, come piatto base, la cacciagione (lasciata frollare con spezie ed erbe aromatiche) considerata un simbolo del loro stato sociale; ad essa si accompagnavano arrostiti di bue e di maiale, capretti, pollame oltre ai pesci quali storioni, lamprede, trote, anguille... presenti nel Po e nei corsi d'acqua di cui era ricco il territorio. Si faceva largo uso di salse a base di spezie che insaporivano cibi e bevande per favorire la digestione e si cominciarono ad usare anche aglio, rosmarino, maggiorana, dragoncello, erbe aromatiche coltivate negli orti di case, di abbazie e di conventi. Del resto lo stesso Carlo Magno, nel suo *Capitulare de villis* (a. 795) raccomandava caldamente che una settantina circa di erbe, sia alimentari sia medicinali, ma anche ornamentali, venissero coltivate negli orti.

La povera gente raramente mangiava la carne, alimenti proteici le venivano dalla caccia e dalla pesca praticate di frodo, dalla raccolta di piccola fauna come rane e chiocciole, scoiattoli, ghiri, ricci, tassi. Fondamentale era la conservazione del pesce che, una volta fritto probabilmente in grassi animali, veniva trattato con aceto e aglio.

Della cucina imperiale alla corte di Federico II, che nella prima metà del 1200 soggiornò a più riprese in città dove aveva posto la sua residenza per il nord Italia, non è stata trovata alcuna documentazione. Interessanti riferimenti ai cibi e agli usi della tavola compaiono invece nei testi dei poeti cremonesi del XIII secolo. Uguccone, della nobile famiglia cremonese dei Da Lodi, ricorda la bontà delle peverade calde, delle lombate e delle focacce arrostitite, delle bevande appropriate, del vino forte ed esalta infine il sapore di fagiani, pernici e galline cotte a puntino. Che un requisito per la bontà delle carni fosse la cottura emerge da altri versi di un autore coevo, vissuto nella vicina Verona: Belzebù manda al re dell'Inferno, insieme ad una salsa sopraffina, un dannato che egli ha arrostito allo spiedo come un bel porco. Ma ha fatto l'errore di cuocerlo poco e Lucifero, indignato col suo cuoco, glielo rimanda indietro indispettito: esclamando che: «non vale un fico secco perché la carne è cruda e il sangue è fresco». Gli altri due autori cremonesi sono Gerardo Patecchio e Ugo da Persico.

Le noie (un elenco delle cose spiacevoli riguardanti il viver cortese ed il buon comportamento) che essi scrissero l'uno in risposta all'altro, si soffermano anche sui cibi e sulla mensa.

Gerardo afferma, tra le varie cose, che non gli vanno proprio le peverade fredde, la carne grassa, i pesci magri e il vino reso cattivo da una botte inadatta. Gli risponde Ugo da Persico con un lungo elenco di altre *noie*, di altre cose cioè che non piacciono a lui come il cibo saporito presentato sopra una tovaglia sporca, il cuoco che toglie le interiora del cappone o il servo che fa aspettare troppo nel servire in tavola. Gerardo e Uguccone esaltano la bontà della peverada che deve essere servita ben calda. È questa una salsa, il cui nome deriva

dal pepe impiegato come elemento caratterizzante, ancora oggi in uso nella nostra zona per accompagnare i lessi. La ricetta più vicina al tempo dei nostri poeti risulta essere quella riportata nel famoso anonimo *Libro della cucina* del XIV secolo dove il pepe non compare, ma forse è compreso nel termine generico di spezie.

«Togli pane abbrusticato, un poco di zafferano che non colori, spezie e fegati triti e pesti nel mortaio, e distempera con aceto o vino o brodo, e fallo dolce o acetoso come tu vuoi. E tale peverada si può dare con carne domestica, selvaggina o con pesce».

Cremona, entrata nell'orbita viscontea nella prima metà del XIV secolo non conobbe il fasto di corte delle vicine Mantova e Ferrara e quindi non ebbe cuochi, sescalchi, trincianti, maestri di casa famosi che lasciassero testi fondamentali per la cucina o cronisti che ne tramandassero l'abilità. Qui si sposarono e risiedettero saltuariamente Bianca Maria Visconti e Francesco Sforza, pranzi e banchetti sicuramente si allestirono nello splendido castello di Santa Croce per loro e per l'arrivo di personaggi illustri... ma non è rimasta traccia alcuna.

Alcuni riferimenti alla cucina ricca dell'epoca si trovano nelle Leggi suntuarie (fatte con l'intento dichiarato di frenare il lusso eccessivo nei banchetti) e nelle cronache di alcuni banchetti allestiti in occasione delle nozze di giovani rampolli delle famiglie più autorevoli della città. Certamente alla buona riuscita di questi banchetti concorse il trattato di un illustre conterraneo, Bartolomeo Sacchi, detto il Platina (1421-1481) perché secondo l'uso umanistico del tempo desunse il nome da Piadena, il paese in provincia di Cremona in cui era nato. Le numerose vivande erano presentate suddivise in diverse portate, ognuna così ricca da poter soddisfare un lauto pranzo di oggi.

Si alternavano carni e pesci arrostiti, lessati, in pasticcio, accompagnati da salse, guarniti da chicchi di melograne, da limoni e melarance. Diverse le insalate (che il Platina riteneva un nutrimento leggero e adatto a preparare lo stomaco ai cibi delle altre portate), guarnite di fiori e condite con sale, poco olio e un poco più di aceto, un pizzico di cannella e pepe pestato. Numerose le salse che accompagnavano i cibi: salsa verde, bianca e morella, gelatina allo zafferano e una salsa di prugne che, a detta del Platina, reprime la bile e rinfresca il fegato infiammato.

Per l'alimentazione abituale sono interessanti le informazioni che si desumono dalle relazioni delle visite pastorali condotte dal vescovo Speciano (1599-1606) ai numerosi monasteri femminili di Cremona; ma scarse sono le note relative ai condimenti, tranne i riferimenti a tagliatelle e "fogliate" con l'agliata: le nostre fujàade, tagliatelle larghe con salsa a base d'aglio, alle uova al burro («di sera si fa i chiareghini» *dof in cereghin*), all'ambolina (pesce minuto) fritta, al pesce arrosto.

L'almanacco del 1794 che, col titolo di *La cuoca cremonese* propone «qualunque sorta di vivande secondo l'arte appresa da cuochi francesi e piemontesi» ci mostra con quanto tempismo sia stata presentata ai Cremonesi la cucina francese che cominciava ad imporsi in Europa e a prevalere su quella italiana da cui, nel

**L'alimentazione
tra Cinquecento
e Seicento**

**Le novità
del Settecento**

Rinascimento aveva preso le mosse. Il capitolo tredicesimo è dedicato agli intingoli veramente succulenti, sono cinque e preparati rispettivamente con tartufi, fegatini, erbe varie, animelle e castagne.

Il capitolo quattordicesimo dà le ricette per preparare dieci salse: alla “ravigotte”, alla sultana, all’inglese, alla cittadina, salsa di capperi e di acciughe, salsa italiana in grasso e in magro, salsa piccante, altra salsa piccante, salsa piccante fredda, salsa appetitosa.

Sono molto vicine ai nostri gusti, adatte per carni e pesci, piccanti e insaporite da capperi, acciughe, senape, molte erbe aromatiche. La nostra cuoca mette ovunque il prezzemolo, si serve abbondantemente di aglio, di *civetta*, erba cipollina e di mazzetti guarniti (lauro, basilico, prezzemolo, dragoncello, maggiorana, timo, cerfoglio...)

La presenza, negli orti e nei campi dei cremonesi, di molte erbe aromatiche e di ciò che serve per insaporire i cibi è segnalata nell’elenco che Giuseppe Sonsis dà, rispondendo ai quesiti della Prefettura del Dipartimento dell’Alto Po nel 1807.

Brassica. Da questo genere sono comprese tutte le specie oleracee di cavoli, di navoni, di rape, che si coltivano negli orti e nei campi e dei detti Ravizzoni, i semi dei quali danno un olio che è il più eccellente per friggere il pesce, non lasciando alidore nelle fauci, come fa l’olio d’ulivo, che consumasi nel Dipartimento.

Ocymum. Basilico di varie specie coltivate negli orti. Erba e seme aromatico

Origanum. Maggiorana ortense e silvestre.

Rosmarinus. Rammerino negli orti.

Salvia. La lanata, la ricciuta e l’orecchiuta negli orti ed altre salvie...

Satureia. Santoreggia negli orti.

Sinapis. Senape sativa.

Solanum. Sotto questo genere, il solano melanzana o petonciano, il solano patata e i pomi d’oro¹ si coltivano agli usi econom, negli orti.

Thymus. Timo. Serpillo. Varie specie indigene silvestri ed ortensi.

1. Nell’elenco delle 84 specie vegetali coltivate nel giardino (o meglio orto botanico) del nobile Ludovico Zappa a Cremona e da lui segnalate al conte bresciano Lucrezio Gambara in una lettera dell’8 gennaio 1531, è citato il “pomodoro”, 13 anni prima che il Mattioli (1544) accennasse alla pianta «vulgo appellatur pomi d’oro» descrivendone il colore particolare che vira dal verde al giallo e quindi al rosso. Nell’edizione del 1568 ne parlerà come di alimento ma solo nel Settecento se ne scopriranno le proprietà alimentari e le opportunità colturali.

da: Fabrizio Bonali, *Arbori e simplici del giardino di Ludovico Zappa a Cremona*, in «Pianura» n. 24/2009.

Qualche notizia relativa all’alimentazione contadina ci viene fornita dalle osservazioni che il dottor **Antonio Tassani**, che è stato medico provinciale e a lungo ha studiato la vita nelle campagne, scrive 1847 dopo aver lasciato Cremona per un nuovo incarico a Como.

«[...] la pasta che impiegano i villici nel preparare le loro minestre è bene spesso insalubre. Molti di essi, invece di confezionarla con sola farina di frumento, adoperano molta farina di frumentone e poca di frumento e quest’ul-

tima frequentemente di cattiva qualità. La pasta che ne risulta, comunemente detta “fogliata”, non elastica, né sottile, né omogenea, si taglia in pezzi, si fa sovente bollire per soli pochi minuti nell’acqua, e così commista a fagioli, fave, verze ed altra verdura, e condito il tutto con lardo ed olio, serve a formare quella minestra, di cui le due e fin le quattro volte la settimana sogliono cibarsi a mezzogiorno i contadini, quando non siano per maggior miseria costretti a far uso della polenta. Un altro cibo vegetabile d’uso comunissimo così in città che in campagna, soprattutto nella classe dei fittabili e dei piccoli possidenti, si è il riso. Con esso, mescolato ordinariamente a legumi, verze ed altri erbaggi e cotto nel brodo, ovvero condito col lardo e col burro, si prepara la minestra di riso alla quale si aggiunge, dopo che è versato sui tondi, una indeterminata quantità di vino onde riesca meglio saporita e corroborante.

Questa usanza del prendere, come si suol dire, il riso in vino, è fra i cremonesi gelosamente conservata, avvegnacchè alla stessa attribuiscono la vigoria e la robustezza del loro fisico».

E a proposito della distribuzione dei pasti osserva: «[...] essa varia secondo le diverse classi degli abitanti. Gli agiati e gli artigiani ne fanno ordinariamente tre al giorno, colazione, pranzo e cena gli uni però in ore diverse che gli altri. Gli alimenti di cui usano, variano pure a seconda dei rispettivi loro mezzi. I contadini fanno quattro pasti al giorno nell’estate, tre nell’inverno. La colazione consiste in polenta abbrustolita al fuoco e formaggio o verdura; i più miserabili non hanno che polenta. A desinare mangiano due e fin quattro volte la minestra condita col lardo o con l’olio e mista con fagioli, fave, verze ed altre verdure. Negli altri giorni si pascono di polenta con salame o formaggio o verdure o pesci recenti o merluzzo. Coloro che non sono in caso di farsi la minestra si attengono alla sola polenta, eccettuata la festa. La merenda, pasto pomeridiano che si usa solo in estate, consiste in polenta con insalata o salame ecc e pane se ne hanno. A cena fanno tutti la polenta ... e mangiano anche pane. Molti, specialmente nella provincia inferiore, tengonsi provvisti di qualche piccolo maiale... alcuni fanno pure uso frequente di polli e di uova, ma parecchi altri invece versano in tali angustie da non potersi quasi mai procurare altro cibo che la polenta».

Qualche anno più tardi (1882) notizie simili si leggono nella relazione che il dottor **Giacomo Marengi** scrive per l’Inchiesta Agraria voluta da Stefano Iacini.

Il Marengi elenca i prodotti degli orti (fagioli, piselli, lenticchie, lupini, cavoli, pomi d’oro, patate e rape) che sono «per la massima parte consumati dal colono» e a lungo si sofferma sul “linseme” o linosa, da cui si ricavano olio e farina, specificando che quest’olio «è un articolo indispensabile per l’economia domestica dei coloni perché costituisce il condimento usuale della loro cucina».

Descrive il metodo per estrarlo e l’utilizzo in cucina: «L’olio ordinario di lino è il principe dei condimenti per il contadino. Lo adopera per convertire in brodo l’acqua in cui fa bollire il riso e le paste, per friggere le frittate, le rane, la mascherpa, per condire l’insalata, per ungere le focacce quando fa il pane e ne cosparge in larga copia le sciocche zuppe che prepara ai malati in certi speciali malanni».

Altri oli alimentari sono «quello di noci, che alcuni ricchi adoperano in certe vivande in sostituzione del burro, e quello di nocciuoie e d'avellane che sono scarsissimi ed hanno la medesima destinazione... Il più scadente degli oli, che puzza nell'abbruciare... è quello che si ottiene dalla lavorazione dei vinaccioli».

E ancora, parlando dell'alimentazione dei contadini, accenna ai modesti condimenti forniti alle minestre di riso o pasta da qualche cotica di lardo o dall'olio di lino e da molte verdure dell'orto che «costituiscono esse sole la metà della minestra. All'epoca delle zucche ne adoperano tante, chi ne ha, che non si capisce se in mezzo ad esse sia frammazzato riso o pasta, e ciò che dovrebbe essere la mistura diventa il capo principale, con guadagno assai sensibile all'apparenza, ma con grave discapito alla nutrizione. Il contadino del Cremonese consuma molti erbaggi specialmente conditi coll'olio, col sale e coll'aceto, cicoria lattuga, indivia e più che tutto il cavolo verza che viene foggato in tutte le maniere immaginabili. Accompagnano la polenta l'olio, le cipolle e anche la frutta».

Qualche anno prima **Francesco Robolotti** aveva scritto «... il modo di nutrirsi della più numerosa e affaticata classe del popolo è più vegetabile che animale e azotato, più con acqua che con vino; la polenta, la minestra, il pan biscotto e qualche erba cotta nell'olio costituiscono l'alimento consueto in ogni luogo, stagione e famiglia».

Nell'Inchiesta Agraria già citata si dice che anche nel Cremasco l'alimentazione dei contadini si basava principalmente sulla polenta.

«Unitamente alla polenta mangiasi la così detta "parte" che sarebbe il companatico, il quale consiste di verdura fresca o fritta nell'olio o nel grasso, o di un pezzo di salame o di qualche prodotto del latte, come mascherpa, stracchino, formaggio...

Il pasto della polenta si alterna con quello della minestra e questa generalmente è di riso, qualche volta di pasta, sempre mista a verdura... Il brodo ne è condito col lardo, col grasso d'oca, e coll'olio reso saporito mediante cipolla od aglio».

Nel Casalasco viene ricordata la consuetudine di coltivare fagioli e piselli nelle ortaglie della zona: «[...] il prodotto è considerevole e rimarrà vantaggioso pei coltivatori fino a che si potranno esportare questi legumi freschi sui mercati delle varie città [come Parma]... In questo circondario coltivati con notevole estensione sono il pomodoro il melone e il melone d'acqua, o cocomero, o anguria come variamente viene chiamato... Il pomodoro rosso cresce e produce mirabilmente nei nostri terreni...»

Per quanto riguarda l'alimentazione si osserva che il cibo predominante è la polenta «a cui in qualche giorno della settimana si aggiunge una minestra di riso o di paste casalinghe preparate con farina di frumento ed acqua, raramente con uova.

Queste minestre sono condite per lo più con erbaggi e scarsa quantità di lardo. Ordinari companatici della polenta sono legumi ed erbaggi conditi come Dio vuole, pesci minuti freschi pescati nelle acque locali, fritti nel grasso colato di maiale e, nella stagione invernale pesci salati di mare delle qualità inferiori. Poco latte, poco formaggio e sempre più scadente, e pochissime uova, entrano

a far parte del nutrimento del nostro contadino. Carni suine e bovine, pollami, eccetera, sono imbandite solamente in casi eccezionali domestici, nelle solennità o quando ordinate dal medico. Il vino poco e scadente; e quantunque poco è ancora una vera fortuna l'averne, in confronto al contadino dell'alto Cremonese che non beve vino mai altro che all'osteria no una sola volta all'anno».

Con la prima guerra mondiale arrivò la paura della fame, che la propaganda governativa si preoccupò di esorcizzare proponendo come scelta corretta e facilmente realizzabile quella di cibi semplici, di tradizione nostrana, con l'invito a modificare alcune abitudini alimentari abbandonando o riducendo, ad esempio, l'uso della carne, che si diceva essere dannosa alla salute, raccomandando ad ogni brava italiana di preferire i prodotti nazionali ed i cibi che richiedevano minor tempo di cottura, si sollecitava a far provviste per l'inverno, a preparare la conserva di pomodori, a cucinare sughi e condimenti con le verdure dell'orto.

Nel 1935 arrivarono poi le "inique sanzioni". Si dovevano consumare solo prodotti nazionali, il mito fascista di uno stile di vita frugale e guerriero venne diffuso anche attraverso una serie di motti, falsa immagine di saggezza popolare, che incitavano la popolazione alla sobrietà alimentare: «ne uccide più la gola che la spada; l'appetito è il miglior condimento, gli obesi sono infelici». Dopo il secondo dopoguerra, gli anni del boom, la riscoperta dei cibi tradizionali.

Esce nel 1976 *Cui pee sòta 'l tàaol*, a cura di Lydia Visioli Galletti, una raccolta di ricette attinte da vecchi quaderni di famiglia, dalle testimonianze di donne anziane e di alcuni cuochi di ristoranti e di trattorie cittadine. Le descrizioni più interessanti riguardano proprio le salse e i condimenti (raccolti in un capitolo preceduto da una composizione in versi di Silvano Bottoni) come ad esempio la *pistàada de làart*, il pesto cremonese che, ottenuto tritando finemente con la mezzaluna lardo, prezzemolo ed aglio si metteva nelle minestre e negli intingoli per insaporirli.

Altro esempio da ricordare il *gösafer*, una salsa, ottima per la polenta, ottenuta facendo cuocere un'aringa, o delle sardelle, in olio insaporito d'aglio con l'aggiunta di prezzemolo e aceto.

Oggi molte abitudini alimentari sono cambiate e il mito della perfetta forma fisica e della dietetica patrocinato dai giornali, dalle riviste e dalla televisione ci danno un quadro che sembra porsi agli antipodi del piacere della tavola. Lo scritto di Mariella Morandi riportato nelle «Testimonianze» sintetizza bene queste considerazioni.

3. *Testimonianze e qualche ricetta*

Torniamo alle ricette tradizionali

Poiché il nostro *Quaderno* ci propone di parlare di condimenti e contorni, perché non soffermarci un pochino sul fenomeno della “globalizzazione” in cucina e dei suoi disastrosi effetti possibili? Lucia Zani

Sì, oggi va di moda la globalizzazione, anche in cucina. Su giornali e riviste, per radio e in televisione capita continuamente di imbattersi in ricette e consigli sulla cucina, che a dir poco fanno inorridire. Si mischia addirittura il pesce fritto con il cioccolato o la crema chantilly con il lardo!

Torniamo allora alle ricette tradizionali, sarà più salutare e potremo avere un sussulto di appetito anziché sintomi di voltastomaco.

Devo però confessare che mi sento un poco in imbarazzo e per diversi motivi. Il primo di questi è che mia madre non aveva molta fantasia in materia, cosicché si può dire che non cucinasse altro che carne arrosto o a lesso e pesce fritto o lessato con olio e prezzemolo, accompagnati da verdure. E a condimento dei primi piatti non ci fosse altro che burro e salsa di pomodoro per l'asciutto e un po' di verdurine per il brodo, a meno che non si trattasse di risotto alla milanese da insaporire con zafferano e qualche funghetto.

Un secondo motivo di imbarazzo è il fatto che ho sempre detestato la maggior parte delle verdure, per cui a tavola contornavo sempre l'orlo della fondina con pezzetti di verze o di rape con le quali mamma accompagnava il riso in brodo. Del resto io gradivo soltanto le lenticchie con il cotechino o lo zampone, e i fagiolini dell'occhio con le cotiche nel giorno dei morti. Naturalmente, però, mangiavo l'insalata con l'arrosto. Aggiungo che non ho mai visto in casa mia il cosiddetto “ragù”. Semmai ho mangiato il riso in bianco coi piselli.

Oggi, poi, afflitta come sono dall'età molto avanzata, mi si è alterato il gusto in modo tale che tutto mi sembra troppo salato e sgradevole e perciò accompagno carne e pesce con la frutta (!): uva, pere, agrumi dolci, prugne secche...

Di verdure vere e proprie mangio solo un po' di cavolfiore o biette e cipolline sott'olio; di insalata vera e propria, solo la scarola o il radicchio.

Certamente l'illustre persona che mi ha rivolto l'invito a collaborare per questa pubblicazione e la dirige ottimamente avrà di che esserne pentita!

Per riparare le scrivo una ricettina: quella delle cipolline comasche in salsa.

Lessare per qualche minuto le cipolline in acqua, aceto e sale. Togliere la buccia e poi ricuocerle in olio, aceto, sale, cannella, chiodo di garofano, foglia d'alloro, per qualche minuto. Avrei qualche altra ricetta da esibire, ma la lascio a chi è più pratico e meritevole di me.

Il burro usato con misura

In Sicilia, che come la Sardegna mi è cara per storia, arte, tradizioni diverse perché diverse sono state le dominazioni, che hanno lasciato in entrambe le loro impronte, prevalgono il verde dei pistacchi di Bronte, la freschezza dei formaggi teneri e saporiti e poi mandorle, farina di mandorla e quanto poteva dare colore ai cannoli, ai gelati, alle paste frolle... «varia e estrosa, dai sapori forti e delicati nobili e semplici (così è) la cucina siciliana» afferma Anna Pomari nel suo volume *La cucina tradizionale siciliana*.

Gentilina Cella

La Sardegna era nota per i suoi «rustici cibi» di cui i Sardi sottovalutavano i pregi, poco consapevoli di possedere in realtà dei veri tesori culinari, come ampiamente dimostra Itala Testa nei due volumi *Cucina di Sardegna*, che si esprimevano sulle feste solenni più importanti della loro vita, nelle sagre paesane in cui l'ospitalità sarda si manifestava. Ma fra le tante diversità, un elemento comune c'era nella cucina isolana, il condimento, olio, sugna, strutto, olio e strutto usati insieme, il burro solo per imburrare la tortiera. L'uso dell'olio poi si estendeva lungo tutto lo stivale dalla Sicilia al nord della penisola, là dove lo stivale si allarga nell'ampia apertura della valle del Po dove i ricchi allevamenti di bestiame di razza favoriscono la produzione di burro e formaggi stagionati, il burro fu il condimento base delle nostre ricette. Se non che, correva l'anno 1944, gennaio, momenti determinanti della II guerra mondiale, con lo sbarco degli alleati a Nettuno e ad Anzio (il cui museo conserva scritti, fotografie, documenti che all'epoca in cui li vidi necessitavano di riordino) il trasferimento degli uffici ministeriali romani, famiglie comprese, al nord, favori incontri, confronti, chiacchiere tra casalinghe nelle botteghe, intorno alle bancarelle del mercato, maturarono scambi di opinioni, conoscenze nuove, reciproche esperienze di cucina magari intorno a uno stesso prodotto. Il burro scarseggiava, si trovava al mercato nero, l'olio c'era di ogni prezzo e qualità, il palato si adattava ai nuovi sapori così da accettare la besciamelle con l'olio. Nel dopo guerra altri fattori tennero lontano il burro dalla mensa. I frequenti controlli delle analisi del sangue (lo spauracchio del colesterolo cattivo) la conoscenza e valorizzazione della *dieta mediterranea* al punto da demonizzare l'uso del burro come unico responsabile dei nostri guai. Per fortuna subentrò il senso della misura nell'uso del burro come del vino che consente di apprezzare i suoi valori e di conservare il piacere del gusto, poichè nessun altro condimento ha il dono di ammorbidire qualunque sostanza a cui si abbina carne, verdure, pesce, pane. Nella mia età scolare, una eccellente colazione apriva la mia giornata: caffelatte amaro, fette di pane, leggermente raffermo, spalmate di burro e spruzzate di un velo di zucchero. Peccato che la mia pigrizia senile me le fa solo desiderare.

Salse di casa

La mamma in cucina si destreggiava bene e le vivande erano sempre ghiotte e prelibate. Si poteva contestarle che erano sempre le stesse, ma allora, si sa, non esisteva «COTTO E MANGIATO» e la tradizione vinceva su tutto. Inoltre con le dosi «andava a occhio», più di una volta il papà citava «rari nantes in gurgite vasto» osservando desolato la poca pastina dispersa nel brodo. (Teneva però un

Anna Fasani

quaderno in cui scriveva gli ingredienti per le ricette dei dolci, è chiaro che lì si rischia maggiormente). Anche le salse rientravano in questi schemi: erano quelle tradizionali, salsa verde per accompagnare i lessi e salsa al pomodoro per condire la pasta... per le dosi all'incirca.

Salsa verde

Tritava il prezzemolo, rigorosamente solo le foglioline, con l'apposito attrezzino a mano della Moulinex, incorporando acciughe e capperi. Mescolava il trito con un po' di limone e l'olio fino ad ottenere una salsa morbida in cui stemperava solo il tuorlo dell'uovo sodo.

Salsa di pomodoro

Sbollentava i pomodori perini e li pelava. Con il passaverdure li rendeva una poltiglia che metteva sul fuoco con un pizzico di zucchero, sale e olio e faceva rapprendere. Due foglie di basilico e la salsa era pronta per saltare la pasta.

Preparava anche la *salsa per il vitello tonnato*, cui aggiungeva il tuorlo sodo invece della maionese.

Un'altra salsa che riceveva sempre i complimenti dei commensali era il *salmi* per la lepore: al fondo di cottura, fatto anche con le verdure passate, aggiungeva del cioccolato, cosa che mi sorprendevo, ma il risultato era eccellente.

Strutto, olio, verdure dell'orto

In casa mia, per condire la minestra si usava solo lo strutto, per l'insalata invece l'olio che costava meno. Avevamo farina, qualche uovo del pollaio e si preparavano le tagliatelle. Quando c'era la verdura dell'orto erano un buon condimento *ruvion* (piselli), fagioli, pomodori, cipolla e cipollotti. Usavamo poco l'aglio; c'era nell'orto, ma si adoperava per insaporire il salame cremonese.

Quando erano maturi facevamo la conserva di pomodori: di qualunque tipo, a pera, o rotondi, quel che c'era. Poi si mettevano nel paiolo grosso sul fuoco in cucina rotti, un po' sgocciolati con una bella manciata di sale. Quando poi erano cotti si mettevano nella fodera di un cuscino, un sacchetto qualunque e si facevano sgocciolare una notte. Il giorno dopo si schiacciavano sul setaccio (allora non c'erano le macchine) si faceva tutto a mano ed erano le giovani di casa. Si mettevano nelle terragne di terracotta con l'acido salicilico: 1 g per kg. Non si mettevano le verdure come facciamo oggi, era solo pomodoro perché le verdure servivano come pietanza per la cena. Faccio ancora oggi questa salsa che piace molto e la conservo nei vasetti per l'inverno. Insieme ai pomodori metto cipolla, sedano, carote, prezzemolo, basilico. Non uso più il salicilico, invece metto del sale per conservarla meglio. La passo nella macchina, è bella liscia e insaporisce le minestre e le pietanze. Ricordo che la mamma diceva al papà Rinaldo: cosa diamo stasera da mangiare ai ragazzi con la polenta. Allora il papà andava nell'orto, tornava con del sedano, lo puliva, lo tagliava ed era la pietanza da accompagnare alla polenta. Era meglio quando c'erano i rapanelli o le uova o la frittata. Quando veniva il venditore con il camioncino, *l'asider*, (ma prima arrivava con la bicicletta o con il carrettino) prendevamo il merluzzo e, in cambio, gli davamo delle uova, soldi non ce n'erano. Nelle terragne (ce n'erano di diverse

Emilia
Chiappani Donelli

misure) si teneva la conserva, lo strutto e quando si mangiava il maiale si conservano pezzetti di carne coperti dallo strutto. Lo stesso con l’oca: il padrone ha cominciato a tenere le oche, noi le mantenevamo e lui ce ne dava metà. Se erano 6 per noi ce n’erano 3. Il papà strappava l’erba dal campoo perché i *grugnos* dell’orto non bastavano a nutrire oche e galline.

Quando si raccoglievano i chiodini si faceva un *poccino* con i *pendisi* (collo, zampe, *magòon*, frattaglie, *budelle* dei polli) che erano buoni anche con le verze. Quando si ammazzava il maiale la sera si facevano cuocere le ossa per fare il brodo e si cuoceva il riso con la verza e il pesto di maiale. Si chiamano *verze matte* e sono ottime.

Le attrezzature e il fuoco

Quando eravamo ragazzi (abbiamo abitato prima a Cà de Stauli di Pieve d’Olmi, poi ci siamo trasferiti a San Savino che è una frazione di Cremona) non avevamo la stufa: c’era il camino per cucinare e la stalla per stare al caldo. C’era la catena alla quale attaccavamo il paiolo la sera per fare la minestra. Se facevamo cuocere le verdure, le mettevamo in una padella con l’olio e poi ci univamo le uova. Poi ricordo che in un momento successivo i miei hanno comperato un fornello in cui mettevano le braci e così si faceva cuocere lì la frittata che era pronta presto. Se c’era (raramente) della carne, cuoceva nella pignatta. Poi finalmente, quando mia sorella ha cominciato a lavorare, si è comprata la stufa a legna. C’era la caldaia in cui bolliva l’acqua si toglievano i cerchi e si metteva sul fuoco la pignatta o il paiolo. C’erano due forni in quello superiore cuocevano anche l’arrosto in quello in basso si biscottava il pane o si tenevano caldi i cibi e con le bragie messe in uno scaldino appoggiato nel *frate* si scaldava il letto.

Intingoli

Tàasta Bigio che pùc
La fàt la màma Ròza,
cu’ i fazuliin de l’ùc

Piera Lanzi Dacquati

Questa è una modestissima filastrocchina che invitava i commensali ad assaggiare quanto veniva portato in tavola, o invogliava i bambini spiegando loro che si trattava di un ‘pùc’ speciale.

Se invece è ripetuta più e più volte serviva a riempire l’attesa del momento di mettersi a tavola. Si potrebbe arricchire con le parole di una canzone popolare friulana che esprime una speranza:

Se il mare fosse di tocio,
e i monti di polenta,
ohi mamma che tociade
ohi mamma che tociade!

Insomma alla Lombardia, Veneto e Friuli i sughi piacciono proprio tanto.

Il ‘pùc’ nel nostro dialetto significa “intingolo” e come tale serve per accompagnare una portata più importante, ma senza el pùc il piatto è meno completo e direi, quasi meno buono. Tanto che a noi basta polenta e pùc o pane e pùc per dire «Ho mangiato bene!». Non è importante di che ‘pùc’ si tratti purché sia bello intenso e vi si possa navigare per raccogliarlo.

L'intingolo fatto con i fagiolini dell'occhio è molto semplice: si fa soffriggere lo scalogno, si aggiunge la passata di pomodoro (magari quella fatta in casa in agosto) e i fagiolini stessi che sono stati preventivamente portati a mezza cottura da soli. Il trito di prezzemolo si mette quando i fagiolini sono quasi cotti. Si aggiusta di sale e pepe secondo il gusto della famiglia.

Ricordo che quando ero ragazzina mio padre mi diceva che «si guida l'auto con le orecchie» cioè ascoltando il rumore del motore e io, adesso, dico alle mie figlie che «si cucina con il naso»: prima di aggiungere un ingrediente è bene concentrarsi sul profumo di quanto si è fatto, a parte fiutare quanto si sta per mettere e intuire come possono amalgamarsi.

A questo punto è doveroso dire che, come ogni preparazione, anche la salsa subisce il gusto della famiglia o della massaia (supponendo che si cucini in casa). Si mette un po' più di questo perché piace a Luigino, un po' meno di sale per la pressione del nonno e via di questo passo. Per cui, supponendo che si possa spiare, annusando dietro le porte delle scale di condominio, e che venisse preparata la stessa salsa, ne uscirebbero profumi diversi. Per cui non esiste una ricetta perfetta perché tutte sono 'perfette'.

Di sicuro in tavola non può mancare l'intingolo, almeno nel cremonese. È così radicato questo concetto da essere sancito da un proverbio: *In mancàansa de legöm* (intingolo) *se pùcia el pàan in de la löm* (in mancanza dell'intingolo si fa insaporire il pane accostandolo alla lanterna).

Chi cucinava in casa?

Ovviamente, prima che mi sposassi, in casa cucinava la mia mamma; ma secondo gli insegnamenti della sua mamma, la nonna Noemi (di cui ricordo lo spezzatino delle tre carni più buono del mondo!).

La nonna paterna non l'ho conosciuta, ma mi si racconta che preferisse occuparsi della cucina che dei bambini di casa. Infatti, come spesso succedeva più di secolo fa, mio nonno Felice sposando la nonna ha 'ricevuto in allegato' la sorella di lei, che ben contenta si occupava dei nipoti. Questo impegno le ha conferito il titolo di 'zia Tata', e questo le era così congeniale da continuare questa funzione anche con i pronipoti. Tutt'oggi, anche nei miei figli c'è il ricordo del racconto di questa zia.

La cosa sicura è che la nonna cucinasse, ma non so come visto che io non l'ho conosciuta.

La preparazione della salsa di pomodoro richiedeva un impegno particolare. La mia mamma cucina con la conserva Mutti perché a sua volta la sua mamma la usava (a questo punto mi è venuta la curiosità di conoscere la storia di questa marca, ed ho saputo che nel 2014 ha compiuto 100 anni). Ma personalmente, amante dei gesti e sapori antichi, ho voluto imparare a fare la conserva. E... armata di ogni armamentario, per anni me la son fatta in casa circondata dall'interesse dei miei figli. Ogni anno applicavo un accorgimento diverso... Ricordo che un anno è successa una cosa che mi era parsa molto strana: dopo tanto lavoro e dopo aver fatto bollire le bottiglie le ho schierate in alto, sui pensili della cucina. Metri e metri di bottiglie ben allineate... «domani mattina le metterò in dispensa. Intanto me le guardo così».

Piera Lanzi Dacquati

Che sorpresa alla mattina, quando sono entrata in cucina: circa una bottiglia sì e una no erano scoppiate con una gran pioggia di conserva che colava verso il pavimento. Non mi sono neppure arrabbiata tanta era la curiosità di capire il perché: che cosa avevo sbagliato?

Solo più tardi, quando è arrivato l'uomo che mi coltivava l'orto si è svelato il mistero: «lei ha imbottigliato ieri vero?»; «sì, certo!» rispondo sicura. «Ma ieri era venerdì e c'era il vento, due condizioni che vietano l'imbottigliamento. Funziona così anche per il vino...», ma la nostra è una famiglia di astemi e queste regole non le sappiamo.

Pentolini e padelle

Mio padre era elettricista e da bravo elettricista non prendeva in considerazione altra fonte di energia, neppure per cucinare. Per cui avevamo solo pentolame con il fondo atto a ben aderire alla piastra elettrica.

In particolare ricordo un pentolino non molto grande, con i bordi svasati. Era in ghisa smaltata di rosso fuori e grigio dentro. Quella svasatura mi piaceva proprio tanto e per questo veniva usato spesso, ma... cadi oggi e cadi domani... presentava delle sbeccature rotonde qua e là. Sarebbe stato da buttare, ma dispiaceva e allora... «ma lo butterò domani» si diceva sempre e lui restava sempre lì. È in quel pentolino che da bambina ho imparato a cucinare il mio primo sugo. Si faceva sciogliere un po' di burro e solo quando era sciolto, senza farlo bruciare aggiungevo un po' di conserva e un angolino di dado. Dopo un po' di cottura prendeva una bella consistenza... ottima da raccogliere con il pane. Detto adesso è niente in tutto, ma era il mio primo piatto cucinato a 7 anni. Reca la data certa perché ricordo la cucina che avevo intorno ed era in un bel palazzone che oggi, mille volte purtroppo, non c'è più: era palazzo Piazza, dove oggi si erige il primo grattacielo di Cremona in piazza Roma (lo potrei descrivere nei minimi particolari).

Stufe e camini

Sia a Brescia che a Cremona ho sempre abitato in case con il camino, ma che restava inutilizzato come strumento per riscaldare. Il suo momento di gloria l'aveva nel periodo di Natale. Allora diventava sede ufficiale del presepio! Né grande e né piccolo, abbastanza basso da essere raggiunto e goduto da noi bambine, il camino era davvero un posto magico. Al suo posto, ad una parete diversa c'era la famosa stufa economica. Smaltata di bianco e con tanti bei pomolini cromati che chiudevano altrettanti piccoli vani simili a gole nere.

Quella stufa serviva a tutto: per riscaldare, per cucinare, per asciugare i panni e, quasi, per stirare (ricordo che per ravvivare quei 'tremendi' nastri bianchi che le mamme ci mettevano in testa, venivano fatti scorrere con una certa energia lungo un angolino caldo della stufa). A volte la stufa mi sembrava dotata di poteri speciali: sapeva cucinare 'pappe' davvero buone. Sì, sapevo che per cucinare servivano ingredienti buoni e capacità della mamma, ma era lei, la stufa, che operava la magia. Almeno questo era quanto mi sembrava quando era piccolissima.

Abitando in città, l'appartamento non aveva un locale di sgombro in cui accumulare la legna, per cui c'era sempre chi doveva scendere in cantina con dei

capaci secchi per portare di sopra i ciocchi che servivano durante la giornata. Ricordo quella cucina surriscaldata che mi infiammava le guance, ma, di contro le altre stanze erano gelide con i famosi fiori di ghiaccio ai vetri delle finestre.

I sughi nella vecchia cucina

Dobbiamo immaginare il cuoco come se fosse un pittore, al posto dei colori nella tavolozza ha a disposizione i fondi di cucina che amalgama tra loro ottenendo le salse e i preparati vari.

Ambrogio Saronni

I fondi di cucina e le salse sono alla base di tutta la cucina e vengono aggiunti a tutte le preparazioni.

Quindi, se i fondi sono buoni e fatti bene risulta buona tutta la cucina.

I principali fondi sono: consommé, fondo bianco, fondo bruno, fondo di pollo, di selvaggina, di pesce, salsa napoletana, salsa di pomodoro, salsa vellutata, sala besciamella, sugo di carne, salsa maionese, gelatine ecc.

Dal fondo bianco e consommé nascono tutte le zuppe, le gelatine grasse e magre, tutte le salse bianche a partire dalla vellutata, affiancata dalla besciamella. Dalla maionese nascono tutte le salse fredde.

Queste erano le regole base della cucina di anni fa, quando l'aspirazione di ogni operatore della filiera alimentare era poter scegliere ciò che di meglio il mercato offriva in quel momento.

Tutte le scelte dipendevano dal susseguirsi delle stagioni.

Il sapere del cuoco era il frutto d'insegnamenti e di esperienze atti a distinguere il pesce fresco da quello cosiddetto 'rinfrescato'. La capacità di scegliere le verdure migliori al tatto e sentendone l'odore, valutare il pregio di una carne dal colore e dalla morbidezza.

Le garanzie di qualità, sicurezza alimentare, freschezza del prodotto, genuinità, ecc. erano garantite dallo chef in prima persona e non dalle sigle dei disciplinari o dagli HACCP delle ditte fornitrici.

Oggi si è allargata di molto l'offerta di prodotti grazie a trasporti veloci e tecniche di conservazione innovativi, mettendo a disposizione dei cuochi i sapori di tutto il mondo e soprattutto in ogni stagione dell'anno.

La mattina presto si preparavano le basi per cucinare. Ogni ingrediente aveva il suo gusto e doveva mantenerlo inalterato.

Si presume che ogni cuoco sia in grado di cuocere una carne o un pesce, arduo è accostarvi la salsa adeguata, poiché essa deve esaltarne il sapore e rendere armonico il piatto.

Lo chef salsiere ha il compito più difficile, poiché deve unire alle indiscusse capacità estro ed inventiva e più la proposta è azzardata, strana, impensabile più è interessante per lo chef ambire a stupire la sua clientela proponendole nuovi accostamenti e sapori estrosi.

Oggi questo lungo lavoro di preparazione non si fa più, i cuochi sono supportati dalle molte preparazioni industriali certamente più sicure e soprattutto molto più comode e meno onerose, peccato che ne soffrano le loro preparazioni ahimè sofferenti di gusti spesso uniformati

Io rimpiango un po' l'impegno, l'estro, la grande capacità, la vita di studi e i

sacrifici fatti dai cuochi del mio tempo e mi piace ricordare qui un illustre cremonese che pochi hanno conosciuto e potuto apprezzare.

Cesare Gosi, chef salsiere del Gritti Hotel di Venezia, ideatore di moltissime salse e considerato il miglior salsiere d'Europa del suo tempo.

E se non credete a me che ho avuto il piacere di averlo come collaboratore chiedete a Paolo Fenocchio, patron della locanda Torriani, che è stato suo allievo.

Per un paio di stagioni Paolo Fenocchio, con Sergio Carboni e Umberto Usberti, ha fatto una importante esperienza formativa al Gritti Palace Hotel di Venezia dove il cremonese Cesare Gosi, dopo aver lavorato al Grand Hotel di Roma era chef di cucina. Di quella esperienza conserva ancora i menu per quelle cene che preparava per la fondazione Isa e Giorgio De Chirico, per club e associazioni importanti. Li commentava Massimo Alberini, uno dei fondatori dell'Accademia Italiana della Cucina, ed erano i piatti della tradizione veneziana ricca di influenze orientali basate su spezie e salse saporite.

Alla scuola di Cesare Gosi

Eravamo molto giovani e pieni di voglia di imparare. Qui abbiamo appreso le basi, mai più dimenticate, di una cucina che oggi non si fa più. Alcune salse, come la Mornay, la salsa Bernese oggi si cucinano ancora, ma con più leggerezza nelle dosi degli ingredienti. Ci ha insegnato a preparare il fondo bruno che è fondamentale in cucina: ricavato dalle ossa di vitello messe in forno, fatte rosolare con le verdure, passate in casseruola, poi coperte d'acqua che si lasciava asciugare lentamente. Era necessario per guarnire e per completare altre salse.

Cesare Gosi era un grande chef che non va dimenticato. Dal Grand Hotel di Roma era passato al Gritti Palace Hotel di Venezia restando sempre legato a Cremona in cui manteneva la residenza e dove pagava le tasse. Conservo ancora una pagina del giornale *La Provincia* che il 3 febbraio 1974 annunciava con orgoglio la partenza per l'America di Cesare Gosi con una squadra selezionata di cuochi alle sue dipendenze. Il compito era far conoscere al Festival della gastronomia le nostre specialità culinarie. Da Quebec in Canada si sarebbero spinti negli USA con tappe a S. Francisco, Dallas e New Orleans; poi, dopo una tappa a Londra, avrebbero fatto ritorno in Italia. Il prestigioso chef cremonese, che aveva messo a tavola anche Hitler e Mussolini, annoverava tra i suoi clienti Kossighin, Charlie Chaplin, Liz Taylor e Richard Burton, Nixon... tutti clienti affezionati del prestigioso e storico hotel. L'articolo si chiude ricordando che Cesare Gosi aveva pubblicato un ricettario *Pela prat* in Francia e che sarebbe stato in vendita anche in Italia, pubblicato dall'editore Bompiani, ma non lo possiedo. Da lui abbiamo imparato a lavorare con serietà ed impegno, con rigore, grande cura e precisione, dando la massima attenzione alle materie prime. Tutte le mattine andava a Rialto a scegliere il pesce, le verdure degli orti delle isole minori veneziane. Gritti era un grande albergo, c'era sempre un menu, ma alla fine i clienti preferivano mangiare alla carta con quello che la stagione e il mercato offrivano. Era difficile digerire certe osservazioni, ma

Paolo Fenocchio

aveva ragione, si imparava sempre da lui. Era burbero, duro sul lavoro, pretendeva il massimo della precisione, ma quando ho terminato l'esperienza lavorativa mi ha dedicato uno scritto che ricordo ancora con commozione.

Storia semiseria di corsi, ricorsi e condimenti

Burro o olio? Eterno, amletico dubbio gastronomico della massaia cremonese. Se penso alla dispensa della mia infanzia mi viene in mente, oltre all'immancabile panetto di burro anche l'involucro di carta oleata in cui era avvolto il lardo, che la mamma e la nonna usavano spesso per sughi e sughetti. La coiletta allora era rigorosamente fritta nel burro, ma erano i felici anni Sessanta, in cui ancora ignoravamo le insidie del colesterolo.

Mariella Morandi

Poi vennero gli anni Settanta, salutisti, ed un celebre attore, allora giovane, saltava con agilità le staccionate per dimostrare che un certo olio di semi manteneva in forma. Infatti si era scoperto che i grassi animali facevano male, anzi malissimo! ed il burro scomparve dal frigorifero.

Poi venne di moda la dieta mediterranea... e fu il trionfo dell'olio d'oliva, extra vergine naturalmente. E l'olio Dante nelle belle lattine verdi venne oscurato dall'olio così extravergine che più non si può, salvo poi cominciare a chiederci: ma da dove vengono le olive? Dalla Spagna, dalla Grecia... orrore! Solo le olive italiane ci vogliono! Come se il sole e l'aria non fossero uguali in tutto il Mediterraneo, ma un po' di sano patriottismo non guasta, soprattutto al bilancio economico.

Superato anche questo scoglio, fu la volta del: ma come le spremono? E qui tutti a disquisire sulla spremitura a freddo, a caldo, sull'uso delle sostanze chimiche per estrarre dalle esauste olive anche l'ultimissima goccia di succo.

Chiarito anche qui quale fosse la scelta migliore, abbiamo cominciato a vedere le massaie (e tutti gli altri consumatori naturalmente, anche quelli di sesso maschile) immobili davanti agli scaffali dell'olio al supermercato, con una bottiglia in mano e l'aria perplessa, intente a leggere l'etichetta e a chiedersi: ma se questo olio è super extravergine, prodotto solo con olive italiane di qualità pregiata spremute a freddo, come fa a costare così poco, che ti fanno pagare una bottiglia e l'altra te la regalano? Boh, misteri del marketing!

Poi, alla fine di tutta questa storia, qualcuno ci ha detto che non è vero che il burro fa così male come dicevano un po' di anni fa... Oddio! Vuoi vedere che si ricomincia tutto da capo e ritorniamo a usare il burro?

Condimenti

Sempre fedele al motto *minimo sforzo massimo rendimento* anche in cucina (quella di tutti i giorni), ho eletto miei 'alleati', tre ingredienti principali:

Carla Milanese

SCALOGNO: rispetto alla cipolla è più saporito, con poco si fa, si piange meno, naturalmente è più caro.

AGLIO LIOFILIZZATO a scaglie: è sempre pronto all'uso, non ritorna, puoi usarne anche pochissimo, passa inosservato ai lavativi che non vogliono l'aglio.

PEPE IN GRANI mix creola: un misto di pepe nero, rosa, verde e bianco in grani, da macinare al momento. Profumatissimo

Condimento e ipotesi sul suo etimo

Giorgio Maggi
chimico

Condimento è sostantivo che deriva da comporre, mettere insieme, perfezionare per aggiunta con l'atto del condire, secondo Brunetto Latini (1294). Dunque è dal sapiente dosaggio del condimento che nasce l'arte di cucinare.

Benedetto Chiarello della Compagnia di Gesù, in *Chimica filosofica* 1696, accomuna la professione di cuoco all'arte del «ben condire» che deve saper dosare elementi di **medicina** («per svegliarsi una gola svogliata»), **architettura** per l'estetica della presentazione («che incasella le confezioni»), **astrologia** che consiglia semina e raccolti («per aspetti di stelle, punti di luna o periodi di sole»), **geografia** per valutare terreni di coltura («per più grate selvaggine e vigne di più soavi licori»), **l'aritmetica** («a far mille combinazioni di condimenti»), la **retorica** che tempera gusto e odorato, la **politica** («per dar dignità ai... piatti»), la **chimica** («per estrarre, lambiccar cervelli di Giove, quint'essenze di cibi e temperare grado di fuoco»), la **magia** («in servizio della crapola in quanto trasforma i bocconi sciapiti o volgari in saporosi e rari»).

Emanuele Tesaurò in *Filosofia Morale* 1688, per paradosso avverte: «Sapore non nasce dalla squisitezza de' condimenti; ma dalla disposizione della facoltà naturale. Dario dopo la battaglia arso di sete; abbattutosi ad vn limoso e putrido gorgo: empiendone la celata; giurò di non hauer beuto giamai con maggior gusto».

Condimenti “segreti” alla tavola di Stradivari

Giorgio Maggi
chimico

Lungo percorsi congruenti giungono nella munita città di Federico II con liuti ad arco ed a pizzico, le misteriose ricette vernicianti degli antichi liutai a base di sostanze normalmente utilizzate in cucina. Il silicato turapori nel legno o levigante usato come conservante delle uova perché ne proteggesse il guscio nel tempo, è contenuto in grande quantità in particolari erbacee commestibili come l'equiseto o la **coda cavallina**. Il mastice, resina estratta dall'albero del **pistacchio** nella omerica isola di Chio e base per una vernice trasparente, è noto per i suoi componenti chimici ed oli essenziali, principali ingredienti di gustosi dolcetti canditi e del profumo caratteristico del vino greco appunto chiamato “retsina”. La gommalacca estratta da essudazioni di alcuni particolari insetti (cocciniglia della lacca, *Tachardia lacca* E904) è ancora utilizzata sulla buccia degli **agrumi** sui chicchi di caffè, sulla superficie di alcuni **cioccolatini**, come conservante naturale non tossico (...forse). La gommalacca, surrogato indiano al prezioso urushi giapponese, secondo alcuni sostituì altre resine nel '700 come la nord africana sandracca per maneggevolezza d'uso e accordo alle sollecitazioni armoniche. Il colorante estratto da lacche prodotte da cocciniglie del genere **Kermes** (vermiglio della quercia noto come E120, E124) è utilizzato per produrre l'**alchermes**, uno dei liquori più comuni in pasticceria. Lo zafferano, il cartamo o zafferanone essenziali per il sottofondo dorato del legno del violino ma anche per un buon **risotto**, il sangue di drago per il rosso antico, conservante e disinfettante, tannini, antociani e flavonoidi rossi, ottenuti da frutti e radici come guado, robbia (radice usata come aperitiva, caglio per **formaggi** ma anche come colorante) o cortecce di particolari alberi (quercia, legno rosso, pernam-

buco...), erano e sono tuttora basi coloranti per vernici acustiche. Alcuni studiosi hanno ipotizzato l'uso d'albume e tuorlo **d'uovo** nelle vernici degli antichi violini al pari della antica "olifa" bizantina, **olio** di lino, olio di noce e alcool o **aqua vitae**, ottimo rimedio anche per le armonie dell'estetica ma anche per quelle dell'umore (In un quadro raffigurante Antonio Stradivari si vede l'artista accigliato osservare in controluce una vernice, quasi come un sommelier o un chimico affascinati dall'effetto Marangoni, studiato in questi giorni nello spazio dalla nostra Samantha Cristofolletti).

Eppure il diverso uso di distillati ed oli per particolari ricette di cucina e vernici e non solo per impiego lampante, si deve alla lontana tradizione araba e trasmessa da Gerardo da Cremona (1114-1187) in *De Modo Medendi*. Gli antichi liutai sapevano trattare il legno con colle a basi naturali diverse (la caseina del **latte** può plastificare in presenza di ammonio, di prosaiche origini spesso antropologiche, sino ad apparire come avorio chiamato diolacton negli anni '50), con sali, depurandone le cellule per osmosi, o con saccaridi come **miele** e chitina o pectina (polisaccaridi di natura animale e vegetale) che il poeta, avverso lo scienziato, immagina possano migliorare l'acustica del violino. L'artista liutaio ancora oggi sa sfruttare il controllato invecchiamento del legno ottenuto per delicata stagionatura in ambiente umido, similmente a quanto si fa per i **salumi** (sostengono alcuni, avvezzi al dissacrante confronto). Il legno per fluitazione e all'aria calda subisce una controllata riduzione dei liquidi del protoplasma contenuti nella cella vegetale che così svuotata diventa microscopico risonatore (curiosi sono stati nell'800 gli esperimenti di tal Jeacocke, un fornaio di mestiere e liutaio per passione che usava cuocere al forno i suoi violini in segatura per una settimana o del biologo americano che sosteneva quanto fosse essenziale per l'acustica una vernice una base di gel di ... **gamberetti**. Al pari del cuoco che stagiona e frolla i suoi alimenti senza fretta, alcuni liutai scelgono l'abete maschio che abbia avuto un accrescimento rallentato e dunque con vene fitte come nel periodo di microglaciazione in cui operò Stradivari e noto come "minimo di Maunder" tra il 1645 e il 1715. Non è difficile immaginare che questi personaggi eclettici sapessero trarre dalla corteccia di abeti e cedri rossi, ginepri e salici, intrugli (magici per gli ingenui, misteriosi per gli inesperti, segreti per gli invidiosi, entità prime per i filosofi) a base di trementina e salicilato o propoli dall'allevamento delle api, o nitrati essudati dalla pietra come consiglia Geber, per alleviare infiammazioni e malanni stagionali ma anche per preservare il legno da tarli e muffe. Ci si può chiedere qual sia il fine ultimo di un violino e dei suoi straordinari condimenti ... ha ben risposto alla domanda Salvatore Accardo nel suo *Miracolo della Musica*: «negli ultimi tempi sto suonando un Guarneri del Gesù del 1730. Me lo sono ritrovato un po' inaspettatamente o come direbbero a Napoli, frienn' e magnann, cotto e mangiato».

Musica, cibo, e loro condimenti, dunque per comporre, perfezionare per aggiunta, favorire e condire, sacralità di colti consumi.

Condimento per... omonimia

Giorgio Maggi

La serata del «Tirolen Abend» volgeva al termine quando Martha ci invitò sul podio improvvisato. Nel suo incomprensibile dialetto retico, la dolce Kel-

lerin, tessendo i complimenti per gli affezionati ospiti e clienti ci premiava, ospiti graditi, terminando con un secco: «Familien Maggi ... Treuen Gaste!». Alla serata tirolese, organizzata per l'occasione, partecipava tutto il villaggio di Fritzens e la famosa banda Kapelle Musik. Dai tavoli una inspiegabile ovazione ed esplosione di risate, strette di mano, complimenti inaffiati da boccali di bionda bevanda al luppolo ed orzo, un invitato tra i più intraprendenti mi si avvicinò e chiese in un italiano stentato: «siete parenti??».

Sorrisi, lasciai il curioso nel dubbio e capii.

Quasi come un tormentone, immancabile su tutte le tavole tedesche, assieme al sale ed al pepe, il nome Maggi appare sulla più famosa bottiglietta di condimento tedesco.

Il condimento speziato Maggi è un'icona culinaria da 125 anni nei paesi di cultura germanica anche se con la cucina ha forse poco a che fare: nato nel laboratorio di Julius Maggi come estratto nutriente e integratore alimentare diventerà mezzo efficace contro l'insipidezza dei cibi aggiungendo ciò che un palato teutonico, aduso a butirradi da stalla o affumicati da Stube, chiama sapore. Gusto modificato negli anni con aggiunte di glutammato e inosinato alla ricerca di vivacità etniche. La formula del cosiddetto esaltatore di sapidità risiede in un particolare procedimento di fermentazione e idrolisi proteica unito a caramellizzazione e reazione di Maillard di farine di cereali al posto delle leguminose come nella nipponica salsa di soia, dal curioso gusto umami (il quinto sapore dopo il dolce, il salato, l'amaro e l'agro).

Ancora oggi a distanza di anni, al mio arrivo a Fritzens, incrocio negli occhi la simpatia di rubicondi valligiani a cui sembra naturale, per eccessiva educazione, salutare sempre con la sacralità del Grüß Got! Ma poi la storia del tirolese e del lombardo continua a tavola: non è difficile unire cotoletta alla milanese e wiener schnitzel, sòpa e suppe, stracotto e gulasch con (...o senza) una dosata quantità di opportuno **condimento** nazionale. Una formula fatta indifferentemente di un mix di profumi, ma anche di poche parole bofonchiate nella lingua del commensale o solo semplicemente di un sorriso tra amici per... omonimia.

4. *Ricette*

QUALCHE RICETTA STORICA

Piera
Lanzi Dacquati

GARUM

Apicio, cuoco o solo buongustaio, pare vissuto tra il 25 a.C. ed il 37 d.C. È tutto un forse, un pare... si dice che fossero più persone; menzionato sia da Seneca che da Plinio.

Di lui ci è arrivata la sua raccolta di ricette *De re coquinaria* radunata in ben 10 libri. Quello che ci colpisce oggi è la totale assenza di dosi, forse bilanciata dalla pratica e del saper annusare (vorrei trovare un termine più nobile per questo 'dosare con l'olfatto').

Ciò che colpisce oggi è la sua famosa salsa chiamata "garum" o "liquamen" (già il nome ci mette in allarme).

Si tratta di alternare in un vaso ben "petecciato" una strato di sale e 16 spezie: aneto, menta, levistico, puleggio (una varietà di menta), serpillio, pepe, semi di cumino, radice di silfio, origano, ruta, timo, semi di finocchio, menta piperita e altre... Il tutto va alternato, o mescolato, con quanto andrebbe buttato di ogni pesce: interiora, teste, code e pinne... Il tutto va lasciato al sole per 65 giorni, poi torchiato per bene; questo è il "liquamen" che andrà dosato sulle carni (un po' come oggi facciamo con l'aceto balsamico).

Ancora una volta le ricette che ci sono arrivate sono abbastanza dissimili tra loro: chi dice che il tutto va ben mescolato, chi dice si devono rispettare gli strati... tanto poi si sprema il tutto.

Quanto rimane non andava certo buttato, si trattava solo di un prodotto di seconda scelta che andava mangiato su quelle sorte di piadine scaldate sulle piastre.

AGRESTO

Anche l'agresto è una salsa da cospargere sulle carni, sia lessate che arrostate. Ha origini più vicine a noi del garum, ci arriva dal medioevo e veniva utilizzato come oggi faremmo con il limone.

Si utilizzano i grappoli d'uva acerbi da chiudere ermeticamente in un vaso di vetro. Qui si lasciano appassire, vano poi puliti e trattati con noci, cipolla tritata, aglio, prezzemolo e mollica di pane... a questo punto mi sono persa nelle varianti veramente troppo diverse tra loro. Come al solito, penso che il tutto dipenda dalle abitudini delle zone e delle famiglie (tanto per fare un esempio: quante ricette ci sono del nocino? Diverse, ma tutte ottime).

Di sicuro questa salsa ha origini lombarde!

SALSE E SUGHI... DEL SECOLO SCORSO

Ho chiesto a Nadia una testimonianza. Ecco la risposta: «ti ho passato le ricette che la mia mamma, di 85 anni, ha ricevuto dalla nonna Rachele, la sua mamma. L'unica cosa che posso dirti è questa 'la stessa ricetta non verrà mai uguale se si cambia anche solo la marca di un ingrediente. Difatti se la stessa verdura la prepara la mia mamma e io o mia cognata non sarà mai uguale e quella più buona sarà quella di mia mamma. Probabilmente anche la mano conta».

Segue la descrizione di una simpatica abitudine tra parenti, al femminile: ogni tanto, tra cognate,

decidono in un certo giorno di cucinare la stessa ricetta e di condividerla a casa di una di loro, portando il proprio pentolino. Pare che si divertano a commentarne le differenze in perfetta amicizia.

Tra i diversi modi di cucinare le verdure mi piace riportare questa salsa, che in verità non è esattamente padana, ma dev'essere buona. Ingredienti: 250 gr tonno, 2 spicchi d'aglio, 2 cucchiaini di capperi, 2/3 acciughe. Procedimento: frullare tutto insieme... fatto!

SALSA PADANA, CON ERBA PORCELLANA (*portulaca*)

La preparo d'estate, quando nell'orto cresce l'erba porcellana tra le parcelle (a questo punto l'ortolano è infastidito dalla super produzione di quest'erba infestante, che io chiamo solo spontanea).

Faccio un soffritto di cipolla, quando questa si è imbiondita aggiungo la passata di conserva (possibilmente quella fatta con i pomodori dell'orto), lascio che, tra loro, si 'capiscano' per qualche minuto prima di aggiungere un pizzico di sale, una puntina di peperoncino tritato al momento e due o tre presine di erbe provenzali (bisogna sempre fiutare prima di aggiungere un ingrediente e immaginare come possono stare insieme). A questo punto aggiungo l'erba porcellana ben lavata e tagliata a tronchetti di 1 o 2 cm, foglie e gambi insieme. Avendo una famiglia numerosa ne raccolgo una buona quantità, anche perché il tutto si fonde meglio.

Quando tutto sembra pronto aggiungo dei cubotti di polenta che lascio scaldare insieme al sugo/salsa in modo che la polenta si impregni bene di sapori.

LA PEARÀ

La mia ricetta è molto semplice, è una salsa veneta che si accompagna con i bolliti, meglio con la gallina o con il cappone, gli ingredienti sono : pane grattugiato, midollo di bue, buon brodo e poi tanto pepe.

Si fa rosolare il pane col midollo e poi si aggiunge il brodo e si fa sobbollire a lungo fino a che diventa morbida e ben amalgamata, a metà cottura si aggiunge il pepe. Sembra facile, ma farla venire di giusta consistenza, morbida ma non liquida, con sufficiente grasso del brodo (che non deve separarsi) non è cosa semplice. È necessario usare il pane grattugiato un po' grossolano, il brodo deve essere ottimo, va servita caldissima e poi occhio per le dosi... quando mi è capitato che non fosse gradita è perché non era riuscita bene! Cimentatevi.

Donatella Vertova

SALSA DI CASA MIA (per i lessi)

Ingredienti

- 1 manciata di prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaino di aceto
- 1 cucchiaino di olio e una noce di burro
- salsa di pomodoro (1/2 tubetto doppio concentrato)

Tritare il prezzemolo con uno spicchio di aglio. In un pentolino mettere un po' di olio e una noce di burro, aggiungere la salsa di pomodoro, diluire con brodo: cuocere per alcuni minuti, comunque fino a giusta consistenza; alla fine aggiungere l'aceto. Servire possibilmente tiepida.

Daniela

BAGNETTO VERDE

Ingredienti

- 1 manciata abbondante di foglie di prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- 2 acciughe diliscate
- 1 cucchiaio di aceto
- 1 cucchiaio di pane raffermo
- olio quanto basta (se gradito 1 peperoncino)

In una zuppierina (o nel mixer) mettere il prezzemolo e il pane imbevuto di aceto e ben strizzato, le acciughe diliscate, uno spicchio di aglio, olio quanto basta, mescolare bene o frullare. Servire con lessi, manzo, lingua salmistrata ecc.

SUGO VELOCE NONNA GINA (per spaghetti, gnocchi di patate, ecc.)

In un pentolino mettere olio, burro e uno spicchio di aglio (che si toglie a fine cottura), salsa di pomodoro e allungare con brodo, fare sobbollire e a fine cottura il sugo è pronto per condire pasta, gnocchi, ecc.

SUGO ESTIVO (per tagliatelle ecc., riso bollito)

In un frullatore mettere ottimi datterini, una manciata di foglie di basilico e una piccola quantità di polvere di dado vegetale, olio extra vergine e frullare; così immediatamente si può condire pasta, riso bollito, ecc...

FUSILLI ALLO ZAFFERANO

Rosolare la cipolla con burro e olio, in una scodella con un poco di acqua tiepida sciogliere una bustina di zafferano, un po' di funghi tritati e mezzo dado. Versarli nella cipolla e cuocere 1/4 d'ora a fuoco lento. Lasciare intiepidire e aggiungere g. 250 di mascarpone. Condire i fusilli.

PENNETTE ALLE 7 P

Pennette, porri (4-5), peperoncino, panna (200 cl), prosciutto cotto a dadini, prezzemolo, parmigiano. Preparare il sugo e condire le pennette.

SALSA AMARETTI

Questa è la ricetta, della famiglia di mia moglie, di una salsa (forse di origine mantovana) che personalmente non ho mai apprezzato, ma che Adele dice essere ottima per accompagnare lessso di cappono o di gallina.

Ingredienti

- 250 gr amaretti
- 20 gr zucchero
- 2/3 limoni

Macinare finissimi gli amaretti, aggiungere zucchero, il succo dei limoni e regolare con acqua per ottenere una salsa piuttosto densa (consistenza tipo sciroppo della mostarda). Lasciar riposare in frigorifero per un giorno prima di consumare.

Marco B.

La Cuoca cremonese... nell'Almanacco del 1794 ci dà numerose ricette per cucinare intingoli e salse, a cui dedica due capitoli.

**Dai ricettari
Cremonesi**

Gli intingoli sono molto interessanti e succulenti, preparati con verdure, fegatini, animelle; soprattutto le salse sono molto vicine ai nostri gusti, adatte per carni e pesci, piccanti e insaporite da capperi, acciughe, senape, molte erbe aromatiche.

INTINGOLO DI FEGATI

Togliete l'Amaro dai fegati, lasciandoli interi, fateli brovare un momento nell'acqua bollente, mettendoli poscia in una casserola con due cucchiaini di intingolo di sugo colato, un mezzo bicchiere di vino bianco, ed altrettanto di brodo, un mazzetto di prezzemolo, cipollette, un mezzo baccello d'aglio, sale, pepe rotto; fateli bollire una mezz'ora, poi disgrassateli e serviteli colla carne che vorrete, o soli per piatto di mezzo.

SALSA APPETITOSA

Prendete d'ogni sorta d'erbe, d'ognuna secondo la loro forza, e dopo averle mondate e lavate mettetevi tre cipolline, facendo bollire il tutto per un momento in una pentola, indi ritiratele in acqua fresca, e dopo di averle ben premute bisogna metterle in un mortaio, e pestare il tutto ben fino, poscia mettete ogni cosa in una casserola con un cucchiaino di brodo e due di sugo colato, stemprando il tutto bene e passando la salsa al setaccio in un'altra casserola, mettendovi del sale, pepe rotto, alquanto di butirro, ed un cucchiaino da caffè di senapa, facendo unire bene la salsa senza che bolla.

Un intero capitolo è dedicato alle salse nel ricettario di **Giancarlo Maria Duranti**: sono 15 le ricette, diverse se devono accompagnare carni o pesci lessati, alla griglia, arrostiti o al forno, selvaggina, uova, insalate, verdure crude o cotte.

SALSA DI NOCI

Ingredienti (per 4 persone)

- 20 noci fresche
- mollica di un pane fresco inzuppato nel latte
- 200 g di panna liquida da cucina
- sale, pepe, noce moscata q.b.

Schiacciate, sgusciate e pelate le noci. Ponetele in un mortaio con la mollica di pane, pestate bene fino ad ottenere un composto omogeneo, indi mettete in una terrina e versate la panna liquida poco alla volta. Quando avrete ottenuto una salsa abbastanza cremosa, unite sale, pepe, noce moscata, amalgamate bene e servite in salsiera.

Quando servite: per accompagnare carni alla griglia o alla piastra, pollame e selvaggina arrosto.

Anche **Lydia Visioli Galetti** dedica un intero capitolo alle salse (agrodolce, verde, ratatuia, campagnola, tonnata...) suggerendo inoltre due ricette per preparare la mostarda di mele o di frutti diversi.

A commento scrive che in campagna è una necessità preparare salse e mostarde per conservare a lungo le verdure dell'orto e la frutta tanto abbondanti quando giungono a maturazione. Sono gustose, stanno bene accanto alle carni, ma possono benissimo essere servite come antipasto.

C'è una salsa particolare, di pesce, un tempo comune nelle case contadine, cucinata per essere accompagnata alla polenta, il "gösa fer".

GÖSA FER

Ingredienti

- 1 aringa o 4 sardelle
- 3 spighe di aglio
- mezzo bicchiere di olio
- un pugno di prezzemolo
- 1 cucchiaino di aceto.

Si lavano bene le sardelle o l'aringa per togliere il sale. Si levano le lisce e poi si mettono per pochi minuti nell'olio bollente dove si sarà fatto soffriggere l'aglio. Si aggiungono poi il prezzemolo e l'aceto crescendo o diminuendo la dose secondo i propri gusti.

Lo strano termine dialettale ricorda l'espedito, escogitato dalle povere famiglie contadine, per insaporire la polenta. Appendevano al soffitto della cucina, con un filo che scendeva al centro della tavola, un'aringa che sfioravano a turno con la propria fetta di polenta imitando il gesto del contadino quando affila la falce (gosa-fer).

Marino Marini ci presenta le salse in un capitolo insieme alle frittate e alle verdure, ma trovo molto interessanti quelle che accompagnano il luccio nel capitolo dei pesci. Nella prima le acciughe e i capperi, della ricetta classica del luccio in salsa di origine mantovana, sono sostituiti da senape e Parmigiano; nella seconda la salsa verde può essere usata anche per accompagnare carni o altri pesci bolliti.

LUCCIO APPETITOSO (Trattoria Al Ponte, Acquanegra sul Chiese)

Ingredienti (per 6 persone)

- un chilo di luccio
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 4 foglie di alloro
- 5 chiodi di garofano
- 2 cucchiaini di Parmigiano grattugiato
- 1 cucchiaino di senape
- aceto di vino

- aceto balsamico
- 1 bicchiere di olio extravergine di oliva
- mezzo etto di burro fuso
- sale

Lessate il luccio in acqua e aceto con le verdure e gli aromi. Diliscatelo, aggiustate di sale e disponete la polpa in una pirofila.

Frullate la senape, l'olio, il burro fuso, 3 cucchiaini di aceto di vino e 3 di aceto balsamico, il Parmigiano e un pizzico di sale. Incorporate la salsa al luccio e lasciate in infusione almeno 4 ore. Servite con fette di polenta abbrustolita

LUCCIO IN SALSINA VERDE (Trattoria dell'Alba, Vho di Piadena)

Ingredienti (per 6 persone)

- un chilo di luccio
- 1 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 2 foglie d'alloro
- mezzo bicchiere di vino bianco secco
- sale

per la salsa

- 2 uova
- 1 acciuga
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 1 cucchiaino di capperi dissalati
- aceto
- olio extravergine di oliva
- sale

Lessate il luccio in acqua con le verdure, il vino e un pizzico di sale. Togliete tutte le lisce e distribuite i filetti tiepidi nei piatti.

Per la salsa fate rassodare le uova e tritate il prezzemolo. A questo aggiungete i tuorli d'uovo sodi, qualche capperone tritato e l'acciuga pure tritata, Condite con sale, aceto (anche balsamico) e olio extravergine. Mescolate bene o frullate il composto (attenzione a non farlo scaldare) e servitelo in una ciotolina.

5. *Condimenti in salsa Cremonese*

Agostino Melega

ACETO, AGLIO, ANICE, BASILICO, BURRO, CANNELLA, CAPPERO, CIPOLLA, COMINO, FINOCCHIO, GAROFANO, INTINGOLO, MAGGIORANA, MIELE, MOSTARDA, NOCE MOSCATA, OLIO, PANNA, PEPE, POMODORO, PREZZEMOLO, ROSMARINO, SALE, SALSA, SALVIA, SEDANO, SENAPE, SPEZIE, SUGO, TIMO, VANIGLIA, VINO, ZAFFERANO, ZENZERO, ZUCCHERO.

La tavola è il palcoscenico dei sapori. Vi si specchiano i costumi gastronomici dei popoli e le varie *koiné* culturali. In tale teatro gli attori principali sono i piatti delle varie cucine del mondo, che vengono sostenuti, nell'animazione culinaria, dall'apporto di attori non protagonisti che rivestono il ruolo di interlocutori indispensabili. Questi attori non protagonisti non sono altro che i vari condimenti, vale a dire le sostanze usate per condire. Tali sostanze costituiscono l'arricchimento che viene dato alle vivande poste sul desco. La loro funzione è quella di donare al cibo un sapore più gradito, più gustoso.

Delle varie modalità di condimento era sicuramente ben conscio Giovanni Lonati, il quale scrive sul *Gazaboi*, nella poesia *El cooch e la guerra*, (dove con guerra ci si riferisce al primo conflitto mondiale):

[...] Se vardè bèn, a 'n pranz, trouvarii figurat,
coi piatt, prima 'l prelude, coumpòst de brod tirat;
vèn po salati e ostrighe, che sèrv d'introduziòn
coun tante ròbbe tepide coundide in vari tò; [...]

[...] Ma guardate bene, a un pranzo, troverete figurati, / coi piatti, prima il preludio, composto di brodo tirato; // vengono poi (i) salati e ostriche, che servono d'introduzione / con tante cose tiepide condite in vari toni; [...]

Questi diversi toni donano una specificazione precisa al gusto, e si pongono come tasselli caratterizzanti la sapidità e la saporosità del cibo; sono come note musicali che modificano ed esaltano la modulazione dell'arte della cucina, e che rimbalzano in echi variegati nel porsi a corona e a completamento dei piaceri della tavola.

I condimenti sono così peculiari nella cucina italiana, che i loro riferimenti si sono trasferiti nel linguaggio comune, per indicare caratteri e modalità comportamentali, trasformandosi in espressioni figurative, in metafore.

Ora, per dare una caratterizzazione locale a questi co-protagonisti della tavola imbandita, andremo a citarli in prima battuta con termini vernacolari cremonesi.

Il primo che si presenta all'attenzione è 'l *azéet*, l'**aceto**, dal latino *acetum*, stretto alleato dell'olio e del sale nel condimento *de l'insalàta*, dell'insalata. Con esso si acconcia pure la verdura per conservarla: *piaréj*, peperoni, *càper* o *càperi*, capperi, *cücömer*, cetrioli, ecc.

È bellissimo il proverbio che mette a confronto il miele con l'aceto, lasciando a mal partito il secondo: *se ciàpa püsèe mùusche cun na gùsa de méel che cun en barìil de azéet* «si prendono più mosche con una goccia di miele che con un barile di aceto». Come dire che la dolcezza vince sempre e comunque sulle asprezze.

Dopo l'aceto abbiamo 'l *ài*, l'**aglio**, dal latino *allium*, pianta delle Gigliacee, perenne, con *còo d'ai* (bulbo) circondato da tuniche e diviso a spicchi. In cucina l'aglio si utilizza *sia crüüt sia còt*, sia crudo sia cotto; *crüüt sö süüch*, *insalàte*, *càarni*, crudo su sughi, insalate, carni; *còt in de'l bróot de càarne e de verdüüra*, cotto nel brodo di carne, di verdura. A proposito d'insalata, va ricordato che *l'insalàta còta* è quella lasciata nel condimento per qualche tempo.

Oggi tutti parlano bene delle proprietà salutistiche dell'aglio. In passato, invece, pur essendo tutti persuasi di quanto bene facesse all'organismo, di esso non si è lasciato un buon ricordo nei modi di dire e nei proverbi, privilegiando invece le negatività del sapore asprigno e dell'olezzo rimasto in bocca al consumatore. Tant'è che Antonio Cazzaniga, in *Modi di dire cremonesi*, lo pone, quale metafora, fra i vizi: *Catìif cùme 'l ài*, «detto di persona perfida e significa letteralmente: cattivo come l'aglio». E non è finita. Sul *Dizionario del dialetto cremonese* (da ora in poi DDC), ci viene spiegato che *'l è en còo d'ài* «è un ragazzo discolo»; che *nigutìin cun 'l ài* significa «niente del tutto»; che *catàa chél de 'l ài* vuol dire «trovare chi sa rendere pane per focaccia». Una difficoltà nei confronti dell'aglio è comunque indubitabile: quella di togliere la pellicola superficiale. E allora tutto può essere utile. Da qui il proverbio che dice: *tòt vèen a tàì, fina j óonge per pelàa 'l ài*, tutto può servire, persino le unghie per pelare l'aglio.

Dall'aglio passiamo a 'l *anès*, all'**anice**, una pianta aromatica di cui, in chiave di condimento, si utilizzano i semi dal sapore leggermente mentato. Con l'anice si aromatizzano *el pàan* (il pane), i *bumbòon* (pasticcini e biscotti), *minéestre* (minestre), *la càarne* (la carne) e le verdure.

Dopo l'anice, troviamo nel nostro elenco *el bazìlich*, il basilico, pianta erbacea dai fiori bianchi raccolti in spighe e foglie aromatiche. Questa pianta è originaria dell'India, ed in cucina la si utilizza in qualsiasi ricetta: insalate, sughi, pesce, carni, formaggi. E anche in alcuni dessert. Si utilizza pure per conserve e confetture. Scrive Alfredo Carubelli su *Stòorie e ritrèt*, raccolta poetica del 1969, curata da Romano Oneda:

[...] Tastèe i spaghèt a la napuletàana,
cun l'ài, pumdòor e cul bazilicòt:
j è ròbe de majàane 'na sbürlàada
e imbarbizàase tàme di slambròt. [...]

[...] Assaggiate gli spaghetti alla napoletana, / con l'aglio, pomodoro e col basilico: / sono cose da mangiarne un mucchio / e imbrattarsi come dei sudicioni. [...]

La poetessa Gentilia Ardigò di Casalbuttano ha dedicato al **basilico** una lirica intera, intitolata *Bazalicò de màma*. La troviamo nella silloge *'Se céerchet adès che l véen séera?* «Cosa cerchi mentre cala la sera?», del 1999, a cura di Vittorio Cozzoli.

La ciàpa la spéera
la va adrée a la spéera.
'L è chèesto 'l üültim ciüüs
de la stagiòn che se deléegua.
Ghe mèti 'n scòos
deli sumèensi de fàa fóora:
bazalicò.
Li màan li sbrizùla
prüfòm d'estàat.

El düüra pòoch.
"Se ghe sarò amò
el sumenarò 'n custéera".

En de i cavéi d'argèent
ghe giòoga dèent la spéera.

BASILICO DI MAMMA - Si gode l'ultimo sole / e ne rincorre le trasparenze. / È questo l'estremo sentore / della stagione che si va dileguando. / Le metto in grembo / delle sementi da sgranare: / basilico. / Le mani sbriciolano / profumo d'estate. // Dura poco. / "Se ci sarò ancora / lo seminerò là dove batte dritto il sole". // Tra i capelli d'argento / giocano riflessi d'oro.

Dopodiché nel percorso incontriamo *el büro*, il **burro**. Per indicarlo in dialetto viene usato anche il termine *butéer*, che in chiave semantica viene posto a confronto col vocabolo latino medievale «*butyrrum/buturum*, dal greco BOUTYRON (*bous* = vacca + *tyròs* = formaggio)», come riportato da Gianfranco e Adriana Taglietti, sul *Dizionario etimologico del dialetto cremonese* (da ora in poi DEDDC).

In una terna di prodotti derivanti dal latte, presenti in un proverbio dedicato ai buongustai da parte di Paolo Brianzi, su *Proverbi cremonesi di campagna e città*, il burro è indicato al primo posto: *Butéer de vàca, furmài de péegura, maschèerpa de càavra*, burro di vacca, formaggio di pecora, ricotta di capra.

Il burro non manca pure fra i versi della penna graffiante di Melchiorre Belini, il quale, volendo descrivere la situazione deficitaria del Comune di Cremona e le fantasticherie degli amministratori municipali del 1909, sceglie il burro quale segno significativo del paese di Cuccagna; paese da lui chiamato *Castel Merleen*, vale a dire il castello del mago Merlino, sito immaginario posto nell'*Orlando Furioso* fuori dal mondo, su fra le nuvole.

La poesia, intitolata *Parla il comune di Cremona*, è tutta un lazzo sarcastico

dell'autore rivolto a sbeffeggiare il programma demagogico dell'amministrazione municipale dell'epoca:

[...] Ne la cassa e ni casset
Gh'òo peu gnan da too i nouen,
Pieen j è invece de prougett
Per refaa Castell Merleen,

Douve j om coul bouter el cul pastissa
E teutti i liga i can coun la salsissa. [...]

[...] Nella cassa e nei cassetti / non ho più (soldi) neppure per comperare i lupini; / (casse e cassetti) sono pieni di progetti / per rifare il castello dei sogni (del Mago Merlino), // dove gli uomini col burro impiasticciano il deretano / e tutti legano i cani con la salsiccia. [...]

Lo stesso Bellini non può fare a meno di ritornare sul burro, o meglio su quell'abbinata di godimento e di solluchero che sono gli asparagi al burro. Lo fa con la poesia *Magg* (Maggio), presentata sul *Lunari 1907* (il lunario di quell'anno):

[...] Dai mont veen zo n'arietta moulesina,
Che nel metter petitt el cor rinfresca;
In boucca ai fioi fa vegner l'acquettina
Le scorbe rousse de la fruta fresca;
De spares al bouter voja martella
E i cicciacchet sgoulousi a la gradella. [...]

[...] Dai monti viene giù un'arietta sottile, / che nel mettere appetito rinfresca il cuore; / in bocca ai ragazzi fanno venire l'acquolina / i canestri rossi della frutta fresca; / mi punge rabbiosa la voglia di asparagi al burro / e mi fanno gola i pollastrelli alla graticola. [...]

Gli asparagi al burro sono in effetti una leccornia, della quale era persuaso pure Alfredo Pernice. Questo poeta, come scrive Gian Luca Barbieri sull'edizione critica dedicatagli nel 1996, su una *plaque* intitolata *I spàres*, datata 21 aprile 1927, mette gli asparagi quali principale riferimento di una tavolata predisposta presso un convento di suore. Ed è lì che si rifrange l'ispirazione all'inno della *sparezàda*, ossia alla goduria della mangiata di asparagi, ovviamente immersi totalmente nel burro:

In de 'n counvèent de sour – a coulaziòn –
le gh'iva tratt in pee na sparezàda.
De che le sparezàde d'ouccasiòn
che pòrta el bòn umour tra la brigàda

Teutt parecciat in bianch el tavoulòn.
Bouteer da fass la boucca imbalsamàda. [...]

In un convento di suore – a colazione – / avevano organizzato una mangiata di asparagi. /
Una di quelle mangiate di asparagi d’occasione / che portano il buon umore nella brigata.
// Tutto apparecchiato in bianco il tavolone. / Burro da riempire la bocca di balsamo. [...]

Passano gli anni ma non la scala dei valori gastronomici, che vedono Alfredo Pernice rimanere fedele ai propri gusti. Infatti, nella poesia *La vigilia – el senòn* (il cenone), pubblicata nella *plaquette Desèmber cremounes* nel 1941, egli presenta il burro addirittura a misura di un fondale scenografico acquatico, dove il godimento degli gnocchi è un tutt’uno con il piacere di un bagno particolare.

«Zévoli... al mare». Truss... e po spinazz,
lumaghe; e gnòch, che nooda in de ‘l butéer.
Frùta, formaggi, touròn, e veen sincer;
coun en caffè... che smòorza l’imbarazz. [...]

«Cefali... alla marinara». Aguilla marinata... e poi spinaci / lumache; e gnocchi che sguaz-
zano nel burro. / Frutta, formaggi, torrone, e vino schietto; / con un caffè ... che facilita
la digestione. [...]

Il riferimento agli asparagi ci ha costretto ad un salto nel tempo, mettendo insieme le comuni sensibilità di Bellini e di Pernice, facendoci però dimenticare troppo presto il piacere per i condimenti di Giovanni Lonati, soprattutto a proposito di un buon piatto di lumache al burro. Il poeta anima la scena, facendo parlare le lumache stesse, liberate e felici dal pericolo di finire fritte per il cenone di Natale, grazie alla sorprendente astinenza predicata dal Papa:

Che cucagna, fiole! st’ann, al senòn,
el Papa ‘l pro biss of e buter!
cousé, per né fâa ‘n poucc miga tant bòn,
teutta la gènt i smetarà ‘l penser
de fane brusaa i corni in del tegamm,
coume se fèssem càvoi o salamm. [...]

(Le lumache commentano gaudenti la novità). Che cuccagna, ragazze! quest’anno, al cenone, / il Papa proibisce uova e burro! Così, per non far un intingolo scadente, / tutta la gente cancellerà il pensiero / di farci bruciare le corna nel tegame, / come se fossimo cavoli o salami. [...]

Lonati dipinge poi un compendio culinario di succulento valore, creando una sintesi delle precedenti segnalazioni, mettendo insieme lumache e spinaci, burro e panna, nella celebre poesia *La vigilia in oli – tra marit e moujer* –, della quale riportiamo qui le prime due significative strofe, dove si apre il dialogo fra i protagonisti *Carol* (Carolina), la moglie, e *Pèppo*, (Giuseppe), il marito.

Per stassera, dònca, sioumm intes:
te, Carol, te preparèt le lumaghe
bèn counzade a l’uso cremounes;
e ai spinazz sta peur miga a misuraghe
el bouter e la panna, chè in cà mia
per Nadal, né voi tanta counoumia.

Ma, Pèppo, te souven miga al penser
che pròpia 'l Santo Padre l'aa prouibit
per la Vigilia de mangiàa in bouter?...
che 'l zenòn soultant d'oli el va servit?...
Sioumm cristian, e, per 'na qual' pitanza,
g'oumm da perder la fede e la speranza?... [...]

LA VIGILIA IN OLI - Per stasera, dunque, siamo intesi: / tu, Carolina, prepari le lumache / ben condite all'uso cremonese; / e agli spinaci non star mica a misurare / il burro e la panna, perché in casa mia / per Natale, non voglio tanta parsimonia. // Ma, Giuseppe, non ti sovviene il pensiero / che proprio il Santo Padre ha proibito / per la Vigilia di mangiare in burro?... / Che al cenone soltanto l'olio va servito?... / Siamo cristiani, e, per una qualche pietanza, / dobbiamo perdere la fede e la speranza? ... [...]

Dal burro passiamo *a la canéla*, alla **cannella**, una pianta originaria della Cina e dell'India, la cui scorza disseccata ha un grato sapore aromatico e serve, appunto, per condimento delle vivande. È usata pure come spezie col vino. La *canéla* come condimento non figura sul DDC, dove è presente solo come termine per indicare il mattarello e il bastone per la polenta. Un riferimento a questa pianta aromatica lo usa Gino Olzi nel primo verso della poesia *El viin*, inserita nella silloge *Udiur de càamp*, curata da Gianfranco Taglietti:

Per paüüra del viin fât cun la canéla
te sèet metiit a béever di paciüüch;
invéci gh'è nisüna ròba al mùunt
che póol dàa chél che dà el viin bòn. [...]

Per paura del vino aromatizzato con la cannella / ti sei messo a bere del fango brodosio; / invece non c'è nessuna cosa al mondo / che possa dare quello che dà il buon vino.

Il **cappero** non è riportato in versione cremonese sul DDC, pur essendo presente nel contado locale con l'uso gergale di *càparo* o *càper*, termine col quale si indica questa pianta sempreverde che cresce spontanea *sö per i müür*, su per i muri, i cui fiori, chiamati pure capperi, si mangiano conciati *cu 'l azéet*, con l'aceto.

Al cappero segue la **cipolla**, *la sigùla*. Il Novissimo Dizionario Palazzi della lingua italiana ci dice che il termine cipolla deriva dal tardo latino *caepùlla*, e che è «una pianta erbacea delle Gigliacee, i cui bulbi si adoperano per condimento dei cibi». Sul DDC sono presenti alcuni modi di dire: «*i mées de le sigle*», i mesi delle cipolle, che sono i periodi dell'anno nei quali l'attività dei negozianti è scarsa; così come vi è l'espressione «*'l è gnàan bòn de tiràa fôora na sigùla da' fôoch*», non è nemmeno capace di tirare fuori una cipolla dal fuoco, con la quale ci si riferisce a chi non è nemmeno in grado di fare i lavori più semplici.

La cipolla, o meglio *le sigùle*, le cipolle, sono state poste, come tessere significative, in quel mosaico lirico di versi d'intensa bellezza presenti nella poesia

La nòona la cüünta (La nonna racconta) di Mara Maretti Soldi, quali segno di ristrettezza, riferita ad una alimentazione forzatamente povera:

La nòona la cüünta
i tèemp de na vòolta.
Li màan, ricamàadi de vèeni,
li tèen el ruzàari.
La scùultum cun vèerta la bùca.
«Ma nòona, delbòon?!»
«Pütél, te savèset!
Pulèenta e sigùli,
sigùli e pulenta...
Li bràazi en de'l let,
zelòon in s'i diit,
el bèen ne la stàla»
«E quàant te malàavet...»
«Muriium...» [...]

La nonna racconta / i tempi di una volta. / Le mani, ricamate di vene, / stringono il rosario / La ascoltiamo a bocca aperta: / «Ma nonna, davvero?» / Bambino, se tu sapessi! / Polenta e cipolle / cipolle e polenta... / Le braci nel letto / i geloni alle dita / le preghiere della sera nella stalla» / «E quando ti ammalavi?»... / «Morivamo...». [...]

Di ben altro tenore è la cifra descrittiva *de la sigùla*, o meglio *de la sigulina sòta zéet*, della cipollina sotto aceto, descritta da Mario Bettinoni nel brano intitolato *El disnàa de la sarióola*, pubblicato nel 1992 sull'antologia *S'ciarüur de zàch*, del Gruppo Dialettale Cremonese «El Zàch», a cura di Renzo Bodana. Vi si parla di un menu predisposto quasi in termini statutari all'interno di una tradizione consolidata di mestiere, quella dei pranzi a mezzogiorno preparati periodicamente a favore degli addetti preposti alla manutenzione dei canali irrigui cremonesi.

Qui la cipollina sotto aceto viene dipinta come una sorta di damigella d'onore nell'opera lirica della tavola, in attesa che tutto si compia, ed appaia finalmente sulla scena la reginetta dei condimenti, *la mustàarda*, la mostarda, ovviamente in stretta compagnia con quegli stessi *spinàs*, spinaci, già cantati da Bellini e Pernice.

«El menü 'l è sèen preciis: en bòn piàt de salàm, cun en pòo de cùpa, trìi carciufin, quàter ulivi, na quàal sigulina sùta zéet e, magàari, per giüstàa la bùca, na sardéla. Pò rìiva sö na bèla fundina de marübìin, chèi fàt cu'l diit, cu'l bróot de galina cun j ùc gròs 'me li palàanchi; e intàant che te 'l cüünti, i na sbàt n'atra in viin [...]. Atèenti adès che rìiva sö, da cèent àn, galina a lès, na fèta de càarne cùta, do fetéli de salàm de pügnàta e de liingua de vàca, cun en pòo de spinàs e la mustàarda. Te sèentet en silèensi fóora de'l mùunt, nisöön el bùfa, tóti i màgna, nùma li fursini li ciòca in d'i tùunt: l'è na sudisfasiòon a vedii!».

«Il menu è sempre identico: un buon piatto di salame, con un po' di coppa, tre carciofini, quattro olive, qualche cipollina sotto aceto e, magari, per aggiustare la bocca, una sardina. Poi arriva in tavola una bella fondina di marubini, quelli fatti col dito, col brodo di gallina con gli occhi grandi come le palanche; e intanto che te la racconto, ne preparano un'altra (...). Attenti adesso che arriva, da cento anni, (la) gallina a lesso, una fetta di carne cotta, due fettine di salame da pentola e di lingua di vacca, con un po' di spinaci e la mostarda. Tu senti un silenzio fuori dal mondo, nessuno fiata, tutti mangiano, solo le forchette tintinnano nei piatti: è una soddisfazione a vederli!».

Dopo la cipolla si presenta il **comino**, pianta delle Ombrellifere, il cui seme serve per confetture e per produrre il liquore detto *kummel*, proprio della tradizione russa. Detto comino non figura sul DDC e non ci risulta abbia attecchito con segni linguistici particolari nella lingua cremonese.

Siamo così giunti al **finocchio**, allo *scartuséen*, pianta delle Ombrellifere, di fusto verde, con foglie superiori ramosi, con brattee basali dal picciolo largo e carnoso, commestibili, e con seme aromatico. Per il DDC lo *scartuséen* ha una definizione sola: *scartuséen al bùro*, ed è già tutto un programma, parallelo a quello già visto per asparagi e lumache. Dal DEDDC veniamo a sapere che l'etimo di base di *scartuséen* è il latino CHARTA(M), prestito antico del greco *chartes*, il prezioso foglio di papiro usato dagli antichi per la scrittura.

Dal finocchio passiamo al *garòfol*, al **garofano**, albero delle Mirtacee, originario delle Molucche, i cui fiori rossicci di sapor acre e piccante vengono seccati e messi in commercio come aroma, sotto il nome di *chiodi di garofano*, per uso di profumeria e cucina. Sul DDC troviamo l'espressione *dàa 'l udiùur e 'l savùur de' l garòfol*, dare l'odore e il sapore del garofano, ossia garofonare.

Nel nostro particolare giro dell'oca sui condimenti siamo arrivati alla casella dell'**intingolo**, *de 'l pùc*. La prima cosa che ci viene in mente è la filastrocca:

Tàasta Bigio che pùc...
La fàt la màma Róoza
cu i fazuliin de 'l ùc...
Tàasta Bigio che pùc...

Assaggia, Luigi, che intingolo ... / L'ha fatto la mamma Roza / con i fagiolini dell'occhio... / Assaggia, Luigi, che intingolo...

In dialetto cremonese oltre al termine *pùc*, si usa anche il vocabolo *puciin*. Inoltre *pùc* significa pure 'intinto'. Nell'espressione *pàan pùc in de' l véen*, pane intinto nel vino, il vino stesso appare come un condimento del pane.

Giovanni Chiappani nel racconto *Na giurnàada de pensiunàat*, pubblicato sull'antologia *S'ciarùur de zàch*, curata da Renzo Bodana per il Gruppo dialettale cremonese «El Zàch», nel 1992, lamentandosi di pasti predisposti dalla moglie con eccessiva sobrietà, accenna al *puciin*: «Se v' a tàaula, te ingüüret de mangiàa 'n quàal bòn piatéen, invéce gh'è sèemper la sòlita minestrina, 'n óof

cót, o 'l puciin, na bistechina, en tòch de furmàc ... e l'è finìida lé!» (Si va a tavola, ti auguri di mangiare qualche buon piattino, invece è sempre la solita minestrina, un uovo cotto, o l'intingolo, una bistecchina, un pezzo di formaggio ... ed è finita lì).

Nella casella successiva a quella del *pùc*, incontriamo la **maggiorana**, pianta aromatica delle Labiate. Purtroppo essa è priva di un lemma cremonese. Potremmo dire *magiuràana*, ma il termine non ci soddisfa.

Con un passo in avanti ci troviamo di fronte al **miele**, *a'l méel*, dal latino *mel*, usato in dialetto sia al maschile che al femminile. Già lo abbiamo incontrato in un proverbio all'inizio di queste note contrapposto all'aceto. Ma per dare al miele quello che è del miele, non c'è altro che l'assioma che assicura un dato inconfutabile: *gh'è nièent de dùuls 'me la méel*, non c'è nulla di dolce quanto il miele. Interessante ed esplicativa è pure la domanda retorica che induce chi l'ascolta a riflettere sul proprio comportamento: *vóot che te véegna adrée cun el sücheréen de la méel*, vuoi che ti segua con lo zuccherino del miele?, esprimendo così il disagio che nasce di fronte a chi vuole essere coccolato prima di prendere una decisione.

Vicino al miele troviamo *la mustàarda*, la **mostarda**. Giovanni Lonati in *La nòtt de la Vigilia*, attraverso il lamento d'un penitente che ha gozzovigliato, ce la presenta in saporita compagnia:

[...] E in fen, cous'oi mangiat da staa sì mal?...
Ris conz, lumaghe, pèss e zambaiòn,
spinazz, tourtei, e 'l sòlit de Nadal:

moustarda, aranc, bescott, strachin, touròn,
e 'l panetòn, a pèna de tastal...
E g'òo bevit adree ma in proupoursiòn!...

[...] E infine, cos'ho io mangiato da star così male?... / Riso condito, lumache, pesci e zabaione, / spinaci, tortelli, e quanto è solito per Natale: / mostarda, arance, biscotti, gorgonzola, torrone, / e il panettone, ma solo per assaggiarlo... / E ho bevuto (per accompagnare il cibo), ma in proporzione!...

La mostarda non si è limitata ad apparire nei versi del maestro Lonati solo alla Vigilia di Natale, ma anche il giorno dopo. La poesia *L'alegria de Nadal* è lì a dimostrarcelo:

[...] Gh'è formaggi noustran e svizzer,
Gh'è lumaghe e geladina,
Gh'è del fidech ch'el dis: màngem,
Gh'è moustarda e galantina. [...]

[...] Ci sono formaggi nostrani e svizzeri; / ci sono lumache e gelatina, / c'è del fegato che dice: mangiatemi; / c'è mostarda e galantina (insaccato composto da varie carni). [...]

Non si dimentica della mostarda nemmeno Alessandro Cattalinich, il quale nella nota poesia *Bouca taas* la inserisce fra i riferimenti principali della cucina natalizia:

[...] Ma a le feste de Nadal,
quand rigoula a cà' i touroon,
le brasole de nimaal,

la moustarda, i panetoon,
en bel quart de fa a la braas,
persecc, fic, breugne, maroon,
teuta roba che ve piass. [...]

[...] Ma alle feste di Natale, / quando rotolano a casa i torroni, / le bracirole di maiale, //
la mostarda, i panettoni, / un bel quarto da fare alla brace, / pesche, fichi, prugne, marroni,
/ tutta roba che vi piace. [...]

Ora, siamo arrivati a *la niùs muscàada*, alla **noce moscata**, frutto di un albero delle isole Molucche, che, per il suo delicato aroma quasi di muschio, viene usato come spezie a uso di cucina. La troviamo nei *püré*, nei purè, e nella besciamella, ma soprattutto nell'impasto *de i marübéen*, come dire nell'ombelico della gastronomia cremonese.

A questo punto, nel nostro percorso ci viene incontro un condimento di notevole rilievo: *l'óoli*, l'olio. Su una pubblicazione dell'«Associazione Proloco» di Casalbuttano, *Filastrocche. Preghiere. Proverbi Cremonesi*, curata da Sergio Torresani, l'olio è protagonista in un proverbio pur non venendo citato esplicitamente: *el fà cùma la padéla, che a dàaghen la crìida, a tóoghen la tàas*, fa come la padella, che a dargliene piange, a toglierne tace.

Ad ogni modo, una cosa è certa sia in cucina, così come nella vita di due innamorati: *l'óoli el cùr adrée a la padéla*, l'olio rincorre la padella.

Nel citare l'olio in dialetto cremonese, bisogna stare attenti nel distinguere *l'óoli bòn e fèen*, l'olio buono e fino, ossia l'olio d'oliva, dall'olio grosso, da *l'óoli gròs*, vale a dire dall'olio di semi di lino, *de linùuza*. Nei ricordi di Gianni Triacchini, presenti nella composizione *Pulèenta frèda*, scritta nel dialetto di Casalbuttano, col rimando ai tempi nei quali la miseria era sovrana nel mondo della cascina, si fa cenno a quell'olio grosso:

[...] Setiit zó sö 'l banciòol là fóora de 'l ös
me zù 'l pùcia, 'n de na scüdéla sbecàada
cu'n brìis d'óoli gròs e tre gùsi de zéet,
la so fèta de frèda pulèenta; e chél 'l è 'l so séech. [...]

[...] Seduto sullo sgabello là fuori dall'uscio / mio zio intinge, in una scodella sbecata /
con un poco d'olio di lino e tre gocce d'aceto, / la sua fetta di polenta fredda; e quella è la
sua pietanza. [...]

Un altro dato assiomatico dell'arte gastronomica che si specchia nella vita, è il seguente: *l'óoli bòn el stà sèemper insìma*, l'olio buono sta sempre su, come dire che l'innocente e la verità vengono sempre a galla.

Passando da un condimento all'altro siamo giunti al sito de *la pàna*, della **panna**, la parte più buttirosa del latte, che forma come un velo, come un panno alla sua superficie. Sul DEDDC leggiamo la sua derivazione dal latino PANNUS, tessuto di lana cardata, pesante, peloso. È una voce comune a tutti i dialetti ita-lici. Alfredo Carubelli inserisce *la pàna* nella composizione *La pastasòta*, fra i consigli pertinenti dati ai buongustai:

[...] ma per i rafinàat g'ùm i malfàt:
j è i marübéen cun dèenter i spinàs,
cun sö 'l butéer e pàna de bòn làt! [...]

[...] ma per i raffinati abbiamo i malfatti: / sono i marubini con dentro gli spinaci, / con su burro e panna di buon latte. [...]

Fra gli haiku giapponesi in dialetto cremonese, di Gianamleto Feraboli, presentati sulla silloge *In piàarda* nel 1996, da parte di Mario Balestreri (ed. Libreria Ponchielli di Cremona), ne troviamo uno che si distende in una dimensione di tenerezza, venendo ad associare i fiocchi di neve al velo della *cagiàada*, termine tradotto in italiano dal curatore con 'panna':

Spèerta la céera
fiòch de néef
tèner me la cagiàada
i càasca insìma a la spinàada.

Con aria festosa / fiocchi di neve / teneri come panna / cadono sulla siepe di spine.

Dalla panna passiamo ora al *péever*, al **pepe**, a questa pianta tropicale ram-
picante delle Piperacee, dalle cui piccole bacche nere, secche, si ha una spezia,
di forte e acuto aroma. Qui ci viene subito incontro un detto che non lascia
scampo: «*cattif me l'péever*, cattivo come il pepe, ossia cattivissimo. Un altro
detto stuzzicante è questo: *éser en granéen de péever*, essere un granello di pepe,
rivolto a persona suscettibile e dalla risposta pronta. Il pepe lo si assegna anche
ai ciarlioni: *l'è püsèè péever che impeveràada*, è più pepe che impepata, ossia sono
più le promesse che i fatti. Così come lo si attribuisce agli approfittatori: *el gh'à
mìs sö el pieve*, ha messo su il pepe, che significa fuori metafora: ha fatto la cresta
sul prezzo. Tant'è che l'espressione *ma che péever!* sta a significare proprio: ma
che prezzo!

Dopo il pepe avanza verso di noi *el perdèsem*, il **prezzemolo**. Vi è una frase
consolidata rivolta spesso a chi ha il torto di darsi molto da fare nella vita: *te
sèet me l'perdèsem*, sei come il prezzemolo. Questa pianta erbacea delle Om-

brellifere in effetti si inserisce facilmente in molti palinsesti della cucina per l'aroma delle sue foglie, ed è pari alla somiglianza con le persone che s'introducono ovunque.

Altro polivalente condimento, per la molteplicità di utilizzi, *l'è l' pumatès*, vale a dire il **pomodoro**, ossia la pianta erbacea delle Solanacee, il cui frutto è quella bella bacca *rùsa e gròsa*, rossa e grossa, ricca di acidi, amido, zucchero, *che la se màangia crüüda o còta*, che si mangia cruda o cotta, specialmente sotto forma di salsa. È fra i condimenti preferiti in Italia per la pasta e per la pizza, oltre che contorno a carni, *pès e óof*, pesci e uova. Nei tempi andati, per merenda, era d'uso mangiare *pàan e pumàtes*, quando c'era il pane ovviamente, altrimenti si mangiava solo il pomodoro, appena colto dall'orto.

Dal DEDDC veniamo a sapere che il termine *pumatès* deriva dallo spagnolo TOMATE, mutuato dall'indigeno azteco *tomatl*. In francese è *tomate*, in inglese *tomato*, in tedesco *Tomate*. Scrivono Gianfranco e Adriana Taglietti che il passaggio dalla dentale *-t-* di *tomate* alla labiale *-p-* di *pumatès* è dovuta all'incrocio con *pùm*, frutto. Non a caso oggi è corrente nel dialetto parlato pure la parola italianizzata *pumdòor*, con delle varianti in cui sta emergendo una *enne* aggressiva che tende a trasformare il lemma in *pundòor*.

La pianta del pomodoro, originaria dell'America Latina, fu per lungo tempo coltivata in Europa solo a scopo ornamentale, ed è solo dal 1700 che si iniziò a coltivarla a scopo alimentare. Ai primi del Novecento si procedette poi, nei paesi mediterranei, ad un processo industriale con la coltivazione, trasformazione e conservazione del prodotto.

Inizialmente i frutti erano giallo dorati, da cui derivò il nome *pomo d'oro*, quindi si modificarono in rosso rubino. Tale processo fu dovuto ad una sostanza naturale, il licopene, che ha anche una spiccata proprietà antiossidante.

A fianco del pomodoro troviamo *l'usmaréen*, il **rosmarino**, arbusto delle Labiate con fiori piccoli, azzurro violacei e foglie dure, piccole, lineari, ricche di oli essenziali. Sul DEDDC troviamo che il termine *usmarèen* deriva dal latino ROSMARINUS, letteralmente «rugiada marina», così detto perché nasce sulle coste e sulle rive del mare. Nel linguaggio popolare ha subito diverse modificazioni per l'influsso ora di «rosa» (rosa marina), ora di «ramo» (ramerino), ora di trans(marino).

Dopo il rosmarino abbiamo *la sàal*, il **sale**. Dal dialetto all'italiano abbiamo avuto un cambio di genere, ma non di sostanza ovviamente. Qualche volta rimane in dialetto al maschile. Riferita all'alimentazione, l'espressione *ciapàa el sàal*, prendere il sale, viene usata a proposito dei cibi messi sotto sale perché essi se ne impregnino. L'uso *de la sàal* si è diffuso nel tempo, e non si è limitato ai riferimenti culinari, ma ha spaziato sull'orizzonte dei caratteri umani. Da qui precise attestazioni: *ghe màanca en granéen de sàal*, gli manca un granellino di sale (per indicare una persona pazzarella). Quando si sente invece che un individuo *el gh'aa gnàan en pòo de sàal in söca*, non ha nemmeno un po' di sale nella testa, significa che è totalmente inaffidabile.

A proposito di metafore, non possiamo qui dimenticare l'uso del sale fatto dal poeta Giampietro Tenca, di Motta San Fermo, frazione di Casalmaggiore, oggi residente a Gussola. Una sua silloge è intitolata *Sal dùlsa*, «Sale dolce», uscita nel 2000, dove il sale non è quello minerale, ma quello riferito ad un'anima collettiva, ossia «alla saggezza dei casalaschi». È un sale prezioso questo, riproposto con lo stesso titolo nella prima lirica della raccolta:

SAL DÙLSA

Sa't vé da li mé bàndi
 quand pìrla j'òc i fiùr,
 u in dla stagiòn dli giàndi,
 quand smòrt dvénta i culùr,
 sa 't vé da li mé bàndi
 quand gósa in si müdài
 al fr d cridà dli gróndi,
 u i diàui di tempurài,
 cóm li so àli gràndi,
 i smòrsa zò al calùr,
 u as tira adrè li gàmbi
 i dé sénsa saùr,
 che 't santirè in dal vént
 'l saùr ad la sapiénsa:
 l'è 'l sal ad la mé gént,
 na sal saurida ... e dùlsa...

SALE DOLCE - Se vieni dalle mie parti / quando girano gli occhi i fiori, / o nella stagione delle ghiande, / quando smorti diventano i colori, / se vieni dalle mie parti / quando gocciola sui cortili / il freddo piangere delle gronde, / o i diavoli dei temporali, / con le loro grandi ali, / smorzano la calura, / o si trascinano / i giorni senza sapore, / qui sentirai nel vento / il sapore della saggezza: / è il sale della mia gente, / un sale pieno di sapore ... e dolce ...

Nel procedere a *zùbianèent*, girovagando fra i condimenti, abbiamo tenuto conto anche della *sàalvia*, la **salvia** aromatica, pianta erbacea delle Labiate, usata in cucina per dare sapore all'arrosto ed ad altre vivande; così come non abbiamo potuto dimenticare *el sèlem*, il **sedano**. Esso non figura sul DDC, ma lo troviamo invece sul *Vocabolario del dialetto trigolese*, con la particolare grafia assegnatagli dal curatore Alfredo Labadini: *sèl m*, «pianta erbacea delle Umbellifere, verdura dei nostri orti, *Apium graveolens*». Un cenno doveroso va pure fatto nei confronti *de la senàavra*, della **senape**, nome generico di varie specie di Crucifere i cui semi, di odore e sapore acre e piccante, vengono polverizzati ed usati in cucina. Con lo stesso termine *senàavra* si indica il pizzicore che provoca starnuto. Da qui l'espressione *vìighe la senàavra*, avere la 'sanavra'.

In dialetto troviamo pure *le spésie*, termine omologo dell'italiano 'le spezie', vocabolo usato per indicare il complesso degli aromi che si adoperano come condimenti di cibi.

Non può mancare certo in questa elencazione di glottologia culinaria *el süüch*, il sugo, il condimento ottenuto facendo cuocere la carne con burro, olio, sale ed erbe aromatiche. Labadini puntualizza per l'area di Trigolo: è «un condimento preparato per le paste asciutte o per i *puçin*».

Il nostro viaggio che ha seguito un criterio alfabetico, quasi sempre coincidente nelle lettere iniziali dei condimenti citati in dialetto ed in italiano, deve in questo caso indicare prima il termine italiano, ossia il **timo**, perché questa pianta, in vernacolo, assume un vocabolo ed una consonante iniziale del tutto diversi. Vi è una differenza anche di genere: il timo italiano si trasforma nella cremonese *segrezóola*, arbusto aromatico delle Labiate che cresce spontaneo in luoghi aridi. Va pure detto che vi sono parlanti cremonesi che con lo stesso termine *segrezóola* si riferiscono alla santoreggia. La spiegazione di questo ibridismo ci viene dal DEDDC: «la voce dialettale (non molto diffusa invero) sembra trovare la sua origine da una deformazione popolare di *satureja* (italiano: santoreggia) per incrocio con *cardiolum* (italiano: garzuolo)». Il garzuolo o grumolo è la canapa di prima qualità.

Eccoci ora alle prese con la *vanìilia*, la **vaniglia** o vainiglia, termine derivante dallo spagnolo *vainilla*. La vaniglia è una pianta tropicale delle Orchidee, arrampicante, i cui frutti a forma di baccelli sono molto aromatici. Da qui il loro uso in cucina.

Sul piano degli alimenti, un vecchio proverbio afferma un dato inconfutabile: *La minéstra l'è la biàada de j'òm*, la minestra è la biada degli uomini, dove viene ribadito che la minestra sia appunto il piatto essenziale per eccellenza. Ebbene, nei tempi andati, era frequente che questo piatto essenziale fosse spesso arricchito di sapore aggiungendovi del *véen*, del **vino**. E chi si avvedeva di essere sfornito del vino necessario, o di altro condimento, trovava naturale andarlo a chiedere al vicino di casa. Certo, questo bussare alla porta accanto, al di là del prestito di condimenti mancanti in casa propria, era invece solo una scusa veicolata da ben altre pruriginose necessità e voglie, come ci attesta in modo impareggiabile Camillo Colli Lanzi, con il sonetto *La vicina di casa*:

Prima? Ma cara té, métete in mèent:
ghe l'ivi a l'eùss sèn pronta a cercoutà!
Gentile,... ah, per chéll lé, póss mia dii nièent,
ma che toulòn, per via del saracà!

«Garèssela 'n brouchéll de rusmaréen?...
'Na lagrima d'azéet?... 'Na tiga d'aj?
G'ho de sfumàa 'l risòtt,... g'hala del véen?
Ma, Dio!... G'ho gnàn 'na schida de fourmàj...»

La diis: «Dopo ghe 'l dòo,... ghe 'l darò indrée...»
che mé g'ho sèn rispòt: «Ma cara lée,
j'è di chi piàtt... Nisseùn ghe coúr a drée!»

Ma adèss la véen mia peù. La m'ha grataat
chéll loúcc de mée mariit... e g'ho pensaat:
«Però!... Chéll lé... la me l'ha gnaan cercaat!»

LA VICINA DI CASA. Prima? Caspita, ricordo bene: / l'avevo all'uscio sempre pronta a chiedere qualcosa in modo noioso! / Gentile, ... ah, per quello lì, non posso dire nulla, / ma che facciona di bronzo, per via dello scroccare! // Avrebbe un rametto di rosmarino?... / Una lacrima d'aceto?... Uno spicchio d'aglio? / Devo aggiungere un condimento al riso rosolato,... Ha del vino? / Ma, Dio!... Non ho nemmeno la crosta di un pezzo di formaggio...» // (Poi) dice: «Dopo glielo do, glielo renderò ...», / al che io ho sempre risposto: «Ma cara lei, / sono di quelle cosucce ... Nessuno la rincorre!». // Ma adesso non viene più. Mi ha rubato / quello stupido di mio marito ... e ho pensato: / Però!... Quello lì, non me lo ha nemmeno cercato!».

Ad attenderci è ora *el safràan*, lo **zafferano**. Un detto è sintomatico: *giàalt me l safràan*, giallo come lo zafferano. Sul dizionario di Alfredo Labadini troviamo che in trigolese si pronuncia *safràa*, e che la sua denominazione scientifica è «*Crocus sativus*, pianta delle Iridacee dagli stimmi della quale si estrae la droga omonima». Dove per droga s'intende ovviamente quella che si acquista dal droghiere per metterla *sò'l rizòt*, sul risotto allo zafferano.

Giampietro Tenca, sapendo di questo nostro *gazabói* culinario, non ci ha inviato versi come in altre occasioni ma una nota storica, proprio a proposito dello zafferano.

«Nel medioevo il territorio di Rivarolo del Re era prevalentemente coltivato a zafferano, coltivazione che venne abbandonata dopo il 1400 e sostituita gradualmente con la coltivazione della vite. È noto che il fiore dello zafferano è giallo, per cui all'epoca della fioritura i campi presentavano una distesa uniforme di un bel colore giallo. Anche dopo averne abbandonata la regolare coltivazione, lo zafferano continuò a nascere ed a propagarsi spontaneamente frammisto alle erbe dei prati e così per tanto tempo le campagne conservarono il tipico colore giallo predominante. Da ciò il nome *Gialdine* dato alla zona che più spiccatamente presentava tale caratteristica».

Una droga pari a quella dello zafferano la troviamo pure con lo **zenzero**, con questa pianta erbacea dei paesi tropicali, dal cui rizoma grattato si ha appunto una droga culinaria piccante simile al pepe, ma di qualità inferiore. Lo zenzero non ha lasciato traccia sui vocabolari cremonesi, anche perché si è affacciato solo negli ultimi anni nello spettro della gastronomia italiana ed occidentale. Ma sì, vogliamo dargli comunque un nome provvisorio di gergo? Va bene. E allora sia *zènzzer* e *zènzzer* sia!

Terminiamo la nostra presentazione *cu l söcher*, con lo **zucchero**, dall'arabo *sukkar*, idrato di carbonio, molto dolce, che si estrae dalla canna detta appunto da zucchero, dalla barbabietola o anche da vari vegetali, e che, dopo vari processi di raffinatura, cristallizza in prismi bianchi. Lo zucchero appare fra le risorse

che scarseggiavano durante il primo conflitto mondiale nella poesia già citata di Lonati, *El cooch ed la guerra*:

[...] Gh'è misurat la carne, prouibit i bòn boucòn,
gh'è scars e car el zeucher; salamm, bouter, gratòn
incóo j'è andatt a 'n limite che pochi i pol coumpraa [...]

[...] È limitata la carne, proibiti i buoni bocconi / scarso e caro lo zucchero; salami, burro, cicciole di maiale / oggi hanno raggiunto un apice che pochi possono permettersi di fare compere. [...]

In termini poetici lo zucchero, o meglio la carta da zucchero, appare in tutti i riferimenti ai presepi di una volta, come quello descritto da Bruna Silvana Davini su *Trentàn*, l'antologia di poesie e prose uscita a cura del Gruppo Dialettale Cremonese «El Zàch» nel 2003: «Cuzé la càarta de'l söcher l'è diventàada el céel de'l me prezépi, 'l altariin indùà töti li séeri, in més a me màma e a me nòona mé pregàavi per 'n òm suldàat che gh'ìivi màai vist» (così la carta da zucchero è diventata il cielo del mio piccolo presepe, l'altarino dove tutte le sere, tra mia mamma e la mia nonna io pregavo per un uomo soldato che non avevo mai visto). L'ultimo pensiero è rivolto al padre dell'autrice partito per i fronti della seconda guerra mondiale.

Il nostro desiderio, in questo momento conclusivo, è proprio quello di avvolgere con la stessa carta color del cielo tutti gli ingredienti fin qui descritti, auspicando a tutti i lettori tempi di pace e di tranquillità.

Ringraziamenti

Ringrazio per la collaborazione ricevuta mia moglie Rosella, gli amici Ennia Ceriali Scotti, Giampietro Tenca e Michelangelo Gazzoni, senza dimenticare un segno di gratitudine che rivolgo con deferenza ai poeti del passato e del presente, e agli autori presso i quali ho 'spigolato' materiale di vero pregio e di squisito sapore.

A. M.

6. *Condire, condimenti e salse nel dialetto locale*

Il verbo condire, *cunsàa*, non si usa solamente per indicare l'azione di insaporire i cibi, ma anche in modo figurato nelle espressioni *la gh'è seèmpèr cóonsa* (gli va tutto bene), *l'è màal cóons* (è malmesso), *te cóonsi mé per le féeste!* (ti sistemio io!). Un proverbio poi sostiene che il migliore dei condimenti è l'appetito *Quàan se g'aa fàm, el pàan o la puleènta pàar salàm*. Per dire poi che uno è curioso ci si esprime così: *el mete el nas in tôte le salse*.

Nel vocabolario cremonese-italiano, pubblicato a Cremona da Angelo Peri nel 1847, sono numerosissimi i termini, le espressioni dialettali, i modi di dire ormai quasi spariti nell'uso e per questo si riportano, così come sono scritti, perché non vadano dimenticati:

Conz. Nome. Esprime ciò che adoperasi a dare buon sapore alle vivande. Condimento Agg. Significa fatto saporoso con condimenti "Concio, Condito, Racconcio".

Conza. Lo stesso che conz, nome. In tutti gli altri sensi, in cui usiamo noi questo nome si dice in lingua "Concia".

Counzaa la pásta, la poulénta, ecc. Significa cucinare pasta, polenta, ecc. con cacio, burro o altro intinto "Intingere, Raggiuazzare la pasta, la polenta..."

Counzaa l'insalátta. Condire l'insalata con sale, olio, aceto. "Fare l'insalata".

Pistàda. Intendesi una certa quantità di lardo tritata con prezzemolo (*perdèsem*) ecc. per farne condimento. "Battuta di lardo. Minuto di lardo".

Pistarool. Arnese di ferro o di legno comunemente più grosso da piedi che da capo per pestare. "Pestatojo. Pestello".

Salséra. Vasello piuttosto cupo con coperchio per uso di mettervi le salse. Per analogia di Saliera e altri simili nomi parrebbe che si potesse dire Salsiera.

Poumattes. È una pianticella a fusti deboli che si sostengono con brocchi, e dei cui frutti rossi allorchè son maturi è adoperato il sugo nelle cucine e si riduce anche in conserva per usarne nell'inverno. "Pomodoro" così la pianta come il frutto. Dei frutti n'ha poi di schiacciati, che sono compressi alla base, irregolarmente rotondi, quasi sempre o poco o assai solcati; di globosi che sono più piccoli, di buccia molto sottile, d'un color giallo piuttosto che rosso, e finalmente a peretta che sono come i globosi, ma hanno la figura di piccole pere.

Bouteer. La parte più grassa del latte, separata dal siero e coagulata. Butirro, burro.

Bouteer zitaat. Burro strutto a fine di serbarlo per lungo tempo. Burro cotto.

Fatt coul bouter. Dicesi di vivande a condire la quale siasi usato il burro, quando per avventura si potesse usare anche qualche altro untume. “Burroso”.

Grass come'n baleen de bouter. Dicesi di fanciullo, pollo, ecc. assai grasso, ma pare espressione meglio significativa d'una certa gentile morbidezza di pinguedine... di fanciullo direi Grassottino, di pollo fu detto “Raggiunto o Arciraggiunto”.

Aviighe el cul, esser coul cul in del bouter o anche semplicemente **Esser in del bouter.** Dicesi di persona che abbia tutto quello che si possa desiderare per vivere ampiamente. Essere nell'oro

Noudaa in del bouter. Vedi sopra. Nuotare nel burro

Boutereuzz. Sprezzativo di burro usato da quelli a cui il burro non piaccia; e **gavii de boutereuzz** dicesi di vivanda condita con burro, quando o ne fu messa troppa quantità, o non fu cotto abbastanza perché il suo sapore si incorporasse per così dire col sapore della cosa condita e degli altri ingredienti se ve n'hanno. “Saper troppo di burro. Essere troppo burroso”

Grass. Tutta quella grossa falda di grasso, che tra la cute e la carne, ricopre la parte superiore e laterale del corpo del maiale. Lardo, lardone

Ass del grass. Quel legno piano su cui nelle cucine tagliano e sminuzzano il lardo. “Lardatojo”

Bouccóon o fetta de grass. Pezzetto o fettuzza di lardo. “Lardello”

Insteccaa de lard. Mettere lardelli nelle carni per condirle. Lardare, lardellare

Oli bòon. Quello che si cava dalle olive

Oli de linoùsa o gróss. Olio di liuseme o di lino. Nè più qui si nominano altri olj perché tanto nel dialetto che in lingua si esprimono col nome olio e col genitivo della materia onde si fanno: **oli de nous** (olio di noce) **de ravizzòn** olio di rapaccione ecc.

Counzaa coull'oli. Condire con l'olio, oliare. Noi non abbiamo che il participio **ouliàda** in questo detto: **insalatta bèen salada poca aseet e bèen ouliada**

Metter zo in dell'oli. Dicesi di certe vivande che si mettono e si tengono nell'olio. Metter sott'olio. Conciare in olio

Ountaa d'oli. Ungere con olio

Modi di dire

Andàa come n'oli. Correre senza difficoltà

Fàa de l'oli. Spargere lacrime, lagrimare ma anche “girare attorno ad un luogo” specialmente per motivo di amoreggiare

Ne savì ne d'oli ne de sal. Persona scipita. Non essere né carne né pesce

L'oli bóon sta sèmper a zimma. Per due che l'innocenza e la verità viene pur sempre conosciuta. La verità sta sempre a galla!

Moustárda. È una confezione di frutta per lo più immature, mele, pere, noci, mandorle, limoncelli, zucche, cedri ecc. che macerate acconciarsi o intere o affettate con miele e senape. Quella che si fabbrica nella nostra città e in alcuni luoghi della nostra provincia come a Casalbuttano, a Soresina è la meglio riputata. Pare che si possa dire moustárda sebbene il Dizionario dia di questo nome un'altra spiegazione dicendo che è mosto cotto con entrovi semi di senape ed altri ingredienti

7. *Antologia*

Prosa

Un banchetto regale

Teofilo Folengo

La *Regalis Coena* descritta nel *Libro Primo* del Baldus, la parodia di un poema cavalleresco scritta in latino maccheronico dal mantovano Teofilo Folengo (1491-1544), è piena di riferimenti a condimenti, spezie e salse dall'agliata allo zenzero, dalla salsa di mandorle alla peverata.

Nelle cucine di Carlo Magno, dirette dal cuoco maggiore Mastro Prosciutto, si sta preparando il banchetto che si gusterà in occasione dei festeggiamenti organizzati a Parigi dopo la conclusione della giostra dei paladini... «strepitano le infinite faccende della cucina... si tiran su dal naso gli odori dell'arrosto e del lessato, in grazia dei quali la voglia aguzza l'appetito. Ci sono più di cento sguatterii agli ordini dei cuochi... C'è chi scanna un maiale, chi allunga il collo ai pollastri, chi s'adopera per cavarne dalla pancia le interiora, mentre un altro li scortica. Questi spennano i capponi morti, dopo averli immersi nell'acqua bollente; quest'altro cuoce le testine di vitello chiuse nelle loro pelle; quello infila sullo spiedo le porchette appena raccolte dal grembo d'una scrofa... Il cuoco maggiore mastro Prosciutto... frattanto mena il matterello o il pestello dell'agliata sulla schiena degli sguatterii e dei bisunti garzoni. C'è chi gira nelle argute padelle il fegato avvolto nella reticella, mentre il lardo si scioglie scoppiettando e c'è chi sparge lo zenzero piccante sopra la gelatina, mettendovi pure il pepe e la dolce cannella. Questi intinge gli anatroccoli in una bagna giallognola e secondo l'uso spagnolo vi stende sopra le tenere lasagne; con arte mirabile quest'altro toglie i fagiani dallo spiedo, non senza aver prima sentito con le dita se siano cotti a puntino. Cinque pietre da macina, nei loro incavi, vanno attorno senza posa con rapidi giri; da una parte esce la salsa di mandorle, dall'altra scende la peverata. C'è chi estrae dal forno uno stufato di carne grassa e sopra vi sparge cannella pestata, facendola uscire dai sacchetti veneziani. Altri toglie dal paiolo i capponi lessati e, dopo averli posti sul fondo largo di un ampio tegame, li spruzza con gocce d'acqua di rose e con zucchero in polvere, e sopra vi mette un testo carico di brace...».

Una modesta cena

Nel *Libro Secondo* del Baldus Teofilo Folengo rappresenta un'atmosfera del tutto analoga, ma di povera e generosissima ospitalità. Dopo aver preso parte al regale banchetto Guidone, uno dei paladini, e Baldovina, la figlia del re, in fuga d'amore dalla Francia giungono a Cipata, un piccolo borgo vicino a Mantova e chiedono ospitalità a Berto Panada, un contadino rozzo, ma di animo

cortese e sensibile che improvvisa per loro una modesta cena. Una frittata, «tre uova sulla cenere da bere sudate», scardole appena pescate e rane fritte nell'olio bollente in padella e poi calde scodelle di grassa *paniccia*, una minestra con farina di panico ben condita, un'insalatina di erbe varie che Berto ha raccolto... «sopra vi sparge sale, aceto, qualche gocciola d'olio contata dal fiasco, tenuto apposta da parte per adornare soltanto un'insalata degna d'onore». Ed infine pane con noci e formaggio tenero il tutto annaffiato da un buon vino spillato dalla botte.

La cortesia, la generosità dell'ospite e l'estrema cura posta nella preparazione della tavola con i poveri mezzi di cui dispone non fanno certo rimpiangere ai due fuggitivi lo sfarzo e la ricchezza del pranzo regale a cui hanno partecipato.

Altri cenni interessanti sui condimenti si leggono in due epigrammi dello stesso Teofilo Folengo pubblicati per la prima volta a corredo del Baldus. Nel XV, De Benaco, si celebra la benevolenza della natura che ha grandemente favorito il lago di Garda. Nelle sue acque procellose come quelle del mare si pescano infatti sarde, anguille, carpioni, tinche e trote; sulle sue rive crescono numerosi ulivi da cui si ricava l'olio con cui friggere i pesci nelle padelle di ferro prodotte nella vicina Brescia. Nel XVII si parla di Baldracco, un laido frate che dispensa regole precise per *l'arte leccatoria*. L'oca, ad esempio, va cotta allo spiedo con le interiora piene di buone spezie e mentre arrostisce girando sullo spiedo non ci si deve stancare di ungerla con lardo fuso.

I lombardi a tavola

Gianni Brera

Noi di Padania abbiamo riscoperto l'olio di oliva negli ultimi 40 anni quando gli astuti liguri della costa hanno preso a mandarcelo – inodoro e insapore – in lattine e in bottiglie. Il grezzo e rozzo olio di ravizzoni serviva per le insalate di peperoni, rape, sedano e verze. Per friggere si usava il lardo, lo strutto e il burro. Di famosi oliveti si parla tuttavia in certi rogiti medioevali, di olivi in Lombardia se ne vedono solo in riva ai laghi...

L'anno da noi si commisura agli eventi della campagna e della casa. A Sant'Antonio il porcello... A Pasqua il pollaio, frittate grasse con burro e strutto, insalata *cont i ciapp*, che sono uova dimezzate, e, poste vicine e tremolanti sul piatto, fanno pensare a due glutei. L'olio per l'insalata è di ravizzoni o addirittura di noci o di linosa. Non è una squisitezza, ma non è neanche vero che i Lombardi vadano matti per la foglia... A primavera le erbe, la prima frutta (ciliegie, susine), in estate cocomeri, meloni e fichi. Di primo autunno la frutta più solida (mele, pere, mele cotogne e granate per fare acidule certe pietanze)... Il pollaio assicura uova e galline da cuocersi nelle feste principali. Intanto maturano i paperi... che si mettono in teglia per la Madonna di agosto...

Sui rapanelli si costruiscono incubi per la notte. Basta intingerli nel sale, che tuttavia è prezioso e chi sbadato, lo rovescia, va incontro a sicure disgrazie.

Molto più dei rapanelli importano peperoni e rape perché si conservano. Si mettono sotto aceto nelle olle. Meglio se le rape cuociono un poco prima di affondare nel brusco...

Si conserva la frutta più che si può... le noci, bacchiate a settembre,... debbono seccare il mallo e liberare il guscio... La quantità consente pianificazioni precise. Parte andrà al frantoio se non avremo ravizzoni o limosa. Parte verrà mangiata col pane, dopo la minestra o la zuppa... Appuro che i cremonesi fanno frutta candita da molti secoli e così i vogheresi. Noi chiamiamo mostarda la frutta candita a diverse gradazioni di zucchero e senape. Nella tradizione della Bassa lombarda, per la vigilia di Natale, è di rigore la mostarda con lo stracchino vecchio – il gorgonzola – o semplicemente con lo stracchino giovane che può essere crescenza, quartirolo, taeggio.

L'industria della frutta candita non è civiltà minore dei liuti e dei violini. Monteverdi nasce al genio fra i prodigiosi liutai di Cremona: ma è quasi ovvio dire che una civiltà si completa anche nelle consuetudini del vivere di ogni giorno.

Alla ricerca dei cibi perduti

In questa sua ricerca l'autore ci fa compiere un viaggio, in Italia e non solo, per le cucine e i ristoranti che ha visitato negli anni e che ricorda per la loro eccellenza o tipicità, per le emozioni che gli hanno dato... e ci racconta aneddoti, descrive personaggi, cibi, sapori e tecniche dell'arte della cucina, dandoci infine istruzioni precise per preparare piatti che altrimenti andrebbero perduti. Ne stralcio alcune pagine relative a salse e condimenti.

Salse che esaltano la pasta

Luigi Veronelli

«Sa qualcuno di voi spiegarmi donde nasca l'irrazionale amore per i maccheroni? Questo grande amore della pasta asciutta è una debolezza degli italiani, e tu hai cento ragioni di batterla in breccia» scrisse Ramperti a Marinetti (cui, tra le tante peregrine idee, venne anche quella di muover guerra alla pasta asciutta).

Avrà avuto cento ragioni, un fatto è certo: i maccheroni continuano a comparire, colorati e fumanti, sulle tavole di tutta Italia.

La pasta asciutta è la quintessenza della irrazionalità culinaria. Materia prima spregevole, acqua e farina (arricchita in qualche caso da uova), immangiabile con la sola cottura, insapore, *esplosione* con l'accompagnamento delle più semplici salse. Salse? Che dico! Basta qualche pomidoretto, cotto e pressato; bastano, addirittura, aglio e olio.

Amo i maccheroni, gli spaghetti, i vermicelli, le avemarie, i tagliolini, le tagliatelle, i bucatini e così via. Continuerò ad amarli anche se nessuno potrà spiegarmene la ragione, anche se tornerà qualcuno a dirci che questo amore è una malattia. Lascio ad altri la triste decisione, ad esempio al père Pacra, musicologo che si dice affermasse: «Je ne mange plus de macaroni; c'est à cause des courants d'air. Le macaroni est ouvert par les deux bouts et je m'enrhume quand j'en mange»; io, che non soffro di raffreddori, continuerò ad amarli.

Una delle polemiche per cui vado famoso è sul formaggio nella pasta asciutta. Dichiaro, proclamo, esigo che i maccheroni e qualsiasi altra pasta asciutta,

quando richiedono il formaggio, ne vanno prima cosparsi e solo poi salsati. La salsa, calda, completa la fusione del formaggio già iniziata dalla pasta. L'oste d'altri tempi lo sapeva, tanto che Carlo Tito Dalbono, nel 1866, scrive «talvolta poi, dopo il formaggio, i maccheroni si tingono di color purpureo o paonazzo, quando cioè il tavernario del sugo di pomodoro o di ragù copre, quasi rugiada sui fiori, la polvere del formaggio e l'avvolgimento de' serpeggianti vermicelli e maccheroncelli».

Il tavernaio era, manco a dirlo, napoletano. I napoletani hanno fatto dei maccheroni, vermicelli, spaghetti e via dicendo, una bandiera. Scriveva Matilde Serao: «Appena ha due soldi, il popolo napoletano compra un piatto di maccheroni cotti e conditi; tutte le strade dei quattro quartieri popolari hanno uno di quelli osti che installano all'aria aperta le loro caldaie dove i maccheroni bollono sempre, i tegami dove bolle il sugo di pomidori, le montagne di cacio grattato, un cacio piccante che viene da Crotone... Questi maccheroni si vendono a piattelli di due soldi, o di tre soldi; ed il popolo napoletano li chiama brevemente, dal loro prezzo: nu doie, nu tre. La porzione è piccola e il compratore litiga coll'oste perché vuole un po' più di sugo, un po' più di formaggio, un po' più di maccheroni».

Veronelli ricorda poi Pino alla Parete e la sua cantina, ristorante, galleria di via Borromei, in un angolo della vecchia Milano e così scrive «...chi non conosce le sue salse (*el recreo de la vista debe preceder el recreo del paladar*)? Chi non ha assaggiato, resa viva da quella rossa salsa dedicata a Bacchelli, la frittata di cipolle; e la salsiccia cotta arrabbiata nel rhum; e lo stracotto davvero *à la cuillère*; "scotta"?».

La sua indignazione esplode quando «passeggiando per il centro non ti vedo, là nel bel mezzo della vetrina *gastronomica*, una bustina *per condire l'insalata*? Buon Dio, che faccio, mi son detto, alle capate col muro? Possibile che qualcuno le compri quelle polverine, quei maledetti intrugli, in scatole, buste, flaconcini, bottigliette, astucci, tolle e tolline? Li comprano, e poi si meravigliano, sui giornali, delle sofisticazioni. La prima delle sofisticazioni avviene nei palati della gente».

Io, per me, mi difendo. L'insalata me la condisco e so a memoria l'antico detto spagnolo: «Un filosofo versi l'olio, un avaro l'aceto, un prudente il sale, una ballerina di sequedilla il pepe». Certo, va inteso con giudizio; ad esempio, l'aceto: dipende dalla forza; l'ammonimento varrebbe quando aveste, per qualche magico arcano, di quell'aceto balsamico che, in altri tempi, faceva così vivace il Casanova. Col puro aceto di vino rosso non siate poi troppo avari.

La formula ch'io consiglio per la mia salsetta olio e aceto è la seguente:

- *Salsetta olio e aceto* - Mescolare due terzi abbondanti d'olio vergine d'oliva, un terzo scarso di aceto di vino rosso, sale e pepe bianco o nero pestato nel mortaio.

L'olio d'oliva. Qui conviene far punto: ha da essere sicuramente vergine (non è tempo di verginità? Io adoro le minoranze). Sceglierlo a Lucca se l'amate

morbido e pieno, in Puglia e Calabria carico e grezzo, in Liguria raffinato e sottile; io lo voglio, qui, ben inteso, per questo specifico uso, senese delle Terme di Rapolano, sapido e deliziosamente fruttato. Una precisazione: il sale va prima sciolto nell'aceto di vino rosso, quindi vi si incorpora l'olio e per ultimo il pepe. Solo ora rovesciate la salsetta sull'insalata; poi delicatamente si mescola. Sostituite l'aceto con succo di limone spremuto dalla sola polpa diminuendone la proporzione e avrete la salsetta olio e limone (in cucina la chiamano: citronnette):

- *Salsetta olio e limone* - Mescolare tre parti di olio vergine d'oliva con una parte di succo di limone spremuto dalla sola polpa e condire con sale e pepe bianco o nero pestato nel mortaio.

Da queste due salsette, molte altre se ne derivano. In tutt'e due, ma preferibilmente nella seconda, si potrà sostituire, ad esempio, addirittura l'olio con crema di latte ben fresca. È una sostituzione ch'io consiglio, se non solo, certo in particolare, per la lattuga e l'insalata romana.

- *Salsetta alla crema* - Mescolare tre parti di crema di latte, ben fresca e non troppo spessa, con una parte di succo di limone e condire con sale e poco pepe.

Se alla lattuga o all'insalata romana aggiungete della barbabietola, non dimenticate di introdurre, nella salsetta alla crema, un cucchiaino di moutarde francese. È un suggerimento a prima vista trascurabile, ma seguendolo mi vorrete gratitudine eterna. Altro potrete aggiungere nelle vostre vinaigrette e citronnette: rafano grattugiato, latte, formaggi dolci o piccanti, salsette al pomodoro; io mi limiterò ad un'ultima:

- *Salsetta al tuorlo d'uova* - Si prepara con tuorli d'uova sode passati al setaccio e ben amalgamati in una salsetta olio e aceto, cui si è già mescolata un poco di moutarde francese (i bianchi delle uova sode non li buttate nella pattumiera: uniteli, tagliati in filettini, all'insalata in preparazione).

Dimenticavo: insaporite le vostre freschissime lattughe, cicorie, scarole, radicchi, mesticanze, insalatine insomma, seguendo un consiglio già apprezzato dall'Aretino «Voi cominciate con i fiori degli aranci ad aguzzarmi l'appetito, nel condirli come le mie fanti condiscono i caccialepri, la pempinella, il dragone, con l'altre di più di cento ragioni erbe...», con foglioline di rughetta o di dragoncello e con pochi petali di fiori di arancio.

Ricette e suggerimenti da *L'uovo alla kok*

Aldo Buzzi

Insalata all'acqua

Carne e verdura: una bistecca ai ferri o una paillard con insalata: un'insalata di pomodori conditi con sale, pepe nero macinato grosso e aceto rosso (senza olio); e un'insalata verde condita alla toscana: con solo olio (di oliva, naturalmente) e sale.

A questo punto dò un consiglio che di solito viene ascoltato con diffidenza e di rado seguito: olio, sale e *un po' d'acqua*. L'acqua non diluisce il sapore del-

l'olio, anzi lo mette in risalto. Dopo aver lavato l'insalata non toglierle tutta l'acqua centrifugandola nell'apposito cestino di fil di ferro (una volta chiamato reticino o scotitoio) o in un tovagliolo; quel po' di acqua rimasta costituirà, con l'olio e il sale, il condimento perfetto (anche per finocchi, sedani a pezzettini) Servi le due insalate così condite in due insalatiere separate, e naturalmente mangiale insieme.

Quando questa teoria venne esposta in un aristocratico club di Jermyn Street, a Londra, delle *grida bisbigliate* (se con questa espressione si può rendere l'idea) si levarono dalle bocche (quelle vuote del momento) dei commensali: «Unbelievable! That's odd! Ominous ! By Jove! Preposterous!».

Ma poi, trovato sia pur con qualche difficoltà l'olio d'oliva extra vergine e passati dalla teoria alla pratica, altre *grida bisbigliate* sottolinearono l'apprezzamento generale: «Terrific! Fantastic! Fabulous! My goodness!».

La paillard

Una paillard, come ognuno sa, è una fetta sottile di carne di vitello (o di manzo, come era in origine, lo ha ricordato di recente il Carnacina) ai ferri, con pepe, sale e limone. Il signor Paillard, il cui nome appare sempre più spesso italianizzato in Paiard o Paiar (in compagnia, nei menu più frettolosi, di uova alla kok, wustel, ascè di manzo alla Metro d'Otel, eccetera eccetera), già proprietario di un famoso ristorante a Parigi, sul boulevard des Italiens, e prima chef del Riz, non ha fatto un grande sforzo per raggiungere l'immortalità. Ma solo in Italia. In Francia, gastronomicamente, paillard non vuol dir nulla: come se qualcuno chiedesse del vitel tonné.

Uova sui porri

«Antipasto di erbaggi: Condisci i bulbocastani con salsa d'Apicio, olio e vino». È l'inizio di una ricetta del *De re coquinaria* di Apicio, il bestseller gastronomico dell'antichità destinato a durare, sia pure con infiniti rimaneggiamenti, tagli, aggiunte, interpunzioni, più a lungo del Foro romano. Ci trovi le ricette, di non facile interpretazione, dei più celebri piatti dell'antica cucina romana: poppe di scrofa al forno, gru arrosto in salsa di miele, lingue di pappagallo... ma soprattutto noti una eccessiva presenza, nelle ricette, di una salsa che il traduttore chiama salsa d'Apicio e l'autore, con brutta parola, *liquamen*. Questa salsa è un po' un mistero gastronomico: nessuno ha mai saputo spiegare cosa esattamente sia. Paolo Buzzi, nella sua prefazione, parla di «ingrediente a base di erbe, spezie, d'aceto e, forse, di pasta di pesce». Apicio non ne dà la ricetta, troppo ovvia ai suoi tempi; insegna solo come emendare il *liquamen*, se ha acquistato cattivo odore, col fumo di lauro e di cipresso. Il miglior *liquamen*, secondo un annuncio pubblicitario venuto in luce su un muro di Pompei, era quello filtrato dalla ditta «Umbricus Agathopus».

Tempo fa un amico mi ha mostrato una boccetta di Nuoc-Mam, una salsa usatissima nel Vietnam, e quando mi ha detto che essa era fatta di sale, spezie, erbe e pesci lasciati macerare al sole ho capito che il Nuoc-Mam altro non è che la misteriosa salsa di Apicio. Secondo l'amico, che l'ha assaggiata, detta

salsa è «buona per i vietnamiti...» Passa la voglia di mangiare. O meglio si desiderano, per contrasto, i cibi più semplici: i porri e i ceci di Orazio, le rape e i fagioli di Bertoldo e, voglio aggiungere, le uova sui porri dello Schino (Franceschino).

Lessa i porri, gli asparagi dei poveri, scolali, metterne due o tre (pochi, se no soffocano il sapore dell'uovo) caldi sul piatto caldo, tagliati a pezzetti e versaci sopra un uovo fritto in abbondante burro schiumoso. Il burro si mescola al poco d'acqua dei porri e forma una salsetta deliziosa. Bevici sopra un buon bicchiere di clinto o di bonarda. E che il vino sia fresco!

Salsa Verde

Questa salsa, della cui origine tedesca non sono sicuro, sembrerebbe piuttosto un ponte fra Italia (olio e prezzemolo) e Germania (aceto e zucchero). È comunque diversa dalla normale salsa verde di cui ignora molti dei troppi ingredienti abituali: cetrioli sott'aceto, aglio, cipolla, capperi, filetti di acciuga, pangrattato, pinoli, patata lessa... troppi ingredienti che generano di solito un sapore di confusione, difetto di certe partiture musicali inutilmente complesse o, per restare nel nostro campo, di troppe insalate miste.

Trita finissimo il prezzemolo, mettilo nella salsiera, versaci sopra poco olio d'oliva, mescola per fare assorbire all'olio l'aroma del prezzemolo, quindi completa il condimento con sale, pepe, abbastanza aceto rosso e zucchero quanto basta per addolcire l'aceto. Se l'aceto fosse forte aggiungi un po' di vino rosso, anche perché la salsa non sia troppo densa.

Provala col lesso caldo, con l'arrosto freddo, con le polpette fredde, con le uova bazzotte tagliate in due, in *ciapp* – in chiappe – come dicono i milanesi.

La zuppa bianca da *Stecchini da denti*

Aldo Buzzi

Il lunch (leggero pasto di mezzogiorno, che deve essere sempre più leggero della cena secondo i suggerimenti Gerolamo Cardano) consisteva in una zuppa bianca di Galeno, cioè porri lessi a pezzi, in un po' d'acqua di cottura, conditi con olio, aceto e sale e, aggiungerei, pepe nero: ottimo piatto, a cui Galeno attribuiva certamente anche virtù curative.

Penso che la zuppa bianca fosse così chiamata perché dei porri si doveva usare solo il bianco, come consiglia qualunque libro di cucina; anche se spesso, di fronte ai poveri porri, non abbiamo il coraggio di seguire il consiglio fino in fondo e buttiamo in pentola anche un po' di verde, né per questo la zuppa riesce meno buona.

Il Cardano fu il più celebre medico europeo del '500 e, come matematico, si dimostrò in grado di illustrare e corredare con dimostrazioni la risoluzione delle equazioni di terzo grado cui, il 2 febbraio 1531, era pervenuto Niccolò Tartaglia. Nell'*Autobiografia* però, racconta di aver visto un gallo che gli parlava con voce d'uomo e, a proposito di cucina, scrive: «I mezzi per preparare i cibi sono quindici: fuoco, cenere, bagno, acqua, tegame, padella, spiedo, graticola, pestello, filo e costa del coltello, grattugia, prezzemolo, rosmarino e lauro». Il Lombroso lo ritenne pazzo.

Risotto patrio

Gadda è autore di una celebre e straordinaria ricetta nella quale la preparazione del risotto alla milanese non è prescritta, ma ampiamente narrata. In essa si fa grande uso di burro, di brodo, di parmigiano, di midollo, di zafferano.

La dose di quest'ultimo è forse un po' eccessiva, ma lo zafferano delle bustine (importato, quasi privo di aroma e ridotto a semplice colorante) è sempre più insipido e quello saporito dell'Aquila è sempre più raro.

Dalla ricetta estrapolo le parti relative ai condimenti:

«La casseruola, tenuta al fuoco pel manico e per una presa di feltro con la sinistra mano, riceva degli spicchi o dei minimi pezzi di cipolla tenera, e un quarto di ramaiole di brodo, preferibilmente brodo al foco, e di manzo, e burro lodigiano di classe. Burro, *quantum prodest*, udito il numero de' commensali. Al primo soffriggere di codesto modico apporto butirroso-cipollino, per piccoli reiterati versamenti sarà buttato il riso.

Carlo Emilio Gadda

Burro, *quantum sufficit*, non più, ve ne prego; non deve far bagna, o intingolo sozzo: deve untare ogni chicco, non annegarlo. Il riso ha da indurarsi, ho detto, sul fondo stagnato. Poi a poco a poco si rigonfia, e cuoce, per l'aggiungervi a mano a mano del brodo, in che vorrete esser cauti e solerti: aggiungete un po' per volta del brodo, a principiare da due mezze ramaiole di quello attinto da una scodella «marginale», che avrete in pronto. In essa sarà stato disciolto lo zafferano in polvere, vivace, incomparabile stimolante del gastrico, venutoci dai pistilli disseccati e poi debitamente macinati del fiore. Per otto persone due cucchiaini da caffè. Il brodo zafferanato dovrà per tal modo aver attinto un color giallo mandarino: talché il risotto, a cottura perfetta, venti ventidue minuti, abbia a risultare giallo-arancio: per gli stomaci timorati basterà un po' meno, due cucchiaini rasi, e non colmi: e ne verrà un giallo chiaro canarino. Quel che più importa è adibire al rito un animo timorato degli dèi e reverente del reverendo Esculapio o per meglio dire Asclepio, e immettere nel sacro «risotto alla milanese» ingredienti di prima qualità: il suddetto Vialone con la suddetta veste lacera, il suddetto Lodi (*Laus Pompeia*) e i suddetti spicchi di cipolle tenere; per il brodo, un lesso di manzo con carote e sedani, venuti tutti e tre dalla pianura padana, non un toro pensionato, di animo e di corna balcaniche: per lo zafferano consiglio «Carlo Erba - Milano» in boccette sigillate: si tratterà di dieci dodici, al massimo quindici, lire a persona: mezza sigaretta! Non ingannare gli dèi, non obliare Asclepio, non tradire i familiari, né gli ospiti che Giove Xenio protegge, per contendere alla Carlo Erba il suo ragionevole guadambio.¹ No! Per il burro, in mancanza di Lodi potranno sovvenire Melegnano, Casalbuttano, Sorresina; Melzo, Casalpusterlengo; tutta la bassa milanese al di sotto della zona delle risorgive, dal Ticino all'Adda e insino a Crema e Cremona. Alla margarina dico no! E al burro che ha il sapore delle saponette: no!

Tra le aggiunte pensabili, anzi consigliate o richieste dagli iperintendenti e ipertecnici, figurano le midolle di osso (di bue) previamente accantonate e delicatamente serbate a tanto impiego in altra marginale scodella. Si sogliono de-

1. *Guadambio* è romanesco popolare per guadagno, profitto. L'Autore, invecchiando esule, s'è smemorato della lingua italianissima degli impeccabili censori.

porre sul riso dopo metà cottura all'incirca: una almeno per ogni commensale: e verranno rimestate e travolte dal mestolo (di legno, ancora), con cui si adempia all'ultimo ufficio risottiero. Le midolle conferiscono al risotto, non più che il misuratissimo burro, una sobria untuosità: e assecondano, pare, la funzione ematopoietica delle nostre proprie midolle. Due o più cucchiaini di vin rosso e corposo (Piemonte) non discendono da prescrizione obbligatoria, ma, chi gli piace, conferiranno alla vivanda quel gusto aromatico che ne accelera e ne favorisce la digestione.

Il risotto alla milanese non deve essere scotto, ohibò, no! solo un po' più che al dente sul piatto: il chicco intriso ed enfiato de' suddetti succhi, ma chicco individuo, non appiccicato ai compagni, non ammollato in una melma, in una bagna che riuscirebbe spiacevole. Del parmigiano grattugiato è appena ammesso, dai buoni risottai; è una cordializzazione della sobrietà e dell'eleganza milanesi».

Le salse per il Gran Bollito

Ugo Tognazzi

«[...] Inutile dare le ricette del bollito. Il bollito è un culto, un rito. O è solo vile carne lessata. Non sto qui a dirvi come si fa: vi dò solo alcune avvertenze. Se voglio che la carne sia protagonista del bollito la metto nell'acqua che bolle, così i succhi non si disperdono; se voglio privilegiare il brodo, metto la carne nell'acqua fredda.

È dovere assoluto accompagnare il Gran Lesso con le salse. **La mostarda di Cremona** ovviamente si compera già pronta in vasetti. Ma noi l'abbiamo tolta dai vasetti e l'abbiamo messa in una zuppiera componendo una magnifica sinfonia di colori. La salsa di Cremona ve la insegna mia madre e quella verde ve la insegno io.

Salsa verde

È un classico che accompagna sempre un bollito come si deve. Ne esistono molte versioni e io vi do la mia.

Comincio tritando, ma non troppo finemente, prezzemolo, carota, cipolla, aglio, sedano, cetriolini, capperi. Al miscuglio aggiungo mollica di pane molto raffermo e imbevuto di aceto. Spolvero di sale e pepe e aggiungo infine abbondante olio di oliva. Mescolo bene e faccio riposare per un'oretta.

Salsa di cren

Ingredienti

- radice di rafano
- un cucchiaino di zucchero
- un cucchiaio di aceto
- un pizzico di sale
- crema di latte o panna

Se non si ha la possibilità di dissotterrare dall'orto di casa questa radice (che è poi il rafano, ma tutti la chiamano Cren) è meglio rinunciare e comprarne un

vasetto di “già pronta”. È una radice talmente piccante e saporosa che Maria (su mia indicazione) la usa per fare qualche scherzo e cioè la dà a un ospite che le dico io e quello comincia a starnutire e a lacrimare... se l'ospite ha il raffreddore non può fargli che bene, se non ce l'ha, pazienza.

Scherzi a parte, la salsa di Cren si fa così come me l'ha insegnata mia madre. E cioè: grattugiate la radice del rafano; aggiungetevi un cucchiaino di zucchero per ogni cucchiainata colma di rafano grattugiato e, sempre per questa dose, un cucchiaino raso di buon aceto. Mescolate amalgamando bene e infine, dopo aver aggiunto un pizzico di sale, portatelo alla densità di una crema versandoci della crema di latte o di panna.

Servitela con il bollito, avvertendo i commensali che “ne basta poca” per il loro bene...

Faraona con la salsa Peverada

Ingredienti

- 6 fegatini di pollo, più i fegatini della faraona
- 8 filetti d'acciuga
- 4 spicchi d'aglio
- prezzemolo
- 3 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato
- 3-4 cucchiaini di pan grattugiato
- una fetta di soppressa (specie di salame veneto sostituibile, se non lo trovate, con altro salame non stagionato o, al limite, con la salsiccia)
- la buccia di un limone e il suo succo
- olio, aceto, pepe e sale

Mentre la faraona cuoce, mi occupo della peverada. Su un tagliere, aiutandomi con la mezzaluna, trito finemente i filetti di acciuga, i fegatini e il prezzemolo, la fetta di soppressa, due spicchi di aglio, la buccia del limone senza ombra del bianco, mi raccomando: il segreto è usare il coltellino apposito (che io ho). In una casseruola verso tutto il sugo di cottura della faraona arrostita insieme a due spicchi d'aglio. Quando sono dorati li levo e verso il trito, soffriggendo lentamente e aggiungendo il succo di limone, una spruzzata di aceto, sale e pepe e, infine, il pangrattato e il parmigiano grattugiato. Se la salsa risulta troppo asciutta, aggiungo a piccole dosi del brodo (anche di dado).

Taglio la faraona in pezzi, l'adagio su un piatto di portata e la copro con la salsa peverada. Questa ricetta me l'ha insegnata Maria, ma io continuo a chiedermi perché si chiama salsa peverada, dato che il pepe non è certo il protagonista.

In certi vecchi libri ho letto che un tempo, invece della soppressa o del salame, aggiungevano alla salsa peperoncini sottaceto e capperi. Potete provarci, da parte mia, preferisco la versione di Maria».

Poesia

Le salse nei versi di S. Bottoni, G. Manfredini, Grazia Rossi

SALSE

Silvano Bottoni

Fra töte me ricòordi, per el lès,
na sàalsa véerda da leccàase i diit.
Perdèsem, en pàar d'óof, en piarél,
n' aciüüga, en pòo de azéet e 'l óoli féen,
mesedàat töti inséma piàan pianéen,
fàt cóozer a fóoch bàs in sö 'l furnél,
te véen fóora na sàalsa a lecadit,
bùna per càarne e püsèe amò cu'l pès.
Se tràta in fóont de la dimustrasiòn
che cu' i furnéi se schèersa pòoch. Chìi üüza
na gràan pasièensa e, sùura töt, pasiòn
el riès sèemper; la ghe và màai büüza.
Che gròs ezèempi 'l è el Govèrno,
che 'l cóos in frésa, e a la féen töt ... el brüüza!

Trascrizione in italiano di *Agostino Melega*

Fra tutte mi ricordo, per il lesso, / una salsa verde da leccarsi le dita. / Prezzemolo, un paio d'uova, un peperone, / un'acciuga, un po' di aceto e olio d'oliva, // rimestati tutti insieme pian pianino, / fatti cuocere a fuoco lento sul fornello, / ti esce una salsa da succhiarti le dita, / buona per (la) carne e ancor più col pesce. // Si tratta in fondo della dimostrazione / che con i fornelli c'è poco da scherzare. Chi usa / una grande pazienza e, soprattutto, passione // ottiene ciò che vuole; non gli va mai storta. / Che grande esempio è per il Governo, / che cuoce (i programmi) in fretta, e alla fine tutto... fa bruciare!

LA MUSTÀARDA CREMUNÉEZA

Gigi Manfredini

El nùm i ghe 'l à dàt i nòost' "cuzéen"
che in Fràancia i l' à ciamàada "müst fughèent"
cun el giuntàa senàavra a'l mùst da véen
per dàaghe a'l so dulsöm àan' el murdèent.
Le brögne e le seréeze e i mandaréen,
negàat in ste siròp bèl trasparèent,
melàat e ciàar e dùuls e senavréen,
i te cunsùla làber, lingua e dèent.
Cuzé 'me de i furmàc 'l è tàant amiich,
ste müstüròt töt culuràat e aléegher
de péer e de mügnàaghe, séeder, fiich,
da i dé de 'l sumenàat a chéi de'l véegher,
el se cumbina bèen, da i tèemp antiich,
a i lès binàat a 'l biàanch opüür a'l néegher.
'L è gnàan' dòn' da peléegher
se dìzum che, a Cremùna, ste "dessèert"

'l è tàame 'viighe 'l stómech sèen' davèert;
se dìzum che, a Cremùna, ste cuntùurno
l'è tàame 'viighe fóoch d'inaviàa 'l fùurno;
se dìzum che, a Cremùna, ste mustàarda
l'è tàame 'viighe a'l càr la so gimbàarda;
se dìzum che nisöön póos fàala bùna,
jöö – fiidech, 'ma la fùm, càt, a Cremùna!

Trascrizione in italiano di *Agostino Melega*

Il nome glielo hanno dato i nostri “cugini” / che in Francia l’hanno chiamata “mosto incandescente” / con l’aggiungere senape al mosto da vino / per donare al suo dolce anche il mordente. / Le prugne e le ciliegie e i mandarini, / annegati in questo sciroppo trasparente, / color del miele e chiaro e dolce e pizzicante, / ti rincuorano labbra, lingua e denti. / Così come dei formaggi è molto amico, / questo miscuglio tutto colorato e allegro / di pere e albicocche, cedri, fichi, / da i giorni della semina a quelli del riposo dei campi, / si combina bene, da i tempi antichi, / ai lessi abbinati al (vino) bianco oppure al nero. / Non è dunque da stravaganti / se diciamo che, a Cremona, (con) questo “dessert” / è come avere lo stomaco sempre aperto; / se diciamo che, a Cremona, (con) questo contorno / è come avere il fuoco per accendere il forno; / se diciamo che, a Cremona, (con) questa mostarda / è come avere a portata del carro l’amaca porta fieno; / se diciamo che nessuno può farla buona (come noi), / perbacco – caspita, ma la facciamo, sì, a Cremona!

LA MOSTARDA

Grazia Rossi
Natale 2014

O, quei vasi di mostarda
messi in mostra lì in vetrina
con la frutta a far ghirlanda,
fan venire l’acquolina;
quei color così brillanti
rossi, verdi ed arancione
dolci e insieme assai piccanti,
sono magica visione.

Sopra un tavolo imbandito
circondata dal bollito
con la carne a scottadito
è il mio piatto preferito:

al pollastro da spessore,
alla zucca aggiunge ardore,
al formaggio da calore,
alle uova più valore.

Già, si sposa un po’ con tutto
la mostarda, “mosto ardente”,
io mi gusto ogni suo frutto,
così piace alla mia gente:

la mostarda di Cremona
con la senape piccante
lacrimar fa ogni persona
ma conquista in un istante.

Bibliografia

- BERTINELLI SPOTTI Carla, SARONNI Ambrogio, *I cremonesi a tavola*, Cremonabook, Cremona 2004.
- MARENGHI Giacomo *Il circondario di Cremona* in *Atti della Giunta per l'Inchiesta agraria*, Roma 1882, vol. VI, t. II.
- NICODEMO Marcella, RAVASI Thea, VOLONTÈ Marina, *Le vie delle Anfore. Il commercio di derrate alimentari a Cremona attraverso i dati dello scavo di piazza Marconi* in *Antichi commerci in Lombardia Orientale*, Milano 2008.
- PERI Angelo, *Vocabolario cremonese-italiano*, Cremona 1847.
- ROBOLOTTI Francesco, *Storia di Cremona e sua provincia*, Milano 1853.
- SONSIS Giuseppe, *Risposte ai quesiti dati dalla Prefettura del Dipartimento dell'Alto Po*, Cremona 1807.
- TASSANI Alessandro, *Saggio di Topografia statistica, medica della Provincia di Cremona*, Milano 1847.

Ricettari

- DURANTI G. Carlo M., *Della soavità di sapori nella cucina rustica cremonese*, Cremona s.i.d.
- Cui pèe sòta 'l tàaol*, a cura di Lydia Visioli Galetti, Cremona 1976.
- La cuoca cremonese*, Almanacco per l'anno 1794, ed. facsimilare a cura di Bertinelli Spotti Carla, Cremonabook, Cremona 1987.
- Ricette di osterie della Lombardia. Cremona e il suo territorio* a cura di Marino Marini, Slow Food ed., Bra (Cn) 1998.

Antologia

- BERTINELLI SPOTTI Carla, SARONNI Ambrogio, *La mostarda di Cremona*, seconda edizione, Wingsbert House ed., Correggio (Re) 2015.
- BRERA Gianni, *I lombardi a tavola*, Longanesi, Milano 1979.
- BUZZI Aldo, *L'uovo alla kok*, Adelphi, Milano 1979.
- *Stecchini da denti*, Mondadori, Milano 1995.
- FOLENGO Teofilo, *Baldus*, a cura di Emilio Faccioli, Millenni Einaudi, Torino 1989.
- GADDA Carlo Emilio, *Le meraviglie d'Italia*, Einaudi, Torino 1964.
- TOGNAZZI Ugo, *Il Rigettario*, Fabbri ed., Milano 1978.
- VERONELLI Luigi, *Alla ricerca dei cibi perduti. Guida di gusto e di lettere all'arte di saper mangiare*, ed. Veronelli, Milano 2004.