



*La Pasta Fresca,
Ripiena e gli Gnocchi
nella Cucina Cremonese della tradizione*



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
Delegazione di Cremona
OTTOBRE 2019



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA



**LA PASTA FRESCA, RIPIENA E GLI GNOCCHI
NELLA CUCINA CREMONESE DELLA TRADIZIONE**

Ricerca della Delegazione di Cremona
per la realizzazione del tema dell'anno 2019 dell'AIC

a cura di Carla Bertinelli Spotti
Ottobre 2019

in copertina
Illustrazione di Franco Cimardi

progetto grafico e stampa
MAURI ARTE GRAFICA - Cremona
www.mauriartegrafica.com

La Pasta Fresca, Ripiena e gli Gnocchi nella Cucina Cremonese della tradizione



Indice

Presentazione	3
1. Paste fresche, paste ripiene e gnocchi: un trionfo di saperi, di sapori, di soddisfazioni <i>di Valerio Ferrari</i>	5
2. Qualche notizia sulle abitudini alimentari dei cremonesi relative a pasta fresca e gnocchi	16
3. Gnocchi, pasta fresca e pasta ripiena	18
4. Testimonianze	24
5. Ricette	37
• dai ricettari cremonesi	
• da Carlo Cambi (a cura di Marco Davò)	
• dai ristoranti visitati	
6. Paste fresche, ripiene, gnocchi della cucina del territorio <i>di Agostino Melega</i>	65
7. Paste e gnocchi nel dialetto: termini, modi di dire, proverbi	75
8. Antologia	79
Bibliografia	90

Presentazione

L'Accademia italiana della cucina ha proposto come tema dell'anno 2019 la ricerca su *Pasta fresca, ripiena e gnocchi*, invitando gli accademici a ricercare le tradizioni della cucina del loro territorio relative ai primi piatti presenti sia nelle cucine popolari che in quelle borghesi.

Le scarse e frammentarie notizie sulle abitudini alimentari dei cremonesi provengono come sempre dalle fonti d'archivio, a partire dal Cinque-Seicento, e si riferiscono soprattutto alla città; per quanto riguarda l'alimentazione delle campagne mi sono rifatta invece alle osservazioni di medici e studiosi per l'Inchiesta agraria promossa da Stefano Iacini sul finire dell'Ottocento. Integrano queste notizie le testimonianze orali e scritte di amici e conoscenti, tratte dai ricordi più vivi delle loro tradizioni familiari. Ci riportano con immediatezza al senso del piacere della convivialità, fanno rivivere i momenti belli in cui ci si riuniva a tavola in occasione di feste religiose o familiari come matrimoni, battesimi... e si consumavano cibi più ricchi, più rari o semplicemente più abbondanti rispetto alla frugalità di tutti i giorni. Le ricorrenze religiose di S. Antonio e di S. Rocco richiedevano gli gnocchi, le sagre, le grandi feste di Natale e Pasqua si orientavano invece prevalentemente sul consumo di paste ripiene. E il Cremonese ne ha una grande varietà: dai marubini che Tognazzi faceva rotondi, mettendo nel ripieno anche un poco di amaretti e di canditi insieme a un bicchierino di grappa; ai tortelli di zucca casalaschi (i *blisgòon*) che sono la trasformazione contadina (nella forma, nel ripieno e nel condimento) dei tortelli di zucca mantovani; ai tortelli cremaschi, dal gusto insolito (che può ricordare la cucina speziata veneziana e quella arabo-mediterranea da cui deriva) a proposito dei quali ho ricordato la disfida che li vide contrapposti a quelli mantovani.

Due le "new entry": i tortelli al torrone realizzati nel 2011 in occasione della Festa del torrone ed entrati a pieno titolo nel novero delle paste ripiene della Lombardia e i tortelli all'erba amara, piatto di tradizione mantovana, ma regolarmente posti in menù da maggio a tutto l'autunno (quando l'erba di San Pietro, la *Balsamita major*, è in pieno rigoglio e più saporita) dai fratelli Malinverno de La Crepa di Isola Dovarese, che ne hanno avuto goliardica autorizzazione dal Sindaco di Castelfreddo.

Le ricette sono tratte dai ricettari di cucina cremonese, sono fornite – con l'abbinamento dei vini – dai ristoranti segnalati da Carlo Combi e dai ristoranti visitati nelle conviviali accademiche. Mirella, Giancarla e Ambrogio completano la serie con le loro proposte.

Paste e gnocchi e tutto quanto è relativo alla loro preparazione e consumo, hanno nel dialetto cremonese – un tempo comunemente usato da tutte le classi sociali sia in città che in campagna – molti termini, modi di dire e proverbi che

ho riportato perché sono fonti preziose per ricostruire e caratterizzare la cucina del passato.

La sezione Antologia si apre con poesie in dialetto di autori che possiamo definire classici quali Bellini, Carubelli, Bottoni e dei contemporanei Rossi e Zanetti che ci hanno offerto i loro versi in occasione di questa ricerca. La prosa raccoglie scritti di diversi autori che si sbizzarriscono a elencare i vari tipi di pasta e i loro nomi, o che ci rivelano i loro ricordi.

Quelli di Giacomo Casanova acclamato a Chioggia accademico maccheronico e impegnato, nella prigione dei Piombi a Venezia, a prepararsi alla fuga nascondendo un lungo punteruolo sotto un enorme piatto di maccheroni. Quello di Ugo Tognazzi che racconta le lacrime della nonna materna al rifiuto di suo padre (il genero milanese “arioso”) di mangiare un piatto di gnocchi al gorgonzola. Quello di Ugo Moretti che descrive la preparazione delle tagliatelle cui assiste un soldato australiano portato in Romagna dalle vicende della guerra. Si evidenzia anche la guerra alla pastasciutta “assurda religione gastronomica”, combattuta dalla cucina futurista e si ricordano “le sacre sagre” dedicate agli gnocchi, le “gnoccate” non solo del Cremonese, ma di tutta l’Italia. Due i contributi, importanti e di grande interesse, preziosi come sempre, di Valerio Ferrari e di Agostino Melega. Il documentatissimo saggio del primo esamina le origini e la diffusione nel tempo di paste e gnocchi; ricorda gli autori dei più importanti ricettari di gastronomia e si sofferma sull’etimologia dei nomi ponendo dubbi sulle diverse interpretazioni. Agostino Melega arricchisce la ricerca sulla cucina del territorio presentando da ovest a est, dal Cremasco al Casalasco autori che hanno dedicato i loro versi e le loro testimonianze a gnocchi, paste asciutte, marubini e tortelli. Un grazie per il loro contributo agli accademici Marco Davò, Mirella e Alberto Leggeri, Paolo Mauri, Tella Vertova e agli amici Mario Maggi, Piera Lanzi Dacquati, Gentilina Cella, Antonietta Bordoni, Giancarla Visconti, Ambrogio Saronni che ci hanno portato le loro testimonianze.

A Valentina Mauri infine i ringraziamenti per la pazienza con cui accetta il mio cronico ritardo nella consegna del testo e per la cura e la professionalità nella impaginazione e nella stampa del quaderno.

Cremona, ottobre 2019

Carla Bertinelli Spotti

I. *Paste fresche, paste ripiene e gnocchi: un trionfo di saperi, di sapori, di soddisfazioni*

Valerio Ferrari

È verosimile ritenere che la pasta alimentare, confezionata in qualche sua primitiva forma, abbia origini antiche almeno quanto la coltivazione dei cereali che, macinati e ridotti in farina, finirono per essere impastati con acqua e cotti sulla pietra rovente, secondo una prassi ancora ben viva presso molti popoli che abbiano conservato culture arcaiche, risultando per lungo tempo praticamente indistinguibile dalle primitive forme assunte dal pane, di cui si dovette ben presto scoprire anche qualche modalità di ricottura in acqua bollente, come si usa fare ancor oggi in diverse regioni, non solo italiane.

Ma forse il primo indizio dei sistemi di lavorazione e di manipolazione della pasta fresca analoghi a quelli ancora in uso nella tradizione, lo si trova raffigurato nella ben nota "Tomba dei rilievi" appartenente alla necropoli etrusca della Banditaccia, a Cerveteri (VT), risalente al IV secolo a.C. Qui, sui due pilastri centrali dell'ampia camera funeraria ipogea, tra gli altri oggetti di uso domestico rappresentati da rilievi a stucco policromi, si possono individuare un mattarello, forse una spianatoia provvista di maniglie, su cui sono allineate undici strisce orizzontali, un coltello e una rotella dentata per il taglio della pasta.

Per i Romani era la *fistula* l'attrezzo con cui spianare e stendere la *tracta*, una sfoglia da far essiccare e da usare poi frantumata per ispessire altre composizioni culinarie, ovvero il *laganum*, una sfoglia (che poteva anche essere tagliata a strisce) da utilizzare inframmezzata a strati di carni varie o di pesce, tritati e conditi con olio di oliva e con diversi altri ingredienti: preparazione che possiamo riconoscere come l'antenata delle nostre lasagne al forno, di cui ci dà conto Apicio nel suo *De re coquinaria*. Ma dell'uso comune di una minestra a base di ceci, porro e 'lagane' ci riferisce anche Orazio, nelle *Satire*, accennando alla sua cena usuale.

Incontriamo in seguito lo stesso attrezzo, nel Medioevo, nominato come *màttero*: termine ripreso dal nome di un'arma da lancio di ambito militare celtico (*mattaris*) che finì per indicare in via esclusiva il matterello, lo strumento principe di tutta la tradizione mediterranea successiva che avesse a che fare con ogni tipo di pasta, fresca o essiccata, larga o stretta, lunga o corta, liscia o rugosa, semplice o ripiena.

Soppiantato in tempi recenti, schiacciati da fretta, disimpegno (o pigrizia) e, soprattutto, dalla perdita di manualità e applicazione nell'arte culinaria, la sua funzione è stata sostituita da arnesi meccanici o elettrici, comodi e veloci, i cui risultati, però, sono bollati dai puristi come impersonali e privi di quell'anima che il matterello, sotto le mani della massaia esperta, sa imprimere alla sfoglia. Per non parlare, poi, dei matterelli in acciaio, alluminio, marmo o plastica: antiaderenti, sì, ma freddi e irrispettosi nei confronti di un impasto vivo e pulsante come la pasta fatta in casa.

Persino i tavoli da cucina del passato prevedevano obbligatoriamente la presenza della spianatoia, estraibile, e di un alloggiamento destinato ad accogliere il mattarello.

Insomma, l'attitudine a preparare la sfoglia di pasta, da ridurre poi nelle più svariate forme, faceva parte in modo imprescindibile del bagaglio culturale e pratico di ogni brava madre di famiglia, che si preoccupava ben presto di trasmettere a figlie e nipoti il frutto della sua esperienza, affinché il cumulo dei saperi assorbiti dai predecessori e delle competenze acquisite dalla prassi quotidiana si tramandassero nel tempo.

La capacità di “sentire” sotto le mani il tenore della pasta che si sta preparando, per valutarne consistenza e plasticità, si apprende solo con l'esercizio, poiché le variabili quali-quantitative degli ingredienti primari possono essere molte e i risultati ottenibili piuttosto diversi. E, d'altro canto, anche tirare la pasta in modo uniforme, affinché la successiva cottura risulti omogenea, è un'ulteriore abilità che non si acquisisce per via teorica, ma solo mettendo “le mani in pasta”, è il caso di dire.

Tutto ciò fa la differenza, e se in famiglia qualche saltuario errore di preparazione può passare sotto silenzio grazie all'indulgenza dei congiunti, quando si gestisce un pubblico esercizio, e in special modo una trattoria, una locanda, un ristorante, la perizia di chi sa preparare in modo magnifico la sfoglia fatta a mano è, insieme alla valentia dei cuochi, ovviamente, un fattore che determina senza dubbio la rinomanza del locale e la preferenza ad esso accordata da chiunque sappia apprezzare la buona cucina in tutti i suoi variegati risvolti. Sicché, e soprattutto in ambito locale, grazie anche alla nomea di qualcuno che sappia tirare la pasta fresca con impareggiabile abilità, vigono, non scritte – senza ricorrere, cioè, alle più o meno accreditate guide gastronomiche – consolidate graduatorie relative a trattorie e ristoranti che il rullo di tamburo popolare ha promosso sul campo come i migliori: è lì che si deve andare per gustare i piatti a base della più tenera e delicata pasta casereccia, tanto fresca e semplice quanto ripiena.

La pasta fresca della tradizione

La pasta è sempre stata un cibo trasversale, buono sulle tavole domestiche come nei raffinati menù dei grandi chef, adatto ad allietare i giorni di festa quanto quelli della quotidianità. E non è affatto una regola che le preparazioni più elaborate dell'alta cucina siano più gustose di qualche piatto domestico meno eccezionale. L'estrema versatilità del suo carattere intrinseco, che rende la pasta una base quasi neutrale, consente anche a chi non si ritenga un cuoco provetto di cimentarsi negli abbinamenti più fantasiosi, ottenendo sovente risultati di tutto rispetto.

Questa, nella sostanza, è sempre stata la forza delle massaie di casa nostra, anche quando si trasformavano, in modo più o meno continuativo e professionale, in quelle cuoche provette al lavoro nelle fumose cucine delle trattorie di paese, che la cura nella produzione della sfoglia – del giusto spessore e della giusta consistenza a seconda degli impieghi – la massima attenzione alla cottura

e l'armonia di sapori combinati nel condimento meritavano loro la conquista di una notorietà e di una generale deferenza rimaste talora memorabili.

Del resto non si poteva far altro che contare su cura, abilità e talento, poiché non erano poi tante, in passato, le forme e le qualità della pasta fatta in casa prima che comparissero sul mercato le paste secche di semola di grano duro, di origine centro-meridionale, divenute rapidamente di uso comune, tanto da spodestare ben presto la pasta fresca semplice, di fattura domestica o artigianale, anche dalle tavole dell'Italia padana. Pasta, tra l'altro, che non si usava cuocere "al dente" altra abitudine di importazione meridionale bensì lasciar ammorbidire nell'acqua di cottura secondo una prassi che oggi non solo non sapremmo più apprezzare, ma che giudicheremmo senz'altro un affronto alla buona gastronomia. Sebbene non ci si rifletta in genere più di tanto, bisogna ammettere che anche nei confronti della pasta sono cambiati i modelli culturali, affermatasi da noi a partire dall'inizio del secolo scorso, all'incirca.

Non si deve dimenticare che la pasta fatta in casa tipica dell'area padana fu confezionata per secoli con la farina di grano tenero, ossia di quel frumento tradizionalmente coltivato nei climi umidi e freschi dell'Italia settentrionale, sebbene si importassero anche piccole quantità di grano duro dal Centro-Sud e, successivamente, anche pasta secca già confezionata, dapprima dalla Liguria regione, tra l'altro, da cui proviene la prima citazione sinora nota della voce 'pasta', nominata in una pergamena del 1244 e poi, con sempre maggior dovizia, dalle regioni centro-meridionali.

Solo intorno al XVII secolo si cominciano a trovare, anche nelle città padane, i primi pastifici artigianali distinti dalle botteghe dei fornai, che in diversi casi durano ancora oggi. Così anche nella Cremona del passato, erano presenti diverse botteghe di pastai (*macarunèer*) dove, con l'aiuto della *grémula* una sorta di panchetto su cui si lavorava l'impasto con l'aiuto di una stanga ancorata al tavolato e azionata da un sistema di leve, per renderlo più omogeneo e sodo e del *tòorc*, si confezionava pasta fresca di diverse qualità e, in parte, pure pasta secca.

Dunque, per tornare nelle case dei tempi andati, tirata la sfoglia (la *fujàada*), di farina di grano tenero, di solito (ma non obbligatoriamente) con l'aggiunta di uova nella giusta proporzione, si procedeva alla produzione delle forme più consuete: tagliatelle soprattutto (*tajadèi* e *tajadeléen*; che nel dialetto cremasco diventano *i teedèi*, sempre, comunque, di genere maschile), di forma non troppo larga, variamente lunga e piuttosto spessa (secondo il detto che *la fujàada la va àalta de canéla e stréta de curtéla*), maltagliati o sfridi di pasta di diversa dimensione e spessore, farfalle – ossia rettangoli di pasta pizzicati a metà per ottenere la forma caratteristica – detti in genere *fujadìne* o *fujàade rìse* e, infine, lasagne (dette anch'esse *fujàade*).

La pasta fresca fatta a mano in casa non ammetteva eccessive varianti nella forma e nell'impasto: si poteva tutt'al più preparare una base aggiungendo nel composto una piccola dose di zafferano, per dar colore e sapore diversi al prodotto finale, ovvero qualche piccola quantità di spinaci o di erbe, oppure un poco di concentrato di pomodoro, ed ottenere così tagliatelle verdi o rosse, da fare asciutte e condire solo con burro e formaggio grana.

Varietà maggiori si potevano invece acquistare – identificate tutte come *pàsta còompra* – presso i pastai di professione che, con l'aiuto del torchio, come si diceva, erano in grado di produrre anche le paste filiformi, quali spaghetti, vermicelli e cappellini (*fidelòt, fidéi e fideléén*), i più fini dei quali venivano raccolti in matassine tondeggianti (*rudéle*), mentre gli altri, tagliati a misura, erano posti a cavallo di pertiche o di altri supporti fino al raggiungimento della giusta asciugatura, secondo un metodo assai antico, che già le meticolose miniature poste a corredo dei diversi *Tacuina sanitatis* di area lombarda documentano sin dal XIV secolo almeno. Inoltre presso i pastai si potevano trovare bucatini o maccheroni di diverso calibro, forati o non, lunghi o corti (*macaròon, macarunséén* o *macaròon stùp*), ma anche *semulìna*, in forma di piccoli granelli, anellini (*aneléén*), stelline (*stelìne*), tempestina (*óof de tròota*), ecc. oltre a tutte le paste piatte, analoghe a quelle fatte in casa, ma in forma artigianale più o meno standardizzata, da cucinare tanto in *minéstra sòta* quanto in *minéstra brudiùza*.

Le paste ripiene

Alla voce *Ravioeu* (ravioli), del suo mirabile *Vocabolario milanese-italiano* (vol. III, Milano, 1841) al noto e prolifico lessicografo milanese Francesco Cherubini (1789-1851), veniva da osservare con somma arguzia:

Anche nel rispetto della cucina noi ci facciamo stranieri l'un l'altro ad ogni palmo di terra del fortunatissimo nostro stivale. *Ravioli, Bocconotti, Agnellotti, Cappelletti, Tortelli, Frittelle, Gnocchi* e altrettali rappresentativi di pastumi col ripieno sono voci comuni a tutte le terre italiane, ma di valore equivoco di terra in terra. Cosicché tu abituato a confortarti lo stomaco co' *ravioli* milanesi, ti trovi a far fisionomia di ramarro coi ravioli fiorentini; e i tuoi tortelli milanesi trovi cangiati in *frittelle* a Firenze, *frittelle* che ti si voltano a Venezia in tutt'altro. Di qui la mirabile confusione che trovasi nei dizionari italiani anche in riguardo a queste voci, e la difficoltà di assegnare corrispondenti esatti al nostro vocabolo;

delineando in poche righe un aspetto piuttosto curioso – e interessante nello stesso tempo – del ricco e variegato lessico italiano inerente alle paste ripiene, che ne rispecchia d'altro canto non solo la dovizia gastronomica sparsa sul suolo nazionale, ma anche la varietà di coniugazioni attuate regione per regione, città per città, paese per paese e persino famiglia per famiglia, come ben si sa.

E così pure nel vasto novero delle paste ripiene che costellano in particolar modo la regione padana, ricca di varianti, non solo di sostanza, ma anche denominative, si ritrova un'ampia rosa di definizioni di vigorosa tradizione.

Infatti, accanto alla vasta famiglia dei 'tortelli' – forse la più produttiva, che si compone anche di tortellini e tortelloni – se ne registrano svariate altre che producono tanto gli 'agnolini' o 'anolini' – con i più prestigiosi agnolotti o agnellotti – quanto i 'ravioli', per passare a denominazioni meno generiche, come i *casonsèi* di area bresciano-bergamasca, i cremonesi *marübéén* o i casalasci *blisgón*. Si tratta di evidenti declinazioni locali di cui spesso si ignorano tanto le motivazioni del nome quanto l'epoca di comparsa sulle tavole dei nostri antichi.

Cambiano le forme e le dimensioni, cambia l'impasto e la composizione della farcia che racchiudono al loro interno, cambia spesso il modo di cucinarli e, soprattutto, di condirli, ma in ultima analisi si tratta sempre di ritagli di pasta sfoglia, tondi o quadrilateri, sovrapposti o ripiegati su se stessi e sigillati ai margini per non lasciar sfuggire, durante la cottura, il prezioso ripieno: sicché, se esteriormente possono apparire simili, in realtà sono diversi e gli uni ben distinguibili dagli altri anche d'acchito. Poi basta assaggiarli per persuadersene.

Nel tempo ogni ambito geografico ha stabilizzato forma e composizione della propria specialità e l'ha pure denominata in modo specifico in base a qualche carattere che talvolta può ancora trasparire a un meno affrettato esame della "personalità" di ciascun prodotto.

Già il piadonese Bartolomeo Sacchi, detto il Platina, passando in rassegna le diverse specialità gastronomiche raccolte nel suo *De honesta voluptate et valetudine* (ca. 1474) nomina le pietanze da cucinarsi *in torta* ovvero *in crosta*, ossia racchiuse tra due sfoglie di pasta, secondo una presumibile prassi in uso da molto tempo. Ora, il passaggio dall'idea di "torta", come preparazione unitaria e di una certa dimensione, a quella del più piccolo "tortello", confezionato secondo un analogo principio, sembra essere una conseguenza del tutto immaginabile, che ben giustifica questo genere di denominazione assegnata alle piccole paste ripiene. Secondo altri, invece, il termine troverebbe ragione nel fatto che i primi tortelli avessero forma "ritorta", indicando a parziale riscontro qualche ricettario antico in cui si definiscono 'ritortelli' alcune preparazioni a cui veniva data forma di «tortiglione a guisa di zaldone (ossia di cialda accartocciata)» come insegna, in effetti, Cristoforo di Messisbugo, cuoco alla corte estense, nel suo trattato sui banchetti pubblicato postumo (1549), spiegando come confezionare «ritortelli alla milanese pieni e vvoti» che, tuttavia, dovevano essere di dimensioni piuttosto cospicue e assomigliare piuttosto a dei calzoni.

Resta il fatto che il termine 'tortello' si riscontri già in alcuni ricettari di ambito sia toscano, sia veneziano, sia meridionale del XIV secolo: potevano essere fatti con carne, con pesce, od anche con mandorle, nocciole e noci, in "spoia [sfoglia] de lasagna" o "con ispoglo de pasta" ed erano di norma "soffritti in lardo e polvericati di çucchero" e rappresentavano un cibo pregiato.

Si potrebbe anche supporre che la distinzione, sempre riferita dal Platina, tra torte di qualità detta *pythagorea*, a base di erbe e tutt'al più di formaggio fresco, e altre confezionate con diversi tipi di carne, definite come di qualità *gallica*, potesse già costituire la premessa concettuale che ancor oggi usiamo fare nel differenziare i tortelli di magro dai tortelli con ripieno di carne.

Meno intuitiva appare la spiegazione del termine "raviolo" le cui diverse interpretazioni etimologiche comportano ancora ampi margini di incertezza.

La voce è senza dubbio antica e di origine medievale. Secondo il Dizionario Etimologico Italiano i ravioli «nel 1243 erano considerati una specialità culinaria cremonese (*rabiola*)» (DEI, v, p. 3213): notizia di straordinario interesse per noi e, sebbene questa scarna citazione non abbia consentito di risalire, finora, al documento originale, il richiamo lascia credere che dal termine medievale *rabiola*, che sarà da ritenere il neutro plurale del vocabolo, si possa risalire alla presumibile sua forma singolare, ossia **rabiolum*, che sembra indirizzare la ricerca dell'etimologia verso il latino medievale *raba* "rapa".

Sulla scorta, infatti, di molte preparazioni gastronomiche del tempo, dove l'impiego di erbaggi coltivati o selvatici ricopriva un ruolo fondamentale, non sarebbe azzardato pensare che gli iniziali prototipi dei ravioli si componessero di un impasto di vari alimenti base – quali formaggio fresco, uovo, od anche carne – una cui componente essenziale fosse rappresentata da qualche genere di erba, com'era prassi, poi stabilizzatasi con l'uso di foglie o di cime di rapa o con le rape stesse, così da denominare questo composto come **rabiolum* (sottintendendo *esicium, batutum, pulmentum* o simili) ossia "(polpetta; battuto; pietanza, cibo) fatto con le rape".

Sembrerebbe, anzi, che in origine la definizione riguardasse propriamente le piccole noci di quell'impasto che solo più tardi sarebbe diventato il ripieno, allorché si cominciò a racchiuderlo in una sfoglia di pasta. E questo genere di ravioli, "nudi" per così dire, continuò ad essere cucinato per diverso tempo: ne è testimone frate Salimbene de Adam, da Parma, che nella sua *Cronica* (1281-1288, in buona parte debitrice della *Chronica Universalis* di Sicardo, vescovo di Cremona) racconta di aver assaporato *raviolos sine crusta de pasta*, leccornia portata a dimostrazione di *quantum subtiliata* [ossia sofisticata] *est humana golositas*, rispetto ai cibi semplici e naturali in uso presso gli antichi.

E se al posto delle rape, ad un certo punto della storia del raviolo e magari proprio a Cremona per lunga tradizione città d'avanguardia in campo gastronomico, come s'è visto, in quel ghiotto impasto fosse stato introdotto il marrobbio...?

Beh, teoricamente si sarebbe potuto ottenere un prodotto denominabile come **(esicium, batutum, pulmentum, ecc.) marubinum* dove la desinenza in *-inus* del determinante assumerebbe un valore attributivo e non diminutivo.

Il marrobbio o marrubio vero e proprio (*Marrubium vulgare*) è una pianta erbacea (fam. Labiate o Lamiacee) dai piccoli fiori bianchi raccolti in verticillastri all'ascella delle foglie, nota sin dall'antichità per le sue molte virtù officinali e utilizzata soprattutto contro le affezioni delle vie respiratorie, ma anche del sistema digestivo. Il suo sapore decisamente amaro, però, farebbe escludere un suo utilizzo in campo gastronomico. Tuttavia è necessario osservare che con lo stesso nome, in passato, si identificavano anche altre piante erbacee più o meno simili, tra cui la falsa ortica bianca (*Lamium album*) ma soprattutto la falsa ortica rossa (*Lamium purpureum*), quest'ultima comunissima ovunque, e in passato ambedue utilizzate, ben più che non oggidi, in cucina come erbe per minestre e ripieni o da lessare da sole o in aggiunta ad altri erbaggi selvatici o coltivati.

Ora, di congetture sull'origine del nome dei nostri rinomati 'marubini' se ne sono lette diverse, alcune del tutto incongruenti e formulate in modo sciatto e gratuito, altre più plausibili sebbene non del tutto soddisfacenti dal punto di vista semantico, fonetico e morfologico: tra le tante, quella appena illustrata parrebbe quantomeno coerente sotto il profilo linguistico.

L'epiteto non può certo derivare da *marù* "castagna" – come si legge in svariate pubblicazioni e siti on-line, che si copiano a vicenda in totale acrisia – che, oltre a non essere termine dialettale cremonese (ma semmai cremasco, bergamasco o bresciano dove di 'marubini' non c'è ombra), non può spiegare lo

sviluppo fonemico della voce: cosa che, per inciso, non si realizzerebbe nemmeno partendo dalla versione cremonese *maròon*. Trascurando un'altra presunta derivazione da "rubino", poco credibile poiché senza giustificazioni semantiche, qualcuno ha anche supposto una similitudine con il margine crenato delle foglie del marrubio che ricorderebbe il profilo smarginato dei 'marubini' classici. Ma anche questo non può essere un carattere esclusivo, poiché il bordo frastagliato risulta condiviso da quasi tutti i tipi di raviolo, così come il margine crenato (cioè a denti arrotondati) accomuna le foglie di moltissime piante, inficiando l'unicità del marrubio sotto tale aspetto.

È curioso osservare che questo tipo di smarginatura denticolata si otteneva, in passato, per mezzo di uno speciale stampo, detto *fuurma d'i marübéen*, di legno di bosso dall'aspetto di un grosso timbro rotondo, formato da un'impugnatura verticale terminante in una calotta scavata al tornio della giusta dimensione, con margine sottile e frastagliato da tacche intercalate a denti taglienti, in modo che premuto sui due dischi di pasta sovrapposti a racchiudere il ripieno, ne sigillava i bordi smerlettandoli nel contempo.

Molto più semplice e diretta è, invece, l'etimologia del nome assegnato ai tortelli casalaschi: i *blisgón*, termine condiviso dai finitimi dialetti dei territori oltrepadani, dal piacentino al parmense al reggiano, nonché dal dialetto bassomantovano, e tratto dal verbo *blisgà* ovvero *blisgàr/blisghèr*, a seconda della parlata, con il significato di "scivolare, sdruciolare".

È evidente come il concetto prevalente comunicato da una simile denominazione sia quello attribuibile ad un cibo non solo grato al palato, ma pure così ben condito da "scivolare" in bocca con estrema facilità e soddisfazione.

* * * * *

Nonostante il nome del tutto convenzionale di 'tortelli', quelli cremaschi costituiscono, invece, una preparazione piuttosto singolare e inaspettata nell'ambito del territorio padano, con solo qualche rara analogia relativa allo spiccato e inusuale connubio dolce/salato che si può riscontrare qua e là nello stesso ambito geografico, pur riuscendone ben differenziati i caratteri più identificativi.

Come è noto l'individualità dei tortelli cremaschi si basa sulla composizione del ripieno che, tuttavia, si deve ritenere assestata nel tempo, stabilizzandosi sulla ricetta in uso almeno dal secolo scorso e che oggi è la più diffusa, venendo a definire quella attualmente ritenuta come la più "tradizionale". Del resto è innegabile che ogni tradizione sia in continua evoluzione (altrimenti sarebbe già trapassata ed estinta) pur nel rispetto degli elementi essenziali, tanto che ogni innovazione che giunga ad innestarsi nella sua fisionomia di fondo viene anch'essa percepita, anche dopo non molto tempo dal suo innesto, come di antica origine.

L'ingrediente base è costituito dagli amaretti al cacao – della marca Giovanni Gallina, storica ditta, però, di Sant'Angelo Lodigiano (ma ora prodotti a Borgo Tossignano in provincia di Bologna!) – che, pestati finemente, vanno uniti a uvetta ammolata nel marsala, cedro candito, tuorlo d'uovo e agli altri ingre-

dienti grattugiati (biscotto speziato detto ‘mostaccino’, mentine, formaggio grana, pan biscotto, buccia di limone, noce moscata), il tutto ammorbidito quanto basta con marsala secco e un poco di brodo. Ma le piccole varianti rimangono all’ordine del giorno e cambiano da paese a paese del circondario nonché da famiglia a famiglia.

Il rispetto delle proporzioni tra i diversi ingredienti, ovviamente, è altrettanto fondamentale, pur con le piccole variazioni che ogni cuoco si concede secondo il suo gusto.

Ma a dare la giusta consistenza al tortello è la sfoglia, che qualcuno impasta con l’aggiunta di uova, qualcun altro con il latte, sebbene i puristi ammettano solo l’uso di farina, un pizzico di sale e acqua bollente, che conferirà alla pasta un’elasticità tale da consentire di tirare una sfoglia sottilissima e quasi trasparente tanto sottile da poter essere sollevata dalla spianatoia con un semplice soffio così delicata da “sciogliersi in bocca” una volta cotta, rigorosamente pizzicata a mano ai bordi (in tre o quattro punti), per saldare i lembi ripiegati e sovrapposti tra loro in modo da non lasciar sfuggire il prezioso ripieno.

Il condimento prevede abbondante burro fuso, con l’aggiunta di qualche foglia di salvia, e abbondante formaggio grana, che esalta il gradevole contrasto tra dolce e salato.

Non sono note le origini di questa squisitezza e in molti, come sempre, si sono sbizzarriti in ipotesi cronologiche comprensive di più o meno antiche, ed anche esotiche, influenze geografiche e culturali a partire dal Medioevo, dagli Arabi ovvero dal Rinascimento. Sebbene, detto per inciso, gli amaretti Gallina, loro attuale ingrediente fondamentale, siano nati nei primi decenni del Novecento...

Come spesso succede, sarà difficile mettere un punto fermo sulle origini di questo genere di invenzioni che, indubbiamente, si sono perfezionate nel corso del tempo, ma la cui prima creazione di norma non dispone di attestazioni documentarie, poiché il più delle volte nata dall’inventiva di qualche cuociniera/a non sempre paludato/a e rimasto/a nell’ombra del tempo.

D’altra parte esempi non lontani dal nostro, quantomeno rispetto agli esiti gustativi, si possono incontrare sparsi qua e là.

Gli altrettanto noti tortelli di zucca mantovani (di cui i *blisgón* di Casalmaggiore sono una derivazione), ad esempio, con ripieno di zucca cotta al forno, amaretti, mostrada mantovana di frutta (pere, mele o cotogne), formaggio grana, uovo e noce moscata, poi conditi con burro, salvia e formaggio, richiamano molto da vicino, senza dubbio, i tortelli cremaschi.

Anche quelli mantovani secondo alcuni sono da ritenersi un’invenzione medievale – forse dimenticando che la cosiddetta ‘zuca mantovana’ o ‘zuca violina’ (*Cucurbita moschata*), come le altre specie di zucca oggi maggiormente in uso, è approdata in Europa dopo la scoperta del Nuovo Mondo, di cui è originaria – secondo altri si tratterebbe, invece, di una creazione rinascimentale nata tra la corte degli Estensi e quella dei Gonzaga, trovandone una prima citazione nell’opera di G.B. Rossetti, *Dello scalco*, pubblicata a Ferrara nel 1584, dove, tra i diversi servizi da imbandire nei banchetti, si riscontrano alcuni piatti a base di «tortelli di zucca» variamente combinati (oggi i tortelli ferraresi si chiamano

caplàz ed hanno un ripieno salato a base di zucca, parmigiano e noce moscata). Ma anche in questo caso la ricerca delle origini richiederà molte indagini archivistiche e bibliografiche che non è detto possano trovare la piena soluzione del problema.

Ma poi, per rimanere nei dintorni, si può ancora nominare il *tortél dólz* di Colorno (PR), dal ripieno a base di mosto cotto, mostarda di frutta, pangrattato e marmellata di susine, condito in bianco (con burro e formaggio) o con sugo di pomodoro, che è anche il tipo di condimento che molti preferiscono per i *blisgón* casalaschi.

Insomma l'idea del tortello con ripieno dal prevalente gusto dolce e speziato associato ad un condimento salato e contrastante, pur rivelandosi piuttosto insolita, non è un'esclusiva di un unico luogo (sebbene lo possa essere maggiormente la selezione e la combinazione degli ingredienti) e la sua sporadica dispersione geografica non pare sorreggere la teoria delle comuni origini. Ma la questione continuerà ad essere dibattuta.

E infine... gli gnocchi

Pure la formula più tradizionale e classica degli gnocchi è senza dubbio debitrice della scoperta del Nuovo Mondo, poiché la patata, base privilegiata degli gnocchi più comunemente intesi e conosciuti, come tutti sanno, è giunta in Europa insieme alle altre straordinarie specie vegetali che Cristoforo Colombo e i suoi trovarono già stabilmente coltivate dalle popolazioni mesoamericane: mais, pomodoro, fagiolo, zucca, zucchina, peperone, girasole, arachide, batata... nonché patata.

Tuttavia gli gnocchi, come tali, quantunque preparati con impasti base diversi, sono una pietanza in uso da molti secoli.

Tra le ricette di Maestro Martino da Como (*Libro de arte coquinaria*, 1465 circa) se ne trova una indicata, appunto, «Per fare zazzarelli in bocchoncelli o bianchi, o verdi, o gialli»:

Per fare zazzarelli in bocchoncelli o bianchi, o verdi, o gialli, fa' la materia come se contene di sopra [ossia un impasto formato da svariate uova intrise di abbondante formaggio grattugiato e pan grattato] secundo il colore che tu gli vorrai, et sia alquanto più dura; et togli [ossia prendi] un cucchiaro piccino. Et quando il brodo comincia a bollire fa li bocchoncelli como una fava, et gettagli ad uno ad uno nel brodo.

Vi si riconosce, senza fatica, la tradizionalissima, ma ormai poco usata, *maricónnda* ovvero le *maricóndule*, caratteristico piatto di gnocchi di pane raffermo in uso soprattutto nelle province lombarde orientali, Brescia, Bergamo, Cremona e Mantova ma diffuso anche altrove, spesso con denominazioni diverse, fino a ripetersi nella formulazione base dei ben noti *knödel* o *canéderli* altoatesini, che può presentare versioni più saporite e nutrienti se arricchite con carni di vario genere, salamella, prosciutto o formaggi teneri.

Del resto ancora con del pane raffermo, spezzettato o tagliato a cubetti e ammolato nel latte, si fanno talvolta anche gli gnocchi di pane asciutti, ren-

dendoli consistenti con l'aggiunta di uova e formaggio grana e aromatizzandoli con un pizzico di noce moscata. Cotti brevemente in acqua salata bollente (o nel brodo), una volta scolati si possono condire con pomodoro fresco, con sugo di carne, con la besciamelle o semplicemente con burro fuso e grana padano o parmigiano-reggiano.

Si tratta di una vivanda di origine povera, ideata per riutilizzare in modo gustoso e più invitante i rimasugli di pane, spesso uniti ad altro genere di avanzi, quali verdure, carni o formaggi, al fine di non sprecare nulla, secondo i benemeriti principi di un costume mentale oggi del tutto smarrito.

Ma gli gnocchi più apprezzati, non ci sono dubbi, sono quelli di patate. Se la varietà delle patate è quella giusta, soda e asciutta, la buona riuscita è assicurata, ma è necessario che alla massa uscita dallo schiacciapate sia aggiunta solo la quantità di farina indispensabile a tenere unito l'impasto, lavorando il tutto il meno possibile, per non rischiare che ne escano gnocchi duri e compatti. Altri aggiungono all'impasto l'uovo, per assicurargli una maggior tenuta nella cottura, ma in questo modo si perde un poco il sapore delle patate. Gli gnocchetti, ricavati tagliando in piccoli pezzi la pasta ridotta in lunghi cordoncini facendola rotolare sotto i palmi delle mani, si passano poi sul rovescio della grattugia, facendoli scorrere leggermente sotto il pollice, cosicché si assottiglino e si arriccino nel modo caratteristico e possano cuocere in un attimo, senza disfarsi o spappolarsi. Ognuno, poi, li vorrà condire come preferisce.

Una variante nota riguarda gli gnocchi di zucca, fatti allo stesso modo, magari schiacciandovi insieme una patata. Anche qui c'è chi preferisce incorporare nell'impasto base pure un uovo per migliorarne la consistenza, ma il rischio è che gli gnocchi perdano in morbidezza e cambino gusto, specie se si vogliono condire con salse leggere o solo con burro e formaggio.

Altri colorano il semplice impasto a base di patate con spinaci, erbe o zafferano, ma se si aggiungono le verdure cotte è necessario che queste siano ben strizzate e fatte asciugare nel giusto grado, per non rischiare di inzuppare in modo irrimediabile la matrice dell'incipiente piatto.

Con gli spinaci, la ricotta e le uova, senza dimenticare il solito pizzico di noce moscata e di pepe, si confezionano, invece, i malfatti, dall'aspetto molto simile a quello di gnocchi verdi, da cuocere in brodo o da fare asciutti.

Ma di gnocchi e gnocchetti, oggi sono pieni i menù dei ristoranti d'ogni categoria, fino ai più celebrati, confezionati in un buon numero di varianti più o meno indovinate che prevedono nell'impasto base (di patate) l'aggiunta di ingredienti differenti, non escluse alcune stravaganze, dal prosciutto al tartufo, dal gorgonzola al salmone, dalla ricotta al prezzemolo e molto altro ancora. Poi si trovano gnocchi fatti con farine diverse, di castagne, di riso, di farro, di grano saraceno... e, infine, ci si sbizzarrisce nei condimenti più raffinati e delicati, raggiungendo spesso risultati inaspettati.

Insomma, l'estrema versatilità degli gnocchi – analoga a quella della pasta semplice – ha favorito la loro promozione da sobrio cibo abbordabile anche dagli strati sociali meno abbienti, alla ristorazione di alta classe, dove le vivande vengono “interpretate” alla luce dell'inventiva degli chef più in vista e dei nuovi gusti, pronte a trasformarsi in modelli alla moda, che sarebbe disdicevole non assaggiare, se si vuol restare *à la page*.

Modelli che però, a loro volta, possono essere suscettibili di “reinterpretazioni” popolari, capaci di riportarli ai livelli della vita quotidiana, magari solo “ad imitazione”, con uso di condimenti meno elaborati e, in genere, rispettosi della ricetta originaria solo nei “fondamentali” per così dire. Ma vicende di questo genere, ripetutesi nel tempo innumerevoli volte, sono poi quelle che hanno saputo selezionare i cibi migliori, di tutti generi, non solo dal punto di vista strettamente gastronomico, ma anche da quello economico e qualitativo, e che hanno decretato la loro sopravvivenza attraverso i secoli, carichi di quell’ampia valenza sociale e culturale che finisce per divenire un tratto identificativo di una città o di un territorio nonché del carattere dei suoi abitanti. Che è esattamente quanto è avvenuto anche ai cibi di cui ci siamo occupati.

2. *Qualche notizia sulle abitudini alimentari dei cremonesi relativamente a pasta fresca e gnocchi*

Le informazioni che abbiamo trovato al riguardo sono scarse e poco illuminanti. Secondo il Bresciani, che pubblicò il suo *Diario curioso* nel 1638, il 25 gennaio si andava in camicia alla chiesa di San Paolo a pigliare gli gnocchi con uno spadone in mano, ma già nel Seicento la tradizione era caduta in disuso e sostituita da una offerta di pane ai poveri della parrocchia.

Presso l'Archivio di Stato di Cremona si possono leggere le suppliche di due fornai: l'uno chiede l'autorizzazione a "fabricar diverse sorti di paste, cioè macaroni, tagliatelle, formentini et simili, et venderle a minuto in questa Città, le quali s'assicura che renderanno molto servizio al pubblico, perché con quelle si può et con facilità et con poca spesa provveder al vivere" (1597), l'altro chiede di essere autorizzato perchè "...desideroso di fabricar della pasta per servizio de Cittadini, cioè tagliadelli, fogliate o come si dice macaroni" (1609).

Dagli Atti della visita pastorale del vescovo Cesare Speciano, che si svolge dal 1599 al 1606, si desumono molte notizie riguardanti i cibi e l'alimentazione delle monache di città e provincia, che rappresentano di fatto uno spaccato delle abitudini alimentari dei Cremonesi del tempo. Abbastanza ricca è la scelta tra i primi: ci sono tagliatelle e "sfogliate con l'agliata" (le nostre *fujàade*, tagliatelle larghe con salsa a base di aglio), tortelli, malfatti d'erbe, gnocchi ed anche minestre di farro, di riso, di ceci, di zucca e zuppe, pangrattato, panata e "vivarolo", una minestra delicata e leggera per malati, fatta con uova fresche, sbattute con formaggio, che, versate dentro al brodo caldo di pollo o di vitello, si rapprendono rompendosi i pezzetti.

Ricaviamo notizie dettagliate sull'alimentazione degli abitanti della campagna cremonese alla metà dell'Ottocento dal dott. Alessandro Tassani, grazie alla sua analisi sulla situazione della provincia (1847) e dagli Atti dell'Inchiesta agraria, voluta dal Parlamento italiano nel 1877 e pubblicata nel 1882. La ricerca per il Circondario di Cremona fu condotta dal dottor Giacomo Marengi, la relazione riguardante il Circondario di Casalmaggiore fu presentata dal dottor Giuseppe Mina, presidente del Comizio agrario, quella relativa al Circondario di Crema è tratta da una monografia compilata da una commissione presieduta dall'on. Donati. Le diverse relazioni concordano: per fare la pasta si usa soprattutto granoturco, poco frumento, acqua, senza aggiungervi le uova; i condimenti sono scadenti, il tutto è assai poco nutriente.

Il dott. Tassani a proposito di minestre scrive: "...Anche 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'ultima 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 od altra verdura, e condito il

tutto con lardo od olio, serve a formare quella minestra, di cui le due e fin le quattro volte la settimana sogliono cibarsi a mezzogiorno i contadini quando non siano per maggior miseria costretti a non far uso che della polenta”.

Il dott. Marengi, affrontando il tema dell'alimentazione, prende in considerazione, nell'ordine, polenta, pane, companatico, minestra, erbaggi, carni, frutta, bevande. E per quanto riguarda la minestra così riferisce: “Un paio di volte la settimana, e anche più, si mangia la minestra fatta di riso o di pasta preparata nei tempi d'agio in casa, o comprata all'epoca del maggior lavoro. L'una o l'altra vengono bollite sei od otto volte l'anno nel brodo di carne di manzo o di pollo, una decina in quel di carne di maiale fresca o di salame, ma per lo più nell'acqua rotta da qualche cotica di lardo o dal nostro olio di linseme. Vi si aggiungono civaie [legumi] provenienti dall'orto, le quali, quando se ne hanno in certa abbondanza, 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 esser la mistura diventa il capo principale, con guadagno assai sensibile nella apparenza, ma con grave discapito della nutrizione”.

A proposito del Circondario di Casalmaggiore veniamo a sapere che: “l'alimentazione viene formata dai prodotti più scadenti del nostro suolo... cibo predominante di uso comune è il mais cotto in polenta, al quale in qualche giornata 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 qualità di lardo”.

A proposito del Circondario di Crema si legge: “...la base dell'alimentazione del nostro contadino è il mais, che, macinato, viene imbandito sulla rustica mensa sotto forma di polenta e di pane ed in quest'ultimo caso viene talvolta mescolato con farina di frumento, segale o miglio... Il pasto della polenta si alterna con quello della minestra, e questa generalmente è di riso, qualche volta di pasta, sempre mista a verdura, fagioli, cavoli, fave... Il brodo ne è condito con il lardo, col grasso d'oca, o coll'olio e reso saporito mediante cipolla od aglio.”

Ben altra la pasta di cui si cibano le famiglie cremonesi di città, soprattutto nobili e benestanti. In un registro conservato all'Archivio di Stato di Cremona sono annotate le “Spese di cucina e di cardenza dall'anno 1834 all'anno 1837” della famiglia dei marchesi Ala Ponzzone. Nei minuziosi elenchi di ciò che si è acquistato mese per mese, giorno per giorno, insieme a carni e pesce, verdure, uova, dolci, farine, pane si parla in modo generico di pasta e se ne specificano solo due tipi: fidelotti e maccheroni. Notizie più precise sui tipi di pasta che la stessa famiglia mangiava si hanno in un curioso libretto del *Maccaronaro*, il fornitore che annota le spese, giorno per giorno, dal luglio 1840 al luglio 1844. Qui, insieme a semola, semolino, farina bianca e gialla, crusca per gli animali, grani di melicotto per le galline, si elencano generica “pasta ordinaria”, fidelini, fidelini fini, fidelotti di semola, fogliate (o foliate) ordinarie o col ovo, all'ova, con l'ova; gnocchetti; maccheroni di semola; maccher cioè fidelotti; maccheroncini; pasta cioè tagliatelli ordinari; tagliatelli; tagliatelli con l'ova e all'ova.

Per saperne di più si rimanda al capitolo *Paste e gnocchi nel dialetto*.

3. *Gnocchi, pasta fresca e paste ripiene*

— I —
GNOCCHI

Forse gli gnocchi, ottenuti strappando dei pezzetti dell'impasto e cuocendoli semplicemente in acqua bollente, sono il primo tipo di pasta casalinga. Erano chiamati abitualmente "maccheroni" e ciò ha creato un po' di confusione nelle ricerche sull'origine della pasta perché, a lungo, il termine maccheroni incluse genericamente tutti i tipi di pasta serviti asciutti e ben conditi. Teofilo Folengo immagina una grandiosa cucina nascosta dentro a un monte dal quale fumano fino al cielo centinaia di caldaie piene di maccheroni, per condire i quali le ninfe grattano il formaggio. A Napoli, nelle fiabe del Basile, i maccheroni cascano nel formaggio, in Toscana è il formaggio che cade sui maccheroni.

I primi gnocchi erano di farina e acqua, poi si adottarono altri impasti fino ad arrivare, nella seconda metà del Settecento, a quello che aveva come base la patata, il cui impiego alimentare era appena stato scoperto dopo che a lungo era stata considerata tossica, nociva, alimento solo per animali. Il merito fu di Antoine August Parmentier (1737-1813) agronomo e farmacista francese che ebbe l'appoggio del re Luigi XVI.

Aldo Buzzi (ne *L'uovo alla Kok*) ci racconta questa curiosità: Alessandro Volta (1745-1827), conosciuta la validità del nuovo prodotto proprio alla corte di Francia, ne favorì la coltivazione anche in Italia. E a lui, inventore degli gnocchi di patate oltreché della pila elettrica, Como ha dedicato addirittura un tempio sulle rive del lago.

Gnòch a la Molinera

Gli gnocchi, un impasto di fior di farina e acqua, incavati con le dita o tirati con la grattugia rovesciata, erano rinomatissima e speciale creazione dei mugnai padani, al tempo dei mulini natanti nel Po appoggiati sui sandoni (due zattere, una piccola detta sandoncello e una grande che reggeva i due palmenti delle macine della farina bianca e della gialla). Erano detti *gnòch a la molinera* o *gnòch a molin* ed erano fatti con la farina appena macinata che usciva dalla tramoggia delle vecchie mole di pietra ed era diversa da quella di oggi perché non si scaldava e serbava il sapore di grano e l'integrale contenuto di proteine. Questa farina intrisa nell'acqua di Po non richiedeva l'uso delle uova. A Fossacaprara, vicino a Casalmaggiore, le sorelle Fornasari hanno tenuto vivo il ricordo di questo antico piatto della tradizione padana e lo propongono ancor oggi in particolari incontri gastronomici. Un filmato di una decina di minuti raccoglie la testimonianza della loro mamma, Teresa Padova, classe 1919, figlia del mugnaio Giovanni detto Vincenzone, raffigurato su una barca accanto al suo mulino sul

Po. Dopo aver descritto l'impegno del padre a salire sui granai per riempire sacchi di grano e riportarli colmi di farina, ricorda la sua abilità nel preparare gli gnocchi, arte trasmessa a lei e ai suoi fratelli Vincenzo e Severino e da lei trasmessa alle figlie. Dà poi una dimostrazione pratica: sull'asse pone la farina, vi aggiunge acqua bollente e non salata, impasta rapidamente, forma lunghi rotolini, li taglia a tocchetti e li tira dal principio alla fine perché abbiano lo stesso spessore, facendo pressione con il dito. Li getta poi nell'acqua bollente e salata e, una volta cotti, consiglia di condirli con un sugo di fagioli e patate, meglio se insaporiti da un bicchiere di vino rosso.

Un proverbio mantovano, adottato anche dai cremonesi, così recita: *Gnòc e fojàde i è la rovina dle case*, gnocchi e tagliatelle sono la rovina delle famiglie evidentemente per l'abbondanza di condimento che richiedono. Un curioso proverbio cremonese, un po' cattivello invece recita: *Sant'Antoni de la barba bianca me mangi i gnòc e te gnanca*, S. Antonio dalla barba bianca io mangio gli gnocchi e tu no, un altro, decisamente esortativo, prescrive: *Per San Roch se fa i gnòc*. A Cremona infatti si mangiano gli gnocchi in due occasioni particolari per festeggiare due santi molto amati soprattutto nelle campagne: il 17 gennaio S. Antonio, il protettore degli animali e il 16 agosto S. Rocco, il liberatore dalla peste e da tutte le epidemie, protettore della salute del bestiame e scudo contro i cataclismi. Nella seconda metà del secolo scorso erano famosi *i gnòc cun la sabia* che si andavano a mangiare da *Burtul*, nella sua casotta osteria lungo la riva del Po.

— 2 —

PASTA FRESCA

Scrivono il Tassoni che nel Mantovano e nel Casalasco "...non v'è pranzo paesano che non cominci col sacramentale *bevr in vin*: una specie di aperitivo e di antipasto insieme. Consiste in una scodella di pappardelle, di tagliatelli o d'altra simil pasta cotta in brodo e versato sovr' esse tanto buon vino quanto basti a far sì ch'esse vi nuotino entro agiatamente...Dopo questo inizio la minestra preferita, e quindi di consumo quasi quotidiano (per quanto concesso, s'intende, dalle possibilità economiche), è quella fatta di tagliatelle cotte nel brodo di lardo, misto a legumi, cui conferisce sapore il modo tutto personale di preparare il battuto o *pistada*. La pasta vien fatta in casa, di buon mattino, nella dose di un uovo per ciascun familiare adulto e, secondo i gusti e le circostanze, si taglia in falde differenti, assumendo forme e nomi pure differenti. Le tagliatelle, indicate per le minestre brodose, debbono essere spianate un po' grosse ed affettate in strisce lunghe e sottili, giusta il consiglio delle massaie esperte nel maneggio del mattarello".

Una volta le *resdore*, le reggitrici, le brave donne di casa, avevano il compito di tirare la sfoglia della pasta, a mano, con il mattarello (la cannella di legno) sulla spianatoia, l'asse di legno e per questo, soprattutto in Emilia, sono chiamate sfogline. Ce ne sono di bravissime e proprio nell'assaggiare la pasta si capiscono la capacità, l'esperienza, ma anche la passione di chi ha compiuto i vari gesti che richiede il copione della pasta fresca. Ora l'operazione è fatta dalle

macchine per la pasta, a manovella le più semplici e antiche, elettriche le più recenti.

Con la pasta fresca si fanno tagliatelle (tagliate fini e di pasta più spessa), *foiade* (tagliate a strisce di media lunghezza e di pasta più sottile), le pappardelle (fettuccine a strisce larghe 2-3 cm e più strette delle lasagne), maltagliati e quadratini.

— 3 —

PASTE RIPIENE: LA RICCA VARIETÀ DEL TERRITORIO CREMONESE

Le paste ripiene del Cremonese riflettono le divisioni storiche del territorio che hanno visto Cremona e il suo circondario legati a Milano; Crema e il Cremasco a Venezia; Casalmaggiore e il Casalasco a Mantova e alle sue tradizioni.

Troviamo così tipi completamente diversi di pasta ripiena: i **marubini**, ripieni di carne e cotti nei tre brodi ottenuti dalla cottura di carne di maiale, manzo e pollo; i **tortelli di Crema**, da mangiare asciutti, in cui il dolce e il salato di amaretti, uva sultanina, cedri canditi, biscotti speziati detti mostaccini e marsala si amalgamano con un gusto insolito che può ricordare la cucina speziata veneziana e quella arabo mediterranea da cui deriva; i **tortelli di zucca di Casalmaggiore**, un po' più grandi di quelli mantovani, da condire con soffritto di lardo e pomodoro, ma anche con ragù di carne o salsiccia, più raramente con burro fuso e grana padano. I **tortelli al torrone classico alle mandorle di Cremona** è piatto recente, entrato a pieno titolo nel novero delle paste ripiene della Lombardia, che si affianca al più famoso piatto identitario di Cremona: i marubini. Anche i **tortelli all'erba amara**, piatto tipico di Castelfelfredo, nell'Alto Mantovano, si possono gustare dai fratelli Malinverno de La Crepa di Isola Dovarese, regolarmente proposti in menu, da maggio a tutto l'autunno quando l'erba amara (la Balsamita major o erba di san Pietro) è in pieno rigoglio e più saporita. Ne hanno avuto goliardica autorizzazione dal Sindaco di Castelfelfredo.

Qualche notizia in più

* I **Tortelli cremaschi** (*Stanghèc*) sono il piatto tipico della 54 parrocchie della Diocesi di Crema, superati i confini essi diventano infatti completamente sconosciuti, quasi fosse stabilito un preciso confine gastronomico. All'interno di quest'isola le varianti si moltiplicano all'ombra di ogni campanile per cui questi tortelli non possono essere inquadrati in una sola ricetta ed essendo poi così radicati nella tradizione, ogni famiglia ne ha sviluppato una propria tramite piccoli, ma significativi cambiamenti. I tortelli si rifanno ad una tradizione che amalgama sapori dolci e salati che fanno pensare al perdurare nel tempo del gusto rinascimentale (dove il sapore dolce era predominante e le vivande erano condite con zucchero e spezie) e ricordare alcuni piatti arabi. Attorno ai loro tortelli, tra agosto e settembre, molti paesi organizzano numerose sagre; a ferragosto nel centro di Crema si tiene la Tortellata, festa nella quale migliaia di persone consumano decine di quintali di tortelli.

Stefano Scansani, giornalista della Gazzetta di Mantova, ne parla a lungo in *Metafisica del Tortello* ricordando la disfida che vide contrapposti i tortelli cremaschi a quelli mantovani. «Crema città lombardissima con storia robusta e forte personalità che con il capoluogo Cremona non va proprio d'accordo e con la vicina Milano sta a distanza di sicurezza. CREMA è Crema. Protetta dal fiume Serio sigillata dal suo essere diocesi, dal suo essere stata veneziana, dai suoi tortelli... Bianchi, lucidi, un poco rigidetti con le loro crestine all'insù, il ripieno altrettanto chiaro, incerto con una qualche macula bruna, il gusto impreveduto, imprevedibile, non catalogabile (...). Severgnini, che è di parte, qualifica i tortelli mantovani "buoni, ma blandi, volenterosi, ma ovvi". I Cremaschi e i Mantovani sanno che i relativi tortelli non hanno nulla da spartire eppure fanno conflitto, cercano polemica. L'11 novembre 2002 le parti organizzarono all'Aquila Nigra di Mantova una serissima disfida con la partecipazione di chef, gourmet, sindaci, autorità varie, ideologi delle paste ripiene (...). Alla fine si confermò l'elevatezza del tortello di zucca mantovano e si destò un diffuso interesse sul cenerentolo tortello senza zucca cremasco, se ne parlò insomma. Entrambi *piatti bandiera, piatti famiglia, piatti Natale...* ma, essendo così diversi, non confrontabili». Nel tortello cremasco la zucca non c'è, e la pasta, a differenza del tortello mantovano è senza uova. Queste le caratteristiche dei due ripieni in gran sintesi: a Crema amaretti, uva passa, cedro candito, mostaccino, mentino, grana e uovo. A Mantova: zucca, amaretti, uva passa, mostarda mantovana, noce moscata, grana non necessario.

Sempre Scansani riporta in appendice al suo libro le proposte di legge presentate in Parlamento da Mantova e da Crema dopo la disfida. Il 28 novembre 2002 Mantova presentò alla Camera dei deputati una proposta di legge (primo dei 117 firmatari, un certo Ruggeri) per la valorizzazione del tortello di zucca e l'istituzione del relativo distretto. Il 13 maggio dell'anno seguente il deputato Gibelli fece la stessa proposta per la valorizzazione del tortello cremasco e l'istituzione del distretto di ristorazione cremasco.

Queste le motivazioni di Mantova:

Onorevoli colleghi! Il tortello di zucca nel Mantovano e in aree circostanti è una specialità culinaria antichissima e, insieme, un piatto rituale denso di evocazioni culturali e di elementi simbolici... Il tortello di zucca è una delle rarissime minestre dolci che nel nostro paese si connettono a origini popolari ed elitarie...

E queste quelle di Crema:

Onorevoli colleghi! Piatto nobile e plebeo, in origine ricetta di alta gastronomia, il tortello cremasco entra di prepotenza a far parte delle radici culturali e popolari cremasche anche se rimane una ricetta della festa, delle sagre, dei matrimoni...

I tortelli di zucca casalaschi (*Blisgòon*) sono la trasformazione contadina (nel ripieno, nel condimento, nella forma) dei tortelli di zucca mantovani. La civiltà rurale li ha mutati secondo le sue necessità e disponibilità. Non conosceva o non poteva acquistare la mostarda o gli amaretti e allora cercava compensazioni nel formaggio, nei noccioli di pesca o di albicocca, nel lardo, nelle cipolle, nelle carni fresche e conservate, nel pomodoro. In campagna è stato privilegiato il

salato rispetto al dolce, preferendo un tortello di zucca saporito e condito non col burro fuso, ma con il lardo, con un soffritto di cipolla arricchito con ragù di carne, spesso salsiccia o anche pancetta.

I tortelli al torrone classico alle mandorle di Cremona. Piatto recente, realizzato nel 2011 in occasione della festa che da anni si svolge a Cremona per ricordare le nozze di Bianca Maria Visconti e Francesco Sforza durante le quali, era il 1441, la leggenda racconta che il torrone fu servito in tavola quale dolce nuziale. Ora è entrato a pieno titolo nel novero delle paste ripiene della Lombardia, affiancandosi al più famoso piatto identitario di Cremona: i marubini. L'ideatore, Achille Mazzini, li ha preparati accogliendo la provocazione di un produttore di torrone cremonese: si mette il torrone nei dolci, in qualche secondo piatto, perché non pensare a un primo, a un tortello che ricordi quello cremasco e quello casalasco pur differenziandosene!? E così l'idea di un ripieno con la ricotta di produzione locale, col torrone, un prodotto che viene dall'Oriente e che a Cremona si è ambientato benissimo, cui si aggiunge il marsala secco amalgamato con l'uva sultanina per bilanciare il gusto dolce, il tutto in un contenitore di pasta, il tortello appunto. Per il condimento l'ideale è il burro fuso che non ne copre il sapore e ne esalta il gusto, con grana padano gran riserva. Il nome è stato depositato e il veicolo per diffonderne la conoscenza è l'annuale festa del torrone. Nella gastronomia Mazzini di via XX Settembre si possono trovare da ottobre a fine marzo per dare una giusta stagionalità al prodotto. I più pronti ad apprezzarne novità e sapore sono stati i milanesi, i cremonesi son venuti dopo, più prudenti e diffidenti nell'accogliere le novità.

I tortelli all'erba amara prendono il nome dall'erba amara, spontanea e da orto, conosciuta anche con molti altri nomi: erba di San Pietro, balsamita, erba di Santa Maria, erba della Madonna, erbabona, menta saracena. Il suo sapore pencola tra la menta e il limone, amaricante, ma di un amaro indescrivibile. La fine di giugno raggiunge il suo rigoglio e il suo consumo va da maggio a settembre. Il piatto forte è costituito dai tortelli, ma è adatta a insaporire le frittate, gli umidi di carni bianche, le lumache e tutta la selvaggina. Giorgio Conte, fratello del più famoso Paolo, la celebra con una poesia: *Fammi la frittata con l'erba di San Pietro / Sarà una cannonata, un bel tuffo all'indietro / ... Senti che profumo che ha l'erba di San Pietro / Quanti bei ricordi si trascina dietro... / Ancora un pezzettino, un pezzettino solo / Prendimi per la gola, prendimi per il cuor / Prendimi per la mano / Accompagnami nel sogno / Accompagnami in cucina.*

* **I marubini**, piatto delle feste in famiglia da tempi lontanissimi: in un testamento del 1572 è compreso anche l'elenco degli utensili da cucina lasciati in eredità alla domestica che li usava e tra questi compare *una rodella per fare li marobini*. Per chiarire l'oscura etimologia del nome, che è voce prettamente cremonese come autorevolmente afferma il Dizionario Battaglia della lingua italiana, si ritiene che derivi da *maròon*, castagna in dialetto cremonese ed indichi la quantità del ripieno. Mastro Martino infatti, nella ricetta per *Ravioli in tempo di carne* raccomanda che non siano maggiori di mezza castagna e il

Platina nella ricetta *Minestra di carne* suggerisce *con l'impasto... fa delle palline non più grosse di una castagna e avvolgile in un pezzetto di sfoglia*. E l'impasto è fatto da pancetta di suino o di vitello, molto formaggio, erbe odorose ben battute, pepe, zenzero e chiodi di garofano; il Platina avverte poi che il risultato sarà migliore se a questo ripieno si uniscono petti di cappone, di fagiano, di pernici e di altri volatili domestici. Il brodo di cottura è impreziosito dallo zafferano. Per secoli a Cremona si son fatti i marubini, piatto complesso e ricco, riservato alle festività solenni o alle ricorrenze famigliari più importanti, preparato quasi esclusivamente nel calore e nell'intimità della casa. Questa caratterizzazione del tutto privata e famigliare probabilmente ha fatto sì che i marubini siano rimasti a lungo ignorati dai libri di gastronomia e che quando vi sono apparsi la ricetta fosse inesatta e del tutto sconosciuta alla tradizione cremonese. Ma *alle regole* non stava nemmeno Ugo Tognazzi che, in un suo ricordo nostalgico dei marubini indica nella ricetta, pur rispettosa della tradizione, come componenti del ripieno anche *canditi, amaretti e un bicchierino di grappa...* certo una sua licenza poetica o apporto personale.

È un piatto cremonese che ha allietato la mia infanzia quando in cucina era tutto un via vai di madri, nonne, zie, vicine di casa. Eh sì, perché questi marubini richiedevano un lavoro d'equipe coordinato e fluido come in una sala operatoria... I marubini sono tortellini ripieni, oltre che del solito ripieno, anche di canditi ed amaretti e sono una specialità di Cremona... Cremona o cara mi vien da dire, perché sempre più spesso vado ricercando sapori antichi, gusti perduti, memorie dell'infanzia... Questi marubini erano cotti in un Gran brodo fatto di cappone, coda di manzo e carcasse di faraona... era un brodo che faceva venire in mente le cucine scure e calde di una volta, le minestre della nonna, della zia o le vecchie trattorie di campagna.

Pur vivendo lontano, non dimenticava mai le sue radici:

...quando vado al nord mi ammalo, mi viene il raffreddore, il mal di schiena e il nervoso. L'animo e il pensiero parlano in cremonese, ma il corpo fragile vive in romanesco.

Il 29 maggio 2003 la Delegazione cremonese dell'Accademia Italiana della Cucina, d'intesa con gli Amici della Cucina Cremonese, ha registrato presso uno studio notarile, alla presenza di autorità cittadine e personalità illustri, la carta d'identità dei marubini. In questo modo l'Accademia adempiva ad un suo preciso compito statutario e valorizzava un piatto della tradizione attestato fin dal XVI secolo.

4. *Testimonianze*

— I —

DAL LIBRO *I marubini di Cremona*

Si sottolineano le radici di una tradizione di casa che è parte viva e sentita dei ricordi più cari di ognuno. C'è il papà di Gloria, cuoco in ristoranti famosi, che ha imparato la professione studiando i testi di Albert Cougnet, che per la sua famiglia prepara squisiti marubini rotondi, la cui bontà sta tutta nella lenta cottura delle carni. Ci sono i marubini della Elda che vorrebbe mettere nel brodo un po' di salsa di pomodoro *perchè gli darebbe qualcosa della vecchia data* ma i suoi figli non vogliono. C'è il nonno di Carlo, classe 1898, che insegna al nipote le regole d'oro per gustare i marubini ed il nipote, che è diventato a sua volta nonno, che le trasmette al suo nipotino. C'è il gastronomo abituato a frequentare i migliori ristoranti di mezza Europa, che indica nei marubini il suo piatto preferito...perchè c'è tutta la sua infanzia legata ad essi, le ricorrenze importanti, le tavolate con i famigliari, la zuppiera fumante delle grandi occasioni. Qualcuno ricorda i tempi difficili della guerra quando era un'impresa procurarsi gli ingredienti...ma altri rammentano i momenti di un ritrovato benessere quando tutta la famiglia è impegnata a procurarsi le materie prime, che devono essere speciali perchè speciale deve essere la minestra di Natale. E così il grana stravecchio si compera dal signor Chiesa in corso Garibaldi, uova e pollo nelle cascine alla periferia della città, la carne dal macellaio della Cava... Ci sono nonne che recitano il rosario mentre si fanno i marubini con il ripieno preparato da loro; altre che impastano velocemente e muovono con agilità il mattarello; a volte questo è il compito delle mamme...e poi ci sono i bambini che giocano con i pezzetti di pasta rimasti, che girano la manovella della macchina per la sfoglia, che con le manine ben lavate sono pronti a prendere il lembo di pasta al di là del rullo e a stenderlo ben aperto sull'asse, e poi allineano i marubini come tanti soldatini. C'è il ricordo di nonna Selene che per dar la forma rotonda si serve di un bicchierino di liquore custodito nella credenza dai vetri colorati, ma c'è il ricordo anche di stampini piccoli, di rotelle dentate dal manico di legno un po' consunte. Oggi si impasta nel robot, si trita nel mixer, si usa il raviolatore...sono tempi lontani che è bello oggi ricordare. C'è la testimonianza delle zuppe di brodo fumante, messe a raffreddare sulle finestre, coperte con assi di legno e il dito di grasso che si formava su di esse; c'è il ricordo dei vassoi di marubini posati sui mobili nelle stanze prive di riscaldamento, in sala, nei corridoi, e persino nelle camere da letto. Ci sono poi le figure del capo famiglia che evoca personaggi biblici mentre gusta il sorbir accanto al fuoco e ne versa un po' sulle fiamme per invocar benedizione alla sua casa. E c'è infine l'uso propiziatorio di riempire alcuni marubini solo di pasta: se ne fosse capitato uno nel piatto delle ragazze da marito, queste avrebbero presto realizzato il loro sogno d'amore.

DAL LIBRO *I Cremonesi a tavola*

Dalla città

La pastasciutta con tagliatelle fatte in casa si mangiava la domenica: si condivideva con sugo di pomodoro, cipolle e olio oppure con la Gradina (era una marca di margarina). **Camilla**

Il 13 novembre a Cremona si festeggia S. Omobono, patrono della città. In casa mia la festa era doppia perché il santo è il protettore dei sarti: negli anni '40 - '50 del secolo scorso lo si onorava con un pranzo importante, preparato dalla mamma per la famiglia e per tutti i lavoranti che sono arrivati ad essere anche 25: cucinava la pasta al forno, che non era un piatto cremonese, ma lei aveva imparato a cucinarlo dalle sue amiche Antonia e Mafalda, romagnole trapiantate in città. Preparava lei la pasta, il ragù, la besciamella... La prima volta che l'aveva proposto aveva riscosso un grande successo e così lo riproponeva tutti gli anni. **Carla Milanese**

La carne si vedeva solo la domenica e in genere si faceva lessa per avere il brodo in cui cuocevano tagliolini e tagliatelle fatte in casa. Poche volte l'anno, per le feste grandi, la mamma faceva anche dei grossi marubini rotondi, ottenuti premendo la pasta con un bicchiere capovolto, dentro al ripieno lei metteva la salamella cruda. Le piaceva tanto farli, ma bisognava mangiarli subito perché non c'era modo di conservarli. **Pina Ardenghi**

Tra le paste asciutte, oltre alle lasagne che si facevano talvolta di domenica, a me piacevano molto le tagliatelle che si preparavano sempre in casa, condite con sugo di pomodoro, tonno e piselli. **Andrea**

La mamma, Maria Pia Albertini, ha sempre cucinato bene: cose semplici, genuine, roba nostrana, unendo la tradizione cremonese a quella mantovana. Ricordo le buone pastasciutte, in genere tagliatelle fatte in casa con il mattarello e condite poi con burro e pomodoro. A lei non piaceva "il sugo di ringhiera", quando la Gina, che l'aiutava in casa, aggiungeva al soffritto le cipolle; era roba da popolino diceva lei... Con gli avanzi delle *fujàade* faceva le farfalline. **Vittorio Frosi**

Dalla campagna

Di uova c'era grande abbondanza e si mangiavano in tutti i modi; servivano per fare la sfoglia e per fare le torte... La pasta era quella all'uovo fatta in casa (tagliatelle e maltagliati), ma si usava anche pasta secca di grano duro che mio padre comperava a Cremona o a Casalmaggiore, dove andava regolarmente nei giorni di mercato (a Cremona il mercoledì e a Casalmaggiore il sabato), prendeva sempre la pasta migliore, la Cirio o la Fara San Martino. A me piacevano molto le "maniche" che si dividevano con un sugo molto ricco, con burro e cipolla, simile a quello dei *blisgòn*. **Alfeo Garini**

La vigilia di Natale non mancavano mai i tortelli di zucca che si riproponevano il 17 gennaio per la festa di San Antonio abate. A Natale, a Pasqua e per la sagra si cucinavano sempre marubini in brodo.

Silvana

Per le famiglie benestanti la minestra, tutti i giorni, era particolarmente curata, a base di ottimo brodo di carne o di verdura con tagliatelle, bigoli o maltagliati fatti in casa con farina ed uova. Spesso all'inizio del pranzo gli uomini, come aperitivo, bevevano una tazza di *bever in vin* cioè brodo caldo miscelato con vino, considerato un ottimo tonificante.

Fulvio Scolari

Per la festa di San Antonio non mancavano mai i tortelli di zucca e il *chisòol*, una specie di bussolano, ma di una pasta più dura, cotto in una teglia posta sulle braci, ricoperta da un coperchio su cui si mettevano altre braci in modo che il calore venisse emanato sia dal basso che dall'alto.

Valeria Pini

A mezzogiorno si mangiava pasta fatta in casa o in brodo con le verdure o asciutta, a giorni alterni. Quando si allevavano i bachi da seta svuotavamo la cucina per far posto a loro e mangiavamo solo pasta secca comperata da un venditore ambulante che una volta alla settimana veniva in cascina: i primi tempi con cavallo e carretto, poi col camioncino. Vendeva pasta, riso, olio e formaggi.

Marisa

Durante la settimana si mangiavano tagliatelle fatte in casa, cotte in brodo di verdura e basta. La domenica o nei giorni di festa se c'era qualche gallina la si mangiava dopo averla cotta in brodo (ma solo d'inverno, quando non covavano), e in quel brodo si cuocevano le tagliatelle. A volte invece delle tagliatelle si pizzicavano le strisce di pasta e si facevano le "galelline" (farfalle). Per la Sagra, che era proprio la festa di San Antonio protettore degli animali, se era possibile si cucinavano i marubini, (lo stesso si faceva a Natale) accompagnati da un po' di carne e un po' di salame. In paese ballavano e a noi ragazzi non interessava la *pugnàta*, ma solo ballare e divertirci. Ricordo che, la sera della vigilia di Natale, c'era la consuetudine di dare ai bergamini, oltre al latte, anche il burro e sempre, tutti gli anni, mangiavamo tagliatelle asciutte con tanto di quel burro che non finiva più. La mattina di Natale poi, al ritorno dalla messa, si mangiavano le tagliatelle rimaste e riscaldate che erano una bontà. Nella stagione dell'allevamento dei bachi da seta avevamo la casa piena di "arelle" a "scallera" una sull'altra: avevamo tolto tavolo, sedie e credenza, l'unico arredo della cucina. Il mese di maggio i bachi mangiavano la foglia e non c'era tempo di fare la pasta. La si comperava allora secca; si comperava anche il riso e lo si usava di più l'inverno. Il pane si acquistava solo alla domenica.

**Emilia
Chiappani Donelli**

Solo in occasione della vigilia di Natale, in cui bisognava rispettare il magro e per San Antonio, protettore delle stalle, la mamma cucinava i *blisgòn* tortelli di zucca fatti a cresta di gallo e conditi – sacrosantamente, checchè altri ne pensino – con il pomodoro perché il dolce va bilanciato con l'acidulo. A Natale per colazione si mangiavano i tortelli avanzati dalla cena della vigilia, dopo averli scaldati saltandoli in padella. A pranzo c'erano i marubini fatti con lo stracotto,

Franco Cimardi

saporitissimi. Per la sagra di San Carlo, il 4 novembre mangiavamo marubini e cappone.

La pasta veniva fatta in casa una volta alla settimana e per noi bambini era un festa quando la mamma, dopo aver confezionato tagliatelle sottili o larghe e farfalle, nate da un leggero pizzico dato a un quadruccio di sfoglia, faceva cuocere sul piano della stufa i ritagli tirati sottili. I vari formati di pasta venivano utilizzati per il pasto del mezzogiorno che prevedeva minestra in brodo spesso preparata con l'estratto di Liebig.

Pierina Beltrami

La festa di San Antonio, protettore degli animali era una solennità per il nostro paese, Torre de' Picenardi, e la si festeggiava come la vigilia di Natale con un buon pasto a base di tortelli di zucca, cotechino con crauti e *sbrisulùusa* o *chisòola ònta* (una focaccia con farina, strutto, sale e ciccioli di maiale). Nella stalla si diceva il rosario davanti all'altarino di San Antonio ornato di edera e di fiori di carta : un lume ad olio era acceso per esprimere la nostra devozione. Si diceva che il 17 gennaio era proibito uccidere il maiale perché San Antonio era il suo protettore, ma anche che non bisognava far lavorare gli animali perché per loro era un giorno di festa. Quindi, in caso di necessità, i contadini dovevano tirar loro il carretto.

**Mariuccia Romeo
e Adriana Mangoni**

San Antonio abate, protettore degli animali e delle stalle era, nelle campagne, il santo più conosciuto e venerato. Nel giorno a lui dedicato non si mangiava carne per rispetto agli animali, che venivano lasciati in riposo ed onorati; i parroci andavano nelle cascine a benedire le stalle. Insieme a dolci tradizionali come sbrisolosa e focaccia i tortelli di zucca avevano il posto d'onore a tavola e c'era l'abitudine di mescolare, nel pastone delle mucche da latte, i tortelli rimasti dal pranzo di festa per preservarle dalle malattie. Alcuni proverbi cremonesi ricordano questi cibi tradizionali: le focacce (*Per Sàant Antòni chisolèer, chi fa mìa la chisòola ghe càasca zò 'l solèer*) e i tortelli (*Sàant Antoni de la bàarba biànca mè mài i turtèi e tè gnàanca*).

Morvana Dossena

So che gli gnocchi, a Grumello, si fanno anche per festeggiare San Giovanni.

Alla festa di San Rocco a Spinadesco si usava, secondo la tradizione portare in chiesa l'anguria più grossa, per farla benedire, e a pranzo si mangiavano gli gnocchi con un ragù di sedano, carote, cipolle, pomidori e pancetta.

**Teresa Rebecchi
Abitanti**

A San Savino e a san Bernardo, in città, per festeggiare San Rocco si mangiavano gli gnocchi.

**Emilia
Chiappani Donelli**

Era festa grande per San Rocco a Stagno Lombardo: ricordo che il papà, capo cavallante in una cascina del paese, accompagnava la signora a messa in carrozza, c'era la processione in cui si portava la statua del santo per le vie e si mangiavano gli gnocchi. Anche la vigilia di Natale i più facevano gnocchi, altri le tagliatelle asciutte: tornati dalla messa, il giorno di Natale si riscaldava ciò che era avanzato e lo si mangiava di gusto.

**Giuseppina
Ravasi Pagliari**

Gnocchi • Il nome stesso, con quell'articolo non facile da accettare, gli **Gentilina Cella** gnocchi, mi sollecita a dare a loro la precedenza nella presentazione degli argomenti proposti. Gli gnocchi di patate infatti sono morbidi, favorevoli ad ogni accostamento che li migliori (sugo di carne, funghi, formaggio grana con misura), teneri a piacimento. Mia madre li faceva ogni venerdì e per la cena della vigilia di Natale, secondo la tradizione di casa Moglia e di Annibale, mio nonno. Ma anche San Antonio abate, mercante di neve come ogni santo invernale, non passava inosservato ed erano di rigore, per onorarne la festa, gli gnocchi di patate conditi con sugo di pomodoro o burro crudo e grana e rigorosamente fatti in casa. Gli gnocchi alla romana, o di semolino, hanno sempre festeggiato il mio compleanno: di ingredienti e di forma diversi, cotti al forno, quando escono, appena dorati, sembrano soldatini ben allineati che non hanno ancora rotto le file.

Paste fresche • Primeggiano d'estate le tagliatelle asciutte col ragù, d'inverno le tagliatelle preferiscono il brodo. La diffusione sul mercato delle macchine per fare la pasta introdusse più frequentemente nel menu domestico la pasta fatta in casa, questo almeno avvenne in casa mia. Tagliatelle all'uovo sottili o larghe, erano le preferite da mio padre, sia in brodo che asciutte condite con un sobrio ragù di carne insaporita da un trito di carota, sedano, cipolla e casalinga salsa di pomodoro. A me è inoltre ben nota la pasta fresca pugliese perché a Natale i miei cugini Tanoni Altamura fanno preparare da un loro fornaio due diversi formati che mi spediscono da Taranto: sono orecchiette con il bordo ben lavorato e maccheroncini che raccolgono bene il condimento. Li cuocio presto e li condisco con solo burro o con olio e buon formaggio grana

Paste ripiene • Ravioli, Tortelli, Marubini, Agnolini tanti sono i tipi delle paste ripiene. Sono a base di carne, i più sostanziosi, o di verdure come zucca, o di formaggio con spinaci. Un ripieno di ampia conoscenza, al di là della città che li ha resi celebri, è quello dei tortelli di zucca. Se i tortelli non sono buoni la responsabilità non è dei Gonzaga, né del Festival della letteratura, né dei bravissimi volontari che sono al suo servizio ma sempre e solo della zucca. Eppure non torno mai da Mantova senza portare a casa un vassoio di tortelli di zucca di cui i negozi dei fornai sono sempre forniti. Per raffinatezza e buon accoppiamento spinaci e ricotta, sempre ottimi, sono i miei preferiti, conditi con formaggio e burro fuso.

La macchina della pasta • Provengo da una famiglia di modeste condizioni **Antonietta** ma la mia mamma si è sempre prodigata col suo lavoro di sarta per assicurarci piccole soddisfazioni che tuttavia ancora sono impresse nella memoria e oggetto di rimpianto.

La vigilia di S. Lucia dei primi anni '50, la sera di una delle tante giornate di lavoro, dopo aver consegnato l'abito confezionato e ricevuto il compenso spet-

tante decide che è il caso di farci un regalo e insieme con lei andiamo da Collini di Via Garibaldi per prendere la macchina per fare la pasta.

La mia "Imperia" la conservo tuttora e fin da quando ero bambina il suo utilizzo era una mia incombenza; la mamma preparava il panetto, io lo passavo nella macchina per ricavarne sfoglie per agnolotti e lasagne e finivo con le immancabili tagliatelle o tagliolini se in casa c'era il brodo.

Paste secche della mia infanzia • Nei primi anni Cinquanta del secolo scorso, un paio di volte al mese, la mia mamma, inforcando la bicicletta con due capaci borse di pelle intrecciata attaccate al manubrio, si recava allo spaccio dei ferrovieri "La Provvida", situato sulla sinistra del piazzale della stazione, a fare incetta di derrate alimentari, in particolar modo di pasta secca oltre a bottiglioni di olio, zucchero, un fiasco di vino e talvolta una bottiglia di vino marsala.

Grazie Antonia Rossi

La pasta avvolta in robusta carta blu, leggermente oleata, si chiamava "Pasta Napoli", forse c'era anche un "di" (Pasta di Napoli) sulla etichetta romboidale bianca e rossa ed erano spaghetti o bucatini cioè pasta lunga. In un'epoca dove la pasta si vendeva quasi sempre sfusa, tolta da cassette di legno, questi lunghi tubi blu indaco erano per me una cosa strana; il peso un chilogrammo giusto, la lunghezza almeno mezzo metro. Immagino che arrivassero allo Spaccio "La Provvida" su vagoni ferroviari ed erano confezionati benissimo. Lo stesso tipo di pasta veniva venduto anche alla Forneria di Camillo Gerelli in Largo Bocaccino, ma la mia mamma, sebbene abitassimo lì vicino, alla forneria non la comperava mai,

Alla "Provvida" una volta ci sono stata anch'io: era uno stanzone con un enorme banco di legno sul fondo e pieno di scaffali. C'erano botti di olio e di vino e anche grosse forme di formaggio intero.

Quando la mia mamma arrivava a casa carica di provviste, io e la nonna dovevamo dedicarci alla pasta che era stata imbustata con gli spaghetti o i bucatini ancora doppi, cioè con le curve che avevano preso durante l'asciugatura, stesi sugli appositi bastoni, tutte messe da una sola parte del pacco. Bisognava perciò aprire con cura, (tenere la carta che serviva sempre) e insieme con attenzione spezzare tutte le curve degli spaghetti o dei bucatini e mettere questi piccoli "manici" di pasta, simili alla cosiddetta "Pasta Gramigna" di oggi, in un vaso di vetro: servivano per fare la minestra in brodo, mentre gli spaghetti, ormai senza curve, erano per gustose paste asciutte che si mangiavano in genere due volte la settimana: con il sugo di pomodoro il venerdì che era di magro e con il ragù di domenica.

Pasta fresca all'uso di Romagna • Mia madre era di origini romagnole per cui sono cresciuta a pasta fresca fatta in casa. A Natale tutta la famiglia (eravamo cinque fratelli) era ingaggiata a fare i cappelletti all'uso di Romagna. Poi ho scoperto che con poche varianti erano i tortelli dell'Artusi. Ho mantenuto il piacere di fare la pasta fatta in casa anche se ultimamente per pigrizia e con i figli lontani spesso prendo le tagliatelle del supermercato. Comunque a Natale sempre di rigore i tortelli della nonna. Non è pasta ma come sono buoni i pas-satelli in brodo!

Tella Vertova

I Marubini dell'antivigilia • Il giorno dell'antivigilia a casa mia si preparavano i marubini. Eccezionalmente al lavoro della solita equipe partecipava anche mio padre. Già l'introduzione di un elemento generalmente estraneo alle vicende domestiche, in particolare nella ordinaria routine della cucina, dava una "carica elettrica"... facilmente recepibile. Infatti a breve cominciavano i consigli (non graditi) sullo spessore della pasta. Superate queste prime avvisaglie di divergenti pareri la discussione si riversava su tanti altri filoni, se vuoi anche più basilari: nel ripieno è stata aggiunta un poco di *salsicetta*? Il formaggio, (elemento base nei marubini piacentini) è stato acquistato della stagionatura sufficiente?... Il sugo dello stracotto mi sembra scarso! Superata anche questa fase si cominciava a distribuire il ripieno sulle sfoglie di pasta, e anche questa operazione era accompagnata da svariate raccomandazioni (generalmente non gradite dalle signore): mettete troppo poco ripieno! schiacciate bene con lo stampino perché non si aprano nella cottura! E a questo punto io, che ero stato fino ad allora ininfluente spettatore, mi dedicavo a posizionare geometricamente i marubini appena fabbricati su larghi vassoi in modo che fosse possibile un facile conteggio e che assolutamente non si sovrapponevano perché, dopo l'essiccazione, non risultassero appiccicati l'uno all'altro. Tutto si appianava o quasi il giorno di Natale con un bel brodo di cappone ripieno, salvo qualche "l'avevo detto io"!! Il resto dei marubini veniva poi consumato in brodo di tacchinella nei giorni seguenti. Ora è bello ricordare queste riunioni dei componenti la mia famiglia, tutti attivi e impegnati in un lavoro piacevole e rituale. Mi piace rammentare questi momenti che mi danno nostalgia di situazioni ormai molto lontane e rivedo i miei, ormai tutti scomparsi, nella grande cucina dei miei anni giovanili e spensierati.

Alberto Leggeri

Pasta fatta a mano • La pasta fatta a mano mi ricorda la mia mamma, che da brava mantovana la sapeva fare benissimo. Ammiravo i suoi gesti lenti, energici e dolci nello stesso tempo, impastava la farina con le uova. Ormai aveva le dosi nella mani: faceva la famosa fontana di farina ed univa le uova secondo i suoi programmi.

Piera Lanzi
Dacquati

Aveva *l'às de la fujàada*, che aveva ormai assunto il colore della farina, nonostante venisse ripulita per bene ogni volta. Poi c'era il mattarello mantovano (*la canèla*) che è molto diverso da quello cremonese che è più corto e più grosso: è lungo circa un metro e venti e ha il diametro di 3-4 centimetri. Non so di che legno fosse e me lo sono sempre chiesto, era molto scuro... quasi nero.

Impastava a lungo perché la sfoglia sarebbe diventata più omogenea ed elastica. Impastava con le mani perché il calore della mano aiutava la fusione tra farina e uova. Certo non c'erano ancora le impastatrici meccaniche, almeno quelle ad uso domestico e la mia mamma non le avrebbe neppure volute. Quando la palla dell'impasto era bella liscia, elastica e tiepida la copriva con un panno perché riposasse un po' (non certo per farla lievitare, ma solo per un benefico riposo durante il quale i sapori si sarebbero fusi meglio).

Passata mezz'oretta la lavorazione proseguiva: faceva una conchina con il palmo della mano in cui metteva un po' d'olio d'oliva e con questo strofinava tutto il mattarello. Era un'operazione importante affinché l'impasto non si at-

taccasse...prima la palla veniva schiacciata... e rischiacciata ancora fino a diventare un disco largo circa 50 centimetri.

E passa e ripassa con quel mattarello che batteva ritmicamente contro l'asse (un musicista avrebbe usato quel ritmo per una canzone) ed il disco giallo si allargava... si allargava... si allargava sempre più e si assotigliava tanto, ma non si rompeva. A questo punto c'era un altro riposino della pasta prima di essere arrotolata... poi... una spolverata leggera di farina per poterla arrotolare fino a farne una sorta di 'tubo' che andava ben accomodato davanti a lei.

Qui il ritmo cambiava: con piccoli movimenti precisi e secchi del coltello ricavava delle tagliatelle sottilissime sfiorando le unghie delle dita della mano sinistra che trattenevano la pasta; e quelle tagliatelle erano tutte identiche le une alle altre, sottili per la minestra in brodo e più alte per la pasta asciutta. Ma... per la pasta asciutta la sfoglia era lasciata un pochino più alta nello spessore.

Quei 'nidi' di tagliatelle dovevano riposare ancora prima di finire in pentola. Le tagliatelle dovevano essere cotte nel brodo di carne, mentre per le tagliatelle da mangiare asciutte bastava una scottatina nell'acqua bollente per poi accogliere il condimento che, fatto da una mantovana, era quanto di meglio si poteva desiderare.

Pasta ripiena • Nel dialetto mantovano si chiamano i *caplét*; sono i marubini cremonesi. Sempre dal grande disco di pasta, dal diametro di circa un metro e trenta centimetri, ben lavorata, la mamma e prima di lei la mia nonna, con una strana rotella d'ottone dal profilo ondeggiante, tagliava tanti quadratini di circa cinque centimetri di lato (il taglio aveva un andamento a scacchi piccoli e regolari, quasi come fossero francobolli) su cui noi bambine appoggiavamo una presina di ripieno di carne. Quel ripieno aveva in sé tutta la sapienza antica di generazioni di donne che avevano la conoscenza, più che appresa, già presente alla nascita.

Arrivava poi il momento della chiusura di quel 'fagottino': si formava un triangolo unendo le due punte opposte, si doveva schiacciare un pochino i due lati, prendere le due 'codine' dei lati e sovrapporle. Ma non era finita: si doveva accomodare i cappelletti in modo che non rotolassero, per fare questo bisognava sollevare appena appena quella che poteva sembrare la coda, in modo che facesse da appoggio assieme alle punte sovrapposte. Ecco i *caplét* erano fatti. Venivano posti ordinati in fila, in modo che non si toccassero, ma non troppo discosti, su di un vassoio su cui era stato steso un tovagliolo (un tempo si usavano dei tovaglioli veramente larghi e di stoffa un po' assorbente, visto l'uso che se ne faceva...).

In vista delle feste comandate o della venuta dei parenti si preparava in anticipo dei bei vassoi di cappelletti secondo il numero dei commensali.

Noi bambine avevamo il compito di apparecchiare. Non era un compito gravoso ma la tensione era tanta: avevamo paura di rompere i piatti, quelli belli, che si usavano solo per quei parenti. Per la mamma era importante fare bella figura di fronte a loro; tutto doveva essere perfetto. Non comperava niente di già fatto, faceva lei persino l'insalata russa e la salsa tonn .

Ma ci  che pi  mi disturbava era il fatto che, visto che i parenti si fermavano

qualche giorno, la mia mamma ed il mio papà dovessero lasciare a loro disposizione il loro lettone, per arrangiarsi in modo diverso. Ed io piccola, mi dicevo: “Ma come, vengono qua, dobbiamo servirli e riverirli, la mamma si fa in quattro con tanto di sorriso e loro occupano anche il lettone...?”. Non mi sembrava proprio giusto! Ne sono indispettita ancora adesso!

Piera Lanzi
Dacquati

Gli gnocchi • Gli ingredienti erano quelli classici, almeno nella bassa padana: patate schiacciate bene, farina un uovo o due, sale q.b. Poi le varianti potrebbero essere state davvero tante, secondo l'umore del momento, ma alla mia famiglia piacevano questi semplici.

La mamma impastava tutto per bene, con calma ma senza perdere tempo. Dall'impasto grande ne toglieva un bel po', lo arrotolava fino a ricavarne un bel 'vermotto'. Con tagli secchi e veloci ne ricavava tanti bei cuscinetti che io e mia sorella dovevamo ripassare o sul retro della grattugia o perpendicolarmente su di una forchetta. Questa operazione serviva a far sì che il condimento si avvicinasse il più possibile al centro di quel cuscinetto senza mai attraversarlo.

Certo erano primi piatti un po' impegnativi da farsi, soprattutto se li paragoniamo alla cucina di oggi sempre più attenta alla logica della fretta. Erano impegnativi sì, ma carichi di sapori veri e della consapevolezza che per arrivare ad un buon risultato bisogna eseguire per bene tutti i passaggi obbedendo a tutte le regole, quasi come se fossero dei riti religiosi.

Mezze maniche ripiene • Anni fa la domenica era “LA DOMENICA” giornata di festa anche a tavola e non solo di riposo dal lavoro. Quel profumo familiare si sentiva subito alle prime ore del mattino appena rientrati a casa dalla messa. La grossa pentola che fumava sulla stufa conteneva una bella gallina, un pezzo di carne con osso e relative verdure per formare quel brodo profumato e saporito, ingrediente essenziale per accogliere le “mezze maniche ripiene”. La mamma era già all'opera, aveva già preparato il ripieno ed aspettava l'aiuto per riempire le mezze maniche. La nonna Evelina sulla sua sedia a dondolo era attenta a che tutto fosse fatto secondo tradizione. Avrebbe voluto partecipare volentieri ma le sue vecchie mani non glielo permettevano. “Prendi lo sgabello Giancarla e comincia a riempire” mi diceva. Orgogliosa di rendermi utile iniziavo ad inserire il ripieno nella cavità della pasta con le mie piccole dita. Una manica dopo l'altra calava il mucchio della pasta vuota e cresceva quello delle maniche ripiene. Proibito leccarsi le dita. Mi leccavo invece le labbra al momento di mangiarle ed ero felice vedendo la nonna sorridente che con il cucchiaino fra le dita mi indicava la mezza manica bollente come per dire: le hai fatte tu; ma soprattutto trasmetteva con la luce degli occhi la soddisfazione per aver insegnato alla nipote come si facevano le maniche certa che la tradizione non si sarebbe persa.

Giancarla Visconti

Se volete farle anche voi fate così: acquistate una confezione di mezze maniche curve di semola di grano duro e riempitele con il ripieno che avrete preparato con formaggio grattugiato, uova, prezzemolo tritato, un pizzico di noce moscata. Gettatele nel brodo che avrete preparato a parte. Servitele ben calde nella zuppiera.

***Pisarèi e faso'*: un piatto molto amato dai Cremonesi** • Come molti cremonesi della mia età, se si andava a fare una merenda o una cena, la scelta cadeva sempre su un locale al di là del ponte sul Po. Il territorio era caratterizzato da piccoli poderi attornati da alberi e da case con il loro piccolo orto ed il frutteto: l'accoglienza cordiale aiutata da un dialetto colorito rendeva sempre felice una sosta per gustare i loro semplici piatti tradizionali. Tra i tanti il più rappresentativo: *pisarèi e faso'* oggi è considerato dagli esperti di dietetica "piatto unico". Lo era anche prima, per ragioni diverse, quando nelle campagne lo si consumava usando i prodotti dell'orto e della macellazione del maiale. Attorno al 1700 si hanno le prime testimonianze scritte lasciateci dai frati dei conventi piacentini che affermano che quello era il piatto da loro offerto ai viandanti che transitavano sulla via francigena diretti a Roma. La ricetta, di una semplicità estrema, vede impiegati per la sua preparazione pane raffermo bollito o pangrattato e acqua e farina. Ottenuta una pasta omogenea, bisogna formare dei piccoli serpentelli e tagliarli poi a tocchetti dalle dimensioni di un fagiolo e schiacciarli con il pollice (qui si manifesta l'abilità della cuoca).

Mauro Sangermani, dell'Accademia della cucina piacentina, a proposito del significato del nome riferisce diverse ipotesi... storpiatura della parola bisca (biscia o serpente), derivazione dalla parola spagnola *pisar* (pestare, schiacciare), vaga somiglianza con il pene dei bambini che in dialetto piacentino è appunto chiamato *pissarell*...

I condimenti erano variegati e variavano durante il periodo dell'anno con il cambiare delle stagioni e le capacità finanziarie delle famiglie. Tempo addietro molto apprezzati erano quelli della "Brianza", trattoria con alloggio sulla statale di Mezzano Chitantolo e condotta da Renest. Oggi in tutti gli esercizi del territorio vengono proposti agli avventori come piatto tipico ed il loro sapore è piuttosto omologato. Critici i piacentini veraci che se li fanno in casa, ognuno con la ricetta di famiglia tramandata di generazione in generazione.

Sinfonie di Maricondule , Knödeln o umile Panada? • Chiesi al nonno Palmiro, buona forchetta e musicista di banda al "pellittone" (sorta di grossa tuba) cosa significasse a tavola il termine "maricondule", mi rispose con un sorriso aperto dicendomi in dialetto "sono come i pisarèi del pamesàan, però in brodo" e continuò, come era solito fare, "partendo dagli egizi"... Abitavamo a Cremona in una casa d'angolo tra via Chiara Novella e via Ugolino Cavalcabò, uno stretto vicolo quest'ultimo dedicato allo sfortunato signore di Cremona nel XIV sec. Pochissimi cremonesi sanno che nell'800 la stradina, l'allora via Campanello, accoglieva l'abitazione di un musicista ed eroe risorgimentale Alessio Olivieri (1830-1867). Alessio, capobanda della 2° Brigata Savoia, nel 1858 ebbe da Garibaldi l'incarico di porre in musica le parole del poeta Luigi Mercantini , l'"Inno di Garibaldi", marcetta profetica dai più dimenticata che, magnificando il fervore patriottico degli italiani, terminava con "Va fuori d'Italia/ va fuori ch'è l'ora/ Va fuori d'Italia/ va fuori o stranier!". Inno che sicuramente portò tanta iella al generale Radetzky (1766-1858) che defunse proprio quell'anno. Il lutto fu accompagnato dalla sua famosa Marcia ideata da Johann Strauss e ripresa da Ruggero Manna con la banda cremonese del 23° Reggi-

mento Ceccopieri, parte integrante dell'esercito imperiale austriaco. Eroi cremonesi e stranieri di parti avverse vissero e transitarono per Cremona in avanzate e ritirate altrettanto gloriose; per ovvie ragioni i due Giuseppe non si incontrarono mai ma entrambi furono egualmente amati e acclamati dal popolo della Bassa. Quale potrebbe essere la sintesi tra tanta storia e tanta gloria? Amor di paradosso potrebbe trovarsi nei gnocchi di pane a molti conosciuti come Canederli, conditi nei modi più disparati che Garibaldi, accompagnato da Bixio e ospitato dal nobile Trecchi, si dice assaporò in Cremona al desco del vescovo Novasconi. Gnocchi che in Tirolo si chiamano "knödel", tra i piatti preferiti da Radetzky, governatore del Lombardo-Veneto. L'amante del General, la lombarda Giuditta, oltre a dargli ben quattro figli, sapeva accontentarlo offrendogli questi semplici grumi di sublime sapore in brodo di carne. A Cremona era d'uso preparare questi popolari gnocchi di pane, carne e formaggio chiamandoli "maricondole" in centro e ovviamente "mariconduli" nella prima periferia come vuole atavica tradizione "de li porti" e "maricundule" dal nordico cugino cremasco come con sicurezza informa Agostino Melega. Ricette retaggio di lontane tradizioni culinarie alla corte degli Estensi che apprezzavano le curiose pallottole di pane in brodo di Cristoforo da Messisbugo gentiluomo di corte e scrittore. Questi si sofferma su variazioni dolci alla ricetta con uvetta e cannella che fritte richiamano nella forma *chisòle* e *bariguléen* di Cremona, "terra bellissima del Duca di Milano" come vuole Marino Sanuto nei suoi *Commentarii della guerra di Ferrara* ... Tempi in cui nella nostra pianura, la minestra mariconda di canederli o la Knödeln Soupe, cibo più o meno ricco comune al latino e al teutone. Per quest'ultimi esso aveva l'inquietante forma delle pallottole, mentre per il latino iberico la fisionomia di attributi anatomici irriferribili. La musica dunque strumento per celebrare guerre e la cucina per esaltare passioni. Altri tempi... ai gnocchetti Garibaldini e Mafalde (in onore della sfortunata e eroica Mafalda di Savoia) seguirono le Tripoline e successivamente i "Fasci Littori" che lasciarono il passo alla nostrana Pasta Combattenti. Rimane al di là di lontane tradizioni guerriere la ricetta dei gnocchi di pane, descritti da velati riferimenti ai piaceri del sesso in tempo di pace. Gnocchi che i cugini emiliani della sponda destra del Po chiamano *pisarèi*, apprezzandoli assolutamente asciutti e i nostrani lombardi si ostinano a sorseggiare in brodo nella minestra mariconda ... (quella stessa che oggi bresciani e mantovani vantano di possederne la ricetta ma che i più informati sostengono rubata ai cremonesi). «Che sia ben fatta preparazione e cottura» osservò il nonno, «potrebbe altresì trasformarsi in semplice e gustosa "panada"! per niente stonata ... premonitrice assoluta di futuri insperati accordi».

Yang Tao • Yang Tao in cinese letteralmente affronta il significato di armonia e significa Yang = bene; Tao = via o sentiero. Ci parlò dello Yang Tao, Gabriella, giornalista, naturopata, insegnante di Yoga, di "Teoria e Musica per il Movimento" presso l'Istituto Superiore di Educazione Fisica della Lombardia, artista all'arpa, sempre sorridente e irrimediabile chiacchierona per gioco, seria e amabile per poesia. Amava Cremona e spesso faceva tardi nel salotto di Mario stracolmo di oggetti musicali e alla tavola di mamma Maria. Scherzava citando l'"Isola del giorno prima" di Umberto Eco, poeta semiologo che si la-

sciava affascinare indugiando su lontane preparazioni di tortelli come i calissoni di Quaresima. Termine antico ci spiegò che l'etimologia fa risalire al dialettale ganascione, parte della mascella che si dimena alla vista del tortello ma anche strumento musicale popolare, non ignoto nel barocco a cuochi e barbieri della pianura e conosciuto come colascione. Strumento a tre corde simile al mandolino ma anche ad un grosso raviolo. E poi per restare in tema approfondì la preparazione degli spaghetti alla chitarra, delle mandoline e ciuffolitti (da ciuffoli o zuffoli) abruzzesi, trombette e i "fidelini" (dal latino fides ovvero corde della cetra), si chiese quale relazione potesse esistere tra Stradivari e i... raviolini! Quel giorno introducendo le prime nozioni di Raja Yoga, l'esistenza del mistero del vivere e dell'essere coscienti fece sua la nostra cucina e ci costrinse a seguire una sua ricetta. E impastava, incorporava, mentre rimestava, al pari di Maria la giudea, quella del famoso bagno, stemperava, aggiungeva, toglieva, reimpastava, scolava. La creatura fu un enorme zuppiera di gnocchi bruni: mescolanza "avvantaggiata" per dirla alla ligure o "ascetica" di patate, farina e asafetida (il laserpitium romano e "sporco del diavolo" medioevale). Mentre ci serviva si avventurò in una complessa spiega scientifica sulle proprietà della asafetida, resina orientale dal forte odore d'aglio, usata anche come legante dei colori dai miniatori di codici musicali. Si profuse in una complessa spiega sul perché gli gnocchi crudi affondano e i cotti vengano a galla e ancor di più il fenomeno avviene se l'impasto è modulato con un bicchierino di grappa "volubilità di filosofie naturali o densità variabile?" disse "e Giorgio il chimico mi capisce!!!". Ci guardammo increduli e affrontammo il pasto senza indugi; in attesa di benessere non disdegnammo complimenti in buona fede.

Pasta poverissima • La pasta ha assunto valore nelle ricette più fantasiose dedicate ai ricchi ma è anche ricco strumento di comunione per i più poveri, si potrebbe dire, lungo tutto lo stivale della nostra penisola. Turi, siciliano, stanco della "pasta ca' munnizza" e dunque condita solo di avanzi di interiora di pesce, magari insaporiti con finocchietto, decise di emigrare. Giunse a Cremona, fu accolto con amicizia da Pino cremonese al quale raccontò la curiosa storia di Guglielmo Cuffitella, vissuto nel 1300 e beatificato da Papa Paolo III, nel 1537. Chiamato dal popolo San Raviolo, questi trasformò per miracolo il ripieno di un raviolo a base di segatura, destinato alla mensa dei poveri, in eccellente e gustosa farcitura. Salvatore convinto di aver trovato la terra del Bengodi a Cremona si mise a tavola invitato dall'amico che volle dividere con lui un minuscolo piatto di "pasta sporca"... pasta appena appena unta di poverissimo sugo di strutto. Tutto il mondo è paese, pensò, in attesa di miracoli futuri. Oreste e Salvatore, dopo anni si sono ritrovati in un anonimo supermercato ricco di offerte di cibo, hanno parlato di figli, di politica, di lavoro e di pensione. Si sono dimenticati incolpevolmente di quella poverissima pasta, miracolo di ricchi, sinceri impasti d'amicizia.

Tortelli con la treccia... alla maniera di Sofonisba e di mia figlia • I tortelli piacentini di ricotta, chiamati in dialetto "turtèi con la cua" hanno il ripieno di ricotta, grana padano, uova, noce moscata e spinaci: la caratteristica forma a

treccia risale ad una idea del nobile Bernardo Anguissola, feudatario dei Visconti, che nel 1351, stupì il Petrarca, ospite nei suoi possedimenti in val Trebbia. Lontana discendente di Bernardo è la cremonese Sofonisba Anguissola (1532 - 1625), illustre pittrice italiana, allieva di Michelangelo e grandemente stimata da A. Van Dyck. Famosi sono alcuni quadri di Sofonisba in cui l'acconciatura a treccia dei capelli nella figura femminile è simbolo di unione, amicizia, ingenuità ma anche richiamo alla figura allegorica del serpente (ctonio) e del suo movimento riproducendo l'eterno ciclico ritorno e rigenerazione della vita.

Giungemmo ad Agazzano nella val Luretta, incuneata nella val Trebbia di Bernardo, ci lasciammo sulla destra la splendida Rocca del castello Anguissola per raggiungere la bella piazza del paese e arrivare a casa di Valeria. Cremonese, amante di sincretismi, agazzanese per motivi d'arte, musica ed ingegno, ci accolse con un sorriso, i capelli raccolti a treccia, ci mostrò con orgoglio il suo kindergarten.

In cucina, in nostra attesa, sobbollivano sublimi e irripetibili tortelli con la coda. Anima piacentina e spirito innegabilmente cremonese.

5. *Ricette di gnocchi, pasta fresca e paste ripiene*

— I —

RICETTE PER GNOCCHI

Nei ricettari di cucina cremonese gli gnocchi sono presentati con o senza patate.

1.1 *Da: Cui pée sóta 'l tàaol*

Gnocchi di spinaci

Ingredienti

- 1 kg di spinaci
- 300 g di ricotta
- 100 g di formaggio grana
- 50 g di farina bianca
- 2 uova
- burro
- sale, noce moscata

Lessati, strizzati e passati nel tritaverdure gli spinaci si impastano con la ricotta, la farina, le uova e si insaporiscono con gli altri ingredienti. Preparati gli gnocchi, non troppo grandi, si cuociono in acqua bollente e si condiscono con burro e formaggio.

Gnocchi della Cesarina

Ingredienti

- 1 litro di latte
- 300 g di farina bianca,
- 200 g di fecola di patate
- burro,
- formaggio
- sale

Si versano le 2 farine nel latte salato quando bolle e in 10 minuti la polentina è cotta, la si versa sul tagliere ben spolverizzato di farina. Appena possibile si preparano gli gnocchi, si gettano nell'acqua bollente e in pochi minuti sono cotti. Vanno serviti con burro e formaggio.

Gnocchi di patate al forno

Ingredienti

- 1 kg di patate
- 4 uova,
- 2 hg di farina bianca
- 2 hg di formaggio grana grattugiato
- 6 fettine di fontina
- noce moscata
- sale, spezie

Cotte e schiacciate le patate si aggiungono tutti gli ingredienti, tranne la fontina, e si preparano gli gnocchi. Quando son cotti si tolgono con il mestolo forato e si mettono in una teglia in cui è stato versato un buon sugo di carne. Si aggiungono le fette di fontina, un po' di sugo, del formaggio grattugiato e si passano per circa 10 minuti nel forno non troppo caldo.

1.2 Da: Cucina di Soresina

Gnocchi di patate

È tradizione di Soresina, nella festa di S. Rocco, il 16 agosto, mangiare a pranzo gli gnocchi di patate. *L'è mia San Roch, se en taula gh'è mia i gnòc.*

Ingredienti

- 1,2 kg di patate
- 300 g di farina bianca
- 1 uovo fresco

Con l'impasto fare cilindri grossi come il pollice, tagliarli a pezzetti e sagomarli passandoli col pollice su una forchetta. Vanno conditi con sugo di carne o anche con solo pomodoro. Se volete una leccornia disporre sul fondo della terrina, prima degli gnocchi, 30 g di burro e 300g di gorgonzola dolce. Girare gli gnocchi per bene e servirli molto caldi.

1.3 Da: Marini - Slow Food

Gnocco Vecchia Cremona

È una antica ricetta, modificata per renderla più leggera e proposta dal ristorante La Sosta di Cremona.

Ingredienti per 6 persone

- 6 etti di patate
- un etto e mezzo di farina di frumento
- un uovo
- 3 etti di pesto di maiale
- uno spicchio d'aglio
- 30 g di miele
- 30 g di semi di papavero

- 30 g di semi di sesamo
- grana grattugiato
- mezz'etto di burro
- sale

Fate bollire le patate con la buccia in acqua salata, sbucciatele e passatele al setaccio. Impastatele con l'uovo e la farina. Con l'impasto ottenuto formate dei salsicciotti che taglierete a fette di due centimetri. Mescolate al pesto di maiale il miele e lo spicchio d'aglio tritato e mettete una noce di questo composto in ogni gnocco. Lavorate con le mani in modo da chiudere bene le palline. Lessatele in acqua salata per circa 10 minuti, scolatele e disponetele in una pirofila imburrata. Cospargete di semi di papavero e di sesamo, fiocchetti di burro e formaggio grana. Infornate a 200° per circa 20 minuti e servite.

Gnocchi rosa al ragù di anatra e funghi

Li propone il ristorante Il Gabbiano di Corte de' Cortesi (Cremona)

Ingredienti per 6 persone

– *per gli gnocchi*

- un chilo di patate farinose,
- 3 etti di farina di frumento,
- 2 uova,
- 80 g di passata di pomodoro densa
- mezz'etto di formaggio grattugiato
- un cucchiaino di grappa bianca (distillato di vinacce senza aggiunta di erbe e non invecchiato)

– *per il ragù*

- un petto d'anatra spellato e macinato grossolanamente
- 2 coste di sedano
- uno spicchio d'aglio
- una carota
- una cipolla
- rosmarino
- salvia
- una foglia d'alloro
- un etto di polpa di pomodoro
- un mestolo di brodo
- burro
- olio extravergine d'oliva

– *per i funghi*

- 6 etti di chiodini (o di pioppini coltivati)
- 2 spicchi d'aglio
- vino secco
- 40 g di olio extravergine d'oliva
- sale, pepe.

Lessate le patate, sbucciatele e passatele nello schiacciapatate. Incorporate la farina, le uova, il formaggio, la passata di pomodoro, la grappa e un pizzico

di sale fino. Lavorate con le mani, l'impasto affinché diventi consistente ma morbido. Con il palmo delle mani fate dei cilindretti che taglierete a pezzi di due centimetri e allineerete in un vassoio infarinato, facendo attenzione che non si tocchino. Per il ragù, in una casseruola mettete burro, olio, sedano, carota, cipolla, aglio e gli odori tutti finemente tritati. Fate soffriggere e aggiungete il petto d'anatra macinato, il pomodoro, sale e pepe. Lasciate cuocere per 40 minuti. Se il liquido si asciugasse troppo, aggiungete del brodo. Pulite bene i funghi, quindi versateli in una pentola di acqua bollente e leggermente salata; dopo tre minuti scolateli e lasciateli raffreddare. In una casseruola ponete l'olio e gli spicchi d'aglio pelati e tagliati a pezzi grossi. Fate rosolare un poco, aggiungete i funghi e lasciate cuocere fino a quando il composto si è asciugato. Unite il vino, sale e pepe, fate evaporare e poi spegnete il fuoco. Versate gli gnocchi in acqua bollente e salata, scolateli e conditeli con il sugo d'anatra e la quantità desiderata di funghi.

Gnocchi di zucca

Li propone il ristorante Contrada Serio di Crema sottolineando che il successo e la riuscita del piatto dipende soprattutto dalla qualità della zucca scelta.

Ingredienti

- un chilo di zucca (preferibilmente di Viadana)
- mezzo chilo di farina di frumento,
- 4 amaretti tritati molto finemente
- un uovo
- qualche foglia di salvia
- Parmigiano grattugiato
- poco olio d'oliva
- burro,
- sale e noce moscata

Pulite la zucca, tagliatela a tocchetti, salatela leggermente e cuocetela al forno. Una volta cotta, schiacciate la zucca e unitela agli altri ingredienti (uovo, amaretti, sale, noce moscata, olio) e impastate unendo la farina, finché l'impasto risulti sufficientemente sodo da poterlo suddividere in bocconcini regolari. Passate gli gnocchi sul retro di una grattugia e fateli scivolare in acqua bollente salata per pochi minuti. Scolate e servite con burro fuso, salvia e Parmigiano.

Gnocchetti di rape su passato di zucca

Li suggeriva il ristorante Italia di Torre Picenardi, ora li propone La locanda degli artisti di Cappella Picenardi. Il passato di zucca ricorda il sapore dei tortelli, l'abbinamento con gli gnocchi di rape è particolarmente indovinato.

Ingredienti

– *per gli gnocchi*

- 2 etti e mezzo di farina di frumento
- mezzo chilo di patate
- un etto di rape rosse cotte
- 2 uova, sale, noce moscata

- *per il passato*
- mezzo chilo di zucca pulita
 - 2 dl di latte
 - mezz'etto di amaretti
 - mezz'etto di mostarda di Cremona,
 - Parmigiano grattugiato
 - burro
 - sale e noce moscata.

Cuocere le patate in acqua, pelatele e passatele al setaccio. Unite la farina, il sale, la noce moscata, le uova e le rape tritate nel mixer. Lavorate il tutto ottenendo un impasto consistente con il quale farete dei piccoli gnocchi. Tagliate la zucca a tocchetti e mettetela in un tegame alto. Aggiungete tutti gli altri ingredienti e mettete a bollire lentamente per un'ora. Ritirate dal fuoco e passate prima al frullatore, poi al colino fine. Fate cuocere gli gnocchi in acqua bollente salata, scolateli e fateli saltare in padella con poco burro. Versate sul fondo dei piatti un po' di crema di zucca, al centro mettete gli gnocchi e spolverate con Parmigiano.

1.4 Gnocco di patate e fontina di Mirella

Ingredienti

- 500 g di patate
- 150 g di farina bianca
- 1 uovo
- 150 g di fontina
- 100 g di fontal,
- parmigiano grattugiato
- lievito salato (un pizzico)

Bollire le patate e schiacciarle, unire uovo, farina, sale, lievito. Impastare bene. Stendere l'impasto su carta da forno, distribuire la fontina e il fontal, avvolgerlo a polpettone aiutandosi con la carta, avvolgerlo nella carta e bollire per 20 minuti in pescera; tagliarlo a pettine e irrorarlo con burro fuso e cospargerlo di parmigiano.

— 2 —

RICETTE PASTA FRESCA

2.1 Da: *Cui pée sóta 'l tàaol*

Farfallette in brodo

Per fare questa minestra ci vuole del brodo buono per il quale siano state impiegate due qualità di carne. La pasta richiede qualche ingrediente in più del solito: oltre alla farina bianca e alle uova, si mettono due cucchiaini di olio d'oliva, una bella manciata di formaggio grana e mezzo cucchiaino di sale fino. Quando la sfoglia è pronta e tirata sottile, con la rotella si fanno delle strisce larghe 2

cm circa e lunghe 3 cm. Nel mezzo di queste strisce con il pollice e l'indice si dà proprio un pizzicotto ed ecco perché le farfalle vengono chiamate: *Fuiade spisigade*.

Minestra di pasta grattugiata

Ingredienti

- 300 g di farina bianca
- 4 uova
- 2 cucchiaini di pane grattugiato
- 2 cucchiaini di formaggio grana
- sale e noce moscata.

Con questi ingredienti si prepara una pasta piuttosto dura che si lavora con le mani a lungo. Questa pasta va fatta seccare e poi grattugiata e si versa in un buon brodo bollente. Richiede 7 minuti circa di cottura.

Maltagliati e fagioli (*Stràcia müüs*)

Ingredienti

- 1 scodella di fagioli freschi
- 2 patate
- 1 carota
- sedano
- 1 cucchiaino di pesto
- 1 cucchiaino di olio d'oliva
- burro
- formaggio grana.

Si mette al fuoco una pentola con acqua, sale, il pesto, i fagioli e altre verdure tritate. Si fa bollire a lungo. In ultimo si aggiunge una noce di burro, l'olio, un cucchiaino di conserva di pomodoro e una manciata di formaggio grana. La pasta si fa come al solito (farina bianca, uova, un po' di sale e un cucchiaino di olio d'oliva), va tirata non troppo sottile e si deve lasciare seccare un po'. Quando è pronta si arrotola e si taglia, non con un colpo solo, come si fa con le tagliatelle, ma con due, uno a sinistra e uno a destra in sbieco. Risulteranno delle fettuccine larghe 1 centimetro e lunghe 6 centimetri. Per cuocere la pasta basteranno pochi minuti di bollitura. Può capitare che a tavola, vi siano bambini o persone anziane che non abbiano la mano ferma, oppure che qualcuno riempia troppo il cucchiaino; allora succede che pezzetti di pasta cadano nel piatto, gocce di brodo schizzino verso l'alto, la prima barriera che incontrano è il mento del maldestro commensale ed ecco spiegata la strana ma incisiva denominazione dialettale della minestra: *Stràcia müüs*.

Pasta verde della Mirka

Ingredienti

– *per la pasta*

- 5 uova
- 4 etti di farina bianca
- sale

- *per il ripieno*
- 500g di spinaci
- 50 g di burro
- *per il condimento*
- burro
- g 100 di formaggio

Si puliscono, si lavano e si cuociono a vapore gli spinaci, si colano e si strizzano bene; poi si fanno passare nel burro finché siano ben asciutti. Con la farina e le uova si prepara la pasta tirandola non troppo sottile. Si tagliano delle strisce lunghe circa 40 cm. e larghe circa 15 cm. Su queste strisce si mettono gli spinaci e qualche fettina di formaggio emmenthal o fontina. Si arrotola a salame, si mette in un tovagliolo e si richiude legando con una cordicella. Si fa cuocere in acqua bollente per 20 minuti poi si mette nel piatto di portata cospargendo di formaggio grana e burro fuso.

2.2 Da: Cucina di Soresina

Le farfalle di Natale

Ingredienti

- 300 g di farina bianca
- 3 uova intere
- sale

La sfoglia va tirata molto sottile. Con la rotella preparate delle striscette larghe 2 e lunghe 3 cm.

Schiacciatele a metà con un pizzico tra pollice ed indice. Cuocete le farfalle in acqua salata, disponetele in una terrina da portata e conditele con burro fuso e salvia, aggiungendo grana padano in abbondanza. Al condimento si può aggiungere salsiccia fresca leggermente rosolata con un pizzico di noce moscata.

2.3 Da: Marini - Slow Food

Bigoli con le sarde

Li propone la trattoria Alba del Vho di Piadena; non è ricetta tipica cremonese, è un piatto veneto che Mantova ha fatto un poco suo e che nel Casalasco viene molto eseguito.

Ingredienti per 6 persone

- *per la pasta*
- mezzo chilo di farina di frumento
- 5 uova
- per la salsa
- 6 sarde sotto sale,
- 3 hg di cipolle
- 1 dl di olio extravergine d'oliva

Preparate l'impasto, che deve essere piuttosto sodo (se è il caso aumentate un po' la dose di farina) e con l'apposito torchio da bigoli ricavatene dei grossi

spaghetti. Mettete in una casseruola, con l'olio, le cipolle tagliate finissime e fate cuocere lentamente. Pulite bene dal sale le sarde, tagliatele a pezzetti e unitele alle cipolle, mescolando continuamente finché si sciolgono. Far cuocere i bigoli al dente in acqua salata, scolateli e uniteli al sugo delle sarde.

Fazzoletti di pasta con verze e provolone

Si mangiavano al ristorante Italia di Torre Picenardi e valorizzavano il Provolone, da più di 100 anni prodotto tipico cremonese, e il cavolo verza degli orti nostrani preferibilmente indurito dalla brina.

Ingredienti per 6 persone

- 2 etti e mezzo di cavolo verza
- un etto e mezzo di farina integrale
- un etto e mezzo di semola di grano duro
- 2 uova, olio d'oliva,
- 30 g burro
- un etto di Parmigiano grattugiato
- sale e pepe
- *per la fonduta*
- mezz'etto di farina di frumento,
- un tuorlo d'uovo
- 3 dl di latte
- un etto di Provolone dolce
- mezz'etto di burro

Impastate la farina integrale, la semola e le uova con mezzo bicchiere d'acqua e un cucchiaino di olio d'oliva. Tirate dei fogli molto sottili e tagliateli a quadri di 10 centimetri di lato. Preparate intanto la fonduta. In un tegame fate sciogliere il burro, aggiungete la farina e quindi il latte tiepido, portate a ebollizione e aggiungete il Provolone tagliato a cubettini. Fate cuocere a fuoco basso mescolando fino al completo scioglimento, quindi aggiungete il tuorlo d'uovo, salate e tenete al caldo. Tagliate le verze a listarelle, scottatele in acqua salata e passatele in padella con poco burro, sale e pepe. Cuocere i fazzoletti in acqua salata, scolateli, un po' arruffati, sui piatti; distribuite sopra gli stessi la fonduta, le verze e spolverate con Parmigiano

Pappardelle al ragù di pesce

La ricetta, che suggerisce l'uso del pesce di fiume, era del ristorante Al caminetto di Scandolara Ripa d'Oglio, che ha chiuso recentemente dopo anni di buona cucina cremonese.

Ingredienti per 6 persone

- *per la pasta*
- 4 etti di farina di frumento
- 3 uova
- un cucchiaino di olio d'oliva
- sale

- *per il ragù*
- mezzo chilo di pesce d'acqua dolce
- 2 carote
- 2 gambi di sedano
- 2 cipolle
- aglio
- un rametto di timo
- un ciuffetto di prezzemolo
- 3 pomodori pelati
- farina di frumento
- vino bianco
- una noce di burro o un cucchiaio di olio d'oliva
- sale e pepe
- *per la besciamella*
- 30 g farina di frumento
- latte
- mezz'etto di burro
- sale, e noce moscata

Pulite il pesce, conservate i filetti tagliati a dadi e, con il resto, preparate il brodo come di consueto. Tritate bene le verdure e fatele rosolare in poco olio o burro. Bagnate con vino bianco, aggiungete il pesce, i pelati schiacciati con una forchetta, il timo e spolverate con poca farina bianca. Allungate con il brodo di pesce, aggiustate il sapore e fate cuocere circa 50 minuti. Preparate la besciamella con il burro, la farina, latte e un pò di brodo di pesce, tenendola piuttosto fluida. Fate la pasta lavorando gli ingredienti con l'acqua necessaria, ricavatene delle pappardelle e fatele cuocere in abbondante acqua salata. Distribuite su ogni piatto la pasta, il ragù di pesce e la besciamella in parti uguali. Il tocco finale lo daranno una spolverata di prezzemolo tritato e un filo di olio extravergine.

— 3 —

RICETTE DI PASTE RIPIENE

Tortello cremasco

Ingredienti per 4 persone

- *per la pasta*
- 400 g di farina di frumento tenero
- 1 uovo fresco
- sale e acqua tiepida per impastare
- *per il ripieno*
- 250 g di amaretti scuri
- 50 g di uvetta
- 50 g di cedro candito
- 100 g di formaggio grana grattugiato
- 1 mostaccino (biscotto speziato)

- 1 uovo
- 1 mentina grattugiata
- sale
- *per il condimento*
- burro
- formaggio grana grattugiato

Impastare la farina come di consueto aiutandosi con l'acqua tiepida che supererà alla carenza di uova. Tirare poi la sfoglia non troppo sottile ricavandone dei dischi con un bicchiere. Per il ripieno pestare gli amaretti, tritare gli altri ingredienti e unire il tutto amalgamando bene. Lasciare riposare almeno un giorno. Riempire i dischi di pasta, serrare i bordi con pollice e indice, pizzicando i lembi cinque volte. Cuocere i tortelli in abbondante acqua salata e condire caldissimi con abbondante burro dorato e ottimo grana padano.

Tortelli di zucca

Ingredienti per 8 persone

- *per il ripieno*
- 1 kg di zucca
- 160 g di amaretti
- 200 g di mostarda mantovana
- 160 g di formaggio grana
- noce moscata
- 1 uovo, pane grattato
- sale
- *per la sfoglia*
- 400 g di farina 00
- 2 uova

Pulire la zucca, togliere la buccia e i semi e cuocerla a vapore o al forno (oppure lessarla). Dopo averla sgocciolata, passarla al setaccio e ridurla con la forchetta e una crema uniforme. Aggiungere gli amaretti tritati, la mostarda, il formaggio grana, un pizzico di sale, la noce moscata e l'uovo, oltre a pane grattato di legamento (anche un pizzico di zucchero se la zucca è poco dolce). Il ripieno deve raggiungere un delicato equilibrio fra dolce, piccante e consistenza. Lasciar riposare l'impasto in un ambiente caldo. Impastare farina e uova con mezzo bicchiere d'acqua e tirare una sfoglia sottile; tagliarla a rettangoli di circa 4x8 centimetri; porre al centro degli stessi una noce di ripieno e ripiegare la sfoglia e metà per ottenere tortelli di 4x4 centimetri, chiusi ai lati con la pressione della forchetta. Cuocerli in acqua bollente salata sin che affiorano. Condire con burro fuso e formaggio grana.

Tortelli al torrone di Cremona

Ingredienti per 8 persone

- *per il ripieno*
- 1 kg di ricotta fresca ben asciutta
- 300 g di torrone classico alle mandorle

- 100 g di uva sultanina
- 1 dl di marsala secco invecchiato 2 anni
- *per la pasta*
- 600 g di farina bianca 0
- 400 g di farina 00 di grano duro
- 7 uova

Macinare finemente il torrone (si può pestarlo, avvolto in un canovaccio, con il batticarne). Porre in un recipiente l'uva sultanina sminuzzata con un coltello insieme al marsala secco, finché questo sia totalmente assorbito. Aggiungere poi la ricotta e la granella di torrone, amalgamando l'impasto con un cucchiaino da cucina. Preparare la pasta e tirarla in sfoglia abbastanza sottile, disporla sull'asse e collocarvi noci di ripieno. Spennellare la pasta con albume d'uovo e sovrapporvi altra sfoglia. Sezionare i tortelli con lo stampo rotondo, controllando che la saldatura della pasta sia fatta con cura. Cuocerli per quattro minuti in acqua salata, a bollire moderato, badando che la pasta rimanga al dente.

Condire a piacere con burro chiarificato al profumo di cannella o di cacao amaro, oppure con burro, salsa balsamica e mandorle macinate.

Tortelli all'erba amara

Ingredienti per 8 persone

- *per la pasta*
- 800 gr farina di grano tenero
- 200 gr farina di grano duro
- 8 uova
- 1 tuorlo
- *per il ripieno*
- 1 kg erba amara
- 200 gr burro
- 20 gr salvia
- 1 cipolla bianca
- 1-2 spicchi di aglio
- 60 gr di pane grattugiato
- ½ noce moscata
- 2 uova
- formaggio grana grattugiato

Cuocere le erbe, strizzarle bene e macinarle nel passaverdura. Far fondere il burro, soffriggervi la salvia togliendola quando è croccante e tenerla da parte; sostituirla con la cipolla sottilmente affettata e l'aglio che, una volta stufati dolcemente, vanno tolti, uniti alla salvia e passati sotto la mezzaluna con un pugno di pangrattato.

Passare quindi per qualche minuto le erbe nel fondo del burro, salare e aggiungere la noce moscata grattugiata. Versare il tutto in una terrina, lasciar raffreddare e unire il battuto di salvia e cipolla, l'erba amara tritata, il rimanente pangrattato e le uova, lavorando l'impasto in modo da renderlo omogeneo. Aggiungere infine il formaggio grana grattugiato in modo di ottenere una consistenza

conveniente. Il composto deve riposare almeno 10 ore prima di essere racchiuso nella sfoglia di pasta, tagliata a quadrati (di 4 cm di lato), da ripiegare a triangolo.

Cuocere i tortelli in acqua salata e condire con burro fuso (non fritto) e formaggio grattugiato.

La ricetta è dedotta dalla codificazione introdotta a Castel Goffredo (MN) dove l'erba San Pietro è di corrente coltivazione. L'erba San Pietro (*Crysanthemum balsamita*) è pregiata anche a Isola Dovarese (CR). Entra nella frijolada: tritata e schiacciata con la forchetta in olio caldo finché i frammenti siano dorati, insaporisce così una polentina di farina gialla, acqua e latte.

Marubini di Cremona

Ingredienti per 6 persone

– *per la pasta*

- 500 g di farina di grano tenero e duro in parti uguali
- 4 uova grandi
- 40g di olio extravergine d'oliva

– *per il ripieno*

- 500 g di carne bovina magra
- 1 cipolla, 2 carote, sedano
- ¼ di litro di vino rosso corposo
- 300 g di carne di vitello
- salvia, rosmarino
- 2 cl vino bianco secco
- 300 g di carne di maiale (in genere lonza)
- 3 uova
- 300 g di grana padano grattugiato
- 10 g di pane grattugiato
- noce moscata
- sale

– *per il brodo*

- 1 carota, 1 cipolla grossa
- 1 costa di sedano
- ½ gallina, ½ kg di polpa di manzo
- 300 g di polpa di maiale
- sale

Preparare il brodo, detto “tre brodi”, bollendo in una pentola capiente carni e verdure con almeno tre litri d'acqua fredda, fino a ridurre il liquido a circa due litri. Brasare la carne bovina con il vino rosso, cipolla, carote, sedano, in modo da renderla saporita; completare la cottura a fuoco lento. Arrostire al forno la carne di vitello con salvia e rosmarino, avendo cura alla fine di eliminare i grassi fusi. Cuocere in tegame la carne di maiale spruzzandola con il vino bianco e restringendo il fondo di cottura. Passare le carni al tritacarne, raccogliendo il trito in una bacinella capiente; unire il formaggio grana grattugiato, le uova, la noce moscata e le spezie, salare e mescolare, amalgamando perfetta-

mente gli ingredienti; se il composto risulta un po' molle aggiungere uno o due cucchiaini di pane grattugiato. Mettere sulla spianatoia la farina, formare la fontana, rompere nel mezzo le uova e impastare, aggiungendo eventualmente dell'acqua tiepida e qualche goccia d'olio; lavorare energicamente la pasta per quindici minuti, poi, con il matterello, stenderla in una sfoglia sottile; formare gli involtini, nelle forme tradizionali (con ripieno pare alla dimensione di una castagna, nella forma codificata: quadrata, rotonda, a mezzaluna). Porre a fuoco il brodo e, a bollore, versarvi i marubini e dopo alcuni minuti servirli con spolvero di grana grattugiato.

Mezzelune ripiene al forno di Ambrogio Saronni

Ingredienti per 4 persone

– *per la pasta*

- 200 g di farina bianca
- 100 g di burro
- 1 pizzico di sale.

Unite alla farina il burro e 4 cucchiaini di acqua fredda, lavorate fino a ottenere una pasta soda ed elastica, stendetela e ritagliate dei dischi di circa 10 cm di diametro.

– *Per il ripieno:* tagliate a vostra discrezione dadini di carota, sedano, porro, unite piselli e un cucchiaio di cipolla tritata. Fate stufare in ½ bicchiere di brodo vegetale finché diventino tenere e il liquido sia riassorbito. A piacere aggiungete un cucchiaio di erbe tritate, salate e mescolate bene. Mettete il ripieno nel mezzo dei dischetti e spennellate il bordo di acqua. Piegare a metà la pasta e premere i bordi. Spennellate di rosso d'uovo la superficie e fate cuocere le mezzelune in forno a 180° per 15 / 20 min. Servitele adagiate su una salsa di pomodoro (o pesto, o crema di formaggio...).

— 4 —

LE RICETTE DEI RISTORANTI DI CREMONA E PROVINCIA

a cura di Marco Davò

Le ricette sono tratte dal libro di Carlo Cambi *Le migliori ricette delle Osterie e Trattorie Italiane del Mangiarozzo*, Newton Compton Editori. Gli abbinamenti dei vini sono dell'autore dell'opera perché, come insegna Brillat Savarin, un pasto senza vino è come un giorno senza sole. Il "Mangiarozzo" è l'antiguida enogastronomica per eccellenza, non dà giudizi o punteggi ma offre consigli, suggerimenti e suggestioni. Racconta l'Italia "del buono" attraverso ricette, personaggi e sensazioni raccolte in oltre 1300 osterie, trattorie e ristoranti che custodiscono e propongono la vera cucina tradizionale. Ciò è il risultato di una ricerca durata quattro anni, durante la quale Carlo Cambi ha codificato le varie ricette, le ha rese ripetibili e le ha suddivise per regioni. Dalle ricette lombarde si trascrivono quelle legate a Cremona e al suo territorio relative a gnocchi, paste fresche e ripiene.

Gnocco Vecchia Cremona

Ristorante «La Sosta», Cremona. Chef: Claudio Nevi

Questa antica ricetta del '600 è stata modificata per renderla più leggera. Originariamente le frittelle erano fritte nello strutto e condite con il miele caldo.

Ingredienti

- 600 g di patate
- 150 g di farina di frumento
- 1 uovo
- 300 g di pesto di maiale
- 30 g di miele
- 30 g di semi di papavero
- 30 g di semi di sesamo
- Grana grattugiato
- 50 g di burro
- sale

Preparazione. Far bollire le patate con la buccia in acqua salata, sbucciarle e passarle al setaccio. Impastarle con l' uovo e la farina. Con l'impasto ottenuto formare dei salsicciotti da tagliare a fette di 2 cm. Mescolare al pesto di maiale il miele e lo spicchio di aglio tritato e mettere una noce di questo composto in ogni gnocco. Lavorare con le mani in modo da chiuder bene le palline. Lessarle in acqua salata per 10 minuti, scolarle e disporle in una pirofila imburrata. Cospargere di semi di papavero e di sesamo, fiocchetti di burro e grana grattugiato. Infornare a 200° per circa 20 minuti e servire.

Vino da abbinare: Pinot Nero dell'Oltrepò pavese

Gnocchi di zucca

Trattoria «Il Bissone», Cremona. Chef: Elisabetta Corini

Ingredienti per 6 persone

- 1 kg di zucca pulita
- 200 g di farina bianca
- 2 uova intere
- Parmigiano grattugiato
- burro fuso
- buccia di limone
- salvia
- sale pepe q.b.

Tagliare a pezzi la zucca, sbucciarla, pulirla; lessarla e quindi scolarla bene, poi passarla nello schiacciapatate. Aggiungere la farina, le uova, sale e pepe. Lavorare bene con il cucchiaio di legno fino ad ottenere una crema abbastanza consistente; coprire e lasciare riposare una notte in frigorifero. Portare ad ebollizione acqua salata in una casseruola larga, quindi, con l' aiuto di un cucchiaio e un coltello, far cadere nell' acqua bollente delle noci di pasta. Quando riaf-

fiorano ritirarle con una schiumarola, scolare bene e posare nel piatto di portata. Condire con burro fuso aromatizzato con buccia di limone e salvia; cospargere con abbondante parmigiano reggiano grattugiato. Servire subito ben caldo.

Vino da abbinare: Rossese di Dolceacqua.

Gnocchi rossi con crema di zucca

Ricetta di Mario Negretti già ristoratore in Crema

Ingredienti

- 1 kg di patate a pasta gialla
- 250 g di farina bianca
- 200 g di barbabietole rosse cotte al forno
- 250 g di zucca mondata
- 1 uovo
- 50 g di burro
- un rametto di erba salvia
- 50 g di formaggio Grana Padano grattugiato
- olio
- sale q.b.

Lavare le patate e bollirle per 40 minuti in acqua salata. Scolarle, pelarle e passarle con lo schiacciapatate. Disporle su una spianatoia con un pizzico di sale, un uovo, la farina e la barbabietola tritata in precedenza fino ad ottenere un composto uniforme.

Ricavare dall'impasto dei cilindri e tagliarli a pezzetti formando degli gnocchi. Cuocere in abbondante acqua salata e scolarli appena vengono a galla. Nel frattempo in una casseruola mettere la zucca fatta a pezzi, 2 cucchiaini di olio, una noce di burro e 2 mestoli d'acqua.

Far cuocere a fiamma bassa per circa 20 minuti sino a far spappolare la zucca. Sul fondo di una zuppiera bassa versare la crema di zucca e adagiarvi gli gnocchi appena scolati; coprire con il formaggio grana grattugiato e irrorare con il burro precedentemente sciolto con la salvia.

Vino da abbinare: Muller Thurgau

Pasta e fagioli cremonese (*Stràcia müüs*)

Ristorante «Al Valentino», Castelverde. Chef: Maria Palese

Il nome dialettale di questa minestra deriva dal fatto che mangiando questa minestra qualche pezzetto di pasta ricadendo nel brodo schizzi delle gocce verso l'alto sporcando il mento del commensale di qui il termine dialettale *strà-cia müüs* ovvero "sporca muso".

Ingredienti per 6 persone

- 300 g di fagioli secchi (preferibilmente borlotti)
- 2 patate
- 1 carota
- 1 costa di sedano

- 1 grossa cipolla
- 2 spicchi di aglio
- 2 foglie di salvia
- prezzemolo
- rosmarino
- una foglia di alloro
- 30 g di lardo
- 30 g di burro
- 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- sale
- pepe

Per preparare il piatto occorrono 40 minuti, più il tempo di ammollo dei fagioli. Per la cottura invece un'ora e mezza.. Mettere anzitutto i fagioli in acqua fredda per almeno 12 ore. Scolarli e versarli in una casseruola con poca acqua, portarli a bollire e quindi scolarli. Rimettere i fagioli nella casseruola e coprirli con 2 litri di acqua tiepida. Unire il sedano spezzettato, la carota, le patate a tocchetti, l'alloro, il burro ed uno spicchio d'aglio. Soffriggere a parte un poco di olio extravergine di oliva, al quale sarà aggiunto un battuto di cipolla, lardo, aglio, prezzemolo (poco), salvia e rosmarino ed unirlo alla minestra. Quando le patate, i fagioli e la carota saranno cotti, schiacciare una parte con una forchetta e rimetterli nella pentola. Togliere le foglie di alloro ed aggiustare di sale e pepe. Fare intanto la pasta come al solito: tirarla non troppo sottile e farla seccare un po'. Quando sarà pronta arrotolarla e tagliarla di sbieco, un taglio a destra e uno a sinistra in modo da ottenere delle fettucce larghe 1 centimetro e lunghe 5 o 6 centimetri. Buttare la pasta nella minestra per pochi minuti e servire.

Vino da abbinare: Gutturnio colli piacentini

Agnolini in brodo cremonesi (*Marubèen cui bróot*)

Ristorante «Al Valentino», Castelverde. Chef: Maria Palese

Ingredienti per 6 persone

– *per il ripieno degli agnolini*

- 400 g di carne di manzo
- 1 salamella fresca
- 200 g di lonza di maiale
- mezzo petto di pollo
- 100/200 g di prosciutto crudo
- 1 cipollina
- uno spicchio d'aglio
- 200 g di Grana Padano
- 3 uova
- una grattata di noce moscata
- olio di oliva
- sale

- *per la sfoglia*
- 400 g di farina bianca
- 4 uova
- un goccio d'acqua
- sale
- *per il brodo*
- carne di pollo
- carne di manzo
- carne di vitello
- cipolla
- sedano
- carota
- prezzemolo
- olio

Preparazione. Per il ripieno si fa uno stufatino con l'olio, la cipolla, l'aglio e le carni. Quando queste sono cotte si passano al tritacarne, si aggiungono le uova, il grana grattugiato, il sale e la noce moscata., formando un impasto morbido e corposo. Nel frattempo si prepara la sfoglia: impastare tutti gli ingredienti e lavorarli lungamente fino ad ottenere un impasto molto elastico. Con la macchina della pasta tirare la sfoglia ben sottile, mettere dei piccoli mucchietti di ripieno a giusta distanza, sovrapporre i lembi di paste e formare gli agnolini, chiuderli bene e tagliarli a piccole mezzelune. Fare un soffritto di sedano, carota, cipolla e prezzemolo: aggiungere i tre tipi di carne, facendoli rosolare un po'. Versare l'acqua per il brodo e portare la carne a cottura. Filtrare il brodo, portarlo a bollore e cuocere per pochi minuti gli agnolini.

Vino da abbinare: Gutturnio dei Colli Piacentini

Marubini della Sosta

Ristorante «La Sosta» Cremona. Chef: Claudio Nevi

Ingredienti per 6 persone

- *per la pasta*
- 250 g di farina 00
- 150 g di semola di grano duro
- 4 uova intere e 1 tuorlo
- sale
- *per il ripieno*
- 300 g di pasta di salame fresco all'aglio
- 50 g di midollo di bue
- 2 uova
- 200 g di grana di ottima qualità
- noce moscata
- *per il brodo*
- 1 gallina possibilmente ruspante
- 1 kg di carne di manzo da brodo
- 2 carote

- 2 cipolle
- 2 spicchi di aglio
- 1 costa di sedano
- sale

Mescolare gli ingredienti del ripieno ed amalgamarli con cura; se il composto risulta troppo morbido aggiungere della farina di patate in piccola quantità (non unire in nessun caso pane grattugiato che rovinerebbe il gusto del ripieno). Fare la sfoglia nel solito modo e farla riposare almeno 2 ore. Tirarla piuttosto sottile e formare dei quadrati di 2 cm di lato. Mettere al centro una pallina di ripieno e piegare a triangolo; infine chiudere avvolgendo i lati attorno al dito in modo da lasciare il classico buco al centro. Con la gallina ed il pezzo di manzo, preparare un ottimo brodo. Farlo bollire per 2 ore e mezza, aggiustare di sale e gettarvi i marubini. Non cuocerli troppo (8/10 minuti al massimo) e stare attenti al sale in quanto i marubini insaporiscono il brodo ulteriormente. Non servire formaggio perché vanno gustati al naturale.

Vino da abbinare: Oltrepò pavese rosso

Ravioli al taleggio con miele di acacia e cavolo rosso

Ricetta di Mario Negretti già ristoratore in Crema

Ingredienti

- 250 g di farina bianca + 1 cucchiaino
- 2 uova
- 350 g di formaggio Taleggio stagionato
- 100 g di cavolo rosso
- 1 cucchiaino di miele di acacia
- 30 g di burro
- 20 g di formaggio grana padano sale q.b

Impastare i 250 grammi di farina, un pizzico di sale fino e le uova con un cucchiaino di acqua bollente e lavorare energicamente fino ad ottenere un impasto omogeneo e ben elastico. Avvolgerlo quindi nella pellicola da cucina e lasciarla riposare in frigorifero per almeno 2 ore. Pulire il Taleggio dalla crosta e farlo sciogliere a bagnomaria in un tegame antiaderente; quando è quasi completamente sciolto aggiungervi il cucchiaino di farina ed amalgamarla bene. Fare quindi raffreddare e una volta a temperatura ambiente metterlo in frigorifero per almeno 2 ore. Stendere la pasta in una sfoglia sottile, ricavare dei piccoli quadrati con una rotella tagliapasta e mettervi al centro una piccola pallina di taleggio.

Chiudere bene i ravioli dandogli una forma triangolare e facendo fuoriuscire tutta l'aria dall'interno, poi cuocerli in abbondante acqua salata e scolarli bene. In un tegame antiaderente sciogliere il burro e saltarvi il cavolo rosso affettato finemente a fiamma vivace per 3-4 minuti. Aggiungervi il miele e stemperarlo con un goccio d'acqua. Saltare i ravioli nella salsa ottenuta cospargendo il formaggio Grana Padano grattugiato e servire ben caldi.

Vino da abbinare: Barbera piemontese

Tortelli cremaschi

Trattoria «Via Vai», Ripalta Cremasca. Chef: Stefano Fagioli

Ingredienti

– *per la pasta*

- 1 kg di farina
- 2 uova
- acqua tiepida

– *per il ripieno*

- 500 g di amaretti scuri qualità “gallina”
- 80 g di uvetta sultanina ammollata
- 50 g di cedro candito
- 1 mostaccino (biscotto secco speziato)
- 1 caramella mentina dura
- 1 grattatina di buon cioccolato fondente
- 1 bicchierino di liquore sambuca
- 1 uovo intero
- poco brodo
- 200 g di Grana grattugiato
- sale q.b.

– *per il condimento*

- burro
- salvia
- grana grattugiato

Per la preparazione del ripieno, il giorno precedente pestare gli amaretti, versarli in una terrina, tritare il cedro e l’uvetta ammollata ed asciugata, unire il mostaccino ben pestato. Mettere tutto in una terrina con gli amaretti sbriciolati, unirvi il Grana, la mentina e il cioccolato grattugiati; salare e amalgamare bene aiutandosi con l’uovo e il liquore. Se il composto dovesse sembrare troppo asciutto, ammorbidirlo con un goccio di brodo.

Fare riposare in un luogo fresco. Il giorno dopo preparare la pasta come di consueto, con la farina, le uova e l’acqua tiepida, e farla riposare avvolta in un telo pulito per un’ora buona in luogo fresco. Tirare la foglia sottile, con il bordo di un bicchiere ricavarne dei dischetti, mettere il ripieno e chiudere pizzicando il bordo tra il pollice e l’indice.

Cuocere in acqua bollente salata avendo cura di mescolare di tanto in tanto e condire con tanto burro e salvia e ottimo Grana grattugiato. Si consiglia di scolare i tortelli in una terrina (in dialetto *basia*) alternando strati di tortelli con il Grana e del burro crudo tagliato sottile, avendo cura di lasciare riposare il tutto coperto per pochi minuti in modo che i sapori si possano amalgamare per bene.

Vino da abbinare: Marsala per stupire; in alternativa una bollicina ben secca

Tortelli di zucca

Trattoria «All'Alba», Piadena. Chef: Angela Corbari e Ubaldo Bertoletti

Ingredienti per 4/6 persone

– *per il ripieno*

- 1 kg di zucca del tipo mantovana
- 150 g di amaretti di Saronno
- 100 g di mostarda di mele cotogne o mele normali
- 2 uova
- grana
- noce moscata
- sale q.b.

– *per la pasta*

- 5 uova
- 500 g di farina bianca per pasta fresca
- olio di oliva

– *per il condimento*

- burro
- pomodoro
- cipolla
- aglio
- grana grattugiato
- olio

Procedimento per la pasta: impastare la farina con le uova ed un goccio d'olio fino a raggiungere una consistenza solida ma morbida. Far riposare l'impasto a temperatura ambiente, coperto da un canovaccio, per 2 ore e poi tirare la sfoglia, non troppo sottile poiché il ripieno dei tortelli è ricco di umidità e la pasta potrebbe rompersi.

Procedimento per il ripieno: cuocere la zucca al forno, pulirla dalla buccia e dai semi e passarla al passapatate; tritare gli amaretti, frullare la mostarda e impastare aggiungendo il Grana, la noce moscata (poca), il sale, un uovo intero e un tuorlo. L'impasto deve essere omogeneo e non troppo umido; il sapore deve avere un equilibrio tra il dolce della zucca e l'amaro degli amaretti, con il tocco leggero della spezia (noce moscata). Con la pasta fare dei rettangoli di circa 4/5 centimetri di lato e mettere il ripieno in centro, piegando i lati e chiudendo le estremità con la rotellina. Lessare i tortelli in acqua bollente e poi metterli in teglia con un filo di burro fuso; condirli con un soffritto di pomodoro e cipolla a cui viene aggiunto del ripieno del tortello; per addolcire il condimento aggiungere Grana grattugiato e poi gratinare in forno.

Vino da abbinare: Lambrusco mantovano DOC

GNOCCHI, PASTE FRESCHE E RIPIENE NEI RISTORANTI VISITATI

Ristorante «Dordoni»

via del Sale, 58 - Cremona (7 febbraio 2019)

Paco Magri in cucina e la sorella Chiara in sala.

«La filosofia del ristorante – racconta Paco – è nel fare tutto in casa, dal pane, ai grissini, alle focacce, alla pasta, ai dolci. Mi piace sbizzarrirmi con il pane o con le focacce preparate con acqua di zucca senza fibre o condite con zucca, porro, pasta di salame fresco e salvia. Sono gustose anche le mostarde che prepariamo fresche con mele o con pere Passacrassana.

Il punto di forza del locale è dato proprio dalle paste fresche e ripiene: spaghetti con semola di grano duro e acqua, fatti con la chitarra, il tipico strumento abruzzese, con una sezione quadrata anziché rotonda, e spaghettoni all'uovo, sempre fatti con la chitarra, ma più sottili nel taglio. La pasta così preparata è porosa e assorbe meglio il sugo con cui è condita. Tra le paste ripiene la mia preferenza va ai marubini cotti nel “tre brodi”. Ho anche creato, in occasione di un recente evento gastronomico, uno spiedino di morbidi e saporiti marubini, conditi con burro fuso. Ho voluto così presentare la tipicità in maniera informale e innovativa. Cucino anche vari tortelli magri con ripieno legato alla stagione: con il tarassaco, con la zucca, con verdure diverse e provolone, con la verza e la pasta di salame, ma anche con il pesce come il branzino...

Gli gnocchi che cucino variano in base al tipo di patate che uso e con questo variano anche i condimenti. Condisco con burro, salvia e grana padano gli gnocchi fatti con le patate rosse; quelli preparati con le patate viola sono insaporiti dal baccalà mantecato e il sapore di quelli ottenuti con le rape rosse è esaltato da una salsa vellutata di gorgonzola e pesto di rucola».

Tortelli di tarassaco

liberamente tratti dai tortelli di borragine di Ugo Tognazzi

Ingredienti

– *per la pasta*

- 1000 g farina “0”
- 500 g semola di grano duro
- 13 uova intere
- 6 tuorli
- un pizzico di sale
- 20 g olio EVO

– *per il ripieno*

- 200 g tarassaco sbollentato
- 100 g ricotta fresca
- 100 g mascarpone
- 40 g Grana padano
- 1 uovo intero
- sale q.b.

Preparazione. Una volta tirata la sfoglia, con un copapasta formare dei cerchi di circa 8cm di diametro, adagiarvi il ripieno con l'aiuto di una sacca, chiudere bene i bordi formando una mezzaluna. Far cuocere in abbondante acqua salata, saltare i tortelli in una padella nella quale precedentemente si sono amalgamate panna fresca, noci tritate e qualche foglia di maggiorana. Servire su un piatto spolverizzato di Grana Padano

«Albergo del Sole»

via Monsignor Trabattoni, 22 - Maleo, Lodi (7 marzo 2019)

È locale storico condotto da Francesca e Mario, figli del mitico Franco Colombani che è stato per anni importante punto di riferimento della cucina italiana. Mauro, lo chef, ha cucinato per noi "Milano in un tortello": pasta fresca con ripieno di ossobuco di vitello in gremolada e il suo sugo, al profumo di zafferano.

«Osteria del Morino»

piazza della Rocca, 7 - Caorso, Piacenza (4 aprile 2019)

Maria Teresa Bricchi in cucina.

Maria Teresa è una cuoca appassionata che valorizza il territorio, segue la stagionalità nelle sue proposte e deve la sua abilità e la sua passione agli insegnamenti della nonna. A proposito di pasta fresca mi dice che prepara solo pappardelle che porta in tavola condite con il ragù di chianina, ma si serve invece della pasta secca per cucinare piatti saporiti come i paccheri con fave e pecorino. Più varia e rispettosa della stagionalità è la sua cucina a proposito di gnocchi: tipici proprio della cucina emiliana, piacentina soprattutto, sono i pisarei, gnocchetti preparati con pane raffermo grattugiato e farina, serviti sommersi in un sugo abbondante. Si prepara facendo cuocere lentamente i fagioli in un soffritto di olio, burro, cipolla tritata, pestata di lardo cui si aggiunge salsa di pomodoro. Altre sue specialità sono gli gnocchi di patate e carote, conditi con crema di basilico, quelli preparati con la farina di castagne e conditi con crema di Castelmagno o di altro formaggio saporito, quelli di zucca conditi con burro fuso, e gli gnocchi classici di patate conditi col pomodoro. Anche nell'offerta di pasta ripiena Maria Teresa si attiene alla stagionalità e al Morino si gustano quindi, ravioli di pasta verde con ricotta di bufala e maggiorana serviti con un intingolo piccante di datterini e aromi, tortelli di ricotta e spinaci, ravioli di zucca conditi con burro fuso come ha imparato a fare da Nadia Santini al Pescatore di Runate, anolini con lo stracotto di carne e con il formaggio. Grande maestra è stata la sua nonna. Alla conviviale del 4 aprile gli accademici hanno gustato degli ottimi agnolotti di cui fa seguito la ricetta.

Agnolotti di coniglio

Ingredienti

– *per la pasta*

- 500 g farina
- 5 uova (4 intere e 1 tuorlo)

- *per il ripieno*
- 1 coniglio
- trito di verdure miste con aromi
- grana grattugiato
- *per il condimento*
- il sugo dell'arrosto, tenuto in parte

Preparazione. Cuocere il coniglio al forno con olio, vino bianco secco, 1 bicchiere di vino rosso e qualche fiocchetto di burro. Se necessario, aggiungere poca acqua per completare la cottura. Nel frattempo soffriggere lentamente in un tegame il trito di verdure (sedano, carote, cipolla e aromi). Quando il coniglio è cotto disossare e passare al tritacarne, aggiungere le verdure, amalgamare con il grana a piacere e aggiustare di sale. Condire con il suo sugo fatto ridurre con una noce di burro.

Ospite della conviviale è stata Matilde Biolchi, responsabile Qualità del Panificio Cremona, che, presentata da Annalisa Rebecchi, ha tenuto una relazione sulle farine, elemento imprescindibile nella preparazione di paste e gnocchi, tema accademico dell'anno 2019.

**DAL CHICCO ALLA FARINA:
GUIDA RAPIDA ALLA LETTURA DELLE FARINE CHE TROVIAMO IN COMMERCIO**

Le farine possono essere considerate un semilavorato, cioè una materia prima che ha subito un parziale processo di lavorazione e che, prima di essere consumate, vengono utilizzate come ingrediente per svariate preparazioni alimentari: prodotti da forno, pasta, creme. Questo percorso di trasformazione, che accomuna tutti i prodotti che vediamo oggi sugli scaffali dei supermercati, è ben noto come "filiera alimentare".

Vediamo dunque cosa c'è a monte della filiera delle farine. Prendiamo come modello il cereale più diffuso: il frumento. Partendo dal presupposto che i molini devono garantire determinate caratteristiche dichiarate sul sacchetto, che il consumatore si aspetta, e, perché no, anche il prezzo finale, i grani vengono acquistati da diversi mercati: sia europei che extra-eu. Non dobbiamo infatti dimenticare che il frumento è una pianta, dunque le caratteristiche del suo frutto sono determinate, oltre che dalla genetica, dai fattori ambientali esterni, quali il terreno e il clima. La combinazione di questi tre elementi incide significativamente sulle caratteristiche commerciali delle farine.

Il molino, sulla base delle analisi effettuate sulle granelle in entrata, decide secondo quali proporzioni bilanciare le granelle di diverse provenienze o con diverse caratteristiche, per ottenere lo sfarinato con le proprietà desiderate/richieste.

Il frumento appartiene al genere *triticum*, le cui specie maggiormente coltivate sono: *triticum durum* (frumento duro) e *triticum aestivum* (frumento tenero). Entrambi appartengono al gruppo dei GRANI NUDI, che, a differenza di quelli VESTITI, come il farro, sono caratterizzati dal facile distaccamento dalla cariosside degli strati di rivestimento più esterni (glume e glumette) in fase di maturazione.

I chicchi di frumento, cioè i frutti della pianta, sono composti in % dalle seguenti frazioni, elencate dall'esterno all'interno, con accenni funzionali e nutrizionali.

- **Crusca** (14%) funzione protettiva. Costituito principalmente da fibre; Vit.gr.B e sali minerali;

- **Endosperma** (83%) riserva energetica. Ricco di carboidrati, proteine e Vit.gr.B;
- **Germe** (3%) embrione della nuova pianta. Contiene grassi, ricco di sali minerali, Vit.gr.B e gr.E e fenoli antiossidanti.

L'acqua incide sul totale della composizione del chicco dall'8 al 18% mentre le proteine dal 10 al 18%.

La farina viene ricavata dalla rottura dell'endosperma, grazie al processo di macinazione.

Dai grani duri si ottiene la semola, costituita da granuli d'amido a spigolo vivo, mentre dai grani teneri si ricava la farina, i cui granuli d'amido sono più tondeggianti e fini.

A seconda del grado di raffinazione della macinazione e dell'inclusione dello strato esterno (crusca) le farine di frumento che troviamo principalmente sul mercato vengono suddivise in: tipo 00, tipo 0, tipo 1, tipo 2 e integrale. La raffinazione, che qualifica le farine sopra elencate in modo decrescente, si individua con l'impalpabilità dello sfarinato e la tipica colorazione bianca. Farine di tipo 1, 2 e integrale, sono invece puntinate da frazioni scure (crusca), più ruvide al tatto e più ricche di fibre.

Il germe viene allontanato durante il processo di molitura in quanto, essendo ricco di sostanze ossidanti, potrebbe destabilizzare a livello chimico e sensoriale la farina.

Dal punto di vista nutrizionale, le farine sono una fonte principalmente amidacea: sono costituite da carboidrati e, a seconda della raffinazione, da zuccheri semplici (la farina tipo 00, ne è la più ricca).

La componente che influisce maggiormente sulla reologia dell'impasto è il contenuto di proteine insolubili: il glutine, che, in seguito all'idratazione e al frizionamento, rendono l'impasto visco-elastico.

Il contenuto di proteine determina infatti la "W", cioè l'indice della forza dell'impasto e la sua capacità di assorbire acqua. Sulla base di questo parametro, vengono suddivise diverse "categorie commerciali" di farine (elencate per forza crescente).

- **Farine deboli:** ideali per biscotti, dolci friabili e creme (W = 90-130; proteine = 9-10%)
- **farine medie:** ideali per pizza, pane e focacce (W = 130-200; proteine = 11-12%)
- **farine forti:** ideali per pani, pizze e dolci lievitati (W = 200-300; proteine = 12-13%)
- **farine speciali:** ideali per dolci da ricorrenza, impasti a lunga lievitazione (W = 300-400; proteine = 13-15%).

Sull'etichettatura delle farine che troviamo in commercio, solitamente non si trova il valore di "W", ma con una semplice equazione [W (forza) = contenuto di proteine], in base al contenuto di proteine che troviamo indicato sulla tabella nutrizionale, possiamo capire qual è la farina più adatta per il prodotto da forno che vogliamo realizzare.

Le farine di altri cereali, di legumi e di pseudocereali che NON contengono GLUTINE, non hanno invece questa capacità di creare un impasto elastico e forte, comportando dei limiti di sviluppo dell'impasto e del prodotto finito, che meriterebbero un capitolo di approfondimento a parte.

Gli impasti creati con farine di riso, di mais, di soia, di legumi, di quinoa, di amaranto, devono essere "arricchiti" di amidi o di gomme per creare un effetto simile a quello che solo le proteine del glutine riescono a dare.

Certo è, che, qualsiasi tipo di farina utilizzate, tal quale, o miscelata, questo ingrediente vi consentirà di sbizzarrirvi nei modi più creativi e secondo i vostri gusti.

Buon divertimento!

Matilde Biolchi

Resp. Qualità Panificio Cremona Italia

Ristorante «Ai Beati»

via Val Mora 57, Garda, Verona (23 maggio 2019)

Matteo Zanardi in cucina.

Avevamo incontrato Matteo Zanardi, giovane chef veronese, in una conviviale a Cremona nel settembre del 2018 durante la quale ci aveva intrattenuto sulle cotture a bassa temperatura e sulla sua esperienza a proposito di cioccolato. Quest'anno siamo andati noi da lui a Garda, nell'elegante ristorante affacciato sul lago, e abbiamo apprezzato la sua cucina, che propone cibi di qualità, sapori del territorio, grande bellezza nella presentazione dei piatti.

Ravioli del Garda

Ingredienti

- *per la pasta fresca*
- 800 gr farina di semola di grano duro
- 200 gr farina 00
- 450 gr tuorlo d'uovo
- *per la mousse all'olio per i ravioli*
- 150 gr d'acqua
- 5 gr agar agar
- 4 gr di colla di pesce
- 1 gr di fleur de sel
- 200 gr olio evo
- *per la salsa al Parmigiano*
- 200 gr di parmigiano reggiano 24 mesi
- 70 gr olio extra vergine d'oliva
- *per il condimento*
- 50 gr di carote a dadini
- 50 gr di zucchine a dadini
- 50 gr di sedano verde a dadini
- 500 gr di filetto di salmerino

Procediamo con il preparare la pasta fresca. Impastiamo in una impastatrice le farine precedentemente setacciate, le uova ed emulsioniamo fino a comporre un impasto fresco e leggermente umido. Lasciamo riposare per mezz'ora sotto una bowl di vetro a temperatura ambiente se fresca.

Prepariamo una gelatina base per il ripieno, procedendo a far bollire acqua, agar agar, sale e colla di pesce insieme. Far raffreddare. Una volta fredda emulsionare in un cutter a 50 gradi versando l'olio a filo, creando una sorta di maionese. Tenere da parte in una sac a poche. Emulsioniamo olio e parmigiano e creiamo una salsa che poi andremo a mettere sul fondo del piatto. Mondiamo e tagliamo le verdure, le andremo poi a saltare separatamente. Puliamo il filetto di salmerino, e lo andiamo ad unire alle verdure. Procediamo tirando la pasta e andiamo a creare il raviolo riempiendolo con la mousse all'olio. Procediamo alla cottura in abbondante acqua salata, mettiamo al centro del piatto la crema all'olio, i ravioli e al centro il ragù di verdure e pesce.

Osteria «Il Ganascino»

via Roma 1, San Martino del lago, Cremona (19 settembre 2019)

In cucina Elvezia, chef e titolare, insieme al marito Roberto, dell'osteria. Ci dice: «ho intrapreso questa avventura nel 2004, seguendo le orme della nonna paterna che mi ha insegnato i segreti della tradizione contadina. La nostra è una cucina del territorio che lavora con la stagionalità dei prodotti. Le ricette tradizionali della mia famiglia vengono proposte con una punta di innovazione che i tempi moderni richiedono. Le paste da noi proposte sono: marubini su fonduta al grana padano e salsa al lambrusco; tortelli di zucca con pomodoro e funghi pioppini; tagliolini di pasta fresca al sugo di ganascino; gnocchetti gialli ai pistilli di zafferano su fonduta al Bagoss e croccante ai pistacchi; gnocchetti al ragù di faraona su crema di piselli e fiori di zucca.

Tortelli di fagiano cucinati per la Delegazione di Cremona

Ingredienti

– *per la pasta*

- 500 g di farina
- 5 uova
- sale e olio

– *per il ripieno*

- 500 g di fagiano
- 50 g di cipolla
- 40 g di carote
- 20 g di sedano
- 1 spicchio di aglio
- olio evo
- sale, pepe, rosmarino, salvia, chiodi di garofano
- vino rosso

Rosolare il fagiano in olio e aglio, farlo dorare in tutte le parti, togliere l'aglio, aggiungere le verdure, sfumare con il vino, coprire, lasciar cuocere per due ore, aggiungendo, di tanto in tanto, del brodo. A metà cottura aggiungere gli aromi. Spolare la carne, passarla al mixer e insaporire con due cucchiaini di parmigiano. Nel frattempo impastare uova e farina fino ad ottenere un panetto liscio e omogeneo di pasta. Lasciar riposare per trenta minuti. Tirare le strisce di pasta, formare dei rettangoli, mettervi al centro una pallina di ripieno e confezionare i tortelli. Cuocerli in acqua salata e condire con burro fuso e una fonduta di zabaione e parmigiano.

Ristorante antica locanda «Il Bissone»

via Francesco Pecorari 3, Cremona (marzo 2011)

In occasione della cena della cultura, che nel 2011, anno in cui si ricordava il centenario della morte di Pellegrino Artusi, era stata tenuta nel cuore della città, all'antica locanda «Il Bissone», **Elisabetta Corini Frosi** ci aveva preparato un primo squisitissimo, un pasticcio di marubini ispirato al pasticcio di mac-

cheroni, famoso piatto de *La scienza in cucina e l'arte del mangiar bene* (1891) dell'Artusi.

Pasticcio di marubini di Elisabetta Corini Frosi

Questo è un piatto difficile e costoso ma veramente ottimo se viene eseguito a dovere e senza fretta. È adattissimo per i giorni di festa, buono e bello da vedere. Vi propongo le dosi per un pasticcio per dodici persone.

Ingredienti per 12 persone

- 1 kg di marubini che devono essere quelli tradizionali dal ripieno fatto con le carni brasate di manzo, pollo e vitello e formaggio grana grattugiato.
- *per la pasta frolla*
- 700 g di farina bianca
- 4 tuorli d'uovo
- 200 g di burro
- un pizzico di sale
- 100 g di zucchero
- *per il ragù*
- 300 g di lonza di maiale tagliata a piccoli tocchetti
- 200 g di pesto di maiale da cui ricaverete delle piccole pallottole
- 150 g di animelle scottate
- 100 g di funghi porcini secchi e ammorbiditi in acqua
- 150 g di fegatelli di pollo marinati per una notte in cognac e alloro
- 200 g di fesa di manzo tagliuzzata
- 2 carote
- 1 cipolla
- 1 costola di sedano
- 200 g di polpa di pomodoro
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- ½ l di latte
- sale, pepe e noce moscata

Con tutti questi ingredienti si prepara il ragù almeno 24 ore prima. Deve cuocere lentamente senza attaccare per almeno 2 ore quindi si aggiunge il latte e si finisce la cottura per mezz'ora.

È importante che riposi almeno una notte al fresco.

Si lessano i marubini in un buon brodo di gallina e si scolano bene al dente. Foderate con la pasta frolla uno stampo da pasticcio, meglio se quelli vecchi di rame stagnato, tenendone da parte una quantità sufficiente per ricoprire alla fine, poi condite i marubini con metà ragù e due belle manciate di formaggio grana grattugiato e con questi riempite bene lo stampo che alla fine chiudete con un disco fatto con la pasta frolla messa da parte. A questo punto il pasticcio va in forno a 180° per quaranta minuti, assumerà un bel color biscotto dorato. Toglietelo dal forno e lasciatelo riposare per 15 minuti, nel frattempo scaldate il ragù messo da parte. Girate il pasticcio su un piatto da portata e servitelo accompagnando ogni fetta con una bella cucchiata generosa di ragù.

IL PREMIO ALBERINI 2019
assegnato dall'Accademia a Piero lotta per salumi e marubini

La salumeria gastronomia lotta di Corso Garibaldi ha festeggiato l'anno scorso i 50 anni di vita: mezzo secolo tra sapori e tradizione. In tutti questi anni ha sempre offerto alimenti di produzione propria, elaborati con materie prime di alta qualità, valorizzando la cultura gastronomica di Cremona e del suo territorio. Sue specialità sono infatti cotechini, salami nostrani all'aglio e marubini. Il titolare, Piero lotta, ha iniziato l'attività ancora da ragazzo, a 13 anni, pieno di interesse, di curiosità, con tanta voglia di imparare i segreti del mestiere. La sua scuola è stata la gastronomia Saronni gestita dal signor Paolo, un vero maestro, competente, scrupoloso, preciso, severo, che gli ha insegnato tutto, a fare cotechini e salami, a disossare le carni, a cucinarle a regola d'arte, a preparare galantine, gelatine, e salse. Qui ha trovato un altro grande da cui imparare: Cesare Gosi, chef salsiere del Gritti hotel di Venezia, considerato il miglior salsiere d'Europa del suo tempo. Veniva in vacanza a Cremona, dove aveva la sua famiglia, e collaborava di frequente con Paolo Saronni. È stata per il giovane apprendista una vera fortuna lavorare al fianco di tale maestro. A 25 anni si mette in proprio rilevando un negozio in piazza Risorgimento e da lì è partita alla grande la sua attività che lo ha fatto conoscere anche fuori Cremona. Famose, ad esempio, sono le vetrine allestite per ingolosire gli ospiti americani ed europei del vicino salumificio Negrini. A 42 anni, con una clientela fidata e una grande esperienza acquisita, Piero lotta apre, nel cuore della città, in corso Garibaldi l'attuale negozio con annesso laboratorio. Le vetrine sono calamite invitanti, all'interno fanno bella mostra vassoi di marubini, lasagne, crespelle, gnocchi e si affiancano ad altri vassoi colmi di carni disossate e cucinate in modo stupendo, di sformati, di salse e di pesci. La gastronomia lotta è motivo di attrazione non solo per i cremonesi, ma per chi viene a Cremona per lavoro o per turismo o appositamente (e soprattutto da Bergamo, Brescia, Milano) per acquistare cotechini, salami e marubini. La conoscono i giornalisti di Rai 1 (una puntata di Linea Verde è stata dedicata proprio a celebrarne i piatti), di Radio 5, quelli giunti a Cremona per diversi eventi come il premio Tognazzi, la festa del torrone. La cantante Mina manda a prendere da lui galantine e marubini e a volte gli telefona anche per complimentarsi. Lo affiancano il figlio Roberto, il commesso Paolo che lavora con lui da 40 anni e altro personale di cucina. Dopo tanti anni la passione per la gastronomia e la cucina è in Piero lotta ancora viva e stimolante.

L'odierna produzione di pasta e gnocchi

Il figlio Roberto, da noi interpellato, sottolinea che i marubini, i famosi ravioli di carne di Cremona, sono da loro in produzione tutto l'anno. L'operazione inizia con la disossatura della carne di vitello, con cui si procede alla cottura di uno stufato che funge da base per la preparazione del ripieno. A questo stufato, in fase di macinatura, si aggiungono salumi misti e poi si impasta il tutto con Parmigiano Reggiano, noce moscata e uova. La macchina raviolatrice, con stampo di forma quadra, di cui disponiamo, ci permette di produrre sino a circa 50 chilogrammi di prodotto finito all'ora. La produzione massima si raggiunge, ovviamente, nel mese di dicembre. La preparazione di pasta fresca è sempre presente in ogni stagione, produciamo fogli che utilizziamo per la realizzazione di lasagne al ragù e al prosciutto e formaggio, talvolta alla genovese oppure alle verdure. Nella stagione invernale, con cadenza irregolare, realizziamo anche tagliatelle che poniamo fresche alla vendita. Gli gnocchi di patate che proponiamo, di forma classica, morbidi e gustosi, sono graditi alla nostra clientela in ogni stagione dell'anno. In autunno e in inverno realizziamo anche gli gnocchi di zucca: nell'impasto vi è una modica percentuale anche di patate, ma il colore è aranciato e prevale il gusto tipico della cucurbitacea.

6. *Paste fresche, paste ripiene, gnocchi...*

della cucina del territorio

Agostino Melega

I primi versi di una poesia di *Frédo Carübél, el curìsta*, al secolo Alfredo Carubelli, il corista (1919-1980), ci offrono la *Summa* di una parte significativa della ricerca gastronomica di quest'anno. La composizione, tratta dalla silloge *Stòorie e riträt* (1969), è intitolata *La pastasöta* (La pastasciutta), e vede appunto lo sciorinarsi di tutta una serie di significative varianti relative alle paste fresche e alle paste ripiene proprie della tradizione cremonese.

È opportuno però premettere a questo testo in vernacolo quanto ci viene indicato dal *Dizionario della lingua italiana Palazzi*, ovvero che la pastasciutta è la “minestra di pasta che si mangia senza brodo, variamente condita”. Ed è utile riferirci inoltre alla spiegazione dettagliata di un altro dizionario, il *Garzanti*, che ci offre nessi ancor più articolati. Qui vi si dice, infatti, che la pastasciutta (o *pasta asciutta*) è un “piatto tipico della cucina italiana composto da pasta cotta in acqua bollente e salata, scolata dopo la cottura e quindi condita, ma per lo più con sugo di pomodoro o con burro e parmigiano”.

Ma ora però, partendo dal lessico nazionale, andremo ad addentrarci nel panorama terminologico del dialetto ‘nostrano’, quello parlato fra i corsi d’acqua della Baraccona, del Naviglio e del Cavo Cerca di Cremona. Nel passato ed ai nostri giorni.

Ed allora va subito detto che, un tempo, il vocabolo *pastasöta* non veniva usato nelle famiglie cremonesi d’antica data, le quali preferivano a questo termine ‘dialettizzato’ dall’italiano altre voci originali quali: *pàasta a’l bùro* (pasta al burro), *pàasta in biàanch* (pasta in bianco), *pàasta cu’l pundòor* (pasta col pomodoro).

Di questa distinzione celante la metafora locale del termine italiano “pastasciutta”, non ci si deve proprio meravigliare; tant’è vero che sul *Dizionario del dialetto cremonese* (1976) il lemma *pastasöta* non figura, per lasciare invece spazio solo alla matrice primaria di tale piatto, ovvero la *pàasta sfujàada* (la pasta sfoglia). Altrettanto, lo stesso termine italiano della pastasciutta non appare tradotto in dialetto casalasco su *Li paròli di paisàñ* (Le parole dei contadini), il mini dizionario del vernacolo di Vicobellignano, di Claudio Chiesa, dove viene citata invece solo *la pastägna*, la pastiglia, “pasta fine per minestrina in brodo”.

Diversamente, *la pastasüta* viene portata in luce dal più recente vocabolario del dialetto di Trigolo (2007), curato da Alfredo Labadini, che non tralascia d’indicare, con tanto di lettera -u- segnata dalla dieresi lombarda, la variante fonetica locale della stessa pastasciutta nazionale.

Ma ora ritorniamo agli interessanti versi riferiti alle polimorfiche varianti della pastasciutta cremonese, tracciate in vernacolo urbano dalla fertile ed icaistica penna di *Frédo Carübél*:

LA PASTASÖTA

La pastasöta, (o *cóonsa*, in cremunées)
l'è 'n piàt tàant generùs e savuriit
che per güstàal i vèen d'ògni paées!
Spaghèt, gnuchèt e pène, bèen cundiit,
màneghe, rigadòn e lümaghine,
lašagne, giàalde e véerde, marübéen,
malfât e macaròn e tajadéle;
insóma, d'ògni fùurma, ògni culùur,
per sudisfàa ògni göst cu'l so savùur.

Per i malàat de fidech el dutùur
el diis: "spaghèt in biàanch cun 'l óoli féen!
Te sentarèet da rè, sèensa dulùur!"
Per i cunvalecèent i fideléen
cundiit cun el butéer 'l è ròba sàana;
e per i majadùur le tajadéle
cun dèent la càarne triida e 'n möc de gràana;
ma per i rafinàat gh'ùm malfât:
j è marübéen cun dèenter i spinàs,
cun sö 'l butéer e pàna de bòn làt!
E i marübéen cunsàat? Che ròba fina!
Sultàant védei negàat in de'l butéer
te vèen la bùca pièena d'aquolìna!
E i macaròn fât a la caretéera?
Majèene püür na bàašia, ma a més dé,
perché 'l sarès pešàant majàai la séera.
[...]

La pastasciutta, (o *cóonsa* in cremonese) / è un piatto tanto generoso e saporito / che per gustarlo vengono da ogni paese! / Spaghetti, gnocchetti e penne, ben conditi, / *màneghe* (maniche), rigatoni e "lumachine", / lasagne, gialle e verdi, marubini, / malfatti e maccheroni e tagliatelle; / insomma, d'ogni forma, d'ogni colore, / per soddisfare ogni gusto col proprio sapore. // Per gli ammalati di fegato il dottore / dice: "Spaghetti in bianco con olio fino! / Ti sentirai da re, senza dolore!" / Per i convalescenti *i fidelèin* (vermicelli o spaghetti sottili) / conditi col burro sono una cosa sana; / e per i mangiatori di tagliatelle / con dentro la carne tritata e un mucchio di grana; / ma per i raffinati abbiamo "i malfatti" /: sono marubini con dentro gli spinaci; / con su il burro e panna di buon latte! / E i marubini conditi? Che roba fine! Soltanto (a) vederli annegati nel burro / ti viene la bocca piena d'acquolina! / E i maccheroni fatti "alla carrettiera"? / Mangiane pure in gran quantità, ma a mezzogiorno, / perché sarebbe pesante mangiarli alla sera. [...]

Va precisato che la composizione del Carubelli, e la relativa traduzione in italiano, non terminano qui. I versi successivi esulano però dalla specificità della nostra ricerca in chiave cremonese. Infatti vi si citano, fra gli altri, i pur ottimi "spaghèt a la napuletàana", per arrivare poi a "i canelòn ripièen de càarne triida / cun j óof, e cu'l furmài, ma de chél bòn" (i canelloni ripieni di carne tritata / con le uova, e col formaggio, ma di quello buono). E così via di seguito, lungo

un percorso che non dimentica pure le “lašagne a’l fùurno de Bológnna” (lasagne al forno di Bologna). Ad ogni modo, va però segnalata la chiosa finale. Perché è molto significativo che al termine del testo poetico vengano abbracciate insieme, con simpatico candore, la gastronomia cremonese a quella nazionale, al grido liberatorio di “Viva la pastasöta e bèle giöst!” (Evviva la pastasciutta ed... è proprio giusto che sia così!).

Nell’elenco del Carubelli, la menzione delle paste fresche e delle paste ripiene cremonesi meriterebbe un approfondimento ed uno spazio che non possiamo qui permetterci. Inoltre, in detti versi, va pur detto che non vi è alcun riferimento al terzo elemento della ricerca, ovvero al piatto degli gnocchi, né a quelli di zucca né tantomeno a quelli di patate.

Allora non possiamo far altro che cambiare pagina e rivolgerci ad una composizione di Roberto Zanelli, del Gruppo dialettale «El Zàch», direttore del periodico «Informare», ed autore della composizione intitolata *I gnòch de patàti* (Gli gnocchi di patate), pubblicata sul recente libro *El Dialèt de Calvatòn* (Il Dialetto di Calvatone). È necessario precisare che il vernacolo di confine usato risente delle influenze idiomatiche del parlare mantovano e di quello casalasco contermini.

Il testo in rima è un vero peana, un canto nostalgico di simpatia in onore di questo piatto della tradizione, segno gastronomico dell’unità familiare, collegato spesso a feste come quella agostana di San Rocco, con genitori, figli e nipoti riuniti tutti insieme in casa all’ombra del proprio campanile.

I versi del Zanelli non mancano pure di riferirci la ricetta di questi gnocchi, con tanto di fondamentale assioma al seguito. Questo: non esisteva nel passato omologazione culinaria di sorta. Anche per tale piatto, – come per tutti gli altri alimenti della tradizione – ogni famiglia, ogni clan, usava una propria ricetta identitaria, una propria variante gastronomica significativa.

Gli identici nomi di riferimento non fanno testo. Pur appartenenti alla stessa famiglia culinaria, gli gnocchi non sono mai identici fra campanile e campanile, fra cucina e cucina. Sono “fratelli” che si assomigliano, da non scambiare mai, nelle nostre considerazioni, per “gemelli monozigoti”.

L’Autore, a differenza del poeta Carubelli, termina la composizione, anziché con un “evviva”, con un segno ed un invito alla tranquillità, alla pace. Perché – ed è ben risaputo da tutti i Cremonesi – quando si mangiano gli gnocchi cucinati come Dio comanda, è difficile non sentirsi tranquilli e paciosi e portati a volersi bene.

I GNÒCH DE PATÀTI

Che bòn i gnòch de patàti,
cundi cu’l süg de pumàti!
S’éri amò picèn quànt la me šia,
la m’i à fàva; quànta nustalgia!

La me màma, invéci, j à preparàva,
quànt piuviva e ‘l laurà ‘l se fermàva.
La famiglia unida, a impastà,
e infin... la supéra da festegià!

Ògni cà gh'iva la so ricètina:
an chilo de patàti, tri èti de farina,
'n óf frèsch e 'n spisighìn de sàl,
e 'n bicérin de gràpa al ghe fàva mìa màl.

Ma 'l trùch per rendìi apètitùs,
'l è an sùgh... da disnà da spùs.
In da 'n tegàm bisùgna fa rusulà:
butér, sigùla e pò la cunsèrva de cà.
Ma se i gnòch de patàti j è si bón,
al nùm, cèrto, al ghe da mìa resón.
Gnòch, 'l è parént de pùgn, de viulensà,
invéci 'l è si delicà, na prelibatèša.

Pensè se invéci de tànti discusiòn,
gh'avesùm tùti pusè cumprensiòn,
e se dòpu na laburiùsa giurnàda,
truvèsun la vòia per n'alegra mangiàda!

Finùumla, alùra, da fa dla féra,
per dopu udiàs e truvàs in guèra.
Disùm a tüt al münd: "mangè i gnòch!",
e forse al vuris bén 'l aumenterà 'n bél tòch.

Che buoni gli gnocchi di patate, / conditi con il ragù di pomodoro! / Ero ancora piccolino quando la mia zia, / me li faceva; quanta nostalgia! // La mia mamma, invece, li preparava, / quando pioveva, e il lavoro si fermava. / La famiglia unita, ad impastare, / ed infine... la zuppiera da festeggiare! // Ogni casa aveva la sua ricetta: / un chilo di patate, tre etti di farina, / un uovo fresco e un pizzico di sale, / e un bicchierino di grappa non gli faceva male. // Ma il trucco per renderli appetitosi, / è un ragù... da pranzo di nozze. / In un tegame occorre far rosolare: / burro, cipolla e infine la conserva di casa. // Ma se gli gnocchi di patate sono così buoni, / il nome, di certo, non dà loro ragione. / Gnocco, è sinonimo di pugno, di violenza, / invece è così delicato, una prelibatezza. // Pensate se invece di fare tante discussioni, / avessimo tutti maggior comprensione, / e se dopo una laboriosa giornata, / trovassimo la voglia per un'allegra mangiata! // Finiamola, allora, di bisticciare, / per dopo odiarci e trovarci in guerra. / Diciamo a tutto il mondo: "Mangiate gli gnocchi!" / E, forse, ci vorremmo un tantino più bene. //

Va aggiunto che gli gnocchi oltre che essere considerati, come scrive lo Zanelli, uno strumento per la diffusione del bene, sono stati pure ritenuti una forma gastronomica efficace per manifestare e per rendere ancor più saldo l'amore fra marito e moglie. O per meglio dire, questo non è altro che il convincimento manifestato da Amos Edallo, architetto e poeta di Castelleone, con la composizione *I prim gnòch de la me duna* (I primi gnocchi della mia sposa). Nel testo, la ritenuta semplicità di preparare tale piatto della tradizione culinaria è stata smentita purtroppo dai fatti, ossia dagli incidenti gastronomici di percorso.

Gli pseudo-gnocchi sono usciti, infatti, alla prova culinaria della prima serata matrimoniale, duri come il muro, malgrado tutta l'attenzione della coppia di sposini. Immaginiamo che ciò non abbia impedito però, nonostante l'inciampo della "pietrificazione" del pasto, l'inizio e l'avvio di un amorevole rapporto continuato per un'intera vita.

I PRÌM GNÒCH DE LA ME DÙNA

I prim gnòch de la me duna
j òm fàt la me duna e mé.
Cu'l liber de güida
gh'òm pešàt, gh'òm cüntàt.
Diàul, per fa du tünd de gnòch:
na Dutùra, 'n Architèt,
'n liber.
E drèn farina.
Diàul, per fa du tünd de gnòch!...

'Ntàn che i menàe,
lée, cun bèle paruline,
la cercà-a de fàm capì
che quànd se gh'à na cèrta istrüsiòn
töt gh'è fàcil e semplificàt.

Per finila, j è restàt tant dür
che paria de mangià i tòch de mür.

Gh'éra però 'n de l'ària
na cèrta atmuféra...
se se pènsa che l'éra la prima séra...
e töt gh'era scüšàt.

Anche se dòpo in mangiàt trì
'l éra cumpàgn de is pietrificàt.

I primi gnocchi di mia moglie/ li abbiamo fatti insieme./ Col libro delle ricette/ abbiamo pesato, abbiamo contato./ Diavolo, per fare due piatti di gnocchi:/ una Dottoressa, un Architetto,/ un libro./ E dentro farina./ Diavolo per fare due piatti di gnocchi!...// Intanto che io li rimescolavo,/ lei, con belle paroline,/ cercava di farmi capire/ che quando si ha una certa istruzione/ tutto è facile e semplificato.// Per finirla, sono rimasti così duri/ che sembrava di mangiare un pezzo di muro.// C'era però nell'aria/ una certa atmosfera.../ se si pensa che era la prima sera.../ e tutto era scusato./ Anche se dopo averne mangiato tre/ era come essere pietrificati.// (Traduzione nostra)

Gli gnocchi, li gàli e la fujàda di Casalmaggiore

Cosa non molto diversa, rispetto a quella di Castelleone, deve essere avvenuta durante una saga familiare animata in quel di Casalmaggiore, con ben differente e truculento epilogo, in un episodio immortalato da una filastrocca che così viene recitata:

Dìn dòn campanòn,
va in piàsa dal padròn;
dig atsè ch'al véna a cà
che la màma l'à fàt i gnòch
e al pupà al n'è mangià tròp
e la màma la s'è ingušada
e al pupà al l'à bastunàda.

Dìn dòn campanone, / va in piazza dal padrone; / digli così che venga a casa / che la mamma ha fatto gli gnocchi / e il papà ne ha mangiati troppi/ e la mamma si è ingozzata / e il papà l'ha bastonata. //

Rimanendo nell'area di Casalmaggiore, ritroviamo gli gnocchi in un giorno diverso rispetto a quello già segnalato per la festa di san Rocco. Ossia li incontriamo anche per il 17 di gennaio, per Sant'Antonio Abate, protettore del e dal fuoco, oltre che dei fabbri e degli animali d'allevamento.

Ci viene detto infatti che per preparare *i gnòch at Sant'Antòni* (gli gnocchi di Sant'Antonio) "s'impasta la farina bianca con acqua bollente salata. Quando il pastone è pronto, si fanno dei bigoli con le mani, si tagliano a tocchetti e si schiacciano con le dita. Si fanno cuocere e poi si condiscono con il condimento rosso".

Qui ci viene pure fornita la ricetta di una pasta fresca, *li gàli*, le galle: "Si fa un impasto con un chilo di farina, 3 uova intere e 7 tuorli, un etto di strutto, un pizzico di sale, mezz'etto di zucchero, una mezza busta di lievito rosa e un po' di vino bianco per impastare bene. Si tira la sfoglia più sottile possibile, si taglia in tanti riquadri con due tagli nel mezzo nei quali si inseriscono gli angoli e si fanno friggere in una padella fonda con tanto strutto bollente a 2 o 3 per volta. Una volta fredde si spolverano con lo zucchero".

Interessante pure è la versione casalasca per preparare *la fujàda*, la pasta fatta in casa, che riprendiamo dal libro scritto da vari Autori, intitolato *Gli scutmai e la memoria* (Crombel, 2004): "S'impasta mezzo chilo di farina bianca con 5 uova, la si lavora bene finché fa le bolle. La si lascia riposare sotto una zuppiera il tempo della messa (le donne dicevano che intanto che erano a messa la Madonna finiva lei di impastarla. Infatti diventava lucida). Tirlarla bene con il matarello finché diventa trasparente".

I gnòch a'l pundòor (gli gnocchi al pomodoro)

A proposito degli gnocchi, in particolare di quelli al pomodoro, per evitare quanto è accaduto all'arch. Edallo e alla gentile signora, così come alla coppia di Casalmaggiore, riprendiamo un'altra ricetta della tradizione, traendola dalla pubblicazione edita nel 2014 dalla Fondazione Istituto Ospedaliero di Sospiro - Onlus, *La quinta pàart. L'Almanacco dei contadini, ovvero: ricordi, leggende, ricette*.

A detta ricetta, va premessa la testimonianza di un ospite dello stesso Istituto di Sospiro, il quale ha ricordato l'abbinamento di questo piatto con un giorno particolare del calendario, dicendo:

Il 16 di agosto per San Rocco ci riunivamo tutti, facevamo una bella tavolata e si mangiavano gli gnocchi. Era una tradizione ma era anche un modo per vedere se il raccolto era andato davvero bene. In agosto viene pronto il raccolto delle patate e gli gnocchi si fanno con le patate novelle. Se le patate sono buone, sono buoni anche gli altri raccolti. Così noi un po' per curiosità, ma soprattutto per fame ci mettevamo tutti insieme e facevamo una bella mangiata che finiva sempre cantando e ballando...

Sullo stesso libro sono poi riportati i precisi ingredienti da usare: “1 kg di patate novelle; 250/300 g di farina; sale; una cipolla e pomodori dell’orto; basilico; un uovo... *se l’gh’è* (se c’è)”. Ed è pure riportata la relativa preparazione del piatto: “Cuocere le patate intere in acqua. Quando sono ben cotte, scolarle, sbucciarle (ancora calde) e schiacciarle con schiacciapate fine. Mettere le patate schiacciate su una spianatoia, aggiungere la farina e un pizzico di sale. Lavorare bene l’impasto: deve risultare una palla morbida che non si attacca. Fare dei filoncini larghi un dito e tagliarli a pezzettini. Schiacciare i pezzettini con una forchetta “girata” e stenderli, i mano in mano, su dei vassoi oppure su un’altra spianatoia ben infarinati e far riposare un po’. In una pentola portare ad ebollizione acqua salata. Quando l’acqua salata bolle versare gli gnocchi. Quando questi vengono a galla significa che sono pronti. Fare attenzione: gli gnocchi non si cuociono insieme. Essi affiorano pian piano, per cui vanno scolati con un mestolo forato. Condirli con il sugo preparato con la cipolla, il basilico e i pomodori dell’orto”.

Spaziando e “spigolando” per la provincia

Ora ci porteremo a spigolare altri riferimenti al tema della ricerca, andando a spulciare le pagine di vari protagonisti della valorizzazione della cultura locale, comprendendo in detta cultura, in detta antropologia, la gastronomia popolare strettamente connessa alla specificità identitaria degli idiomi nativi del Cremonese.

Per quanto riguarda la storia e le ricette *de i marübéen a i trìi bróot* (dei marubini ai tre brodi), così come per quanto attiene la leggenda che li lega allo storico incontro avvenuto a Cremona, nel gennaio del 1414, fra Cabrino Fondulo, Signore della città, e il papa Giovanni XXIII e l’imperatore Sigismondo di Lussemburgo, rimandiamo i lettori ai due bei libri curati da Carla Bertinelli Spotti, vale a dire ai testi intitolati *Marubini. La tradizionale pasta ripiena dei cremonesi* (Cremonabooks, 2000) e *Marubini di Cremona* (Cremonabooks, 2003).

Ma detto questo, non possiamo però esimerci di segnalare pure il suggerimento che ci viene indicato dagli “anziani attivi” dimoranti nella Casa di riposo di Sospiro, coautori della pubblicazione già citata intitolata *La quinta pàart*.

Per la preparazione dei *marübéen in bróot* (marubini in brodo), essi ci suggeriscono i seguenti ingredienti: *per la fujàada* (per la sfoglia): 1 kg di farina bianca; 6/10 uova; sale fino; *per el pièen* (per il ripieno): 250 gr. di polpa di manzo; 250 gr di polpa di vitello; 250 gr di polpa di maiale; pane grattugiato; grana padano grattugiato; aglio, prezzemolo, sale, pepe, noce moscata; 3 uova; *per el bróot* (per il brodo): una gallina, carote, sedano, cipolla e sale; *na bèla pügnàta de àaqua* (una bella pentola di acqua).

Inoltre, questi anziani ci indicano, anche in questo caso, la preparazione dell’impasto: “Prima di tutto preparare il ripieno, macinare le carni, amalgamare tutti gli ingredienti, mescolare bene e lasciare riposare coprendo la zuppiera con un canovaccio. Poi preparare la *fujàada*. Disporre sull’asse di legno la farina a fontana, rompere le uova nel centro, aggiungere il sale e lavorare fino a che si ottiene un impasto liscio. Stendere la pasta con *la canéla de la fujàada* (matta-

rello). La pasta deve essere bella fine. Tagliare la pasta in quadratini, sistemare al centro di ogni quadratino un po' di ripieno, piegare la pasta per chiudere e formare *el marübéen* (il marubino). Preparare il brodo facendo bollire il tutto lentamente per almeno due ore, ma anche quattro. Alla fine filtrare il brodo e far bollire i marubini. Servire caldi.

La variante è fare il ripieno “*cun el pistöm e l bróot cun le trè càarni* (con il macinato e il brodo con le tre carni di gallina, manzo e maiale)”.

Fonte di curiosità è la modalità nella preparazione, nel Casalasco, del *pién di marubén*, del pieno dei marubini: “Si scotta il pane grattugiato con il brodo fatto con le frattaglie (fegato, stomaco, budella, ovaie, cresta) che poi si smiuzzano bene e si uniscono al pane scottato, un uovo, una manciatina di formaggio grattugiato (quando si dice *furmaì* è sempre il grana padano), un pizzico di sale e una presa di pepe. Si mescola tutto bene bene”.

A propria volta a Gussola, in primavera, per la Pasqua, e per la fiera legata a San Lorenzo, patrono del paese, fissata per la prima domenica di agosto, si avverano due vere e proprie anticipazioni o prosecuzioni del Natale, perché in ogni famiglia si predispongono dei buoni e fumanti *marubén cum al bröl bón* (marubini con il brodo buono).

Invece, *par la sira dla vglia at Nadäl* (per la sera della vigilia di Natale), non potevano mai mancare i *blisgón* (tortelli di zucca) o li *fujädi rìsi* (pasta riccia), predisposti nel modo che qui riprendiamo dal libro scritto da valenti autori casalasci, avente per titolo *Gli scutmai e la memoria*:

Al pién di blisgón. Il pieno dei tortelli. Si taglia la zucca a pezzi, si cuoce a vapore con la buccia e quando è fredda si toglie la buccia e si schiaccia. In una terrina la si unisce a un po' di pane grattugiato, un po' di mostarda tritata, qualche amarretto, un po' di formaggio (chi vuole), un uovo, sale, pepe e noce moscata, s'impasta bene e si lascia riposare un giorno.

A Gussola i tortelli di zucca si condiscono con il sugo rosso e un bel po' di grana.

Fujädi rìsi. Pasta riccia (tipo farfalle). Si taglia la pasta a quadrati di circa 3-4 centimetri e la si arriccia in mezzo nel senso della lunghezza. Si condisce con sugo rosso e grana.

Degno di menzione è pure il dettaglio sulla preparazione di questo *cünséri rós*, di questo sugo rosso: si fa soffriggere il lardo pestato con una cipollina e uno spicchio d'aglio. Si cola il lardo e si schiacciano i ciccioli per far uscire tutto il grasso. Si unisce al grasso la conserva sciolta in un mestolino d'acqua, si sala, si aggiunge un pizzico di pepe e si fa cuocere a piacere.

Ancora un salto in provincia

Lungo il nostro itinerario gastronomico per la provincia di Cremona, ci soffermeremo ora a Soresina, per affidarci alle pagine di Ivalda Stanga, la quale racconta nel suo libro *Cume l'éera na vòlta. Come era un tempo* (2009) che “nelle feste solenni: Natale, Pasqua, sagra e fiera, si faceva il ripieno alla gallina e con l'avanzo si preparavano i ravioli”. Altrettanto ci dice che “le mamme e le nonne erano le più indaffarate a cucinare sia per il cenone della vigilia sia per il pranzo di Natale. Per il magro di solito c'erano gnocchi, ravioli di zucca o ‘*li fujàadi*’,

(oggi chiamate 'reginelle') con un buon sugo a base di olio, cipolla, pomodoro, qualche fungo, ecc. e lumache con gli spinaci o trifolate [...].

Ivalda precisa pure che “per i dolci si preparavano ciambelle, torte e in molte case si mangiavano i ravioli dolci di zucca messi in un piatto con sopra il miele tiepido” [...]. Interessante è pure sapere che “c’era la zucca *melùna*, colta a settembre e tenuta in un luogo asciutto per i tortelli di magro della vigilia di Natale”, così come prendere atto che nei pranzi di nozze d’un tempo primeggiavano i ravioli in brodo.

Non di poco conto ai fini della nostra ricerca è pure il quadro della condizione sociale dei contadini d’un tempo, e la relativa alimentazione: “La povertà spingeva a usare tutti i frutti della terra e cuocerli in grosse pentole, con pezzi di carne dell’allevamento. Ne nasceva un tipo di bollito sostanzioso che si mangiava con una fetta di pane, con panbiscotto e che nutriva per l’intera giornata: era nato il piatto unico! Il giorno dopo si usavano tutti gli avanzi e così si parlava di zuppa di carne e verze, di polpettone, di polpette e perché no, *anche di ravioli e di tortelli che erano fatti con due sottili sfoglie che contenevano gli avanzi di carne macinati o pestati*”.

Ed è qui che affiorano per la prima volta nelle nostre righe i ravioli e i tortelli. Partendo allora da questi ultimi, prendiamo come primo riferimento il già citato *Dizionario del dialetto cremonese*.

Qui alla voce *turtèl* troviamo la traduzione nell’ovvio “tortello”, appaiato però ai simili “raviolo” ed “agnolotto”, che non sono per niente “fratelli”, ma solo forse “cugini”.

Un riferimento ai ravioli lo troviamo pure tratto dalle pagine di *Un mondo sepolto. Castelleone tra mito e realtà*, dello scrittore e poeta Giancarlo Pandini, dove egli accenna che a Pasqua le donne li facevano, mentre a Carnevale c’erano anche “*le sfugàse, i turtèi melàat* così chiamati perché venivano spalmati di miele con una penna d’oca”.

Il termine *turtèl* lo ritroviamo pure sul *Dizionario del dialetto rivoltano* (1998), curato da Eugenio Calvi di Rivolta d’Adda, il quale ricorda nel rimando a tale voce la famosa filastrocca: *Crapapelàda la fà i turtèi / ga na dà minga ai so fradèj. / I so fradèi i fà la fretàdà / ga na dà minga a Crapapelàda. //* (Testapelata fa i tortelli; non ne dà ai suoi fratelli. / I suoi fratelli fanno la frittata / non ne danno a Testapelata).

Questa filastrocca è presente pure, con i dovuti e specifici accenti zionali, sul testo *Divertimenti, feste, tradizioni, proverbi casalaschi di un tempo che fu*, redatto nel 1989, dagli studenti di prima media dell’Istituto «G. Diotti» di Casalmaggiore.

Mi dice mia moglie Rosella che nella versione presente sulle bocche dei bambini di Olmeneta, la frittata era sostituita nella filastrocca dalla *fujàada* (la pasta sfoglia), sempre in rima con *Crapapelàada*.

La celebrazione cremasca del tortello

Cercando di sapere qualche cosa in più sul tortello, abbiamo indagato anche nell’area attorno al fiume Serio. E qui abbiamo rintracciato una sorta di celebrazione di questo prodotto gastronomico da parte di monsignor Francesco

Piantelli, autore del libro *Folclore cremasco* (1985), dove ci viene offerta una precisa testimonianza di tale boccone gustoso, con queste semplici e chiarissime parole: “Il piatto classico dei Cremaschi è quello dei tortelli. Abbiamo detto piatto per eufemismo, esatto invece dire... *basgia*, zuppiera, perché in certi giorni di festa ed in particolari occasioni e con questi capaci recipienti che i tortelli arrivano in tavola. Una solennità, una sagra, uno spozalizio sono tali in quanto si mangiano tortelli. Oh, niente di straordinario: si tratta di una sfogliata di pasta fresca con ripieno dolce fatto con molti ingredienti (rosso d'uovo, uva passa, amaretti, ecc.) a forma allungata come pesci; vengono cotti con acqua bollente, estratti con un colatoio, sono serviti caldi, conditi con burro fritto e formaggio. Tutto qui. [...] I forestieri non riescono ad apprezzarli per il sapore dolciastro che hanno, ma i Cremaschi!... Certi Cremaschi te ne fanno scorpacciate!... I più moderati li contano a dozzine, come infatti li vendono all'osteria; ma i campioni li contano a... *basgie!*”.

Mons. Piantelli aggiunge pure che “all'insegna del tortello ci sarebbe da farne un poema... eroicomico. Ora non più: ma un tempo c'era addirittura una gara tra i paesi a chi li fabbricava più grossi. A Vaiano dicono che avesse sempre la palma nei giorni della sua sagra. Non per nulla i tortelli di Vaiano sono sempre stati tortelli di marca”.

La ricerca non può certo dirsi conclusa, perché il patrimonio gastronomico della tradizione, contiene sempre, scavando e scavando, leggendo e leggendo, sempre nuove sorprese...

7. *Paste e gnocchi nel dialetto: termini, modi di dire, proverbi*

I termini usati nel dialetto cremonese per preparare e gustare paste e gnocchi erano un tempo abituali e comunemente usati da tutte le classi sociali sia in città che in campagna. Li ho riportati perché non vadano dimenticati, desuendoli dai tre dizionari Cremonese-Italiano pubblicati a Cremona nel 1827, nel 1847 e nel 1976. Lo stesso ho fatto per i modi di dire coniatati dalla fantasia popolare e per i proverbi frutto di esperienze di vita, sintesi delle credenze del luogo perché ci aiutano a comprendere meglio le tradizioni del passato.

7.1 **Il torso del gran turco di Alessandro Vercelli (Cremona 1827)**

Foujade: lasagne.

Tjadell: tagliatelle.

7.2 **Vocabolario cremonese-italiano di Angelo Peri (Cremona 1847)**

Canélla della foujàda: quel legno cilindrico di grossezza da poter essere aggravnato colla mano, col quale si spiana e si assotiglia in fogli la pasta. Matterello. Spianatoio.

Fidèj e fideleen: nome generico di certe file di pasta che usansi in minestra. Vermicelli.

Fidelott: vermicelli un po' più grossetti. Il vocabolario milanese dice "vermicelli grossi". E sonno di diverse grossezze forse rispondenti a quelli che il Carena chiama "spilloni, spaghetti, vermicelli", il qual ultimo nome però, anche secondo il Dizionario, è comune a tutte coteste paste. Del rimanente Spilloni terrei sieno quei nostri fidelott che non sono lasciati scendere dalla stampa e tanto lunghi che si avvololino in rocchi (roudelle), come fassi dei capellini, ma d'una certa lunghezza son troncati e accavallati ad una pertica affinché si asciughino e così restano fila tese come lunghi aghi. [Escono dal torchio e si arrotolano a matassina o si fanno essiccare su una pertica, lasciandoli lunghi quando escono dal torchio].

Foujàda: quella tanta pasta che dimenasi, e si brancica, e infarinata si spiana, e si assotiglia col matterello per ridurla poi in tagliolini(tjadéi), lasagne(foujàde) o altro. Sfoglia.

Foujàde: diconsi quei, come larghetti nastri o meglio pezzetti di nastro in che tagliasi la sfoglia per farne minestra. Lasagne, e, quando le son cotte, pappardelle.

Foujadelle: dicesi per esprimere poca quantità di lasagne, per es: "se fa quatter foujadelle", si fan quattro pappardelle.

Foujadine: vezzeggiativo di fougàde per esprimere ch 'elle son ben lavorate e fini.

Gnòch: pezzi rotondi od ovali di pasta brancicata con le mani, ma non assotigliata con lo spianatoio, che soglionsi cuocere in acqua e poi condire con burro e formaggio.

– Ancora dicesi negli intrisi di farina di grano, quando la farina non fu ben intrisa e ne rimangono globetti non cotti. *Grumo, grumoletto.*

– Diciamo altresì per lasagne o tagliatelli ecc. che, per non esser stata ben infarinata la pasta, o non sufficientemente rasciutta, o bollendo in vaso troppo angusto, si attaccano insieme e fanno una massetta come un gnocco, onde si parrebbe che si potesse con questo nome chiamare.

Gnouchètt: diminutivo.

Gnuccòon: accrescitivo.

Maccaròon: sorta di pasta a foggia di cannoncino... e quei che sono più grossi e che noi appunto chiamiamo maccaròon gross: cannelloni, cannoncini.

Maccarounèer: chi fabbrica e vende non pur maccheroni, ma tutte sorte di pastumi da minestre ecc. Pastaio, Vermicellaio.

Maccarounzeen: piccoli maccheroni. Cannoncini piccini o maccaròon stoup. Cannoncini che sono senza l'interno foro longitudinale.

Maroubeen: vivanda di pasta con ripieno di carne battuta, o simile, che si cuoce in brodo per minestra - Agnelotti.

Rondélla di maroubeen: piccolo disco o rotella con periferia angolarmente ripiegata in linea serpentina, col centro imperniato fra le due branche di un manichetto forcuto; e serve per recidere i lembi degli agnelotti (maroubeen); ravioli (tourtej) ecc. che rimangono così frastagliati a smerlatura. Nel Carena ho trovato: Sprone.

Tajadej: specie di pasta da far minestra, consistente in tanti, come dire, nastrini (bindelleen) in che tagliasi la sfoglia (fougàda). Tagliatelli, Tagliolini, Nastrini, Tagliarini.

Modi di dire (Peri)

Faa fougáda: ho udito dire di quel gioco che fanno due, battendo prima ciascuno le proprie palme l'una con l'altra e poi contro quelle dell'altro, indi alternatamente la destra contro la destra e la sinistra contro la sinistra e tutte e due contro tutte e due sempre però, fra l'un battere e l'altro, ribattendo le proprie come a principio. Cotesto nostro nome del gioco poi penso che venga da ciò che il batter delle palme dà un suono simile a quello che dà il lembo della sfoglia quando, a spianarla avvolta attorno al matterello, si rotola sulla tavola.

Faa le fougáde: consiste questo gioco nel porre due o più giocatori le mani una sopra l'altra e battere quella che è sopra con quella che a vicenda è tratta da sotto. Fare a scaldamane. Ma noi, col nome di scaldaman, chiamiamo un altro simil gioco consistente in questo che due giocatori l'uno sovrappone i concavi delle sue mani distese su quelli delle mani dell' altro, e questi destra-

mente, levate le sue mani dal di sotto, deve battere il dosso delle mani di quello, il quale cerca di schivare il colpo e, se vi riesce, tocca a lui di mettersi con le mani di sotto e di battere... sono tutte varietà di gioco fanciullesco a scaldare le mani.

Gnocch: pur dicesi per uomo amato. Amico.

– *Mangiaa i gnòcch in testa a eun:* superare uno di statura. Anche si usa “mangiare la torta in capo a uno” figuratamente per “superare di genio”, “soverchiare”.

– *Spettaa che végna i gnòcch in boucca:* dicesi di chi pretende conseguire qualche cosa senza fare dal canto suo alcunchè per ottenerla: “aspettare che le lasagne piovino in bocca o in gola”.

Maccaròn: dicesi per grosso sbaglio, strafalcione.

– È altresì detto a persona di poco intelletto. Maccherone...

Maccaròn buus: persona sciocca.

7.3 Dizionario del 1976

Canéla de la fujàada: mattarello.

Fidéi: vermicelli o spaghetti fini.

Fideléen: vermicelli o spaghetti sottili.

Fidelót: spaghetti grossi.

Fujàada: pasta spianata col mattarello.

Fujàada risa: pasta a farfalline.

Fujàade: lasagne.

Fujadéla: tagliatella larga.

Gnòch: gnocco, grumo di farina.

Macarunèer: che fabbrica e vende pasta.

Macarunsèn: maccheroni piccoli.

Macarunsèn stùp: maccheroni senza foro.

Marubéen (Marubiin): agnolotto, tortello, raviolo.

Rudéla d'ì marubéen: strumento per tagliare e seghettare gli agnolotti.

Tajadéi: tagliatelle, tagliolini.

Tajadéle: tagliatelle larghe.

Tajadeléen: tagliatelle fini, sottili.

Turtèl: tortello, raviolo, agnolotto.

Modi di dire (1976)

Fideléen: piccola quantità: *en fideléen d'óoli*.

Fàa la fujàada: giocare a scaldamano.

La fujàada la v`a àalta de canéla e stréta de curtéla: la pasta fatta in casa deve essere alta di spessore e sottile di taglio.

Fàa quàter fujadéle: fare un pranzettino.

Gnòch:

- *làcrime de gnòch*: lacrime insincere;
- *mangiàa i gnòch in téesta a öön*: superare uno in altezza;
- *spéetet che te véegna i gnòch in bùca?*: aspetti che le cose si aggiustino da sole?;
- *te mòli 'n gnòch*: ti do un pugno;
- *vurii tòti i gnòch a misüüra de bùca*: pretendere troppo;
- *tràa fóora i gnòch de Nadàal*: fare una solenne indigestione.

Macaròon: grosso errore, strafalcione.

Macarunàade: grosso errore, sciocchezza.

L è 'n macaròon bùüs: è una persona ingenua, poco accorta.

Tajadéi:

- *J è tajadéi e mùusche*: sono persone che non vanno d'accordo;
- *J è tajadéi fàt in cà*: sono faccende combinate in casa.

Proverbi (1976)

El gát che dòorma sö la sèner, l'è chél che màangia la fujàada: spesso il colpevole è colui che meno si sospetta.

I mestèer de nòt i vàal en gnoch.

Fastüidi e macaròon i va mangiàat càalt.

Ci sono due modi di dire mantovani, che si usano comunemente anche nella parte orientale della provincia cremonese:

- per definire la corretta preparazione delle tagliatelle: *grose 'd canèla e sütile 'd cortèla*: la pasta sia piuttosto grossa e sia tagliata molto sottile.
- per sottolineare che le pappardelle o tagliatelle piuttosto larghe, con o senza uova, vanno mangiate appena fatte, asciutte e condite con molto burro: *tirle, tàile-cösle, magnle*: tirale, tagliale, cuocile, mangiale.

8. *Antologia*

8.1 La poesia dei marubini

La poesia dialettale cremonese, pur ricca di riferimenti alle gioie della tavola ed ai piatti della tradizione gastronomica locale, sembra non essere molto ispirata dalla pasta ripiena, i marubini, e dalla pasta in genere. Il testo più antico risale al 1880, e si deve alla penna di Melchiorre Bellini (i versi sono contenuti nel suo *Don Luganega e Cecchetta*).

Cara la me Cecchetta – doumenica l'è sagra
teutti i sarà in goulzanega – me sol la farò magra;
teutti bei tiis a tavoula – a louràa zo del véen,
a bazzoulàa fritturre – zanfett e marübéen;
robba che appena vedela – gh'oo 'l fooch in di cavei,
véen l'aquettina in boucca – el valzer ni budei.

Nei versi che seguono Alfredo Carubelli attesta nel 1969 quella che dovremmo considerare una vera e propria eresia: i marubini non in brodo ma asciutti, ottimi da mangiare con tanta altra pasta fresca o secca.

La pastasota (o cònsa, in cremunées)
L'è 'n piat tàant generùus e savuriit
che per gùstàal i vèen d'ogni paèes!
Spaghèt, gnuchèt e pène, bèen cundiit,
màneghe, rigadòon e lùmaghine,
làzagne, giàalde e vèerde, marübéen,
malfate macaròon e tajadéle;
insòma, d'ogni fùurma, ogni culùur,
per sudisfàa ogni gost cul so savùur.

Un semplice accenno ai marubini si legge in un sonetto composto da Silvano Bottoni e pubblicato nel 1976 insieme ad altri specificatamente dedicati alla cucina della sua città come premessa poetica ai singoli capitoli del libro di ricette cremonesi di Lydia Visioli Galetti.

L'è pròopia chi, che cun la tradisiòn
'ndum po d'acòordi e àanca se invensiòn,
n'ùm miia purtàat, per me tot chèl che vàal
l'è cùma èl se fàa 'ndàa, màans o nimàal!

Ma ciapèe i cudeghim, i nòoster lès,
i brazàat, i stracòt, i piàt de pès
(e dòpo 'n parlarum), èl pulpetòon,
quàant jè fàt bèen, e me darii rezòon.

E 'l pièen de càarne per i marübéen?
E 'l capòon de Nadàal e chél salam
Bòon de pignàta che 'l te ciàma én véen
Che bràsa 'l stomech e fâa véegner fàm!
Cun la càarne Cremùna, èl dighi me,
l'è nùma òor che lùus, àalter che ram!

*L'às de la fujàada** di Giacinto Zanetti

L'autore ricorda il lavoro delle donne di casa, un tempo impegnate a impastare uova e farina sull'asse della pasta, per preparare tagliatelle, lasagne, marubini e ci invita a ritrovare il gusto per cucinare ancora come una volta.

Quàant li dùni li lauràava in cà
perché “cazaliinghi” per necessità,
li se diiva sèemper en gràan de fâa
e li pensàava àanca a 'l mangiàa.
Li levàava sò prèst a la matina
per impastàa i óof cun la farìna,
dòpu viighe mìs sò 'l tàaul 'l às de la fujàada
dùa, ògni tàant, cumpariiva na tùurta salàada
magàari cun dèent' la verdüüra de 'l òort
che la fiiva resüsitàa àanca i mòort.

Ma, dàato che 'l àa de la fujàada
el stiiva in bàl per tòta la giornàada,
el se impieniiva de tajadéi, lazàgni o marubiin
in de n nömer quàazi sèensa fiin...
E quàant la stòoria la partiva finiida
saltàava fóora àan' la tùurta margheriida
opüür na “crostata” cun frùta de stagiòon
cun pùm o péer, öa o saréezi a fâa de guarnisiòon.

Ma, àanca se adès 'l às 'l è urmàai in cantìna
céercum 'l istès de levàa sò prèst a la matina
e tróoum amò la vója e i tèemp
per pasàa, in méza a i furnéi, d' i bèi mumèent.

L'ASSE DELLA SFOGLIA. Quando le donne lavoravano in casa / perché casalinghe per necessità / si davano sempre un gran da fare / e pensavano anche al mangiare. / Si alzavano presto al mattino / per impastare le uova con la farina, / dopo aver messo sul tavolo l'asse della sfoglia / dove, ogni tanto, appariva una torta salata / magari con dentro la verdura dell'orto / che faceva resuscitare anche i morti. // Ma, dato che l'asse della sfoglia / rimaneva “in ballo” tutta la giornata / si riempiva di tagliatelle, lasagne, o “marubini” / in un numero quasi senza fine... / E quando la storia sembrava finita / saltava fuori anche la torta margherita / oppure una crostata coi frutti di stagione / con mele o pere, uva o ciliegie a far da guarnizione. // Ma anche se ora l'asse è ormai in cantina / cerchiamo di alzarci presto ugualmente la mattina / e troviamo ancora voglia e i tempi / per passare, tra i fornelli, bei momenti.

* *fujàada*: pasta fatta in casa.

Saùur cremunées di Grazia Antonia Rossi

L'autrice, sempre interessata al dialetto e alla storia delle tradizioni gastronomiche locali, con immediatezza ci presenta le tre paste ripiene, tipiche del nostro territorio, e ne esalta la bontà.

Na pruvincia lònga e stréta
e divisa in trìi cantòn:
e cu é per ogni féta,
cùma vòol la tradisìon,

se prepara di turtéi,
ma divèrs e diferèent,
töti bòn e töti bèi
e che i fa vèerer i dèent.

Gh'è chéi duls che vèen da Créma
e i gh'aa dèenter i mentiin
(nùm e göst i va d'inséma)
ciculàat e mustaciin.

Po gh'è i "veri" marübün;
chésti chi j'è de Cremùna,
cui trìi bròod ,beiiit in viin,
e i gh'aa dèent la càrne bùna.

Gh'è i "blisgón" cun dèent la söca,
la mustàarda e j' amarèt;
quand i bris'cia in dèla bùca
se sènt siùr àanca en puarèt.

Töti trìi j'è bòn istès,
töta ròba de valùur,
o, gh'en füss püsè de spès!

Na tal giòstra de saùur,
per mangiàla el vegnarés
šo dal ciél àanca el Signùur.

SAPORI CREMONESI. La nostra è una Provincia lunga e stretta / composta da tre distretti / e così per ciascuno di essi / come vuole la tradizione // si preparano dei tortelli / diversi e differenti / però tutti gustosi e belli / e che stimolano l'appetito. // Ci sono quelli dolci cremaschi / nella loro composizione mentine, / (nome e gusto vanno insieme) / cioccolato e biscotti mostaccini. // Poi ci sono i "veri" marubini / che sono propri di Cremona; / si cuociono con il cosiddetto "tre brodi" / bevuto col vino, ripieni di buona carne. // Ci sono i "blisgon" tortelli di zucca (di Casalmaggiore) / fatti con la mostarda e gli amaretti, / quando scivolano nella bocca / si sentono ricchi anche i poveretti. // Tutti questi tipi di pasta ripiena / si equivalgono in gusto; / è tutto cibo buono e valido. // Ce ne fossero di cibi così / perché una tale varietà di sapore / farebbe scendere dal Cielo / anche il Buon Dio.

Poi ci sono i nostri dolci di quelli parleremo un'altra volta.

8.2 Antologia, prose

Da: *Il Decamerone* di Boccaccio

La pasta, tanto diffusa nell'Italia del Medioevo, nel paese di Bengodi descritto dal Boccaccio è un simbolo dell'abbondanza sognata dai golosi.

Una contrada che si chiamava Bengodi, nella quale si legano le vigne con le salicce, e avevasi un'oca a denajo e un papero giunta. Et eravi una montagna tutta di formaggio parmigiano gratuggiato, sopra la quale stavano genti che niuna altra cosa facevano che far maccheroni e ravioli, e cuocerli in brodo di capponi, e poi gli gittavan quindi giù, e chi più ne pigliava più se n'aveva.

Da: *Dell'insalata e piante...* (1565) di Costanzo Felici

È un trattatello, del medico e botanico pesarese Costanzo Felici (1525?-1585), che si rivela oltre che ricco di curiosità botaniche anche buon ricettario soprattutto di verdure. Nel brano seguente l'autore evidenzia la straordinaria capacità dei cuochi italiani nel creare tante forme diverse di pasta ed elenca i vari nomi che le caratterizzano.

Le forme della pasta, le parole per dirle

Ma poi le variate minestre che da essa [la farina] nascono! Prima vi è il pan cotto o pan bullito, vi è il pan grattato, poi le altre sorte di vivande e minestre per l'omo così intrise e compastate con brodi como con acqua semplice, poi o condite o con olio o con noce, o con amandole, o con latte o con formaio, o con pevere o con altre spezie. O sono in forma piano e sottile como carta o più grossetta, o è redutta in forma rotonda, o longa e incavata dentro, o è condotta in sottili filamenti quali sono per taglio overo per colamento, o sono sottili e brevi pezzetti. Da queste varietà sentirai nelle cucine vari e diversi nomi, cioè lassagna, lassagnola, tirata, macaroni o cavadoli, tirati in varie forme, strenghe, tagliatelli, vermicelli, granetti, e altri nomi”.

Da: *La piazza universale di tutte le professioni del mondo* di Tomaso Garzoni (1549-1589)

Nel prezioso volume (pubblicato a Venezia nel 1585) si leggono dettagliate notizie anche sulle “professioni” attinenti al mangiare e al bere. Nel discorso (XCIII) *De' cuochi e altri ministri simili...* ci ha segnalato un'infinità di nomi tecnici del suo tempo e qui riporto quelli relativi alle paste. Alcuni corrispondono agli attuali, di altri non si sa più nulla.

[...] Così i cibi di pasta, come polente, gnocchi, maccheroni, lasagne, tagliatelle, vermicelli, sfogliate di più sorti, mantegate, tortelli, tortelletti, ritortelli, truffoli, ravioli senza spoglia e con la spoglia, casose, casatelle, morselli, pasta tedesca, stelle, stellette, offelle, fiadoni, fiadoncelli, rosoni, guanti, torte, reticelle, pasta finta, mariconda, pastadelle, pastelletti, fritelle, fritelline, migliacci, frilongoti, crostelli, crostate, levatelli; e così le varie specie di minestre, come la suppa o grassa o magra...

Da: *Storia della mia vita* di Giacomo Casanova (1725-1798)

Insieme alle numerosissime testimonianze delle avventure vissute, degli incontri avuti, assai interessanti sono le osservazioni che l'autore ci ha lasciato dei suoi gusti e delle sue preferenze a tavola. Nella prefazione scrive:

Amo i piatti dal sapore forte: il pasticcio di maccheroni preparati da un bravo cuoco napoletano, l'ogliopotrida (olla potrida, carni e verdure cotte insieme), il merluzzo di Terranova, molto vischioso, la cacciagione, il cui aroma confina con il puzzo, e i formaggi la cui perfezione si rivela quando i piccoli esseri che li abitano cominciano a essere visibili.

A proposito di maccheroni, due sono gli episodi ad essi relativi. A Chioggia scopre l'esistenza delle accademie maccheroniche, circoli di poeti, ma soprattutto luoghi di convivialità dove gli affiliati si sfidavano in tenzoni poetiche sul tema dei maccheroni. Le riunioni poi finivano con una scorpacciata di maccheroni. Anche Casanova recita dei versi composti per l'occasione e viene nominato membro per acclamazione.

Accademici maccheronici

[A Chioggia] vidi un caffè e vi entrai. E subito un giovane dottore in diritto con il quale avevo studiato a Padova venne ad abbracciarmi; poi mi presentò un farmacista che aveva la farmacia lì accanto e mi disse che presso di lui si riunivano tutte le persone colte del paese. Poco dopo sopraggiunse un grosso frate domenicano, orbo d'un occhio, che avevo conosciuto a Venezia e si chiamava Corsini, il quale mi colmò di cortesie. Mi disse che arrivavo proprio in buon punto per assistere al picnic che gli accademici maccheronici avrebbero fatto l'indomani dopo una riunione dell'accademia, nel corso della quale ciascun membro avrebbe recitato un brano di sua composizione. Mi fece promettere che avrei partecipato alla seduta e che avrei onorato l'assemblea recitando qualcosa di mio. Accettai e dopo aver letto dieci stanze composte per l'occasione, fui nominato membro per acclamazione. Fui ancor più brillante a tavola che alla riunione, e mangiai tanti maccheroni che mi giudicarono degno di esser proclamato principe.

Rinchiuso nella famigerata prigione dei Piombi a Venezia, decide di far avere un lungo punteruolo a un altro detenuto per prepararsi alla fuga. Pensa di nascondere in una grossa Bibbia ma il punteruolo sporge per ben due pollici dalle pagine del volume e allora decide di nascondere nel dorso della rilegatura della Bibbia e di sistemarsi sopra un grosso piatto di maccheroni per nascondere la sporgenza del ferro. È il giorno della festa di San Michele ed è l'occasione per farsi preparare due grandi piatti di maccheroni al burro e al parmigiano, uno per sé e uno per chi gli aveva prestato la Bibbia.

Maccheroni al burro e al parmigiano

Il giorno di San Michele Lorenzo venne nella mia cella di buon mattino con una gran pentola di maccheroni bollenti. Misi subito sul fornello il burro per fonderlo e preparai i due piatti spargendovi sopra il formaggio parmigiano che Lorenzo mi aveva portato già grattugiato. Presi quindi il mestolo forato e cominciai a riempire i piatti, spargendo sopra ogni strato di maccheroni burro e

formaggio, smettendo soltanto quando il grosso piatto destinato al monaco fu ricolmo. I maccheroni nuotavano nel burro che arrivava agli orli. Il diametro del piatto era quasi doppio della larghezza della Bibbia.

Il punteruolo così invisibile arriva a destinazione.

Da: *Banchetti Letterari*

Pasta e maccheroni di Bruno Capaci

Le cose che si amano di più si chiamano nei più svariati modi e in uno solo, così è anche dei maccheroni. Come notava Giuseppe Prezzolini nel suo fortunato *Maccheroni & C. (1957)*, i nomi della pasta sono in realtà soprannomi... Ecco le penne, le farfalle, le candele o le conchiglie. In questo i maccheroni sono come gli organi sessuali evocati da una sontuosa varietà di voci, nella realtà plurilingue dell'italiano regionale e dialettale. Lo stesso oggetto, che sia di pasta o di altro, viene così identificato in una infinità di rimandi all'interno del carnevale affettuoso e a volte erotizzante della parola. Diversi di forma e consistenza, incerti nell'etimologia, contesi quanto al luogo di origine, i maccheroni sono oggetto di una ricca testimonianza letteraria che accompagna quella del palato. E di una infinità di aneddoti, citazioni e rinvii bibliografici. Uno sguardo alla etimologia. Impasto di orzo cotto nel brodo o cibo dei beati secondo il greco, in latino pasta schiacciata dal verbo *maccare*, i maccheroni non sarebbero in origine molto diversi da gnocchi di farina. Erano ancora lontani i tempi delle trafilature in bronzo della Capitanata, sicché essi potevano considerarsi a buona ragione un piatto povero. I maccheroni identificano pericolosamente anche chi li assaggia e li gusta con la giusta salivazione che conferisce alla pasta di grano duro, cotta al dente in acqua salata o brodo di cappone, un alto grado di digeribilità. Nell'ordine mangia-maccheroni sono prima i siciliani, poi i napoletani, infine gli italiani tutti. Per una sorta di rivalsa o di segreta ammirazione, la cosa è in dubbio, gli italiani non sono identificati con i geni delle loro più grandi opere, bensì con l'opera più povera ma non più oscura del loro genio. Notava a questo proposito Giuseppe Prezzolini come i maccheroni fossero più popolari presso le famiglie degli Stati Uniti dello stesso Dante. Quasi a stabilire il primato della pasta sulla scrittura. Dante avrebbe dovuto cedere il passo ai talenti della Capitanata. Ma l'incontro tra genio e pasta era solo rimandato. A sancirlo ci pensò lo spot *Pasta alta società* di Federico Fellini. I meno giovani tra i mangia-maccheroni di adesso ricordano assai bene quella scena in cui una bella ed elegante signora declinava le tentazioni di un menu francese per chiedere con sobria semplicità ad uno stupito *maitre* un piatto di rigatoni. E come di tante cose al mondo, si suggerisce anche una origine cinese con la consueta attendibile testimonianza di Marco Polo, primo vero ambasciatore del *made in China*, che scrive nel *Milione* "e di quella farina si fanno molti mangiar di pasta e buoni". Non molto precisa come testimonianza. Così piacque al commentatore del *Milione* Giovan Battista Ramusio aggiungere: "et si fanno di quella [farina] lasagne et diverse vivande di pasta". Ovviamente questi manufatti o almeno le loro ricette furono portate a Venezia...

Da: *La cucina futurista*, di Marinetti e Fillia

In nome di un'idea di agilità di leggerezza, di dinamismo, Marinetti e Fillia dichiararono guerra alla pastasciutta che non doveva più essere il piatto nazionale

degli italiani. Per confermare gli effetti negativi vengono da loro citate anche le riflessioni di uno studioso napoletano e concludono suggerendo “originalità assoluta delle vivande” come il carneplastico o complessi plastici saporiti.

Contro la pastasciutta

Noi futuristi sentiamo la necessità di impedire che l’Italiano diventi cubico, massiccio, impiombato da una compattezza opaca e cieca. Si armonizzi invece sempre più coll’italiana, snella trasparenza spiraleica di passione, tenerezza, luce, volontà, slancio, tenacia eroica. Prepariamo una agilità di corpi italiani adatti ai leggerissimi treni di alluminio che sostituiranno gli attuali pesanti di ferro, legno, acciaio. Convinti che nella probabile conflagrazione futura vincerà il popolo più agile, più scattante noi futuristi... stabiliamo ora il nutrimento adatto ad una vita aerea sempre più veloce. Crediamo anzitutto necessaria l’abolizione della pastasciutta, assurda religione gastronomica... Un intelligentissimo professore napoletano, il dottor Signorelli, scrive: “A differenza del pane e del riso la pastasciutta è un elemento che si ingozza, non si mastica... Ne derivano fiacchezza, pessimismo, inattività nostalgica e neutralismo” ...Ricordatevi poi che l’abolizione della pastasciutta libererà l’Italia dal costoso grano straniero e favorirà l’industria italiana del riso...

Il pranzo perfetto esige: 1) un’armonia originale della tavola, (cristalleria, vasellame, addobbo) coi sapori e colori delle vivande. 2) l’originalità assoluta delle vivande.

Da *L’Abbuffone* di Ugo Tognazzi (1922-1990)

Ugo Tognazzi ha sempre arricchito le ricette, da lui raccolte in numerosi testi di gastronomia, di osservazioni, di annotazioni personali, di commenti relativi alla sua famiglia, agli amici, ai luoghi in cui ha vissuto e alle diverse abitudini alimentari.

No, il gorgonzola no... 1932

La mia nonna di Cremona pianse perché mio padre non mangiò il gorgonzola. Era la nonna materna, vale a dire la madre di mia madre. Dava del lei a mio padre, perché lui era di Milano, faceva l’assicuratore e la metteva in soggezione. Il rifiuto del gorgonzola è, in fondo, l’affronto alla provincia da parte dell’uomo che viene dalla grande città... Il 23 marzo era il mio compleanno: per festeggiare la ricorrenza mio padre ci portò tutti a Cremona. Io ero vestito da Balilla, mia sorella da Piccola Italiana, mio padre in orbace, mia madre non lo so. E mia nonna di Cremona pianse perché mio padre non volle mangiare il gorgonzola.

Era forse il condimento preparato per gli gnocchi, segue infatti la ricetta con il commento finale che ne definisce la bontà.

Gli gnocchi vanno fatti in casa con un etto di farina e un chilo di patate. Tutti sapete come. Ma se proprio non ne avete voglia vi autorizzo a comperarli nei negozi specializzati. *Ingredienti per 5*: mezzo chilo di gnocchi, mezz’etto di gorgonzola, mezz’etto di burro, mezzo bicchiere di panna, un pugno di pistacchi, un goccino di brandy, sale e pepe, of course. Sbucciare i pistacchi mettendoli prima in un po’ di acqua tiepida per ammorbidirli. Pestateli nel mortaio o sminuzzateli con il coltello. Fate sciogliere a bagnomaria in un pentolino il gorgon-

zola, che avrete precedentemente tagliato a pezzettini insieme al burro, e mescolate con un cucchiaino di legno. Quando sarà tutto sciolto aggiungete la panna e continuate a mescolare per altri cinque minuti. Prima di togliere dal fuoco salate un po', aggiungete un goccio di brandy, e i pistacchi tritati. Versate questa salsa sugli gnocchi caldi e aggiungete pepe appena macinato. Da svenire, credetemi.

Da: *Maccheroni & C.* di Giuseppe Prezzolini (1882-1982)

Stimolato dalla scritta Spaghetti Dinner, che lo aveva colpito negli Stati Uniti dove aveva vissuto a lungo, quasi fosse il simbolo del matrimonio tra l'Italia e l'America, Giuseppe Prezzolini in questo libro esplora, con occhio colto e divertito, la cultura delle paste alimentari. Ne illustra storia, aneddoti, poesie, ricette, vocabolario, letteratura. Qui riporta la testimonianza di Marino Moretti (1885-1979) che racconta la preparazione delle tagliatelle cui assiste un soldato australiano portato in Romagna dalle vicende della guerra.

Le tagliatelle fatte alla moda paesana

...Dunque nella nostra cucina fu preparato questo buon cibo che noi ci ostiniamo ancora a chiamare minestra, fu preparato per la prima volta dopo la guerra per un fanciullone di canadese o d'australiano o di neozelandese alto, mettiamo, due metri. Non sapeva di che si trattasse. *Tagliatelli*, anche *tajadèli*, doveva suonar molto bene a chi aveva portato uova e fior di farina. E così l'uomo dell'altro capo del mondo stava a vedere come si faceva il buco nel mucchietto di fior di farina quasi a simulare una valletta tra due monti di neve, e come vi si versavano dentro le uova rotte l'uno nel guscio dell'altro, e come a poco a poco la materia collosa si rassodava, e come le mani vigorose impastassero con l'accortezza via via delle pause nelle quali il coltelluccio raschiava il tagliere, e come diveniva bionda la pasta che svelava tutti i suoi cinque o sei tuorli, ecco, come i capelli di un sudafriano, e come entrava in funzione il matterello, anch'esso salvato, e come sotto l'impeto del matterello ingrandiva e insieme s'assottigliava la pasta sfoglia e diveniva una grande luna come di stoffa, e poi come la stoffa si arrotolava e si faceva stretta e lunga come una serpe: infine come la donna tagliava velocemente, a nastro, questa specie di stoffa di seta e ne uscivano di sotto il coltello e poi s'aprivano di tra le dita infarinate lunghe interminabili fettucce che ricadevano un po' molli, molto scherzosamente ingarbugliandosi: le tagliatelle, viva, *ai tajadèli*. E lo straniero alto due metri e che pareva un selvaggio seguiva sbigottito la rapida preparazione del pasto di noi selvaggi e poi guardava alla sua destra la collinetta di parmigiano grattato e da quest'altra parte il tegame dell'intingolo che sfrigolava, e si chiedeva corrucciato che imbroglio di piatto nazionale era mai quello. C'era da credere non sospettasse che le tagliatelle passavano insieme per molto buone e per poco civili. Ma quando le aveva assaggiate, quando le aveva divorate, quando ne aveva chieste dell'altra...

Da: *Santa Pietanza* di Lydia Capasso, Giovanna Esposito

Sacre Sagre: gnocchi e polpette

Gli gnocchi sono un piatto economico, che può assumere mille incarnazioni, restando di base, un composto elementare... Fanno festa, portano allegria, e piacciono praticamente a tutti, bambini compresi. Sono, insomma, un piatto

popolare, trasversale, gustoso, eclettico. È noto che gli gnocchi sono gli antesignani della pasta, almeno quelli di farina o di semola, che precedono l'introduzione delle patate, provenienti dalle Americhe, nelle nostre cucine. Negli antichi ricettari la parola maccheroni indica sostanzialmente degli gnocchi e in alcune aree della penisola ancora oggi viene usata in questo significato. Malfatti, gnudi, ravioles, gnoches, manebi, canederli, maracundi, strozzapreti sono tutte personificazione più o meno locali degli gnocchi, che siano a base di pane o di farina, di semola, di ricotta, di formaggio fresco o di polenta; l'abitudine di impastarli e formarli, incavandoli o meno su piattino rigato, non conosce frontiere regionali, quindi nulla di strano nel fatto che, da nord a sud, la venerazione per i santi possa passare anche da un piatto di gnocchi conditi a piacimento. Del resto, un proverbio dice, *Per amur dèi gnòch se leca po' a la bazia* (per amore degli gnocchi si lecca anche la zuppiera), il senso è che pur di ottenere il proprio scopo si è disposti a lusingare con ogni mezzo... La festa agostana di S. Lorenzo vede fiorire le sagre degli gnocchi in molti paesi, che del Santo della graticola portano il nome... Sant'Antonio abate è il giorno degli gnocchi in provincia di Lecce e nel Sannio. Il curioso proverbio cremonese, un po' dispettoso, *Sant'Antoni de la barba bianca me mangi i gnòch e te gnanca* (San Antonio dalla barba bianca io mangio gli gnocchi e tu no) ci conferma la consuetudine di glorificare la ricorrenza del Santo del porcello con un robusto pasto a base di gnocchi. Ma anche l'altro Antonio, quello di Padova, si associa alla gnocchificazione generale soprattutto nel Veneto. San Rocco, oggetto di una generazione diffusa capillarmente nel nostro paese, paladino di intere comunità che ha difeso dalla peste e dalle epidemie in genere, protettore della salute del bestiame e scudo contro i cataclismi, è il santo delle decine e decine di feste cittadine in cui si serve di tutto, dalla pasta e ceci ai dolci in forma di ex voto, ed è associato al basilico in tanti borghi del mezzogiorno che ne adornano la statua e lo lanciano dalle finestre durante la processione. Come economico sostituto dei fiori o, come vogliono alcuni, perché la piantina aromatica è l'"incenso dei poveri". Ma S. Rocco è più di ogni cosa il Santo delle sagre degli gnocchi di tutta l'Italia e delle gnoccate che si svolgono nel Cremonese e nel Comasco. Si dice che l'usanza nasca dal fatto che il 16 agosto, giorno del Santo, cade nel periodo in cui comincia il raccolto delle patate, e che perciò fare gnocchi fosse un modo per valutare la bontà del prodotto della stagione.

I contributi di Giorgio Maggi

L'autore è stato un apprezzato insegnante di chimica, ma è pure un appassionato studioso e ricercatore di tutto quanto riguarda Cremona, la sua amatissima città. Ne conosce la storia, la musica, la liuteria, la cucina e le tradizioni del passato. Da anni è collaboratore fisso di questi quaderni.

Impasti tòrti per gusto, necessità o maliziosa libido

Leggo alcuni punti da curiosi quanto precisi saggi sulle vivande ottenute da impasto proprie della tradizione della cucina barocca. Impasti freschi di farine si ritrovano in lontani ricettari. In "Banchetti composizione di vivande e apparecchio generale" nel 1549, Cristoforo di Messisbugo loda "le ritorte alla Lombarda", Lorenzo Franciosini (1707), mette in risalto la lavorazione a tòrta, Pellegrino Artusi ne affronta le tipologie con scienza. In "Piazza universale di tutte le profes-

sioni del mondo”, edito a Venezia nel 1585, Tomaso Garzoni descrive l’attività del fornaio, le sue paste ed i suoi ripieni: “E al suo mestiere s’appartengono il pane, le fugazze, le pizze, le torte, le ciambelle, onde vengono i zambellari, le bracciatelle (o bianche o zuccherate o forti), i biscotelli, i burlenghi, il biscotto, le nevole, i storti, gli occhietti, le festa, le offelle (onde vengono gli offelari), i sosamelli, i mostazzoli, le fogaccine, i ritortelli, i cialdoni (onde vengono i cialdonari), i confertini (da’ quali son dimandati i confertinari)... e le torte e tortelli dove il Matthiolo “caccia tutte le sue herbe, de’ tortelli dove i fagioli cremonesi si dolgono somamente d’essere in odio al formaggio Parmegiano, de’rauioli che si lamentano d’havere preso il nome di torta e il trasmutarsi senza effetto reale in Torte e tortelli per conservare. Ritorte e tortelli nascono per necessità: già Apicio, immagina di riunire in un pezzo di focaccia erbe commestibili come nel “moretum” con il duplice scopo di contenere e cuocere il ripieno, che debba esser cucinato in forno tra i mattoni arroventati, quasi una anticipazione della moderna e “barbara” conservazione dei cibi in scatolette di acciaio stagnato. Nel dodicesimo secolo troviamo il tortello tra le preparazioni di cucina degli eremiti di Camaldoli: per prepararli si “attorcigliano”. La torta di Parma, secondo alcuni epistemologi del gusto, sembra derivare dall’etimo di parma eguale a scudo o involto e non dalla città emiliana. Pellegrini accompagnati da “asini carichi di pane, vino e tòrte” sono ben descritti nelle cronache di Salimbene del XIII secolo. È lo stesso Platina che descrive tortelli di verdure, carni o latte cagliato a formaggio. I tortelli sono in culinaria ciò che per lo speziale sono i trocisci (etimologia slava trogirski per piccolo raviolo): pillole con anima di farmaco o cibo all’interno di pasta di pane piccante di sapore. Ravioli senza involto o tortello sono menzionati da Salimbene da Parma, “senza sfoglia” dallo Scappi, “ignudi” da Egullet che li sotterra per due giorni nella semola rimacinata, “gnudi” come li prepara il mio omonimo Gio Batta Magi (1842-1885) leggendone la ricetta nel suo “Libretto di Cucina”. L’Artusi sostiene che “i veri ravioli non si involgono nella sfoglia”. Domenico Romoli, conosciuto come il Panunto e scalco presso Papa Leone X, nel suo trattato “La Singolar dottrina” (Venezia 1560), prepara ravioli ignudi friggendo piccoli involti di cappone e farina servendoli in brodo o asciutti cosparsi di zucchero burro e cannella. Giuseppe Ceri, poeta ottocentesco, prendendo alla lettera l’ignuda preparazione, acclamò: “L’oste, che era guercio e bolognese, / Imitando di Venere il bellico, / L’arte di fare il tortellin apprese”. Sembra che un anonimo cremonese, aedo della sponda destra del fiume, avesse timidamente chiesto: “...marubini di sfoglia agghindati o ignude maricondole?”. Nel maccheronico *Baldus*, Teofilo Folengo si diverte a descrivere tortelli e gnocchi, gli stessi che la moglie del contadino Tognazzo prepara al marito: come non associare a quest’ultimo epico eroe della gola, la irripetibile “torta Andrea” che il nostro Tognazzi aiuta a realizzare, merito di una ignuda Andrea, in *La grande abbuffata*? Torte, conserve di alimenti ma anche di preziosi spunti di maliziosa libido nell’arte della narrazione equilibratamente piccante.

Fasoulén e Gagèt

La maschera di Fasulén o Fasouleen, misconosciuta ma ugualmente cara alla tradizione del carnevale cremonese, è citata da Angelo de Gubernatis (1840-1913) scrittore, linguista e orientalista italiano nella rivista delle «Tradizioni Popolari Italiane», da lui diretta. Il burattino popolare a Bologna, che lo ha adottato, non è difficile identificarlo nel contadino cremonese, il mangia fagioli del Tassoni, che costretto per fame e miseria, si trasferisce nella città detta “la grassa”. La sua

caratteristica è la semplicità che nei momenti più epici lo trasforma in fasulòn ovvero pasticcione e bonaccione. Il suo spirito si esprime tra volgarità argute nelle sue gaffe e assoluta sincerità quando vanta di sé l'esser "povero di portafoglio ma ricco di appetito". Il suo aspetto inquieto e malinconico è sottolineato da una grossa voglia tonda che gli disegna il volto. Fagiolino indossa una berretta e una corta giacchetta "sportive", sotto porta una camicia bianca e calze a righe bianche e rosse, abbigliamento simile al Gagèt cremasco che per distinguersi porta un copricapo e giacca "classici", stessa camicia impreziosita da un ricco fazzoletto, stesse calze a righe bianche e rosse. L'aspetto di quest'ultimo è eclettico, multiforme e sembra studiato per apparire più di quanto possa realmente sembrare. I due nostri eroi hanno in comune l'incedere impacciato nell'affrontare la città, perché contadini abituati al quotidiano della cascina. L'uno, Fasulin, è alla perenne ricerca di denaro, di fortuna e di cibo, l'altro, Gagèt, appare più fortunato o vuole apparire più facoltoso del cugino ostentando guanti bianchi, la gianèta (bastone da passeggio) ma soprattutto la sua grassa oca. In realtà anche Gagèt convive con l'atavico appetito nonostante una apparenza benestante e il suo soprannome che vanta disponibilità di "gaggi" ovvero di possibilità finanziarie. Non è difficile riconoscere nelle due maschere virtù e luoghi comuni delle due genti cremonesi e cremasche che si manifestano anche nelle ricette dei caratteristici loro tortelli. I Marubini cremonesi, graditi a Fasulén, offerti sempre in brodo e definiti "malinconici" dal cremasco Beppe Severgnini, hanno la caratteristica della sincerità nel loro impasto di qualità diverse di carni che serviranno per elaborare i cosiddetti "tre brodi" di cappone, manzo, maiale e verdure. La forma quadrata, solare, tòrta, pare nascere dalla esigenza di Fasulén di piacere a tutti pur riconoscibile per quel fagiolo o voglia sulla guancia simile a quella che il marubino mostra al centro e che il Peri indica come la vera "fourma di marou-been". I ravioli cremaschi chiamati tourtej, golosità di Gagèt, sono come lui pretenziosi, vanagloriosi, eppur intriganti, sinfonici come lo stesso Severgnini proclama con voluta sicurezza, ma forse segretamente consapevole di esagerata, snobistica, prolissità d'ingredienti... parola di campanile cremonese ...!

Bibliografia

- ANSELMINI e RUOZZI, *Banchetti letterari*, ed. Carocci, Roma 2011
- BERTINELLI SPOTTI CARLA, AMBROGIO SARONNI, *I marubini di Cremona*, ed. Cremonabook, Cremona 2003
- BRESCIANI GIUSEPPE, *Diario curioso di quello che si osserva giornalmente nella città di Cremona tanto nelle cose spirituali che temporali*, Cremona 1638
- CAPASSO LIDIA, ESPOSITO GIOVANNI, *Santa pietanza. Tradizioni e ricette dei santi e delle loro feste*, ed. Tommasi, Milano 2017
- CASANOVA GIACOMO, *Storia della mia vita*, tradotta e annotata da Pietro Chiara, Mondadori ed., Milano 1964-1965
- LA CECLA FRANCO, *La pasta e la pizza*, ed. Il Mulino, Bologna 1998
- GARZONI TOMASO, *La piazza universale di tutte le professioni del mondo*, (VE 1585), ed. Einaudi, Torino 1996
- GUARNASCHELLI GOTTI MARCO, *Grande enciclopedia illustrata della gastronomia*, Selezione del Reader's Digest, Milano 1990
- MARCOCCI MASSIMO, *Le riforme dei monasteri femminili a Cremona. Gli atti della visita del Vescovo Speciano (1599-1606)*
- MESSEDAGLIA LUIGI, *Vita e costume della rinascenza in Merlin Cocai*, ed. Antenor, Padova 1973
- MONTANARI MASSIMO, *L'identità italiana in cucina*, ed. Laterza, Bari 2010
- PERI ANGELO, *Vocabolario cremonese-italiano, (1847)*, Forni ed, Bologna 1970
- POLETTINI PAOLO, LUCIANA CORRESINI, *Il gioco dell'erba amara*, ed. Corraini, Mantova 2004
- PREZZOLINI GIUSEPPE, *Maccheroni & C.*, ed. Rusconi, Milano 1998
- SCANSANI STEFANO, *Metamorfosi del tortello*, ed. Tre Lune, Mantova 2007
- SCHIRA ROBERTA, *La pasta fresca e ripiena*, ed. Salani, Milano 2009
- SERVENTI SILVANO, SABBAN FRANCOISE, *La pasta*, ed. Laterza, Bari 2000
- TASSANI ALESSANDRO, *Saggio di tipografia statistico medica della provincia di Cremona*, Milano 1847
- TASSONI GIOVANNI, *Tradizioni popolari del Mantovano*, ed. Olschki, Firenze 1964
- VERCELLI ALESSANDRO, *Il torso del gran turco, che dà occasione a tradurre in italiano circa 400 vocaboli famigliari cremonesi*, Almanacco per l'anno 1827, Cremona 1826
- Atti della Giunta per l'Inchiesta agraria*, v. VI, t. II, Roma 1882
- Dizionario del dialetto cremonese*, Libreria del Convegno, Cremona 1976

Ricettari

VISIOLI GALETTI LIDIA, *Cui pée sòtà 'l tàaol*, Cremona 1976

Ricette di osterie della Lombardia - Cremona e il suo territorio, a cura di Marino Marini, Slow food ed., Bra (CN) 1998

Ricettario e curiosità della cucina soresinese, a cura di Giorgio Armelloni

TOGNAZZI UGO, *L'abbuffone*, ed. Rizzoli, Milano 1974

CAMBI CARLO, *Le migliori ricette delle osterie e trattorie italiane del Mangiarozzo*, ed. Newton Compton, Roma 2017

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA. *La tradizione a tavola. 3000 ricette dei paesi d'Italia*, Bolis edizioni, Bergamo 2015

Un video segnalatomi da Federico Malinverno, che ringrazio, mostra una importante testimonianza relativa ai *gnòch a la molinera*. Il video è disponibile al seguente link: <https://www.youtube.com/watch?v=YiGw6164GMo>