



*Fritti, Frittate, Frittelle  
nella Cucina Cremonese della tradizione*



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA  
Delegazione di Cremona

OTTOBRE 2020



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA  
ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

**FRITTI, FRITTATE, FRITTELLE  
NELLA CUCINA CREMONESE DELLA TRADIZIONE**

Ricerca della Delegazione di Cremona  
per la realizzazione del tema dell'anno 2020 dell'AIC

*a cura di Carla Bertinelli Spotti*  
Ottobre 2020

*in copertina*  
illustrazione di Franco Cimardi

*progetto grafico*  
MAURI ARTE GRAFICA - Cremona  
[www.mauriartegrafica.com](http://www.mauriartegrafica.com)



Camera di Commercio  
Cremona



# *Fritti, Frittate, Frittelle, nella Cucina Cremonese della tradizione*



Presentazione	3
1. Fritti, frittate e frittelle <i>di Valerio Ferrari</i>	6
2. Testimonianze	16
3. Ricette	31
<i>Ricettari antichi e moderni</i>	
Bartolomeo Sacchi detto il Platina (1421- 1481) • Cristoforo Messisbugo (fine V sec.-1584) • Carlo Nascia (sec. XVII) • La cuoca cremonese (1794) • Pellegrino Artusi (1820-1911) • <i>Manuale di 150 ricette di cucina di guerra</i> (1916) • Petronilla (Amalia Foggia Moretti 1872-1947)	
<i>Ricettari cremonesi</i>	
<i>Cui pèe sòta 'l tàaol</i> (1976) • <i>Ricette di Osterie della Lombardia</i> (1998) • <i>I Cremonesi a tavola</i> (2005) • <i>La cucina scacciacrìsi</i> (2009)	
<i>Ricettari di un cremonese illustre, Ugo Tognazzi</i>	
<i>L'abbuffone</i> (1976) • <i>Il rigettario</i> (1978)	
<i>Ricetta di Mirella Leggeri</i>	
4. Fritti, frittate, frittelle <i>di Agostino Melega</i>	54
5. I fritti nel dialetto	66
6. Antologia	68
Bibliografia	77



## Presentazione

Il tema scelto quest'anno dall'Accademia italiana della cucina *Fritti, frittate e frittelle nella cucina della tradizione* propone una ricerca su piatti che da secoli caratterizzano la cucina italiana e sono tra i pochi che non hanno subito molte variazioni negli anni.

Per quanto riguarda Cremona è certo che si friggessero pesci, carni, verdure e dolci come ovunque fin dai tempi più lontani, ma non ho ancora trovato fonti antiche che lo documentino come è avvenuto per altri usi alimentari. Sappiamo solo, dalle visite pastorali del Vescovo Speciano, che nel XVII sec. le monache di città e provincia mangiavano, nei giorni di magro, pesce arrostito, "ambolina fritta" e di sera "i chiareghini", cioè le uova fritte nel burro, che in dialetto cremonese sono chiamate "òof in cereghiin".

Dagli scritti del Sonsis (1807) e del Marengi (1882) veniamo a sapere alcune notizie sugli olii usati in cucina nelle campagne cremonesi dell'Ottocento.

I semi del ravizzone, scrive il Sonsis: «danno un olio che è il più eccellente per friggere il pesce, non lasciando alidore nelle fauci come fa l'olio d'oliva che consumasi nel Dipartimento».

E Marengi: «L'olio ordinario di lino è il principe dei condimenti pel contadino. Lo adopera per convertire in brodo l'acqua in cui fa bollire il riso e la pasta, per friggere le frittate, le rane, la mascherpa, per condire l'insalata, per ungere le focacce quando fa il pane, e ne cosparge in larga copia le sciocche zuppe che prepara ai malati in certi speciali malanni... oltre all'olio di ravizzone... quello di noci che alcuni ricchi adoperano in certe vivande in sostituzione del burro e quello di nocciuole e di avellane, che sono scarsissimi e hanno la stessa destinazione. Il più scadente è quello che si ottiene dalla lavorazione dei vinacciuoli».

Per ovviare a questa scarsità di notizie documentarie ho pensato potesse essere utile presentare ricette relative ai fritti, desunte dai trattati gastronomici del passato e vicini all'ambiente cremonese, a cominciare dal primo libro a stampa della gastronomia, conosciuto dai ricchi Cremonesi del tempo, che se ne servivano per predisporre i banchetti più importanti in occasione di nozze, di festività famigliari e religiose. È stato pubblicato a Roma nel 1474, è il *De honesta voluptate et valetudine* (Il piacere onesto e la buona salute) di Bartolomeo Sacchi, detto il Platina perché nato a Piadena, in provincia di Cremona.

Seguendo un arco cronologico, ho proposto poi alcune ricette tratte da *Banchetti, composizioni di vivande...* (Ferrara 1549) di Cristoforo Messisbugo che operava nella vicina Ferrara alla corte degli Estensi e da *Li quattro banchetti...* (Parma 1684) di Carlo Nascia, cuoco al servizio di Ranuccio Farnese alla corte di Parma.

Per il Settecento ho fatto riferimento al ricettario *La cuoca cremonese...* pubblicato a Cremona nel 1794. Per l'Ottocento ho voluto poi ricordare Pellegrino Artusi, di cui quest'anno ricorre il bicentenario della nascita, che ne *La scienza in cucina* (uscita in ben 15 edizioni dal 1891 al 1911) propone, con una prosa parlata senza inutili francesismi, molte ricette per friggere, dando istruzioni semplici e precise. Il Novecento è rappresentato dal *Manuale di 150 ricette di cucina di guerra* pubblicato a Cremona nel 1916 con l'obiettivo di contribuire allo sforzo che il Paese stava sostenendo per una guerra (la prima mondiale) che si prospettava meno rapida e assai più impegnativa del previsto. Forniva indicazioni su metodologie di cottura che contenessero i consumi e suggeriva ricette per cibi semplici, di facile disponibilità e di costo modesto a tutto vantaggio dell'economia nazionale. Lo stesso intento persegue Petronilla (pseudonimo sotto cui si celava la dottoressa Amalia Foggia Moretti) con le sue ricette che uscivano con regolarità sulla «Domenica del Corriere» (a partire dagli anni Trenta del secolo scorso e fino al 1947). Proponeva alle sue lettrici tecniche e accorgimenti per mettere in tavola cibi gustosi nonostante i tempi difficili della guerra avessero reso introvabili molti ingredienti, ed in casa si disponesse soltanto di quelli che passava la tessera annonaria.

In questo quaderno uno spazio significativo è dedicato alle ricette perché ho ritenuto valesse la pena menzionare anche i ricettari cremonesi (da quello del 1976 di Lidia Visioli Galetti a quello del 2009 di Ambrogio Saronni) e quelli di un cremonese illustre, Ugo Tognazzi.

Non mancano le testimonianze di abitanti di città e campagna che ricordano padellate di funghi chiodini, frittore di pesci e di rane, fette di polenta fritta nello strutto (ottima pietanza cosparsa di sale, dessert speciale cosparsa di zucchero), le mitiche polpette e le patate fritte di Cinto, l'oste di via Bordigallo. Ma anche la frittata con le rane della Agnese di Fossacaprara o il "profumo" di fritto che il venerdì, giornata votata al cibo di magro, aleggiava nelle vie di Cremona e portava in corso Mazzini da Saronni, o in corso Garibaldi da Iotta o in via XX settembre da Mazzini. Molti poi ricordano i dolci del carnevale, fritti nell'olio o nello strutto, le *chisoline*, gli *s'ciounféen*, i *pirla e volta*, le *bombe* fatte con pane raffermo imbevuto nel latte, insaporito da un uovo sbattuto nello zucchero e fritte nell'olio bollente. E poi frittate sempre varie, farcite con le verdure fornite dall'orto in ogni stagione dell'anno. Dicevano i vecchi che anche un calzino è buono fritto, per indicare che il friggere è un modo di cottura che dà risalto e sapore a tutto.

Nella sezione «Antologia» Giovanni Ballarini, soffermandosi sulla grande varietà della pasta fritta, ci fa riflettere sul fatto che «la tecnica della frittura... ha la caratteristica di render graditi i cibi di non eccelse qualità gastronomiche, con la limitazione che il fritto deve essere preparato e consumato quasi all'istante». Non poteva mancare un riferimento a Ugo Tognazzi che, a proposito di fritto di mare, ci mostra il clima vissuto da una compagnia di attori impegnati nella lavorazione di un film a Fiumicino, e suggerisce due ricette per cucinare il riso fritto e una saporitissima frittata.

Al poeta Silvano Bottoni, sempre da me citato perché esalta nei suoi sonetti dialettale i cibi della tradizione, si affianca Piero Bonardi, un poeta contadino

come lui stesso ama definirsi, che dedica alcuni dei suoi versi all'ambolina frita da mangiare calda con la polenta.

Fritti, frittate e frittelle hanno, nel dialetto cremonese, molti termini, alcuni modi di dire e un solo proverbio che ho trascritto perché non vadano dimenticati.

Due i contributi di grande interesse, importanti e ricchi di informazioni e di citazioni letterarie.

Valerio Ferrari ha scritto un saggio completo che spazia dall'uso dei fritti da parte dei popoli antichi fino alle fiere e alle sagre di paese, luoghi odierni di consumo delle frittiture e con grande competenza ha illustrato le tecniche usate per frittiture dolci e salate fornendo suggerimenti e consigli per migliorarne il risultato finale.

Di taglio diverso l'intervento di Agostino Melega che punta sulla tipicità delle frittiture nel Cremonese e si sofferma sulla varietà dei termini dialettali usati nelle singole località per definire le materie prime, le cotture, i prodotti finali. Egli poi, citando autori antichi e contemporanei, ci intrattiene sulle frittelle e sui dolci del carnevale e conclude presentandoci le frittiture salate, dai pesci alle rane, dalle verdure alla polenta e perfino al formaggio fritto.

Innanzitutto desidero ringraziare Franco Cimardi che da anni impreziosisce con i suoi acquarelli i volumi dedicati alla cucina cremonese. Ringrazio poi gli amici accademici Alberto e Mirella Leggeri per il loro costante contributo, Giancarla e Ambrogio Saronni per la collaborazione, Giorgio Maggi per i ricordi e le riflessioni che arricchiscono sempre le sue testimonianze. Inoltre grazie a Piera Lanzi Dacquati, Grazia Antonia Rossi, Mario Barbieri, Antonietta e Pippo perché non mi fanno mai mancare i loro scritti.

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 nell'impaginazione e nella stampa del quaderno.

*Cremona, ottobre 2020*

*Carla Bertinelli Spotti*

## I. *Fritti, frittiture e frittelle*

Valerio Ferrari

«Ogni popolo usa per friggere quell'unto che si produce migliore nel proprio Paese. In Toscana si dà la preferenza all'olio, in Lombardia al burro, e nell'Emilia al lardo che vi si prepara eccellente, cioè bianchissimo, sodo e con un odorino di alloro che consola annusandolo», osservava lo scrittore e gastronomo Pellegrino Artusi nel suo arcinoto e intramontabile manuale *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* (Firenze, 1891), tracciando in poche righe una sorta di "geografia dei grassi di cottura" esemplificata da tre regioni, ma estendibile a gran parte dell'Italia. E, per quanto riguardava i suoi gusti personali, aggiungeva pure: «nelle frittiture di grasso io preferisco il lardo perché mi sembra dia un gusto più grato e più saporito dell'olio».

Nonostante le frittiture non siano di solito annoverate tra i prodotti della gastronomia più blasonata, relegandoli spesso tra quelli della cucina veloce, se non tra quelli che da tempo immemorabile si confezionano e si ammanniscono per strade e per piazze, sulle bancarelle delle sagre e delle fiere, l'Artusi, nel suo *Manuale pratico per le famiglie*, come sottotitolava la sua opera, riservava non poca importanza alla sezione dei "Fritti", sciorinando una non comune serie di ricette da eseguire friggendo in olio, burro o strutto, frutta, verdura, carne d'ogni genere, fegato e altre frattaglie, pane, paste ripiene e persino delle creme. Il pesce fritto, cui per la verità e inaspettatamente sono dedicate poche ricette di frittura, preferendolo sempre cucinato in umido, allessato, arrostito, in gratella o in altri modi diversi, è trattato in una sezione indipendente del manuale.

Del resto «chi non sa cucinare il pesce... lo frigge» ripeteva con tono bonario una paciosa cuoca e solerte esercente di una trattoria della Riviera, orgogliosa dei suoi abbondanti e più o meno elaborati piatti a base di pesce offerti alla sua affezionata clientela. Ed, in effetti, si sa che qualunque cosa commestibile, anche di non particolare pregio, una volta che sia stata ben fritta diviene una gustosa golosità, come bene lascia intendere il noto adagio «Fritta è buona anche una ciabatta».

È tutto merito dei grassi, che l'organismo apprezza particolarmente quali privilegiati generatori di calorie, facilmente accumulabili come riserve alimentari; ma è merito anche della consistenza croccante e del crepitio che ne deriva quando si addenta un qualcosa di fritto, nonché di una serie complessa di aspetti fisiologici attivati da specifici recettori che producono livelli sensoriali diversi, percepiti dal cervello come fattori favorevoli alla sopravvivenza dell'individuo. Sono reminiscenze fisiologiche ancestrali che persistono saldamente, in modo indipendente dalla nostra più o meno vigile consapevolezza.

Secondo la Scuola salernitana «le frittiture fanno male» come, d'altra parte, già molti secoli prima avvertivano i medici greci Ippocrate o Galeno, ma non sappiamo se questa conclusione dipendesse dalle modalità di cottura,

dalla scelta del grasso utilizzato e dal suo punto di fumo – che, come si sa, ossidandolo libera sostanze tossiche –, oppure se ciò dipendesse dalla generale lontananza concettuale del cibo fritto dalle regole igienico-sanitarie e curative dettate dal *Regimen sanitatis salernitanum*.

Ma qui bisogna intendersi sul concetto di frittura, che non si risolve solo nella cottura di un cibo per completa immersione nell'olio (frittura profonda), ma riguarda pure le modalità di cottura in padella (frittura bassa), in cui l'alimento dev'essere rigirato perché cuocia a dovere. E questa è la nozione più diffusa e da lungo tempo consolidata di frittura, sebbene da qualche tempo sembri prendere piede anche un sistema di "frittura", se così di può dire, ad aria, considerato più salutare, ma ancora ben al di là dall'essersi affermato con convinzione, specie presso gli estimatori del fritto tradizionale.

Se è vero che le prime tracce storiche della frittura in olio affondano le radici in epoche piuttosto remote, poiché già gli antichi egizi, oltre quattromila anni orsono, pare la praticassero, è pure vero che nell'antichità classica questo genere di cottura non fosse tra i più celebrati, ed anche il verbo latino *frigere* nella cucina dell'Antica Roma rivestì significati piuttosto diversi da quelli divenuti in seguito pressoché univoci. Si poteva "friggere", in effetti, in miscele di vari ingredienti – *garum*, olio e vino oppure *garum* e vino; miele cotto; acqua, olio e aceto, ecc. – ma pure con il solo olio, ovviamente (*frigere ex oleo*). Al proposito sono due epigrammi del poeta latino Marziale a farci sapere come, nel trambusto cittadino della Roma imperiale, si trovassero infiniti bottegai, barbieri, friggitori, norcini che esponevano ed offrivano per strade e marciapiedi la loro merce, tanto da costringere Domiziano a emanare uno specifico editto per ripristinare l'ordine e il decoro in città, fatto che faceva esclamare al poeta: «Ora sì che è Roma, mentre fino a poco fa è stata un'enorme bettola (*Nunc Roma est, nuper magna taberna fuit*)». E, come nella Roma antica, anche durante i secoli medievali le strade cittadine ospitavano botteghe e ambulanti che offrivano cibo ad un popolo abituato a consumare pasti veloci, spesso in piedi, riservando alla cena la sosta di fine giornata. E i cibi fritti sono senza dubbio quelli più facili da preparare al momento e da servire caldi e croccanti ad avventori frettolosi o di passaggio.

Il grasso preferito per le frittiture fu senza dubbio l'olio d'oliva nella maggior parte dell'Italia peninsulare, dove la coltura dell'ulivo poteva largamente provvedere d'olio quelle popolazioni, mentre nell'Italia continentale e, dunque, pure nella Pianura Padana, ci si rivolse dai tempi più remoti al lardo, allo strutto e al burro. Sicché anche le modalità di frittura e la scelta dei cibi da friggere non potevano che risultare piuttosto diverse nelle rispettive aree geografiche.

E questa distinzione, che separava il mondo di tradizione classica da quello delle popolazioni 'barbare' provenienti dall'Europa centro-settentrionale, perdurò per lunghissimo tempo, quale differenziazione di fondo, sebbene le contaminazioni avvenute nei secoli portarono ad apprezzare e a far un sempre controllato uso di grassi animali anche nelle regioni mediterranee e di olio d'oliva anche nell'Italia continentale e montana, nonostante il suo generalmente elevato costo ne facesse per lo più un alimento d'élite. Gli altri oli alimentari prodotti in area padana, come l'olio di lino, di vinacciolo, di

ravizzone, di noce, erano utilizzati crudi, per condire verdure o altre pietanze e del tutto inadatti per friggere.

Dal che si deduce che le variegata e abbondanti frittura preparata come le conosciamo oggi – in quanto alimenti tra i più diffusi e, negli ultimi tempi, assurti ad una popolarità e ad un consumo senza precedenti – in passato fossero molto meno estese e proporzionalmente meno frequenti arretrando nel tempo.

### **Fritti e frittura della nostra tradizione**

Con l'intensificarsi dei commerci e con le migliorate condizioni della viabilità e dei trasporti, l'olio d'oliva andò via via divenendo più abbordabile anche per le tasche della popolazione comune. Dalle nostre parti, sin dai secoli passati, la regione di provenienza più normale fu la Liguria che, tuttavia, non commerciava solo olio di produzione locale, ma trafficando con Toscana e Meridione tirrenico, ne poteva esportare notevoli partite in quantità ben superiore alle sue effettive possibilità produttive. Per friggere si acquistava il semplice olio d'oliva (né vergine né extravergine) che, in effetti è il più adatto a questo genere di impiego. Ancora nei primi decenni del secolo scorso si acquistava a fiaschi o a lattine di una certa capienza. Fattane adeguata provvista, le frittura più comuni erano assicurate.

### ***Pès e ràne e... gambaréen***

Tra i cibi salati il privilegio della frittura in olio ha sempre riguardato il pesce e le rane.

*Bòs e zèrle*, ossia ghiozzi di fiume o di ruscello e cobiti, e *pescarìa* o *pescherìa minùüda*, cioè avannotti o pesciolini di piccola taglia, catturati con le reti a mano (*el rivaróol*, *la guàada*) o con altre modalità meno convenzionali, fornivano di norma la più apprezzata e comune materia prima per questo genere di pietanza. Ma anche il pesce più grosso, ridotto a tranci, con predilezione speciale per il pesce più grasso, come l'anguilla, la carpa o il pesce gatto, finiva per essere fritto.

Per una frittura croccante e ben eseguita l'infarinatura del pesce si faceva con una miscela composta per metà di farina bianca di frumento e per metà di fumetto (od anche fioretto) di mais. Ma qualcuno, prima di pensare all'infarinatura si premurava di tenere per qualche ora i pesciolini nel latte, cosicché si gonfiassero un po' e rendessero la frittura croccante di fuori, ma morbida e dolce di dentro. Una volta levato dall'olio con l'apposita schiumarola, il fritto si lasciava scolare brevemente su carta da macellaio, gialla (carta paglia, si direbbe oggi) o su carta da zucchero, azzurrognola, entrambe particolarmente assorbenti.

Avendo a disposizione materia prima sovrabbondante rispetto alle esigenze alimentari immediate, una parte della frittura veniva destinata alla conservazione, governandola con un composto fatto di olio, aceto, qualche spezia ed erbe aromatiche (aglio, salvia rosmarino, origano, santoreggia, alloro, basilico, prezzemolo ecc. in varia combinazione) leggermente rosolate

nell'olio; ma le varianti potevano essere diverse, come succede per tutte le ricette. Si riponeva quindi in vasi di vetro il tutto in modo che risultasse ben coperto dal liquido di conserva, ottenendo, così, un antipasto tra i più prelibati e pronto per essere utilizzato all'occorrenza. La preparazione, nota a tutti come pesciolini in carpione, nel dialetto cremonese suona come *pès in ajòon*, in quello cremasco come *pesì 'n róza* e in quello soncinese anche come *pesì 'n pìsa*.

L'unico pesce di mare fritto, un tempo comune sulle tavole domestiche ma consueto pure nelle trattorie e nelle osterie, in particolar modo il venerdì, era e spesso è tuttora, il baccalà. In moltissimi casi era possibile procurarselo sul mercato, bell'e fritto o appena tolto dai capaci pentoloni d'olio bollente ed esibito in piccole cataste alla clientela, facilmente guidata sino al banco di smercio dall'acuto odore di fritto che pervadeva vie e piazze attorno al mercato. E simile abitudine non è per nulla tramontata, potendone trovare pittoreschi esempi, in versione modernizzata, specie nelle attrezzature di cottura, in diversi mercati di paese.

Per i cittadini, invece, non resta che affidarsi al supermercato, che in molti casi si è attrezzato per offrire agli avventori lo stesso prodotto in edizione più asettica, evitando pure le conseguenze graveolenti della frittura e riscuotendo ampio consenso, quantomeno tra le persone mature, poiché ormai i giovani preferiscono accostarsi al vicino banco del *sushi*, di cui i supermercati si sono pure dotati per tempo, giusto per non lasciarsi sfuggire quel pezzo di mercato sempre alla ricerca delle novità.

Meno facile, invece, è procurarsi le rane fritte al momento. A meno di non frequentare, ora qua ora là, le numerosissime 'Sagre del pesce e delle rane' che nella bella stagione trapuntano i paesi rivieraschi di laghi e di fiumi, per chi volesse gustare una pietanza tanto sfiziosa le soluzioni alternative non sono molte. Con una ricerca di un certo impegno si può forse trovare qualche osteria o trattoria di campagna che ancora propone questo genere di pietanza, altrimenti è necessario provvedere in proprio, ripiegando sulle rane congelate offerte dal mercato. Ma in quest'ultimo caso si deve rinunciare a quel clima gioioso, a quel senso di diverso e di insolito, che aleggia nelle feste popolari, oggi diffuse anche in molti paesi lontani da laghi e fiumi e spesso giustificate dal pretesto di una più o meno verificabile tradizione risicola di quei luoghi, un tempo circondati dalle risaie e assediati dal gracidio delle rane che vi dimoravano, a loro volta braccate dalla figura del *ranèer*, il "cacciatore di rane", che con gli attrezzi più improbabili si adoperava per sfoltirne stagionalmente i contingenti.

In questi luoghi di protratta kermesse, sovente serale o notturna, tra le diverse specialità che le cucine da campo propongono alla chiassosa clientela, circolano soprattutto gli enormi vassoi ricolmi di varie specialità di pesce fritto nonché di rane, sebbene si tratti di merce giunta da lontano o da molto lontano. Quando non si tratti, infatti, di pesce di mare, è bene sapere che il pesce d'acqua dolce cucinato in grandi quantità in questo genere di eventi è tutto d'allevamento e spesso proveniente dai paesi dell'Europa dell'Est. E fin qui poco da dire. Ma sono le rane ad impensierire maggiormente, per diverse ragioni. Ormai ridotte al lumicino le popolazioni locali, che nemmeno le leggi

nazionali o regionali riescono a tutelare adeguatamente, limitandone la cattura a determinati periodi dell'anno, poiché l'eccidio principale – e silenzioso – è causato dall'inquinamento delle nostre acque interne, provocato in special modo dalle enormi quantità di fitofarmaci, insetticidi, fertilizzanti usati in agricoltura, nonché dalla scomparsa dei loro habitat elettivi, le rane o loro parti commerciate in Italia sono di provenienza estera: i paesi dell'Est-Europa, ma anche la Turchia e l'Egitto, o i paesi dell'Asia sud-orientale ne sono i maggiori fornitori. Si tratta, ovviamente, di rane di specie diverse da quelle nostrane e le modalità di cattura, di macellazione e di conservazione nei paesi d'origine sono le più disparate e spesso piuttosto discutibili.

Non che la cattura e le successive operazioni preparatorie – decapitazione e spellatura – fossero meno cruenti anche in ambito locale, ma il sacrificio delle incolpevoli vittime mirava spesso a placare in parte una fame quasi endemica nelle fasce più povere della popolazione, per le quali ogni risorsa commestibile, animale o vegetale che fosse, era vista come una benefica integrazione a un'alimentazione scarsa e monotona, se non, addirittura come un'indispensabile condizione di sopravvivenza.

Del resto la tradizione alimentare padana ha continuato per molto tempo ad avvalersi anche dell'apporto nutrizionale e, perché no, gastronomico di questi saltellanti anfibi, in passato ben più numerosi e comuni in qualunque raccolta d'acqua. E, come di norma succede, le capacità inventive di cuochi e massaie per approfittare al meglio anche in cucina delle loro delicate carni si sono evolute in modi differenti e variegati, spesso mettendo a punto modalità di cottura quanto mai caratteristiche e specifiche delle diverse zone. Ma la frittura è da molti secoli la modalità più diffusa, semplice e sbrigativa, accomunante le regioni che usano cucinare le rane (non tutte, in Italia, poiché in molte zone del Centro e del Sud questa pratica è considerata, a dir poco, disdicevole). Già il nostro Bartolomeo Sacchi, detto il Platina, contemplava, nel suo *De honesta voluptate et valitudine* (1474) la frittura delle rane in olio, una volta infarinate e, facendo certamente appello alle consuetudini della terra cremonese d'origine, prescriveva di lasciarle preventivamente a bagno, una volta spellate, in acqua fresca per una notte o per un giorno interi.

E, in effetti, dalle nostre parti si è sempre proceduto in questo modo, poiché la permanenza delle rane spellate ed eviscerate per diverse ore in acqua fredda ne sbianca le carni rassodandole pure.

Di norma, però, alla semplice infarinatura si preferisce l'immersione dei singoli "pezzi" in una pastella piuttosto liquida, fatta con farina (di frumento e fioretto di mais) e uova sbattute con una presa di sale, in modo che, friggendo, la masserella si trasformi in un bocconcino croccante. Affinché le cosce non bruciacchino prima che il tutto sia ben cotto, si devono ripiegare aderenti al corpo (*incusàa*, è il verbo dialettale che descrive in modo realistico l'operazione), in modo che facciano massa unica.

Ma anche in questo caso, come sempre, le varianti possono essere molteplici e, dunque, c'è chi prima di impastellarle, lascia le rane pulite e spellate a marinare con erbe aromatiche e vino bianco, oppure con acqua e aceto o, ancora, con cipolla, prezzemolo olio e succo di limone. Altri confezionano la

pastella con farina e birra, altri usano, invece, la farina di riso... ma, poiché la carne di rana è molto delicata di sapore, non conviene accanirsi troppo con gli ingredienti, poiché si rischia di mascherarne del tutto il carattere discreto.

Una procedura simile si poteva usare anche per cucinare una pietanza ancor più singolare, vale a dire i gamberetti di fiume (i cosiddetti *speltéen*, ovvero *saltaréi*, *gambaréen* o *gamberin*), che un tempo si pescavano in buona quantità nelle acque fluviali e nelle rogge che scorrono attraverso la campagna e che il medico e naturalista cremonese Giuseppe Sonsis, nel 1807 così descriveva: «Il Gamberuccio trasparente, specie minuta del color della carne, che si mangia vivo dai Villanelli!»

Diversi dalla frittura erano, invece, i modi di cucinare i più grossi gamberi d'acqua dolce, che ancora si potevano pescare nelle acque pulite dei ruscelli, prima che la 'peste dei gamberi' ne decimasse le popolazioni e la competizione di diverse specie esotiche ultimamente introdotte anche da noi – dal gambero rosso della Louisiana, al gambero della California, al gambero turco – insieme all'inquinamento delle acque, li riducessero alla soglia dell'estinzione dalle nostre zone.

### **Altre frittiture varie**

Poche sono le verdure adatte ad essere fritte senza pastella, e nella tradizione nostrana, infatti, quest'ultima modalità di frittura, che consente di cucinare, in pratica, quasi ogni genere di verdura, non fu mai particolarmente diffusa.

Si friggevano invece, come si continua a fare con grande soddisfazione di tutti, le patate, affettate o tagliate a fiammifero e tuffate nell'olio bollente. È la preparazione più semplice, comune e a tutti nota.

Ma si usava anche friggerle in padella con poco olio e strutto dopo averle immerse per qualche minuto in acqua bollente, lasciate raffreddare, tagliate a fette o a piccoli pezzi e fritte con un po' di rosmarino.

Allo stesso modo, ossia in padella, si usava friggere la zucca, per ottenerne i cosiddetti *pès de söca* ossia "pesci di zucca", per il simile aspetto, ma le fettine del gustoso ortaggio si potevano pure infarinare preventivamente, oppure immergere nella consueta pastella, nel modo in cui è sempre consigliato procedere per friggere in abbondante olio qualunque tipo di verdura di consistenza più tenera e umida, ben sapendo che quest'ultima preparazione è praticamente l'unica possibile per friggere, per esempio, i fiori di zucca.

Ma queste ultime pietanze accomunano ormai l'intera cucina nazionale e non rivestono un particolare significato legato a specifiche usanze locali nostrane. Giudicata la necessità di approntarle friggendole in abbondante olio, è piuttosto intuitivo pensare che appartengano più alla tradizione mediterranea che a quella padana.

Molto più caratteristiche si possono considerare le frittiture di frattaglie, sebbene anche queste non rappresentino delle specificità solo locali.

Era, in ogni caso, un frequente modo di utilizzare il cosiddetto 'quinto quarto', in passato ben più apprezzata pietanza, comune soprattutto sulle tavole popolarie. Animelle, cervelline e filone erano preventivamente lessati,

spellati se necessario, quindi tagliati a piccoli pezzi che, una volta passati nell'uovo e nel pangrattato erano messi a friggere preferibilmente in padella con burro e strutto. A parte si doveva invece friggere nel burro il fegato, tagliato a fettine sottili o a strisce. La tradizione di origine più strettamente milanese prescriveva un contorno di varie verdure, pure impanate e fritte, tra cui non poteva mancare qualche grosso fungo.

Una derivazione ancor più povera, ma utile a variare il menù solito, prevedeva la frittura delle rigaglie di pollo o di altri animali di bassa corte, compresi i conigli: fegatini, cuori, creste e bargigli, granelli, ventrigli. Le parti più dure, come i ventrigli o durelli e i cuori andavano preventivamente sbollentati per procedere poi nel modo consueto fino a farne una saporitissima frittura.

Tra le frittiture si dovrebbero annoverare anche le carni cucinate "a cotoletta", ossia passate nell'uovo e nel pangrattato prima di essere fritte nel burro: una modalità di preparazione che, dall'originaria fettina di vitello, si è estesa a carni di tipo diverso, di maiale, di pollo, di tacchino, e pure a diversi tipi di pesce, nonché ad alcune verdure, come le zucchine o le melanzane.

Infine le uova. Fritte semplicemente in padella con burro o strutto – specialmente quello d'oca, molto più leggero rispetto a quello suino – le uova al tegamino costituiscono da sempre un classico cibo della cucina veloce, facile da preparare da parte di chiunque e adatto ad essere abbinato ad una molteplicità di altri sapori o contorni. Approfittando di tale versatilità, la cucina di ogni latitudine si è poi sbizzarrita a combinare le ricette più sorprendenti, adattandole ad ogni genere di gusto, di ingrediente accessorio, di tipo di pasto nell'arco della giornata o di occasione. Per non parlare di un'ulteriore evoluzione, sfociata nella preparazione di uova (in camicia, sode, a la coque, ecc.) impanate e fritte anch'esse alla maniera delle cotolette.

E qui andrebbero annoverate le frittate nelle loro infinite versioni, poiché, come dice il nome stesso, si tratta di pietanze da classificare tra i cibi fritti. Ma siccome gli sviluppi subiti dalla frittata, nel tempo e in rapporto alla geografia antropica dei suoi inventori e consumatori, ne hanno fatto una pietanza dagli impensabili risvolti, guadagnandole un posto particolare nell'universo gastronomico di ogni cultura, conviene tralasciare di parlarne qui, poiché il tema, si può credere, pretenderebbe una sua specifica trattazione.

## **Le dolci frittiture**

Il momento tipico delle paste dolci fritte è senza dubbio il Carnevale, ma questo consolidato primato non esclude che qualche altra ricorrenza o festività possa essere celebrata con il sempre gradito suggello di qualche frittella, la cui composizione e forma può variare anche proprio in relazione all'evento da festeggiare.

La tradizione è antica e, anche in questo caso, accomuna l'intero territorio nazionale, sebbene siano ben note le varie produzioni che distinguono le diverse regioni, magari solo di natura lessicale rispetto a paste piuttosto simili tra loro, ma anche questo è un connotato che ha il compito di diversificare e differenziare un luogo e i suoi abitanti dagli altri circostanti.

Dunque, anche qui, la ricerca di varianti speciali, quale riflesso di una cultura, di un'economia, di una tradizione molto locali e distintive, non è mai venuta meno, anzi...

L'usanza di friggere varie tipologie di paste dolci, anche farcite in modi diversi e più o meno indovinati, è sicuramente di lunghissima tradizione. Sembra che già gli antichi egizi usassero friggere un tipo di pasta nel grasso per farne dei dolci e, procedendo nel tempo, troviamo presso gli antichi Romani, durante i Saturnali, i *fritilia*, presumibili antenati delle nostre lattughe o chiacchiere o (s)frappole, ossia sfoglie di pasta dolce fritte nel grasso. Il che significa che questo genere di dolce ha varcato indenne i millenni. Ma, come si anticipava, sono poi intervenute le solite infinite varianti a caratterizzare ciascuna tradizione locale. Se, infatti, la base può essere ritenuta comune alla maggior parte del territorio italiano, consistente in una sfoglia fatta con farina, uova, burro e zucchero, un pizzico di sale e un goccio di vino o di liquore, è poi nelle diverse proporzioni degli ingredienti, nel tipo di liquore impiegato, nella forma e nelle dimensioni dei singoli pezzi, nel tipo di cottura, nella possibilità di prevederne una variante ripiena di confettura, di cioccolata, di crema, ecc. ecc. che si scoprono le differenze, sebbene il comune denominatore sia, in ogni caso, la grande bontà di ciascuna preparazione.

C'è chi usa impastare la composizione base con un goccio di vino bianco, altri preferiscono il Marsala, altri ancora la grappa, il rum, il cognac, l'anice, il limoncello... in dosi variabili. Molti vi grattugiano la scorza di un limone, altri quella d'arancia. Ulteriore alternativa è quella di friggerle o nello strutto o nell'olio, sebbene negli ultimi tempi, mercé la preoccupazione delle diete leggere e povere di grassi, si sia imposta sempre più la cottura in forno: ma questa non è più frittura e non rientra nei temi svolti da queste pagine.

Una spolverata di zucchero a velo completa la presentazione di queste golosità che, come le famose ciliegie, non si smetterebbe mai di assaporare.

Poi vengono le frittelle, anche in questo caso delle più svariate forme e dimensioni, oltre che composizione e sapore.

Si dice che le frittelle siano un'invenzione cremonese. Secondo alcuni studiosi di storia della cucina sarebbe da attribuire a Giambonino da Cremona (*Iamboninus Cremonensis*), attivo a Venezia nel XIII secolo come traduttore di testi arabi e autore di una piccola antologia gastronomica intitolata *Liber de ferculis et condimentis* – tratta dalla ponderosa opera di un medico arabopersiano, Ibn Jazla, del XII secolo –, il merito di aver fatto conoscere ai veneziani le frittelle.

Sicché l'origine di questo dolce di Carnevale avrebbe antiche radici orientali: cosa senza dubbio possibile, sebbene, a giudicare dall'essenzialità della ricetta e dalla facile eventualità di poterla cuocere friggendola in un grasso bollente, si possa credere che un'idea del genere non dovesse richiedere una capacità inventiva fuori dal comune, potendo venire in mente a più di una persona in luoghi diversi del globo terrestre.

Del resto la ricetta base per la sua composizione si rivela di una tale semplicità – farina, uova, burro e zucchero – che chiunque avrebbe potuto mescolare questi pochi ingredienti decidendo quindi di farne piccole porzioni

da friggere nello strutto, secondo l'uso tradizionale, o nell'olio, come si tende a preferire oggi.

Da qui, poi, a perfezionarne la composizione, aggiungendo nuovi sapori e raggiungendo risultati più apprezzabili, il passo è breve.

La ricetta più classica delle *fritule*, come si definiscono in dialetto, ammette, in più, solo un goccio di liquore (rum o cognac) incorporato all'impasto base, che prevede l'utilizzo di un buon numero di uova, ma è di certo consolidata da lungo tempo anche la variante impastata con pezzetti di mela e un po' di cannella (e magari uva sultanina). Poi bisognerà chiudere un occhio rispetto all'uso più recente di aggiungere un pizzico di lievito in polvere (o bicarbonato di sodio) per ottenere delle frittelle belle gonfie e di consistenza più spugnosa e leggera.

Simile, ma più spartana, è la formula base per la preparazione dei *bariguléen*: farina, zucchero, un uovo o due, olio d'oliva, una presa di sale, una grattatina di buccia di limone e un goccio di liquore d'anice. Una volta ridotto l'impasto in lunghi cordoni della grossezza di un dito o poco più, si riducono in pezzi di circa due centimetri e si tuffano nello strutto bollente perché friggano a dovere.

Una spolverata di zucchero a velo (ma si possono anche rotolare nello zucchero semolato) e *voilà* gli altri caratteristici e meno pretenziosi dolci di Carnevale, altrove più noti sotto la denominazione di 'castagnole', la cui preparazione, data la loro grande diffusione areale, prevede, come al solito, un certo numero di varianti.

Una specialità del territorio cremonese era anche il *cifùt*, che qualche solerte estimatrice delle passate usanze prova talora a riproporre. Si trattava di una sorta di focaccia composta con gli avanzi di polenta, reimpastati con poca farina di frumento, zucchero, uova e, in genere, cotta sotto la cenere o nel forno. E questa è la formula classica. Tuttavia a Carnevale o in altre occasioni di festa, come la sagra di paese, la stessa composizione poteva essere trasformata in gustose e singolari frittelle, una volta ridotta in piccoli dischi da far friggere nello strutto o nell'olio e cosparsi di zucchero.

Un dolce specialissimo era rappresentato dai *turtèi melàt* – i tortelli mielati, tradotto alla lettera – che si confezionavano in certe località dell'alta provincia, la cui tradizione va irrimediabilmente dissolvendosi, il che rappresenta una perdita indicibile di sapori, di inventiva, di memoria gustativa, nonché di una modalità particolare di suggellare il valore alimentare della festa.

Si confezionavano con il riso lessato nel latte, unito poi a uva sultanina imbevuta nel marsala, a qualche scorza di cedro candita e a una manciata di pinoli. Con questa miscela si farcivano dei rettangoli di pasta sfoglia, tirata molto sottile con il mattarello, che venivano chiusi ripiegando e sovrapponendo un poco i due lembi lunghi della pasta e accartocciando le due estremità come una carta di caramella. Quindi si friggevano questi particolari tortelli nell'olio e, una volta sgocciolati e in parte asciugati sulla carta da zucchero, si riponevano in una terrina e si cospargevano di miele. Una delizia!

\* \* \* \* \*

Fuori dall'ambito domestico, però, i luoghi dove più intensamente si esercitava – e si continua ad esercitare largamente – la benemerita arte della frittura erano e sono le fiere, di paese o di città, tutte accomunate dall'immane atmosfera gravida di odor di fritto che, dopo aver impregnato del suo marchio gli abiti dei visitatori, li accompagnava per diverso tempo anche dopo che si erano allontanati dai luoghi della kermesse.

L'usanza è in buona parte rimasta, combinando i tratti dello *street food* con quelli più tipici della festa patronale, sicché accanto alle bancarelle degli oggetti più disparati – dalla bigiotteria alle calzature, dai giocattoli agli oggetti di legno... – si trova il banco degli hamburger, quello delle specialità tipiche di qualche remota regione, e, immancabilmente, i chioschi di cibarie, le cucine da campo, gli autonegozi, le piadinerie e le friggitorie ambulanti.

E lì, tutto ciò che si evita di cucinare in casa, e specialmente di friggere (anche per non ammorbare gli ambienti domestici di effluvi pesanti e straordinariamente persistenti), lo si può vedere esposto in bella mostra, pronto e cotto: come resistere...

L'offerta è ricca e tra le più appetitose, fatta di tante cose, arrosto o cotte al forno, grigliate o in umido, insieme agli affettati, a pizze, focacce, piadine, svariate farciture per panini ripieni e via elencando, ma, tra tutto questo ben di Dio, un posto privilegiato spetta ai fritti.

Oltre alle immancabili patatine, a fette sottili, a spicchi, a fiammifero, servite nei coni di carta-paglia per poterle degustare passeggiando, si scodellano arancini di riso, suppli ripieni di mozzarella filante, crocchette di patate, di pollo, di formaggio, di prosciutto, verdure fritte in pastella (zucchine, cipolle, carciofini, melanzane, ecc.), trancetti di baccalà, pesciolini e frittiture miste di mare, olive ascolane, gnocco fritto, e poi frittelle d'ogni genere, come quelle di carnevale, nonché rondelle di mela fritte od anche altra frutta frita e caramellata, alla maniera cinese.

I chioschi meglio attrezzati dispongono pure di panche e di tavoli, per favorire la sosta degli avventori, ma in genere quello che si acquista si consuma in piedi o mentre si procede tra la folla, curiosando tra i banchi. È la modalità preferita dai più ed è anche la più antica, come si diceva, poiché già in voga nell'antichità classica.

Se tutto ciò contribuisce a generare un'aria di festa, non v'è dubbio che anche il fritto, in ogni sua varietà prodotto e in ogni sua forma olfattiva e gustativa percepito, vi partecipi con un ruolo privilegiato per lunga tradizione, le cui eventuali difficoltà di digestione causate dai grassi di cottura, sono convenientemente risolte dalla buona predisposizione d'animo e dai "buoni umori" generati nell'organismo dalla felice atmosfera che in queste occasioni si diffonde e si respira.

## 2. *Testimonianze*

— I —

### DAL LIBRO *I Cremonesi a tavola*

- Maria Teresa Rebecchi Abitanti** A cena si mangiava solo polenta con frittata, *ambulina* fritta, *bòs e sèerle*, rane, *gosafèr*, che si faceva con aringhe affumicate, messe a bagno la sera prima nel latte e poi infarinate e cucinate con molte cipolle e uno spruzzo di aceto. Quando si cucinava il cotechino e avanzava la polenta della sera prima si preparavano delle frittelle, impastando la polenta con l'unto del cotechino, un po' di farina bianca, zucchero e scorza di limone. Più che frittelle erano delle grosse polpette che venivano infarinate e fritte: erano buonissime. Qualche volta si facevano i *pìirla e vòlta* con farina bianca, strutto e bicarbonato.
- Gentilina Cella** Nella quotidianità del cibo, per quanto ben curato, era piuttosto comune mangiare: frittata di uova, spinaci e grana, uova sode preferibilmente d'estate, pesce di Po quando il pescatore passava per le vie del rione o merluzzo fritto nell'olio (lo stesso in cui a carnevale si erano dorate le lattughe, le frittelle e i tortelli, e che veniva conservato perché ancora buono per ulteriori usi), polpette variamente saporite a seconda degli avanzi.
- Pina Ardenghi** A carnevale la mamma faceva le *frittole*, che cuocevano nell'olio. La mamma era brava a fare i *pìirla e vòlta* che si cuociono in padella con un po' di olio: l'impasto è di farina bianca, uovo, un po' di buccia di limone grattugiata, zucchero, latte e lievito Pane degli Angeli. Si sbatteva bene fino a farlo diventare omogeneo come una colla, se ne metteva un po' per volta nell'olio bollente e poi si *pirlava e voltava*... Con un uovo se ne facevano due o tre.
- Emanuela Frosi** Sul *Libretto della cuoca Rosina Albertini* si leggono soprattutto ricette di dolci ma anche come fare il pesto alla genovese e le polpette di zucca, cioè palline di zucca, amaretti, farina e uova, impanate e poi fritte. La mia mamma Maria Pia Albertini, sorella della cuoca Rosina, faceva una squisita crema con uova che poi tagliava a rombi, passava nel pane e friggeva in padella.
- Andrea** A cena si mangiavano spesso polpette, fatte con tutti gli avanzi, con l'aggiunta di patate e prezzemolo. Il venerdì era rigorosamente di magro, e si ricorreva, allora, alle frittate di verdure, molto pesce (mio zio era un pescatore di professione e il pesce di Po allora era molto buono): pesce gatto, anguille o pesciolino fritto; si comprava anche il merluzzo fritto e si cucinavano, quando c'erano, le rane (anche queste erano considerate di *magro*), che pelava mio papà giù nell'orto (era una operazione ripugnante che nessuno voleva vedere), o i gamberetti di fiume. Il pesce non pregiato, se non lo si mangiava subito, si

faceva friggere e si conservava sotto aceto, in *ajdon*. A Carnevale, ovviamente, gran produzione di lattughe e *barigolini*, fritti nello strutto.

In casa mia si cucinavano cotolette impanate e fritte, ma anche cotolettine di cervella. Il venerdì era rigorosamente di magro, e spesso toccava al merluzzo dissalato e fritto, che aveva un aroma particolare perché, mentre friggeva, veniva gettato nell'olio bollente qualche foglia di salvia e uno spicchio d'aglio.

**Maria Grazia Bellotti Guarneri**

Le nostre terre erano attraversate da fossi e canali di bonifica, dalle acque limpide e assai pescose, tanto che ricordo che c'era gente che faceva il pescatore di professione; uno di essi pescava sul nostro fondo con reti fisse o mobili, e come pedaggio ci lasciava pesce: pesci gatti, tinche ed anguille. A casa facevamo grande uso di pesce d'acqua dolce: per conservarlo più a lungo, dopo averlo fritto, si preparava in *ajdon*, ed era buonissimo con la polenta; mangiavamo anche le rane, fritte con una pastella di pane e uovo; si catturavano di notte nei mesi con la "r", abbagliandole con un fanale a carburo. Il pesce era un piatto classico del venerdì, giorno nel quale a casa mia si mangiava rigorosamente di magro: pesce, quindi, o frittata, che prevalentemente si faceva senza verdure, usando solo la cipolla.

**Alfeo Garini**

D'inverno il nonno, che faceva anche il norcino, catturava sacchi interi di uccellini che si riparavano tra le pietre della chiesa. Era facile perché erano intirizziti e mezzo storditi: se ne facevano padellate intere e si invitavano anche i carabinieri a mangiarne perché era proibito catturare così gli uccelli e si evitava che li sequestrassero

**Luigi Zagni**

*Fiapòn* è un dolce povero che si mangia caldo col latte freddo. Si sbriciolano gli avanzi della polenta, si uniscono un cucchiaino di farina bianca, limone e arancia grattugiati, un cucchiaino di miele. Si forma una frittata bassa che va fritta in burro o strutto fino a che fa la crosticina. Si cosparge di miele ed il dolce è pronto.

**Lilluccio**

Il venerdì si tendeva a rispettare il precetto del magro, ma si poteva farlo solo quando passava l'ambulante che vendeva il pesce d'acqua dolce pescato in zona: di solito lo si friggeva; se non c'era pesce si faceva la pasta col pomodoro.

**Silvana**

A carnevale si preparavano le lattughe, le frittelle di semolino, le castagnole e dei tortelli fritti di frutta con senape di mostarda e una specie di pasta sfoglia; per ultimo si aggiungeva del miele caldo: erano complicatissimi da fare ma buonissimi. A dir la verità si preparavano anche e soprattutto per L'Epifania.

**Teresa Rebecchi**

Per carnevale si facevano, come adesso, frittelle, lattughe e castagnole che venivano fritte non in olio, ma nello strutto.

**Valeria Pini**

Si mangiava raramente il pesce. Un ambulante – ricordo ancora il suo richiamo: «gh'è'l peseèr» – arrivava in cascina verso mezzogiorno con

**Emilia Chiappani**

l'invenduto e ce lo dava in cambio di una scodella di vino. Lo si lavava e lo si friggeva subito, era già un po' disfatto, ma buonissimo.

**Bruna** Per S. Antonio si mangiavano, nella stalla, frittelle, lattughe, ossetti, barigolini e bombonini che erano poi anche i dolci di carnevale. Le nonne intanto filavano, lavoravano ai ferri e facevano calze per gli uomini. A S. Biagio si benedivano le gole; l'abitudine del panettone riscaldato è venuta molto tardi.

**Franco Cimardi** Il venerdì si mangiava il pesce di fiume: pesce arrosto, luccio in bianco, anguilla frita, gamberetti di fiume fritti e rane che allora non sopportavo ma che oggi, che non si trovano quasi più, mi piacciono tanto.

**G. X.** Mangiavamo anche molto pesce d'acqua dolce, pescato in un fosso a S. Martino in Beliseto, vicino alla casa della sorella della nonna presso cui abitavamo. Lo si friggeva nello strutto.

**Anna Mazzolari** I bambini facevano merenda col *pane biscotto* bagnato nell'acqua e un pizzico di zucchero sopra, oppure insaporito con un po' di pomodoro; altra merenda era un rosso d'uovo sbattuto con l'aggiunta dell'albume, da dividere tra due fratellini, oppure una fettina di polenta con un po' di strutto o una fettina di polenta frita nello strutto. Di pane biscotto si poteva mangiarne a volontà, prendendolo da un sacco sempre aperto per tutti.

**Mara Sartori Bellometti** In gennaio si festeggiava S. Antonio, protettore degli animali. Il suo altarino veniva rinnovato con l'edera e con la carta colorata decorata con trafori fatti con le forbici. Nella stalla veniva approntata una tavolata, appoggiata su balle di paglia e imbandita con dolci di carnevale: bombonini, lattughe, castagnole e vino a volontà. Che festa! Tutti i contadini partecipavano felici per l'abbondanza.

**Pierina Beltrami** A pranzo i menu variavano secondo le stagioni e spesso vi provvedeva il papà andando a pesca o a caccia. Un paio di volte la settimana c'era il pesciolino fritto o, in primavera, l'anguilla cucinata con i primi piselli dell'orto. In autunno arrivava in tavola la lepre in salmì. Anche la raccolta dei funghi era compito suo, ed erano ottimi i chiodini e i prataioli trifolati con il prezzemolo, in intingolo con il pollo o fritti. C'erano poi funghi a forma di uovo, forati come spugne e detti appunto "spugnoli", che impanati e fritti costituivano un ghiotto boccone. Per S. Antonio, il 17 gennaio, si cuocevano le castagne secche e a Carnevale erano immancabili i biscottini al forno, castagnole, frittelle e "lattughe". Un'altra specialità campagnola che a merenda faceva la gioia di noi bambini era costituita dai "chisolini", frittelle fatte con uova, farina, zucchero e una puntina di lievito. Con l'autunno arrivava la stagione dei funghi e il papà tutti i giorni faceva il giro lungo le rive dei fossi nei suoi posti segreti per tornare trionfante con il suo prezioso bottino, che la mamma sapeva cucinare abilmente fritti o in intingolo.

## TESTIMONIANZE INEDITE

A casa mia, se restava del pesce fritto, che è buono solo caldo e appena fatto, per non darlo al gatto ma renderlo gustoso a lungo e così conservarlo, si ricorreva a un semplice procedimento. Si metteva in un recipiente di vetro o di terracotta, si copriva con una marinata ottenuta facendo rosolare spicchi d'aglio nell'olio, cui si aggiungeva aceto allungato con un po' d'acqua. Il pesce restava in infusione un po' di giorni prima di essere gustato ed era squisito accompagnato dalla polenta calda. La Anita, una mia vicina di casa era specialista nel friggere "le bombe". Ammorbidiva pezzi di pane raffermo in una zuppiera con latte, un uovo sbattuto e un po' di zucchero. Quando tutto il liquido era stato assorbito faceva delle palle (le bombe), le rotolava nel pane grattugiato e le friggeva in olio bollente. **Fausto**

Con il latte e il semolino la mia nonna faceva una polentina cui aggiungeva un pizzico di sale, un cucchiaino di zucchero, la buccia grattugiata di un limone e un po' di carbonato. Friggeva poi il composto ottenuto versandone un cucchiaino per volta in abbondante strutto o nell'olio. A noi bambini piaceva tantissimo. La mamma invece, per Carnevale, faceva delle ciambelline con queste dosi: un uovo, un cucchiaino d'olio, uno di zucchero e la farina bianca che serviva per ottenere un impasto non troppo duro. Insaporiva la pastella con un liquorino dolce, mi pare fosse anice, ma non ricordo. Faceva degli anelli e li friggeva nello strutto. Venivano le mie compagne di scuola e li gustavano moltissimo perché in casa loro si facevano solo lattughe e camaldolini. **Iris**

Tra le *rezdiure de cà* gira la diceria che "ogni piatto fritto è sempre buono". È vero fino ad un certo punto, se sono buoni gli ingredienti e se si accudisce per bene il fritto è buono, altrimenti anche lui... **Piera Lanzi Dacquati**

Nella cucina di mia nonna Noemi si friggeva poco; la sua famiglia preferiva gli stufati o gli stracotti lasciati cuocere piano piano nelle pignatte di terracotta, personalmente ho mantenuto questo gusto ed abitudine.

Però, ogni tanto delle belle polpette morbide me le faccio. Non esiste una ricetta vera e proprio perché servono per assemblare diversi avanzi di casa e, secondo i gusti della famiglia, si mette o si toglie qualcosa. Certo è che più sono le polpette meglio è, perché permettono ai golosi che passano per la cucina di rubarne al volo.

Dire la parola 'fritti' a me fa pensare a quei grandi piatti di fritto misto di pesce, ma noi abbiamo l'abitudine di mangiare solo *l'ambulina*, quei pesciolini di fiume, di quelli che per farne una porzione ne occorrono davvero tanti. Basta infarinarli e buttarli nell'olio bollente e si mangia tutto: teste e code. Si facevano friggere anche fette di polenta: se vi si metteva sopra un po' di sale queste erano una pietanza, se invece venivano zuccherate diventavano una deliziosa merenda per i bambini.

Per sentire il profumo di fritto dobbiamo aspettare il carnevale con le frittelle (chissà perché si chiamano così?), i *camàandoi* e le lattughe. Tutte cose fritte che andranno ad appesantire il fegato, ma a carnevale è perdonato tutto.

Qualche anno fa ho partecipato alle esequie di un'amica in febbraio, tempo sbagliato per andarsene. Infatti, all'uscita dalla chiesa, sono stata investita da un meraviglioso profumo di lattughe appena fritte; mi è nato spontaneo un pensiero di rimprovero per l'amica... "ma senti cosa ti sei persa..."

Tutto qui, non ho ricordi particolari di pietanze fritte nell'olio, ma solo di piatti di verdure passate al burro con delle abbondanti spolverate di formaggio.

**Mario**     **La Polenta fritta** - Fino agli anni '50 si faceva la polenta in casa. Quella che avanzava veniva, a cena o il giorno seguente, tagliata a fette, non più alte di 1cm, e fatta friggere in padella. Oggi in qualche trattoria/ristorante, viene servita con gli antipasti, fritta in cubetti che risultano fritti fuori e non all'interno. Ecco perché le fette devono essere basse: per friggere completamente, anche dentro. Noi le mangiavamo in vari modi: mio padre o come primo, col grana grattugiato o come dessert. Infatti era solito alla fine dei pasti mangiare un poco di formaggio perché diceva che *la buca l'è mia stràca se la sént mia de vàca*. Le fette erano poco "spessorate" perché friggessero meglio, più velocemente e per farne risultare tante(!). Oppure gustava la polenta come secondo, con il gorgonzola. Noi bambini e mia madre la preferivamo con lo zucchero alla fine del pasto. Oggi, ogni tanto, compero i panetti di polenta in confezione, taglio le fette la sera prima per farle asciugare, poi le friggo e le mangio spalmate di marmellata d'arance e peperoncino.

**Paolo**     Un tempo nei fossi si trovavano molte rane che si pescavano liberamente. L'uso dei diserbanti le ha fatte scomparire e adesso si comperano in pescheria già pulite e spellate. C'è sempre stata, da noi nelle campagne ricche di corsi d'acqua, abbondanza di pesce gatto; è considerato pesce povero perché ha tante lische, ma ha una carne grassa e saporita molto adatta per i fritti. Va sfilettato, infarinato e gettato nell'olio bollente per pochi minuti, scolato, asciugato su carta assorbente e servito caldo. Se ne resta, poiché freddo non è buono, va messo in vaso e coperto con una marinatura ottenuta facendo scaldare aceto, vino bianco, alloro, cipolla tagliata finemente, pepe. Il liquido va ridotto di due terzi, fatto raffreddare e poi versato sul pesce. La preparazione del pesce in carpione è nata dalla necessità di conservare i pesci nel momento in cui se ne pescano molti, soprattutto nel periodo della pulizia dei fossi.

**Massimo**     Nei mesi scorsi ho avuto notizia della morte di Agnese Masini titolare per tanti anni dell'Osteria del Cacciatore, locale storico di Fossacaprara, una frazione di Casalmaggiore in cui mi era capitato di fermarmi alcune volte. La sua specialità era la frittata con le rane, apprezzata dai numerosi clienti, cacciatori, pescatori, viaggiatori che arrivavano anche da località lontane attirati dai suoi piatti semplici e gustosi, tipici della tradizione locale. Era brava a preparare non solo frittate, ma anche trippa, spalla cotta e capi di selvaggina che le portavano da cucinare dopo le battute di caccia nei campi vicini, spesso avvolti dalle nebbie padane. Mi hanno detto che, una volta smesso il lavoro in osteria, aveva prestato la sua opera di cuoca volontaria nella sagra del paese, un motivo in più di attrazione per la gente da fuori.

A Cremona e nel vicino piacentino penso che tutti conoscano il *fricandò*, frittata tanto rustica quanto squisita che si prepara con la parte verde dei cipollotti: in Piemonte questa ricetta è sconosciuta. **Alberto Leggeri**

Un giorno a Varallo Sesia sono andato ad acquistare i cipollotti occorrenti per questa preparazione: quando la verduriera, molto gentilmente, si accingeva a tagliare tutta la parte verde, io, in modo perentorio, l'ho bloccata e devo ammettere forse un poco violentemente.

Sul viso della signora ho notato un atteggiamento più che meravigliato che lasciava trasparire un dubbio per lei inspiegabile sullo strano comportamento del cliente. Naturalmente poi mi sono sentito in dovere di scusarmi e di spiegare la ricetta e le abitudini culinarie tanto diverse anche se relative a località non particolarmente lontane.

Non darò ricette particolari perchè penso che ogni famiglia abbia una propria ricetta della frittata casalinga con tutte le infinite variazioni relative alle stagioni, l'umore della cuoca, ai più o meno numerosi familiari. Mi limito solo a raccontare come a casa mia l'approccio alla realizzazione di questo piatto possa generare qualche discussione o qualche "battibecco" soprattutto in questo periodo di coronavirus che non per scelta, ma per disposizioni della protezione civile, mia moglie mi vede al suo fianco in cucina come non richiesto aiutante, non mi permetterei mai di nominarmi consulente.

L'oggetto in corso di realizzazione è la frittata piemontese (mia moglie è valsesiana). Frittata con tante erbe e tra queste l'erba di S. Pietro (crisantemum balsamita, la famosa erba amara dei tortelli di Castelgoffredo).

Questa erba è il primo oggetto del contendere. Sono convinto che questa erba ci voglia perchè dà un aroma caratteristico, ma una foglia intera per me è in eccesso. Si arriva dopo un'animata diatriba al compromesso di mezza foglia. Altro problema: scelta della pentola! La padella grande, come preferisce mia moglie, dà luogo ad una frittata bassa, non più di un centimetro di spessore; io cremonese abituato alle frittate nostrane, alte e belle gialle, sceglierei una padellina stretta.

Io poi, per una realizzazione più veloce, triterei le erbe col frullino... no assolutamente!! si tritano con la mezzaluna! Così tra animate discussioni si arriva poi ad un'ottima frittata che servita con insalata gentile e cipollotti di Tropea è comunque una delizia del palato.

In casa mia si è cominciato ad usare in cucina l'olio solo quando mi sono sposata, alla fine degli anni Settanta, quando si è realizzata una commistione tra cucina lombarda e cucina siciliana. **Antonietta**

Pertanto poche erano le occasioni per gustare i fritti per i quali se mai si usava anche lo strutto, ed erano pressochè riservate al tempo di carnevale quando si preparavano lattughe e camandoli, meno le frittelle che di solito si afflosciavano mestamente e non davano molte soddisfazioni alla cuoca.

È vivo il ricordo di una amica di famiglia che a volte veniva a trovarci e si fermava qualche ora da noi e se la visita cadeva nel periodo di carnevale immancabilmente ci preparava una "montagna di camandoli".

Che gioia quelle ore pomeridiane! Conservo tuttora la sua ricetta e, se

posso appena, ogni carnevale non manco mai di farmi i “camandoli” secondo la ricetta della Vanda.

Assolutamente sconosciuti i fritti di pesce e scarse le frittate in casa mia, poi col tempo mi sono appassionata alle frittate fatte con le verdure di stagione: zucchine in primis e poi asparagi e carciofi.

Ma in cima alle mie preferenze ci sono sicuramente i dolci fritti di Carnevale.

**Pippo** La cucina messinese presenta una ricca sequenza di cibi fritti, che mi limiterò ad elencare, e che costituivano le specialità di casa mia in particolare ai tempi in cui cucinavano la mia nonna e le mie zie.

**Gli stuzzichini:** sfinciuni di S. Giuseppe, arancini e mozzarelle in carrozza, pitoni (simili alla torta frita ma ripieni di toma, prosciutto e indivia).

**Frittate di patate e cipolle o di zucchine.**

**Fritti di calamari, gamberi, ecc. fritto misto di pesce.**

**Zucchine** lunghe fritte e poste sulla pasta condita con lo stesso olio della frittura e il pecorino.

**Melanzane** fritte per preparare la parmigiana, la pasta alla Norma e alla Siciliana (simile alla Norma)

**Zucca** frita all’agrodolce.

Ma ripensando a quelle abbondanti porzioni come non evocare gli alti livelli di colesterolo?

**Grazia  
Antonia  
Rossi**

**Il fritto come strumento culturale** - Con questo scritto non voglio fare un elogio del fritto, sebbene a dirla con gli esperti, esso sia uno dei più sani e gustosi modi inventati dall’uomo per cuocere i cibi, né delle numerosissime varianti e tecniche per renderlo più croccante o leggero; voglio invece parlare di un uomo che del fritto ha fatto, per almeno due generazioni, uno strumento culturale e socio politico, inteso nella più larga accezione del termine: Giacinto Olivieri, detto Cinto, oste. Già in questo termine di cui lui era orgoglioso di fregiarsi sta tutta la filosofia di vita di Cinto, nome universalmente conosciuto a Cremona da giovani e meno giovani dal dopoguerra fino agli anni Novanta; “oste” colui che ospita, che ti rende da straniero amico ricevendoti nella sua dimora, e spartendo con te il cibo, la sua mensa, “hospes” colui che accoglie, coltiva la conoscenza condividendo la sua cultura materiale e spirituale. Oste per eccellenza: questo fu Cinto nella sua città e col suo lavoro per molti di noi. Aveva cominciato con un piccolo banco di mescita in fondo ad un cortile nei dintorni del Vecchio Macello, quello del Voghera, ora Sede dell’I.N.P.S., e già da allora nel locale, alla sera, si teneva una scuola di chitarra gratuita per permettere a molti giovani di valorizzare le loro doti, di affinarsi nella musica e aggregarsi in modo positivo e utile. Cinto credeva soprattutto nella possibilità per tutti di migliorarsi e lo dimostrerà di persona, per se stesso, quando, anni dopo, a causa di nuove norme che obbligavano a conseguire un certo titolo di studio per poter gestire un’attività commerciale, a cinquant’anni tornò sui banchi di scuola a sostenere gli esami. Io fui una delle sue esaminatrici e ne fui onorata perché ebbi modo di capire con quanta serietà, preparazione e cultura Cinto affrontò l’esame che superò più che brillantemente. La ristrutturazione

della zona di Porta Po lo costrinse a cercare un altro locale e lo trovò nei dintorni di Piazza Antonella in via Alfeno Varo. Anche in questa zona, mal nominata dai benpensanti, (la *tèpa de Saan Basaan*) Cinto, oltre ad offrire i gustosi prodotti tipici delle nostre osterie – la loro quasi totale scomparsa non è stata mai sufficientemente deprecata – continuò il suo servizio sociale creando aggregazioni culturali con corsi di letture e favorendo incontri tra le diverse generazioni, tra operai e studenti, e le discussioni pacate, Cinto non sopportava gli alterchi, sulle nuove politiche, sulle diverse ideologie culturali. Approdato infine in via Bordigallo, a due passi dal Duomo in una viuzza antica e pedonale, in un locale che definire ristretto (due tavolini, sei sedie e un piccolo banco di mescita) è un eufemismo, si inventò quello che ai nostri giorni è diventato di gran moda: “l’happy hours”.

Sì, perché anche se il locale era insufficiente i giovani lo affollavano: con cento lire negli anni Settanta avevi un bianchino e tre polpette; (le polpette! Gloria e vanto delle osterie cremonesi, ognuna aveva le sue, con sapore e croccantezza diversi); quelle di Cinto erano mitiche tanto da meritarsi l’onore della cronaca persino sul quotidiano locale con tanto di foto del dispensiere. In alternativa sempre con lo stesso prezzo potevi avere sette quarti di fantastiche patate fritte e un misto, cioè mezzo di vino bianco e mezzo d’acqua in un calice da un quinto. Devo dire che io preferivo le patate e a volte ne mangiavo così tante che poi non pranzavo più. Fin dalla mattina presto in un minuscolo retro, diviso dal locale da una parete di vetrocemento per avere più luce, Cinto e sua moglie pelavano e sciacquavano montagne di patate divise a quarti – dieci lire il pezzo, in un pentolone da Pantagruel, fritte in modo eccellente per la gola gioiosa dei numerosi avventori che regolarmente dalle dodici alle quattordici e dalle diciotto alle ventuno stazionavano nel locale o negli immediati dintorni; Cinto chiudeva alle ventuno e quindici, non voleva che i giovani rimanessero lì a gozzovigliare, andassero piuttosto al cinema o a uno degli eventi culturali dei quali era circolata notizia. Da “Cinto” ci si trovava per scambiarsi pareri, per discutere coi “vecchi” trentenni che si vantavano della loro “consolidata” esperienza, e a volte ti ritrovavi a intercettare uno sguardo d’intesa, un sorriso discreto, un ammiccamento malizioso. Praticamente si formavano lì, letteralmente sui due piedi, vere e proprie sessioni di comunicazione culturali e intergenerazionali. Cinto, che fu anche duramente colpito dalla vita negli affetti per la prematura scomparsa della adorata e bellissima figlia Vanda, che lo aiutava al banco, avrebbe meritato, ai giorni nostri, una laurea honoris causa come operatore culturale “ante litteram”; fu dunque un innovatore coraggioso che precorse i tempi. Ancora oggi molti dei giovani di allora, ormai pensionati o ancora sulla breccia lavorativa, lo ricordano con affetto. Cinto Olivieri – oste – re delle patate fritte e ormai mitico come le sue polpette.

Negli anni Cinquanta, come quasi tutte le famiglie, anche noi avevamo il nostro orto ed il pollaio con alcune galline addomesticate al punto da farsi coccolare e accarezzare. Era quindi proibito mangiarle. Però facevano le uova.

La frittata era un piatto che, durante la settimana, compariva sempre in tavola. Io non la mangiavo volentieri perché il nome frittata mi richiamava alla

Giancarla Visconti

mente qualcosa legato a un piccolo disastro. Le nostre uova non avevano solo questa destinazione perché ogni tanto venivano nobilitate dalla mia mamma che, forte della sua permanenza giovanile a Parigi, mi preparava una omelette con la marmellata; altre volte poi alternava gli ingredienti inserendo succo di arancia o di limone. Voi direte: ma in sostanza cambiano i gusti, ma sono sempre uova strapazzate e fritte... sì, è vero, ma (allora ero molto giovane) la parola omelette mi faceva sognare, mi regalava la possibilità di viaggiare con la mente in posti eleganti pieni di gente che passeggiava in giardini fioriti, facendo incontri interessanti come se vivessi nei quadri di Claude Monet. Ormai sono una donna matura e quando sento la parola “omelette” non sogno più, ma mi piace ancora mangiarle, ogni tanto, spruzzate di rum o di Grand-Marnier... Provate anche voi!

**Ambrogio Saronni**

Dei modi di cuocere, la frittura è quello più allappante, croccante, gustoso, fragrante, allegro di tutti. Non c'è confronto con lessi, brasati arrostiti ecc.

Sino a qualche tempo fa nessuno storciva il naso se gli proponevano un piatto di fritto misto, anzi molte persone, in compagnia e non, facevano chilometri per gustarsi una bella frittura di pesce, qualche polpettina di gianchetti, i nostri pesci in antipasto di verdure pastellate alla romana, calamaretti fritti, o un'abbondante paranza.

Noi cremonesi ci friggevano i nostri pesci d'acqua dolce, ambolina, pesce gatto, anguille, tinche, carpe ecc.. e ogni tanto facevamo un salto al lago per gustarci dei coregoni appena pescati.

Sono passati un po' di anni, e già allora il fritto si faceva poco nelle case, ma il venerdì, giornata votata al pranzo di magro, aleggiava nell'aria della città un bel profumo di fritto (oggi è considerato odore) che se lo seguivi con le narici ben aperte ti portava da Saronni in corso Mazzini, o da Iotta in corso Garibaldi, o da Mazzin in corso XX settembre e appena prima di pranzo, tanto per aggiustarsi la bocca, (come si dice da noi) da Cerri in piazza Giovanni XXIII o al Centrale in vicolo Pertusio, trovavi sul bancone uno splendido piatto di merluzzo fritto, crocchette di patate e polpettine di spinaci subito accompagnate da un bel bianchino fresco.

Non si usa più. Il tempo ci ha cambiato, l'aperitivo è completamente diverso e il fritto ha subito una forte flessione di gradimento.

Si può fare in casa poiché al ristorante le proposte dei piatti di fritto sono molto diminuite lasciando il posto ad alimenti a vapore o a bassa temperatura. Certo fare un buon fritto non è semplice, bisogna che il liquido grasso (olio, strutto...) sia ben caldo così che il cibo, cuocendo, non abbia ad assorbire il grasso in modo eccessivo e la gradazione di calore dei liquidi grassi deve sempre essere proporzionale alla natura dell'alimento che ci si appresta a cuocere, ma queste problematiche oggi le ha risolte la tecnica, fornendoci apparecchi per la cottura predisposti per fare frittture diversificate.

È finita un'epoca; era la pratica e la conoscenza della materia prima che aiutavano a fare delle buone frittiture poiché gli strumenti che si usavano erano un bruciatore e una padella di ferro, ma tanta era la pratica che difficilmente si sbagliava. VIVA IL FRITTO!

Sant'Antonio Abate, considerato il protettore del bestiame, festeggiato nella giornata del 17 gennaio, nel cremonese è conosciuto anche come *Sàant'Antòni Fritulèer*. La giornata dedicata alla sua festa era molto importante nella tradizione popolare contadina, veniva acceso un grande falò che preludeva alla fine dell'inverno, periodo durissimo per i contadini di un tempo, e che traeva origine da riti precristiani.

Negli importanti festeggiamenti che gli si dedicavano, una parte importante era destinata anche ai cibi che si consumavano per l'occasione: gnocchi o tortelli (a seconda della zona del cremonese) e i dolci carnevaleschi (*frituli*, *latiughhi* e *bariculìn*) fritti nello strutto, prodotto legato indissolubilmente al maiale, sempre raffigurato a fianco del Santo. Nella giornata di Sant'Antonio infatti si poteva iniziare a friggere i dolci tipici del carnevale. Il significato iconografico del maiale si colloca tra il peccato e l'abbondanza. Un'abbondanza data certamente anche dalla frittura nello strutto, che veniva stoccato negli appositi contenitori in terracotta smaltata. In effetti i maiali un tempo erano molto diversi da quelli odierni e venivano selezionate razze che accumulassero moltissimo grasso sottocutaneo. Vale la pena quindi di riflettere sull'importanza di questo nobile animale tanto utile all'uomo che, con i suoi innumerevoli prodotti, ha permesso la sopravvivenza di intere famiglie contadine durante lo scorrere del lungo e rigido inverno. Ecco quindi spiegati alcuni dei tanti motivi del perchè Sant'Antonio, nel cremonese, viene chiamato giust'appunto *Sàant'Antòni Fritulèer*.

— 3 —

### CONSIDERAZIONI, RIFLESSIONI, RICORDI E TESTIMONIANZE DI GIORGIO MAGGI

**Fritoule dolci** - Secondo il Peri, autore del dizionario Cremonese Italiano, si aggiungano alla fritoula (vivanda di riso impastato con farina) minuzzoli di mela (poumm) ma ancora mele affettate in tondo, cavatone il torsolo (croustòn) avvolte nella paniccia (pastina) e fritte ovvero arrostate (róustii intransitivo di metter a ròst). Le frittelle a Cremona sono da tempo memorabile anche le fritoule dolci, si friggono nello strutto (sònza) o nell'olio e sono a base di farina impastata anticamente anche con mela (fritoule de' poumm) o riso o vermicelli ed hanno la forma sferoidale della polpetta o la torta più stravagante denominata bertoulina. Non potevano infine mancare al dolce desco "lattughe" a figura di galani (da antico francese gale 'fiocco, ornamento') ottenute dalla stessa farina stemperata con zucchero ed uovo e stesa a mattarello prima di farne frittura in buono strutto. La lontana Injera di origini africane diventa Crescentina a Napoli e S'ciounféera o s'ciounféen a Cremona: «frittella che cuocesi in olio, burro, istrutto (sònza) che nel cuocere lievita, cresce in altezza e si gonfia».

**Frittelle dolci e salate in via del sale** - Rosina abitava con Fortunato nella piccola cascina accanto all'ingresso del trenino Decauville che dalle rive del Po trasportava argilla alle Ceramiche Frassi. La casa in Via Vecchia ora si trova a fianco del parcheggio della Coop. Pare impossibile che un luogo tanto anonimo

come è tuttora, abbia segnato per Cremona epiche storie di guerra e pace come la famosa battaglia tra galere del ducato di Milano e della Serenissima. Nel luogo già nel 700 d.C. esisteva un “portus qui dicitur Cremona” da cui più di cinquecento anni avanti partì la sfortunata crociata di Federico II di Svevia. Luogo da sempre abitato da operai del mattone, pescatori e cavatori di ghiaia del Po e dal quale passarono feroci francesi, austriaci, irlandesi nella cosiddetta “Sorpresa di Cremona”. Stanchi giovani teutoni, senza più arroganza, in fuga da americani e partigiani, vi transitarono su umili carriaggi negli anni infausti dell’ultima guerra. Un racconto che avrebbe potuto meglio esporre il buon Talamazzini, novelliere di fascino, vivendo ed abitando la sua strada del sale. Un andirivieni, un gira e volta di bandiere gruppi e formazioni arrivate e dipartite in sfregolante disordine e pacificante silenzio dopo rigonfiamenti di vittoria o turgore di sconfitta. La Rosina amava ricordare la mamma con un impasto di semplici ingredienti, che mai avrebbe creduto provenire da tradizioni classiche di ricette narrate da Magnete e Cratino, storici della cucina del 500 a.C.: millenari *teganites* cotti fritti maniera rimasta tale nei pancake anglosassoni. Gli *s’ciounfëen* della Rosina nascevano da impasto di farina con uova, latte e zucchero o semplicemente con acqua e miele in tempi grammi, sbattuti con la frusta e messi a friggere in olio o strutto. Facili da fare, difficili da portare a equilibrio: li chiamava *piirla e vòolta* e li offriva agli innocenti bambini scalzi nell’aia in attesa che potessero imparare a sognare dolce da grandi.

**Artiocchi fritti della Rosina** - Il carciofo è simbolo del peccato originale e della Passione di Cristo. Per gli Arabi il carciofo era un simbolo galante, com’è scritto nei versi del poeta dell’undicesimo secolo, Ben al-Talla, nei quali il frutto, la alcachofa, assume un genere femminile. «Figlia dell’acqua e della terra, la sua abbondanza si offre a chi la sospetta chiusa in un castello di avarizia. Sembra, per il suo biancore e per l’inaccessibile rifugio, una vergine greca nascosta in un velo di spade». Guerriero errante o dolce donzella, nel nostro paese il carciofo non ha avuto il potere di evocare tali figure poetiche, al contrario, oltre ad essere sinonimo di persona sciocca e di naso grosso e deforme, la sua immagine è stata utilizzata come metafora del potere strategico dai Duchi di Savoia durante il Risorgimento nella celebre frase... «l’Italia è come un carciofo: bisogna mangiarla foglia per foglia». A Cremona nella porta del chiostro in legno della chiesa di S. Sigismondo sono scolpiti i «tre carciofi in fiore» col motto tedesco MIT ZAIT, che significa: col tempo (fiorirò). Carciofo dunque simbolo eclettico di filosofie, politiche, comportamenti... cucina.

Culla di una delle fondamentali componenti della tradizione giudea a Cremona, la gastronomia si è fusa con le tradizioni cittadine nel lunghissimo periodo che vide gli ebrei a Cremona (1278-1630). L’antichissimo, mangiar “giudio” interprete principale della “ festa del Purim “ si esprime nel, carciofo alla giudia, che ancor oggi è vivanda tipica romana. Il carciofo alla giudia, che alcuni frettolosamente indicano come carciofo fritto, deve essere prima scomposto in spicchi o intero, preparato con limone, scottato o lessato anche se ciò non piace all’Artusi, magari arricchito in farina e uovo (che non sempre sono presenti in una cucina povera) e fritto solo successivamente. La Rosina

sapeva fare gli articiocchi (carciofi) fritti secondo la arte culinaria ebraica. Dalla finestra della cucina della Rosina si può vedere ancora oggi il forno in cui i mattoni d'argilla venivano portati a calore e i vapori e profumi del Po in essi contenuti sfuggivano dalla imponente ciminiera: luoghi di fatiche lontane e di più recenti ritrovi musicali e cinematografici all'aperto ... fritto misto di amabili storie cremonesi.

**Fritti musicali sul Verbano** - Non è difficile trovare, tra le innumerevoli biografie di musicisti, golose ricette in cui il fritto fa da padrone. Giuseppe Verdi amava crocchette fritte nello strutto annegate in brodo di carne, così come era goloso di torta fritta; Rossini godeva delle sue uova cucinate a frittata con disparati condimenti; Puccini prediligeva cacciagione fritta; Ponchielli era affezionato a fritti di ambolina (alborella), pesce gatto, carpe e anguilla; Umberto Giordano, che amava di buon mattino, navigare il lago Maggiore con la sua barca « tirlindana », pare fosse particolarmente fortunato nella cattura di lavarelli, coregoni e persici che poi faceva cucinare fritti nella cucina della bellissima villa sul lago a Baveno che chiamava “Fedora” a ricordo di una sua celebre opera. È del Giordano addirittura il poema *La cena delle beffe*, opera del 1924 in quattro atti libretto di Sem Benelli, in cui la presenza del cibo accompagna attraverso il subliminale e la musica la narrazione del dramma: una narrazione poetica del lago che paradossalmente passa dalle armonie musicali di Stresa alla “stanza del vescovo” di Piero Chiara e al suo funerale raccontato da uno straordinario Fò. Suggestioni di un luogo che turbarono Bernard Shaw, Byron, D’Azeglio, Flaubert, Fogazzaro, Goethe, Hemingway, Rosmini, Manzoni, Mann, Wagner, Toscanini, Verga e Stendhal. Ci affrettammo quella mattina di fine Novecento all’inaugurazione della mostra di strumenti musicali, c’erano sindaci, assessori, personaggi importanti cremonesi e del luogo, c’era il maestro Gavazzeni accanto al famoso liutaio Morassi e a Maggi insegnante di violino della Scuola Internazionale di Liuteria di Cremona. Non mancavano la tavolata dei rinfreschi e i sorrisi ossequiosi di scrupolosi addetti al cerimoniale. In bell’ordine, catalogati in moderne vetrinette, gli strumenti musicali raccontavano la storia di una tradizione musicale che, solo lei, può portare a sintesi singolari suggestioni. Villa Fedora, appena restaurata, rivelava attraverso oggetti metaforici come i marchingegni musicali, storie di vita, ma anche l’ossimoro alchemico che vide concatenarsi nella palazzina storie di lirica serenità e lugubri eventi di drammaticità durante la seconda guerra mondiale. Mio fratello, sensibile molto più di me alla narrazione musicale, sembrava rapito così come Mario, a cui era dedicato parte dell’evento. Ci sorridemmo mamma Maria ed io quando, con fare scaltro, ci allungammo indecorosamente su vassoi ancora intonsi di crocchette, frittatine, *vol au vent* e profumati coregoni fritti

**Fritti musicali sul Lario** - Avevo 12 anni quando il m° Ennio Gerelli, fondatore dell’Angelicum e della Camerata di Cremona, scelse Mario, mio padre, tra i violini dell’orchestra. Compagine che avrebbe accompagnato i più grandi della lirica del tempo nella manifestazione che titolava “Parata della canzone Italiana” nella fastosa Villa Olmo e nell’Arena del Teatro sociale a Como. Alla

manifestazione trasmessa in Eurovisione partecipavano i più grandi cantanti del periodo Anna Moffo, Renata Tebaldi, Mario Petri, Gloria Dary, Giulietta Simionato, assieme a Gino Bechi, Giulio Fioravanti, Mario Petri, Giuseppe Campora... Si cantavano canzoni di “musica leggera” con grande sconcerto, di puritani dell’arte lirica e del “bel canto”. Lo stesso Puccini a suo tempo aveva deplorato queste libertà in Caruso che amava interpretare a suo piacere “o sole mio...”.

«C’è una bella differenza...» origliai la discussione di due pasciuti clienti, due tavoli più avanti, nella trattoria in cui ci fermammo per cena. «... è tutto un altro sapore, perbacco! c’è una bella differenza, è quasi una sfida musicale!» recitò chi mostrava d’esser più acculturato. «C’è una bella differenza tra un fritto di coregone bondella e un coregone lavarello dorato a frittura! ... non so se mi spiego!» esclamò questi con convinzione.

**Fritti musicali e frattaglie** - Abitavamo in via Chiara Novella, la strada che unisce S. Ilario a San Paolo costeggiando il Corpus Domini, monastero fatto costruire da Bianca Maria Sforza nel suo stesso palazzo che tutti conoscevano col nome di “Chiara Novella”. Luogo di lussi e preghiera ai tempi d’oro del ducato, dignitosamente vissuta negli anni del dopoguerra era nota come la strada del “Caserme” in cui gli alloggi di Bianca Maria ospitavano storie dolorose di povertà ed emigrazione. Passando a mezzogiorno per la via, come non lasciarsi affascinare dal ricordo di profumi poveri di cucina e, ad alto volume, preannunciato dal cosiddetto “uccellino della radio”, sentire una radio friggente il quotidiano «Gazzettino Padano»? Luogo matrice che il filosofo Eraclito, osservando l’immutare nel tempo, avrebbe giudicato con un categorico “panta rei”. Al 13 dunque della strada, la mamma sarta assecondata da un nugolo di sartine canore (sforzesche monache post litteram), offriva a nostrane ed esigentissime clienti le sue elaborazioni estetiche. Quel pomeriggio arrivò nonna Amelia, sua figlia e la nipote a “provare” gli abiti che la bravissima Maria stava cucendo loro. «Giorgio, tu devi studiare chimica e poi verrai a lavorare da me...» la sua era una ditta, nota ai più in località “Mezzano” di là del fiume, che, attraverso un sistema “a frittura”, separava e purificava oli e grassi da misere frattaglie. «Giorgio, andiamo a giocare?» mi disse la nipote, bella ragazzona, aria ribelle, di qualche anno più grande di me. Il camerino di prova aveva un grande specchio, spilli ovunque, profumo di fritto giungeva dalla strada o forse era la gustosa preparazione della vicina di casa che, inconsapevole dell’Artusi, preparava la sua “zervella frita”. Ad un attacco del violino di Mario rispose un gorgheggio divertito di Amelia, dalla bella voce impostata, che evidentemente non stava ancora provando abiti. Mina Mazzini, la ragazzona, divenne una grande cantante ed io, per motivi indipendenti dalla mia volontà, non andai a lavorare per sua nonna.

**Epica di una minestra di frattaglie fritte** - Ogni anno il Corpo Bandistico “Giuseppe Anelli” orchestra di fiati di Trigolo (Cr) si ritrova nel vasto salone della scuola elementare del paese per festeggiare la tradizione di una rinnovata amicizia e i passati successi con una superba minestra di frittura di fegatini. Si rinnovano armonie plebee e istinti colti nel gioco dello scherzo musicale, delle

parole scambiate, dell'avvicinarsi di pensieri sereni. E poi non mancano i salumi, le carni, i ricchi contorni a cui seguono i dolci più diversi preparati dalle abili mani delle musicanti. Tutto pare essersi fermato a sensazioni che nulla hanno a che fare con il moderno freddo sentire e l'orrore di una società che vive solo di cultura televisiva. Sembra chiosare Pietro Aretino (poeta, scrittore, drammaturgo 1492-1556) «Il chiacchierare in quel tal modo non stanca mai è come il limone che si sprema nella coratella fritta in padella ed il pepe che vi si spolvera sopra...».

— 4 —

#### TESTIMONIANZE LETTERARIE

**Il grande teatro di corso Garibaldi** (Antonio Bergonzi, *I Mée*, Cremona 1998)

«(...) La strada era come un teatro, ricca di scenette, di curiosità, di rumori e piena delle grida dei venditori ambulanti che mutavano ad ogni stagione, e dovevano gridare a pieni polmoni perché il messaggio entrasse nelle case. C'era un detto: *El vùusa 'me 'n strasèer* (grida come uno straccivendolo). D'estate un grido tonante e sicuro: "Ghiacciooo". In casa scattava l'ordine: *Ciàpa 'l s'giavèen e và a tò el giàs che la giasèera l'è vòoda* (prendi un pezzo di tela iuta e vai a prendere il ghiaccio che la ghiacciaia è vuota). L'acquisto del ghiaccio era un avvenimento divertente. Bisognava rompere la stecca per farla entrare nella ghiacciaia, ma al centro aveva un filone di neve bianca e dura, che raccolta in un bicchiere con un po' di limone e zucchero, diventava una gustosa granita. Le grida si alternavano in continuazione; in una sequenza canora a diverse tonalità, un succedersi di segnali di riconoscimento, di annunci commerciali gridati con fantasia: *Ghòo l'ambulina! àambula de Pòo!* (l'ambula o l'ambulina era quel piccolo pesce di Po che andava fritto). Il pescivendolo disponeva di una bicicletta con portapacchi posteriore sul quale c'era la cesta del pesce: appesa al manubrio la *stadèera* (bilancia con piatto sospeso dalle catenelle e peso scorrevole sull'asta), sul portapacchi anteriore la carta paglia per avvolgere il pesce. In certi mesi dell'anno al suo grido aggiungeva: *Ranee* che presentava impalate su un bastoncino o conservate in un sacco.

(...) Poi il gelataio Brustolon che gridava: *Gelòon gelati*; il suo triciclo era bianco a forma di ferro da s e in prua aveva una polena di legno dorata. *Rièser a viighe'na parigina 'l era 'n miracol* (per noi ragazzi riuscire ad avere una "parigina" era un miracolo). La "parigina" era formata da due cialde rotonde, all'interno delle quali veniva inserito il gelato con una originale macchinetta. E la sfilata non finiva mai; c'era il fungaiolo che gridava: *Funghi bulé, funghi olio*, poi il venditore di pere cotte: *Ara 'ma j è béle, dùulse, calde, gh'è i pìir còt* (guarda come sono belle, dolci, calde, ci sono le pere cotte)».

**Le osterie di Isola Dovarese** (testimonianza di Elda Baratti, classe 1928), in Juri Meda

«C'è sempre stato un mucchio di osterie a Isola. (...)

Un po' in tutte si faceva friggere il pesce pescato nell'olio, si faceva qualche uovo oppure la trippa, che era quella che andava di più. Sai, allora non c'erano

mica tanti soldi, perché a dirti la verità era già tanto se ti pagavano il quinto di vino... Per questo non si faceva mai un granché da mangiare, però alle volte – la domenica pomeriggio – qualcuno si permetteva d'andare a mangiare la trippa e pareva che avesse mangiato chissà cosa. (...) Io facevo friggere apposta il merluzzo, lo mettevo sul banco e insomma facevo le parti un po' piccole, di modo che una parte di merluzzo e un quinto di vino venivano a costare quaranta centesimi e uno se lo poteva permettere. Ci voleva d'averne un po' di inventiva allora se si voleva tirar su qualche soldo! Io ho anche fatto da mangiare per tanti che lavoravano in paese (...) Facevo la pastasciutta per tutti, oppure il cotechino, alle volte un pollo arrosto, un po' di verdura (...) Dopo, con quello che rimaneva, facevo le polpette e le mettevo sul bancone a poco, per invogliare qualcuno un po' di più. I veri affari, comunque, li facevamo col vino».

### 3. *Ricette*

— I —

#### RICETTARI ANTICHI E MODERNI

##### 1.1 **Bartolomeo Sacchi detto il Platina (1421-1481)**

Bartolomeo Sacchi detto il Platina, secondo l'uso umanistico del tempo di specificare il luogo di nascita, e quindi Piadena nel suo caso, pubblicò a Roma in latino nel 1474 il famoso trattato *De honesta voluptate et valetudine* (Il piacere onesto e la buona salute) rivolgendosi a un ceto medio alto, ad una élite in grado di recepire il suo discorso e trasferirlo nella vita di ogni giorno. Il testo più che un prontuario va considerato una trattazione sistematica dell'arte culinaria fino ad allora conosciuta: la fonte principale è il *Libro de arte coquinaria* di maestro Martino le cui ricette sono riprese con fedeltà assoluta. La novità consiste nel fatto che oltre a dettare precise regole per ben cucinare l'autore offre consigli dietetici e di igiene alimentare per mantenersi in forma e in buona salute; insegna l'arte di apparecchiare le mense e di godere dei piaceri della tavola nel rispetto delle regole del buon gusto, della buona educazione e della continenza. E proprio per queste norme il suo trattato è unico e non ebbe rivali.

Molto spazio è dedicato ai fritti.

In "Fritto di qualsiasi carne" egli insegna a cucinare carni e volatili, svuotati e ben lavati, con lardo, tuorli d'uovo, brodo, spezie, sbattuti con agresto, spezie, zafferano e prezzemolo tritato. E poi commenta: «È una pietanza molto nutriente e, benchè sia lenta da digerire, reprime la bile e fa bene al cuore, al fegato e ai reni».

Il "Formaggio fritto" è una ricetta che possiamo definire ancora attuale, di sicuro gradimento anche ai palati di oggi. «In una padella adatta fa soffriggere con burro o strutto delle fette di formaggio non troppo stagionato e neppure troppo fresco. Non appena cominciano ad ammorbidirsi, voltale e poi toglile subito dalla padella: spargivi sopra zucchero e cannella e mangiale finchè sono calde». Suggerisce anche di tostare fette di pane, di posarvi il formaggio e, quando il formaggio è sciolto, di coprirle di zucchero, cannella e zenzero. Il commento però non è rassicurante: «mangiale subito se hai voglia di stare male, perché sono pesantissime da digerire, non sono nutrienti e possono provocare occlusioni e calcoli». Spiega poi che le trote e le tinche di piccole dimensioni, ben infarinate, sono buone fritte a fuoco lento, che «il temolo si può cucinare in qualsiasi maniera, ma è preferibile fritto», che le carpe «sono abbastanza gustose sia con sapore bianco sia con agliata. Le piccole si friggono. I mantovani nel loro dialetto le chiamano bulbari». I latterini «si pescano nel mare e nei laghi, si cucinano fritti e si cospargono di salsa verde o di agresto».

Gli agoni sono «pesci non molto grossi e simili alle sardelle. Cotti a lessso richiedono prezzemolo burro e spezie; fritti succo d'arancia o agresto, Sono molto pregiate le sardelle del Benaco. Fritte, si condiscono con agresto o succo d'arancia».

A proposito di frittelle fa una precisazione linguistica: «Niente impedisce di credere che la frittella derivi il suo nome dalla parola 'fritto', poiché questo tipo di vivanda si cucina fritta e perciò è naturale che la sua denominazione venga da friggere. Sarebbe ingiusto, da parte nostra, non adoperare termini che sono entrati nell'uso comune, quando siano adatti e si prestino allo scopo per analogia... So che molti avranno motivo di rimproverarmi perché ho introdotto vocaboli nuovi in questa mia operetta, ma io farò come si racconta abbia fatto una volta Ercole contro i latrati di Cerbero: offrirò a quei tali le frittelle più grasse, alle quali essi si attaccheranno come cani rabbiosi e affamati e intanto, per ingordigia, allontaneranno da me i loro morsi canini».

Siccome è molto attento al benessere del corpo insieme alle ricette fornisce molte notizie dietetiche e così apprendiamo che giovano alla salute le frittelle di alloro (che eliminano i gonfiori intestinali), di mandorle (che, benefiche per il fegato e afrodisiache, riempiono il corpo di buoni umori), di erbe amare con fichi secchi e uva passa (giovano al fegato, sgonfiano l'intestino ed eliminano il catarro), di fichi (che giovano al fegato e ai reni, fanno crescere lo sperma, producono sangue venoso, ma sono pesanti da digerire e fanno venire i pidocchi).

Da consumare con parsimonia sono invece le frittelle di latte rappreso perché nuocciono ai nervi e alla vista e quelle di salvia che provocano occlusione e sono pesanti da digerire come le pastinache. Ampia trattazione è riservata ai funghi, alle loro qualità, ai diversi modi di cucinarli. «Lessati e salati si friggono nell'olio o nello strutto. Come sono fritti si spruzzano con agliata o con salsa verde... Anche se soddisfano la gola fanno male in qualsiasi modo siano cucinati... Si digeriscono a stento, generano umori perniciosi e... rigidità delle membra... provocano mal di ventre, difficoltà di minzione e senso di soffocamento». A lungo parla delle diverse qualità di lumache, dei diversi modi di purgarle e di cucinarle. A proposito di quelle infarinate e fritte in olio bollente o strutto consiglia di condirle con salsa verde a base di mente selvatica, aglio, pepe, zafferano pestati e diluiti con agresto. «Se si cuociono a lessso richiedono agliata o altra salsa forte: condite senza salsa di sorte sono un buon alimento, giovano al petto e ai polmoni, ammorbidiscono il fegato e fanno bene agli ammalati di tisi».

L'ultima ricetta è dedicata alle rane acquatiche pescate con la rete: «Le coscette di quelle che si sono prese, debitamente spellate, si lasciano nuotare in acqua fresca per un giorno o per una notte. Si friggono poi nell'olio dopo averle infarinate. Il nostro Palello usa friggerle e metterle in un piatto, dopo di che le condisce con salsa verde spargendovi sopra fiori di finocchio».

## 1.2 Cristoforo Messisbugo (fine V sec.-1584)

Cristoforo Messisbugo amministratore e scalco alla corte degli Estensi, venne nominato nel 1533 conte palatino da Carlo V. Il suo trattato *Banchetti*,

*composizioni di vivande e apparecchio generale* fu pubblicato nel 1549, un anno dopo la sua morte, e venne ristampato più volte nei secoli successivi. L'opera si suddivide in tre parti:

- 1) un discorso introduttivo, *Memoriale per fare un apparecchio generale* in occasione di banchetti di ogni genere;
- 2) un catalogo di dieci cene, tre desinari e un festino descritti in tutte le loro fasi con relative liste di bevande;
- 3) una raccolta di 315 ricette raggruppate in: *Composizioni delle più importanti vivande, Torte, Minestre, Saporì, Potacci e roba in tiella e in pignatta stufata e al forno, Latticini*. Si tratta di cucina locale con influenze romagnole e venete, ma l'autore non trascura suggerimenti della cucina rustica e popolare, specialità milanesi, fiorentine, romanesche, siciliane e napoletane, e le novità introdotte dalle corti europee e dagli Ebrei.

Numerose sono le ricette di frittelle “di magro” e “di grasso” che si possono fare grandi o piccole, cuocere in grasso colato, burro o strutto (*dileguito*) e cospargere o meno di zucchero. Nel composto a volte si usa il latte, altre volte il brodo caldo, e per fare “la pasta tedesca in frittelle” si richiedono acqua di Po, acqua di rose, zucchero, burro, farina, uova, zafferano. Le ricette per fare frittelle magre richiedono frutta o verdura ben pulita e sminuzzata, farina, vino bianco dolce, zafferano, miele, zucchero. Diverse anche le indicazioni per fare le polpette: ci sono le “Polpette sutte piene”, con un ripieno di carne insaporito da formaggio grattugiato, “Polpette fritte in sapore” (cioè cotte in brodo) e quelle in “tiella” (cioè in tegame sopra le braci).

Si suggerisce di “accarpionare” il pesce dopo averlo fritto. Si riferisce a trote, cefali, orate, sardoni, sardelle, lucci, storioni in fette, lamprede piccole.

Gustose le uova fritte cotte in padella con burro fresco e servite con agresto e cannella, oppure rotte su pane che frigge in padella, servite con zucchero e cannella, oppure rotte sopra fette di formaggio che si friggono nel burro (servite con zucchero sopra e sotto). Messisbugo suggerisce anche diverse maniere per cucinare le frittate: da quella con caviale fresco, “una brancatina d'erbe oliose” e cipolla, a quella composta da tante frittatine di un solo uovo, sovrapposte e insaporite da zucchero, succo d'arancia e cannella.

La ricetta che vi propongo ne raggruppa alcune:

#### **Frittada semplice, verde, piena e rognosa**

Piglierai uova dieci, perché questo è il suo ordinario, e le sbatterai molto bene con poco sale. E come sono ben battute, gli porrai dentro un poco d'acqua. Poi averai la patella con once 6 di butirro fresco, e disfatto che serà gli getterai dentro l'uova e cuocerai la tua frittada, la quale vuol essere morbida. Poi le porrai sopra cannella pesta, come sarà imbandita. E volendola verde, le porrai menta, prassemoli ed altre erbe oliose dentro, pestate ben minute con i coltelli, servando l'ordine di cui si è detto di sopra nel cuocerla. E volendola piena le porrai formaggio grasso grattato, o povina e uva passa dentro, e pignuoli e cipolla tagliata minuta e finocchi freschi, e quando una cosa e quando l'altra. E volendola rognosa, servarai l'ordine della prima, aggiungendole persutti tagliati minuti, o di mortadella once 3 in 4, servando l'ordine, nel cuocerla, dell'altra; e sopra il tutto gli conviene molta cannella pesta.

### 1.3 Carlo Nascia (sec. XVII)

È un cuoco palermitano che, dopo aver operato a Milano nelle cucine della corte del Viceré spagnolo, nel 1659 passa al servizio di Ranuccio II Farnese alla corte di Parma. Ci appare come ottimo professionista che si ispira a Cristoforo Messisbugo e a Bartolomeo Stefani, cuoco alla corte dei Gonzaga, da cui riprende interi capitoli. Nelle sue ricette si avvertono influenze della cucina milanese, spagnola, siciliana e ligure. Non ebbe la fama di altri suoi contemporanei anche perché il suo ricettario *Li quattro banchetti destinati per le quattro stagioni dell'anno* (1684) ebbe la sfortuna di circolare solo in poche copie manoscritte. Io faccio riferimento all'edizione Forni, Bologna 1981, a cura di Massimo Alberini.

Possiamo trovare numerose indicazioni su come friggere carni, pesci, verdura, uova e cucinare frittate diverse.

La testina di vitello, già lessata in precedenza, disossata, immersa in uova sbattute e formaggio, infarinata e fritta è consigliata in primavera. Nell'estate è preferibile gustare la "pasta a vento" – cosiddetta perché, friggendo nello strutto, i pezzi di sfoglia molto spesso si trasformano in cuscinetti pieni d'aria – insieme a "uova filate". Si tratta della torta fritta che continuiamo a gustare ancora oggi, calda e croccante, insieme a prosciutto o spalla cotta.

Un'altra ricetta propone di pulire bene le verze, tagliarle in quattro pezzi, farle macerare un po' nell'aceto, modellarle in forma di polpette, infarinare e quindi friggerle. Vanno mangiate calde, servite contornate da pezzi di limone o di arance. Suggerisce poi le frittelle di riso, crocchette minuscole ("grosse come noci piccole") infarinate e cotte in padella "che nuotino nell'olio". Vanno servite spolverizzate di zucchero. Vi è anche la ricetta dei "Levatelli", frittelle lievitate, paste fritte, non tirate in sfoglia, ma alle quali si dà la forma di gnocchi tondi e grossi come noci, da friggere e da cuocere in olio abbondante, e infine da servire spolverizzate di zucchero.

I pesci fritti, di mare e di acqua dolce sono numerosi: compare la ricetta (identica alla nostra) del fritto di calamari (fette larghe un dito, bianche dopo ripetute lavaggi). «La tracina bisogna avvertir bene nel nettarla perché ha due spine presso la testa che sono mortali. Ella è delicatissima, et è buona a lessato e fritta et in brodetto. Qui si domanda [si chiama] pesce ragno». Le sarde del Garda, scrive, sono buone fritte come le cosce delle rane. La frittura di latecchi [lattici], bottatrice, carpa, storione, lotica (consigliata per un pranzo di magro) è praticamente un fritto misto di pesci d'acqua dolce, che vanno infarinati e fritti, con olio o burro, secondo gusto. Il Nascia disponeva in abbondanza di questo pesce, perché la peschiera di palazzo Farnese (un bacino idrico utilizzato anche nel 1690 per le rappresentazioni del Bibiena per il matrimonio di Odoardo con Dorotea Sofia di Neoburgo) forniva alle cucine ducali pesce vivo ogni giorno dell'anno.

Propone anche frittate gustose: quella "alla certosina", fritta con tanto burro, sembra più un'omelette glassata con lo zucchero e guarnita di piccole omelette ripiene di frutta; quella con ostriche è denominata "rognosa", un'altra è insaporita da "pesce bianchetto [bianchetti, avannotti] ovvero da sarde

fresche”, altre ancora richiedono le verdure, cioè punte di asparagi e fondi di carciofi, fritti in precedenza e uniti a uova sbattute con “buon formaggio di Lodi”, il tutto è poi fritto con molto burro.

#### 1.4 *La cuoca cremonese (1794)*

Il ricettario pubblicato anonimo nell’«Almanacco Utile e Dilettevole» per l’anno 1794 *La cuoca Cremonese* che insegna a cucinare qualunque sorta di vivande secondo l’arte appresa da cuochi francesi e piemontesi, ci mostra con quanto tempismo sia stata presentata ai cremonesi la cucina francese che cominciava ad imporsi in Europa. La nostra cuoca consiglia di acquistare solo prodotti stagionali, suggerisce di ridurre l’uso delle spezie e di preferire le erbe aromatiche, propone una grande varietà di ingredienti e indica diversi modi di cottura. Friggere qualsiasi cosa, purchè in modo corretto, rende croccante, appagante, gustoso, piacevole qualsiasi piatto. Alla cuoca non rimane che spiegare minuziosamente la scelta e i passaggi per arrivare a porre in olio, strutto, burro, grasso d’oca ciò che vuole cucinare e portarlo a temperatura adeguata per esaltarne il sapore. E così consiglia di friggere grandi fette di pane per accompagnare le zuppe, dà ricette per friggere frattaglie, acciughe, carciofi. Insegna a preparare gustose frittate sia semplici, con cipolle e prezzemolo, che “più distinte” come al lardo, al rognone di vitello, ai tartufi e ai funghi.

Ecco le sue ricette:

##### **Cervella di manzo in frittura**

Alle cervella va dapprima levata quella pellicina che hanno, e quindi poste in casserola si fanno cuocere. Cotte, a piccoli pezzetti immergetele in due o tre uova sbattute, e poi voltatele in pane grattugiato. Messo in seguito un pezzo di butirro a friggere, riponetele in esso, e quando comprendiate che si sieno composte a forma di frittelle, datele in tavola.

##### **Cervella di vitello**

Le cervella di vitello vanno servite come quelle di manzo tanto fritte quanto con salsa, epperò riportatevi a quanto si è detto a quel paragrafo.

##### **Fegato di vitello in frittura**

Ognuno sa abbastanza, come si faccia questa frittura, e quindi credo superfluo di farne alcun cenno.

##### **Coratella di vitello in frittura**

La coratella di vitello va dapprima fatta cuocere, o come diciam noi Cuoche, *brovare*, e quindi tagliata in fette va servita come il fegato.

##### **Animelle di vitello fritte in altro modo**

Ponetele nell’acqua tepida per lo spazio d’un’ora, e fatele brovare un quarto d’ora nell’acqua bollente, poscia mettetele nell’acqua fresca, e tagliate ciascuna in tre parti; mettete nella casseruola un po’ di butirro unito con farina, ed un mezzo bicchier d’aceto, un quartino d’acqua, tre garoffani, un baccello d’aglio, due carotole, quattro cipollette, un pizzico di prezzemolo, una foglia di lauro, timo, basilico, sale, e pepe: liquefatte il butirro mettetevi le animelle, e poco dopo lasciatele comporre per un’ora e mezza: mettetele quindi a sgocciolare, ed asciugatele con un pannolino: infarinatele, e fatele friggere; dopo d’averle ritirate, mettete del prezzemolo ben verde, e fatelo friggere bene, che servirete d’intorno alle animelle.

### Delle acciughe, ossia anchiode

Le acciughe sono piccoli pesci di Mare, che vengono a noi in piccoli barili confettati col sale: dopo di averle ben lavate si dividono in due parti per levar loro la spina, e servono d'ordinario per insalate, e salse. Si fanno altresì fritte: dopo di aver loro levato il sale immergetele in una pasta fatta con farina, un cucchiajo d'olio, e stemprata con vino bianco, che non sia troppo liquida, quando sono fritte, servitele per piatto di mezzo.

### Del carpione

Allor che il Carpione è piuttosto grosso si serve in turchino per un piatto d'arrosto: non isgusciatelo, ma solo vuotato levategli le squame, indi mettetelo in gran piatto, versategli sopra dell'aceto bollente per renderlo di color turchino, e fatelo cuocere nel *court bouillon*. Quando è cotto, servitelo sopra di una servietta guernita di prezzemolo verde per un piatto d'arrosto magro. Ogni sorta di pesce fritto, e cotto in *court bouillon* si serve per un piatto d'arrosto magro.

### Carcioffi, o articiocchi

Li Carcioffi si mangiano comunemente dopo averli tagliato il verde di sotto, e tagliate a metà le foglie di sopra. Fateli cuocere nell'acqua con un po' di sale, un mazzetto d'erbe fine, cotti che sono lasciateli sgocciolare, e mondateli. Se volete servirli in grasso prendete del sugo colato, mettetevi un pezzo di butirro, un poco di aceto, sale, e pepe rotto, legate la salsa sopra il fuoco, e mettetela sopra i Carcioffi. Se in magro vi metterete una salsa bianca: questi medesimi Carcioffi cotti nell'acqua, e freddi si mangiano all'olio con sale, pepe, ed aceto. Volendoli poi far friggere, tagliateli in pezzi, mondati, lavati, imbianchiti e macinati, lasciateli sgocciolare. Quando li farete friggere bisogna prima metterli nella casserola con un pugno di farina, due uova, un poco d'aceto, sale, pepe, indi fateli friggere fina a che siano gialli, e serviteli con prezzemolo fritto; essendo tagliati nella medesima maniera fateli cuocere nell'acqua fresca, ed aggiustateli come la fricassea di pollastri.

Quando saranno cotti mettetevi l'unione di farina, uova ecc., e li servirete per un piatto di mezzo.

### Frittate

Prendete la quantità degli uovi che vorrete, e metteteli nella casserola con sale fino, sbatteteli bene; poi fate liquefare del butirro in una pentola, mettendovi dentro gli uovi sbattuti, e fateli cuocere finchè la frittata sia ben colorita di sotto, e poi riversatela nel piatto che dovete servire. Per quelli che amano il prezzemolo, e cipollette, si trituran ben fine, e se ne metton dentro. Se volete fare delle frittate più distinte, come al lardo, di rognone di Vitello, di punte di sparagi, di Tartuffi, o di funghi ecc. bisogna che l'ingingolo sia cotto, e condito, come se allora doveste servirlo, ben raffreddato che sia trituratelo, affinchè s' incorpori bene cogli uovi, sbattendo bene il tutto insieme, facendo questa frittata nella pentola come le altre; vi regolerete per il condimento in ciò che vi entra nell'ingingolo per salar la frittata, acciò non vi mettiat troppo sale.

## 1.5 Pellegrino Artusi (1820-1911)

A colui che, secondo lo storico, filologo, gastronomo e accademico Piero Camporesi, contribuì alla realizzazione dell'identità nazionale collettiva più di Manzoni con i *Promessi Sposi* e Collodi con *Pinocchio*, è giusto dedicare, nel bicentenario della nascita, uno spazio particolare. Egli infatti, con il suo manuale *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* non solo fondò e unificò la tradizione gastronomica nazionale, ma promosse la consapevolezza di una comune lingua italiana nei vasti strati di una popolazione ancora poco coinvolta nel processo unitario italiano.

Publicato per la prima volta nel 1891, è una raccolta di ricette che l'Artusi, più gastronomo che cuoco, ideava, provava e riprovava con l'aiuto dei due cuochi di fiducia, Francesco Ruffilli e Marietta Sabatini.

Egli in persona, fino all'anno della sua morte (1911), curò 15 edizioni dell'opera, arricchendola ogni volta nel linguaggio e nelle proposte gastronomiche, grazie anche al contributo dei lettori. Le ricette passarono dalle 475 della prima edizione alle 790 dell'ultima, pubblicata postuma.

*La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene. Manuale pratico per le famiglie. Igiene. Economia. Buon gusto:* ecco subito esplicitati gli obiettivi che l'Artusi si prefigge con la sua opera che non considerava soltanto come un semplice libro di ricette, ma un sussidio per le famiglie italiane con preziosi consigli relativi all'igiene, alla salute, all'economia della casa e al buon gusto di chi vi abitava.

Il ricettario è scritto in uno stile brillante, distinguendosi da tutti gli altri, sostanzialmente copie di copie, asettici e senza personalità. Artusi non propone una cucina popolare: «io parlo alle classi agiate, chè i diseredati dalla fortuna sono costretti, loro malgrado, a fare di necessità virtù e a consolarsi riflettendo che la vita attiva e frugale contribuisce alla robustezza del corpo e alla conservazione della salute».

Lo storico della gastronomia Alberto Capatti ci fa notare che, nell'Artusi, la critica costante del modello francese contribuisce a rinforzare l'idea di «una cucina italiana, regionale e nazionale che, al tempo stesso, localizza i piatti, favorisce la loro circolazione e ne mette a fuoco l'origine. È una cucina borghese, cittadina e fine, che guarda al mercato sotto casa e alla campagna, preferisce far le sue prove tra le mura domestiche, senza escludere la visita al ristorante, e che ha due esigenze esplicite: l'economia e l'igiene. A incantare i lettori sono le sue istruzioni semplici e precise, la sua prosa parlata, senza inutili francesismi e oscure terminologie, il suo divagare tra fornelli e sala da pranzo con un tono confidenziale e attento».

Scriva l'Artusi:

«Chi è che non sappia fare le frittate? E chi è nel mondo che in vita sua non abbia fatto una qualche frittata? Pur non sarà del tutto superfluo dirne due parole». Così si apre la sezione dedicata alle **Uova**. Le ricette che seguono forniscono le indicazioni per cucinare la Frittata in “zoccoli” (con il prosciutto), con diversi tipi di verdure (cipolle, spinaci, cavolfiore, fagiolini), “in riccioli” (da servirsi come contorno: i riccioli si ottengono tagliandola in corte tagliatelline) e “colla pietra di vitello da latte”, cioè con i rognoni.

Nella sezione dedicata a **Pasta e Pastelle** si danno due distinte ricette: una per frutta e verdure e un'altra per le carni, insieme alle istruzioni per il loro corretto taglio.

Il servizio dei fritti aveva grande importanza nella cucina borghese ed è interessante segnalare che, per accontentare tutte le famiglie italiane, l'Artusi lascia libera scelta, per la cottura, tra olio, burro e strutto. Le ricette dei fritti che comportano un cucchiaino di zucchero sono 24, lo richiedono ricotta, frutta, semolino, riso, patate e “lavori di pasta”, lo escludono solo carni e verdure.

Rimando alla lettura del volume e segnalo solo alcune ricette perché hanno un qualche motivo di interesse per noi cremonesi. Per esempio quella del “Fritto ripieno di mostarda” che si cucina «in Romagna ove d’inverno è messa in commercio la mostarda di Savignano o fatta all’uso di quel paese, che una volta era molto apprezzata, ma non saprei dirvi se sia mantenuta in credito. Mancandovi questa potete servirvi di quella fatta in casa, all’uso toscano» [con mosto d’uva, mele, pere cedro e senape derivata da quella di Cremona]. A introduzione della ricetta dei krapfen che in Italia non erano conosciuti scrive: «Proviamoci di descrivere il piatto che porta questo nome di “tedescheria” ed andiamo pure in cerca del buono e del bello in qualunque luogo si trovino; ma per decoro di noi stessi e della patria nostra non imitiamo mai ciecamente le altre nazioni per solo spirito di “stranieromania”». Seguono più italiane ricette di bombe fritte di farina, di semolino, servite senza ripieno, cosparse di zucchero e «Bombe composte: queste bombe debbono essere scoppiate per la prima volta a Bologna. La carica che contengono di cacio e mortadella me lo fanno supporre. Comunque sia aggraditele perché fanno onore all’inventore... Servitele calde per contorno a un fritto di carne o di fegato, oppure miste a qualunque altro fritto». E a proposito di carciofi fritti scrive: «Questo è un fritto molto semplice, ma pure, pare incredibile, non tutti lo sanno fare. In alcuni paesi lessano i carciofi prima di friggerli, il che non va bene. In altri li avvolgono in una pastella la quale non solo non è necessaria, ma leva al frutto il suo gusto naturale. Eccovi il metodo usato in Toscana che è il migliore. Colà, facendosi grande uso e abuso di legumi ed erbaggi, si cucinano meglio che altrove».

E collegandosi al concetto di non farsi prendere dalla “stranieromania” dà la ricetta delle Ciambelline con questa nota: «A me queste ciambelline furono insegnate col nome di *beignets*; ma la loro forma mi suggerisce quello più proprio di ciambelline e per tali ve le offro... Friggetele con molto unto, lardo od olio che sia, a fuoco lento, dimenando spesso la padella... Calde ancora, ma non bollenti, spolveratele di zucchero a velo e servitele, augurandosi lo scrivente che esse, per la loro bontà ed eleganza di forma, siano gustate da bocche gentili e da belle e giovani signore, e così sia». Al fascino femminile si ritorna anche a proposito dei Bocconi di pane ripieni. «Se scrivessi in francese, seguendo lo stile ampolloso di quella lingua, potrei chiamare questi bocconi *bouchées de dames* e allora forse avrebbero maggior pregio che col loro modesto nome». Da Careme, cuoco di Talleyrand e codificatore della haute cuisine, sappiamo che si tratta di piccoli *vol-au-vent* con una farcia delicata a base di besciamella, mentre questi dell’Artusi se discostano nettamente per l’uso del pane rafferma fritto e di un ripieno diverso.

La ricetta della “Crescente” è arricchita da gustosissime note linguistiche, letterarie e gastronomiche. «Che linguaggio strano si parla nella dotta Bologna! I tappeti (da terra) si chiamano “panni”; i fiaschi, i fiaschetti (di vino), “zucche, zucchette”; le animelle, “i latti”. Dicono “zigàre” per piangere e a una donna malsana, brutta e uggiosa danno il nome di “sagoma”. Nelle trattorie trovate la “trifola”, la “costata” alla fiorentina ed altre siffatte cose da spiritare i cani...

Quando sentii la prima volta nominare la “crescente”, credei si parlasse della luna; si trattava invece della schiacciata o focaccia o pasta fritta comune che tutti conoscevano e tutti sanno fare, con la sola differenza che i Bolognesi, per renderla più tenera e digeribile, nell'intridere la farina coll'acqua diaccia e il sale, aggiungono un poco di lardo».

Nella premessa alla ricetta del “Pollo fritto con pomodori” troviamo l'indicazione dei grassi di cottura propri dell'Italia centrosettentrionale, come erano usi fare altri autori. Scrive l'Artusi: «Ogni popolo usa per friggere quell'unto che si produce migliore nel proprio paese. In Toscana si dà la preferenza all'olio, in Lombardia al burro, e nell'Emilia al lardo che vi si prepara eccellente, cioè bianchissimo, sodo e con un odorino di alloro che consola annusandolo. Da ciò la strage inaudita, in quella regione, di giovani pollastri fritti nel lardo con i pomodori. Nelle frittture di grasso io preferisco il lardo perché mi sembra dia un gusto più grato e saporito dell'olio».

Nella sezione dei piatti di pesce poche sono le ricette di pesce fritto: il nostro autore lo preferisce cucinato in umido, a lessa, arrosto, in gratella o in altri modi diversi. Raccomanda però di friggere sempre il pesce prima di marinarlo, sono gustosi i “Filetti di sogliola fritti”, ottimo contorno ad un altro fritto di pesce; dopo un'accurata pulitura sono buoni fritti anche le acciughe e i broccoli che sono «pesci d'acqua dolce dalla forma del ghiozzo di mare e dal sapore delicato quanto e più della trota».

Si cucinano fritti anche il palombo, il baccalà che non gli piace molto... «se lo trovate un piatto ordinario la colpa sarà vostra che l'avete voluto provare»; sono migliori le “Cotolette di baccalà” ma, commenta, «si tratta sempre di baccalà quindi non aspettatevi gran belle cose; però preparato in questa maniera sarà meno disprezzabile del precedente; non foss'altro vi lusingherà la vista col suo aspetto giallo dorato a somiglianza delle cotolette di vitella di latte». Due ricette infine (l'una più semplice che ha visto fare a Viareggio e l'altra più complessa), a mo' di polpette, insegnano a cucinare le piccole anguille, le Cieche, che si pescano a bocca d'Arno a Pisa.

## **1.6 *Manuale di 150 ricette di cucina di guerra (1916)***

*Il Manuale di 150 ricette di cucina di guerra*, pubblicato a Cremona nel 1916, aveva il duplice scopo di richiamare le donne al pressante dovere del risparmio del combustibile e delle carni e quello della solidarietà, perché il volume si vendeva a totale beneficio dei mutilati di guerra. Nella prefazione si raccomandava di non fare molto uso di carne o di troppe uova perché era più giovevole alla salute dare la preferenza ai legumi, alle verdure, alle castagne... I suggerimenti sono molto significativi: si consiglia di friggere soprattutto le verdure, per le polpette fritte è richiesta carne non di primo taglio, il coniglio è una carne suggerita perché è tra le meno costose, le frittate infine prevedono l'uso di poche uova arricchite da latte o farcite con avanzi di carne o di pasta, ma addirittura se ne suggerisce una “senza uova”, un piatto simile, un surrogato che lascia da parte le uova per utilizzarle eventualmente per un ulteriore pranzetto.

### **Sedano fritto.**

Un grosso sedano non legnoso sia cotto in acqua salata, poi fatto sgocciolare e messo in acqua fredda con un po' d'aceto. Dopo un poco lo si tagli a fette, si passi in pangrattato e si frigga. Nello stesso modo si può fare il finocchio.

### **Frittelle di spinaci.**

Lessare ½ chilo di spinaci, strizzarli e rimetterli ai fuoco ad asciugare. Battere, finché siano spumosi, due tuorli d'uovo, aggiungere gli spinaci raffreddati, 80 grammi di farina, sale e le chiare di uovo montate. Con il composto formare tre frittelle, metterle al forno e poi farcirle con pesce salato.

### **Crocchettine di cavoli.**

Si taglia un piccolo cavolo, si lessa e si fa sgocciolare, poi si rimette al fuoco ad asciugare per bene. Quando è asciutto vi si mischiano: un uovo intero e 50 grammi di salame tritato. Si formano delle pallottoline, si passano in pangrattato e si friggono.

### **Polpettine di cavolo.**

1 cavolo grosso o 2 piccoli, strutto: grammi 150, pangrattato: grammi 120, 4 uova, cipolla, farina.

Si cuoce il cavolo, lo si affetta accuratamente e si pone nella cipolla soffritta aggiungendo 3 uova ed il pangrattato. Quando il tutto è ben incorporato si toglie dal fuoco e si formano delle polpettine che si passano da prima nella farina, poi nell'uovo e per ultimo nel pangrattato. Si friggono nello strutto. Volendo si può aggiungere, nel fare il composto per le polpettine, un po' di carne avanzata o prosciutto trituri. Questo piatto si serve con insalata o con contorno di riso.

### **Melangiame fritte.**

Tagliate a fette rotonde alte un centimetro circa delle melangiame (non si devono sbucciare) Mettetele a sgocciolare in uno straccio cosparse di sale per tre o quattro ore, poi fatele imbianchire, lessandole leggermente in acqua salata, badando non cuociano troppo. Sgocciate e raffreddate, passatele all'uovo e pangrattato e friggetele in olio o strutto.

### **Frittelle di uova con patate**

Si mescolano grammi 250 di purè di patate (possono servire anche patate avanzate del giorno precedente) con grammi 50 di burro ben battuto, 2 tuorli d'uova, 2 chiare in fiocca e 2 decilitri di latte. Con questo composto fate 4 frittelle e soffriggetele una per volta in padella unta di burro finché abbiano preso color d'oro da tutte le parti. Servite con erbaggi.

### **Polpettine.**

Carne cruda tritata fina grammi 500 (non occorre sia di primo taglio), un panino ben inzuppato d'acqua, un po' di prezzemolo trito, un po' di lardo, 2 soldi di midollo d'osso, un po' di parmigiano, sale, pepe, odori. Mischiate tutto bene in modo da formare un bel pastone e con le mani bagnate fate delle pallottole schiacciate. Infarinatetele e friggetele. Si possono servire insieme a patate fritte, oppure con contorno di patate o di risotto. Queste polpettine dopo fritte si possono tirare in umido nel modo seguente:

colorire un po' di cipolla con burro o strutto, aggiungere un cucchiaino di farina, 1 dado Maggi o Liebig e, volendo, un pizzico di funghi secchi tenuti per ½ ora in acqua tiepida e poi in un po' d'acqua. Posarvi le polpettine e dopo pochi bollori servirle coi sopradetti contorni o polenta non troppo soda. Le stesse, dopo averle fritte, si possono mettere in un tegame con salsa di pomodoro già pronta insieme a 1 chilo di patate lessate e tagliate a dadi.

### **Coniglio fritto.**

Tagliate il coniglio pezzetti e buttateli nella padella con del lardo: quando saranno quasi cotti scolateli da tutto l'unto e rimetteteli al fuoco con un pezzetto di burro, continuate a friggere e dopo un po' aggiungete sugo di pomodoro, j conserva sciolta in acqua, sale e pepe.

### **Croste dorate.**

Dorate 16 fette di pane dell'altezza di un centimetro, date loro una bella forma rettangolare, mettetele in un piatto fondo e bagnatele leggermente con latte o crema. Battete intanto tre uova e riscaldare in un recipiente tre cucchiaini di burro chiarificato. Passate le fette nell'uovo e mettetele a friggere nel burro lasciando che prendano colore da ambo i lati. Allora passatele in un po' di zucchero in polvere misto, se vi piace, a cannella. Tenete le croste al caldo sino a che siano tutte fritte. Queste croste potete servirle versandovi sopra delle ciliegie cotte o altro composto di frutta o spalmandole con conserva o marmellata o miele.

### **Fiori di zucca fritti.**

Scegliete dei fiori di zucca o bocciuoli quasi aperti, tagliatene il gambo, lavateli, asciugateli in un lino e immergeteli uno per volta in una pastella fatta con farina uovo e olio. Buttateli nello strutto caldo. Si servono semplici oppure spolverati di zucchero fine o con miele. Nello stesso modo si friggono fettine di mele, albicocche divise per metà o fettine di pesche.

### **Frittata senza uova**

Lessate alcune patate, pelatele calde e tagliatele a dadini. Mettetele subito in una padella con poco olio fortemente riscaldato. Schiacciatele colla paletta e aggiungete qualche pezzetto di burro. Quando avranno formato un sol corpo e avranno fatto la crosta cospargetele di sale, pepe, prezzemolo e rivoltatele. Lasciatele ben colorire da ogni parte e servite

### **Frittate varie ripiene**

Battere i tuorli con prezzemolo e parmigiano, unirvi le chiare in fiocca e fare una frittata arrotolata dopo avervi versato nel centro dei legumi, oppure della pasta condita, o un ripieno fatto di carne avanzata cotta, tritata e insaporita sul fuoco con un po' di cipolla, di farina e di pomodoro in modo da formare un pieno denso e saporito.

### **Frittata triestina N. 1.**

Battere le uova con prezzemolo, parmigiano, sale e pepe e aggiungere circa 1 bicchiere di latte per 4 uova. Friggerla come le altre frittate nella padella e rivoltarla.

### **Frittata triestina N. 2.**

Immergete per un momento 100 grammi di mollica di pane in un po' di latte caldo o meglio ancora in crema, schiacciatela sino a darle l'aspetto di un passato, mescolatevi cinque o sei uova, salate e procedete come per le solite frittate semplici.

## **1.7 Petronilla (Amalia Foggia Moretti 1872-1947)**

Amalia Foggia Moretti, nata a Mantova nel 1872, medico e pediatra milanese iniziò nel 1929 a collaborare con «La Domenica del Corriere» prima tenendo la rubrica medica (con lo pseudonimo maschile, più rassicurante, di dottor Amal) e ben presto anche quella dedicata alle ricette di cucina (con lo pseudonimo di

Petronilla). Il successo di quest'ultima fu travolgente: i suoi suggerimenti per mettere in tavola cibi gustosi nonostante i tempi difficili della guerra, venivano letti e conservati da migliaia di casalinghe.

Nel 1943 Sonzogno pubblicò una sua raccolta di ricette e di consigli che espressamente non prevedevano gli ingredienti "introvabili", quali zucchero, olio, burro, latte, pasta, riso. E quindi: zuppe, maionese senz'olio, crème caramel senza latte né uova, cioccolata in tazza senza cioccolata, torta margherita senza farina e così via!

Scrivo di sé: «Non pensatemi né cuoca finita, né cuoca perfetta, né cuoca di grido, ma soltanto (come ognuna di voi probabilmente) una donna di casa che in gioventù ha imparato a cucinare... sotto la guida della mamma per poter fare liete sorprese mangerecce al papà e ai fratelli; che, sposa, ha voluto (come ognuna di voi avrà certo voluto, o vorrà) perfezionarsi alquanto fra i fornelli della propria cucina...e infine ha esteso e sempre più estende...il campo del proprio sapere cucinario per i suggerimenti, i consigli e gli esempi che le vengono di continuo dati...dalle sue tante e tanto buone amiche».

Per entrare in sintonia col personaggio, ancora un breve stralcio da un articolo della rubrica.

«Giorni fa la mia amica Gioconda questo piattino ha offerto e insegnato a me, ieri io l'ho offerto ai cognati e naturalmente insegnato alla mia cara cognata grassa; e oggi...lo insegno a tutte quante voi. Così le novità culinarie lemme lemme si diffondono nelle case come l'olio sull'acqua e l'intimo valore del domestico focolare sempre più s'innalza. Nelle sue ricette il cibo è anche un mezzo per aggiustare le relazioni a tavola...Si fa ricorso alla buona cucina non solo per legare a sé il marito, ma anche per farlo tornare a sorridere dopo una giornata faticosa, per rendergli accettabile un conto troppo alto o la notizia di una nota negativa presa dal figlio a scuola».

Venendo ai fritti, mi rifaccio alla apposita sezione del volume *Le famose economiche ricette di Petronilla*, a cura di Stella Donati.

Sono interessanti alcune precisazioni introduttive:

Due paroline per voi... E ora vi voglio parlare un po' diffusamente di un sistema di cottura gustosissimo che piace a tutti, ma non è da tutti gli stomaci digerito facilmente. Per "Il gran fritto" (una frittura con molto condimento nel quale il cibo deve nuotare) è bene usiate alcuni semplici accorgimenti per ottenere degli ottimi risultati.

- a) Il recipiente più adatto è la "friteuse" di ferro, piuttosto alta, con l'apposita reticella o il cestello per scolare. Ma va benissimo anche la comune padella di ferro col manico.
- b) Il condimento deve arrivare a circa 2/3 di altezza della padella.
- c) Gettate un pezzetto di pane nel condimento: quando questo prenderà un colore dorato, avrete la temperatura adatta per immergere i cibi.
- d) Fate friggere i cibi, che devono essere bene asciutti, in piccole quantità in modo che nuotino nel condimento.
- e) Per le vivande tagliate a pezzi grossi, dopo averle immesse nel condimento, abbassate la fiamma per lasciarle cuocere internamente, poi rialzatela per darle il colore.
- f) La fiamma non deve essere molto alta, altrimenti i cibi bruciano e non cuociono, né troppo bassa perché sennò assorbono il grasso.

- g) I cibi impanati dovranno essere ben pressati con il palmo della mano, quelli infarinati dovranno essere scossi su un setaccio. Quest'ultimi vanno infarinati a mano a mano che si immergono nel condimento.
- h) Se si usa la "friteuse", disponete la frittura ben distanziata sul fondo del cestello; poi immergetelo nel condimento alla temperatura esatta (fra un'immersione e l'altra abbassate la fiamma per impedire che il condimento si scaldi troppo). A mano a mano che il cibo è fritto al punto giusto, alzate il cestello lasciando sgocciolare bene, quindi versate il fritto su una carta assorbente. Se usate invece la comune padella di ferro, scolate con un mestolo bucato (schiumarola) e procedete come sopra.
- i) Disponete il fritto su un piatto di portata caldo, salate solamente prima di servire. Guarnite il piatto con dei ciuffi di prezzemolo e spicchi di limone.

Tra le considerazioni su come friggere il pesce, compare l'episodio (che qui segue) nel quale sostanzialmente si rassicura sulla semplicità della preparazione della Crema fritta:

Poco fa entro nella bottega del fornaio e chi trovo? La Damia, la vecchia mia amica, che sta comperando dei rombi di crema, di quella tal crema che prima s'indora e poi si frigge nel burro o nell'olio. Nel vedere la Damia fare quell'acquisto, io le faccio gli occhiacci; dimeno la testa; le parlo persino pian piano; ma... la Damia, insensibile e sorda: paga e infine esce con me. "la crema dolce la compero (tosto mi dice accennando al pacchetto) perché io non so farla; perché a noi piace tanto, perché così in 5 minuti il pranzo è fatto; e infine perché, hai visto tu pure, costa così poco..."

Tutto il mio istinto casalingo e cucinario allora si desta, prorompe e scatta:

"Per questo tu comperi la crema? Nulla sai, dunque, di saggia economia, e di genuini ingredienti e di saporiti cibi? Della crema ti scrivo subito la ricetta; e tu leggila; e conserva; e fanne tesoro; e, d'ora innanzi, prepara sempre tu stessa la crema; e vedrai come, fatta da te, ancor meno ti costi; e poco tempo ti rubi; e riesca ancor più squisita!"...e mi saprai poi dire, cara Damia, e mi saprete voi pure dire (qualora abbiate la stessa abitudine dell'amica mia) se la crema da friggere sia meglio comprarla o farla noi stesse, nella nostra padella, e sul nostro fornello.

Vengono suggerite facili ricette di "Crocchette" con avanzi di carne e besciamella perché «[...] quello di saper allestire piattini veramente sopraffini con ciò che è rimasto dal desinare del giorno innanzi è il grande pregio di ogni massaia che meriti l'aggettivo di brava». Sono buone anche le "Crocchette di fagioli" («la carne dei poveri... carne che però non c'incammina sulla strada della gotta e dell'uricemia»). Le "Crocchette di formaggio" poi «sono un altro piatto che è un'autentica risorsa, specie quando sono sola con i ragazzi perché... Perché costa poco, perché è nutriente, perché è lesto da fare e perché, per allestirlo, non mi manda mai dal macellaio a spendervi un monte di denaro! [...] Servono patate (1 kg circa), 3 uova intere, una buccia di limone grattugiato, sale, pangrattato, 1 cucchiaio di parmigiano grattugiato e 2 cucchiai di gruviera o emmenthal grattugiato». Le frittelle di arancia, di farina di castagne, di fiori di zucca, di acacia sono «dolcetti che saranno dichiarati assai economici anche da chi ha le tasche non troppo piene, e facili da eseguirsi anche dalle cuochette novelline». Ma le sue preferenze vanno alle frittelle di mele. «Se appartenete anche voi a quella fitta schiera di mamme che, seguendo certi precetti dell'igiene, non vogliono caricare con troppa carne gli stomaci

dei loro ragazzi, e se volete quindi, qualche volta, preparare per la cena un piatto vegetale, spiccio a fare, di poca spesa, e molto appetitoso... ricordate che l'inverno è la stagione delle grosse mele, e che con le mele si fanno (credo da secoli) certe squisitissime frittelle. Sono appunto queste che oggi ho pensato di indicare a quelle... mosca bianca che non le abbia mai mangiate; di insegnarle a quelle che non le sappia fare, e di ricordarle infine a quelle che... di queste frittelle si sia da un po' di tempo scordata». E seguono le dosi per preparare la pastella e il consiglio di usare 1 chilo di mele possibilmente Ranette del Canada e poi altre ricette per friggere carciofi, cervella, prosciutto e ricotta.

### Altre ricette di Petronilla

**Frittelle di acacia** (da: «La Domenica del Corriere» del 19 maggio 1940)

Stamane quando, scesa nell'orto, ho sorriso al soave profumo che spandevano tutt'ingiro i bianchi grappoletti pendenti dai rami dell'acacia...; quando, intorno ai fiori, ho visto un affannoso accorrer d'api a raccogliervi il nettare per il loro miele... Ecco (ho subito pensato, e subito anche deciso); ecco oggi dalla pianta, la più economica delle dolci pietanze per i miei ragazzi; e – senza perder tempo – ne ho spiccato 3-4 grappoletti. “Come? Pietanza con acacia?” (mi par chiedano, stupite, quelle che... ancora non sanno). Ebbene, anche quelle ora sapranno come con gli stessi fiori che tra maggio e giugno profumano boschi e strade di campagna (e quindi con fiori che costano un bel niente e che sono a portata di chi li vuol spiccare) io abbia oggi preparate, per la mia nidiata, certe squisitissime frittelle. Lasciato infatti l'orto per il piccolo regno della mia cucina, ho versato il contenuto d'un uovo in una insalatiera; aggiunto un pizzico di sale; e battuto, battuto, battuto, con il cucchiaino di legno. Ho poscia, a poco a poco e sempre mescolando, aggiunto prima tanta farina bianca da ottenere una colla densa; indi un cucchiaino raso di zucchero ed uno di olio; e quando, a furia di mescolare e rimescolare, ho visto nella pastella bene amalgamata e un po' rigonfia sollevarsi e scoppiare qualche grossa bolla, ho coperta l'insalatiera con un tovagliolo e l'ho lasciata riposare per un'ora. Poco prima del pranzo, ho messo a fuoco alto una casseruolina di rame con olio abbondante; e mentre l'olio vi si andava riscaldando, ho ribattuto la pastella e divisi in mazzetti da 4-5 fiori ciascuno i grappoli d'acacia. Quando l'olio fu bollentissimo, ho tuffato nella pastella 2 mazzetti; li ho tratti con la forchetta; li ho buttati (tutti avvolti di bianca e colante veste) nell'olio; li ho tolti allorché sono diventati 2 frittellone dorate e gonfie; li ho stesi su carta assorbente a cedervi un po' dell'esuberante grasso; e infine li ho disposti sul piatto di portata. Quelli che non “sapevano” ora così sanno; e se approfitteranno della merce e dell'insegnamento, sapranno anche con quale gioia vengano sempre accolte dalla figliolanza le frittelle d'acacia.

**Pesce fritto, con pochissimo olio** (da: *200 Suggerimenti per questi tempi...* 1943)

Bella consolazione vedere il marito rincasare dalla pesca con un buon carico di quei pesciolini che richiedono di esser fritti; ma rattristante delusione constatare che di grassi, in casa, c'è grande scarsità; e profondo sconforto ricordare che, senza grassi, non si possono far frittelle. Ma... dati i tempi burrascosi, non ci si deve adattare a certe irrimediabili mancanze o deficienze? Ecco, infatti, come vi potreste adattare – anche con poco olio o strutto – a trar profitto dall'abbondante pesca marittima e come ugualmente potreste presentargli i suoi pesci per bene fritti. Tagliate a ciascuno la testa, la coda e le pinne (che bollite con verdure vi daranno un brodino appetitoso, ma anche assorbirebbero inutilmente un po' del vostro sacro unto). Versate nella padella di ferro poco poco di quel poco grasso del quale potete disporre, in modo che ne resti appena unto il fondo, e ponete

la padella a fuoco. Infarinate in fretta i pesci con un po' o di farina bianca, o di fecola, o di vigetina, o di pane trito, o di amido e premeteli leggermente fra le palme affinché la polvere rimanga loro ben appiccicata. Quando quel poco grasso fumerà, innalzate la fiamma; versate nella padella i pesci; rimuoveteli di continuo con la paletta od il cucchiaino di legno; e appena vedrete l'infarinatura ben rappresa, abbassate la fiamma e a fuoco basso completate la friggitura. Cotti i pesci, salateli; e senza dover né scolarli, né stendere su carta asciugante, vi assicuro che potrete servirli bene e... asciugatamente fritti.

Ma non è pregio di ogni fritto quello di non essere imbevuto di grasso eccessivo? La ristrettezza vi sarà quindi apparire cuoche non solo economicamente... sagge, ma anche sapientemente brave.

### **Frittata in torta (un cucchiaino di olio e mezzo di burro)** (da: *200 Suggerimenti...* 1943)

Quella di dover apprestare, quale pietanza della giornata, una frittata bastante per 6 bocche, ma poter disporre di 4 uova sole, è – per noi, povere donne di questi tempi – una iattura non rara certamente. Ebbene, in tale evenienza, ecco come potrete rimediare alla deficienza; e rimediare anche in modo tale da poter poi presentare la scarsa frittata in veste non banale. Versate, in una terrinetta, il contenuto delle 4 uova; aggiungete un pizzico di sale, un pizzico di pepe, un tantin di noce-moscata (se ancora ne avete), un cucchiaino ben ricolmo di parmigiano trito (se lo potete) ed un bicchierone di latte. Sbattete; sbattete; sbattete con la forchetta. Mettete a fuoco, in una piccola padella di ferro, 1 cucchiaino di olio e mezzo di burro.

Versate lo sbattuto nella padella quando i grassi profusamente vi fumeranno. Con l'aiuto di un piatto, voltate la frittata quando, dal lato sottostante, la vedrete un po' rassodata. Voltatela di nuovo, dopo pochi minuti, allorchè anche dall'altro lato apparirà leggermente cotta. Rivoltatela la terza, indi la quarta e fatela infine scivolare sul piatto di portata. Potrete così recare in tavola una pietanza che avrà l'aspetto di una torta non molto grande ma parecchio grossa; che sarà assai cotta all'esterno ma ancora molliccia nell'interno; e che, tagliata in 6 spicchietti potrà benissimo quel giorno soddisfare le 6 bocche aspettanti.

— 2 —

## **RICETTARI CREMONESI**

### **2.1 *Cui pèe sòta 'l tàool* (1976)**

*Cui pèe sòta 'l tàool* è una raccolta di ben 271 ricette attinte da vecchi quaderni di famiglia, dalle testimonianze di donne anziane e di alcuni cuochi di ristoranti e di trattorie cittadine. Le ricette vengono definite, in modo non del tutto proprio, “di cucina cremonese” ma, nella introduzione, la curatrice Lidia Visioli Galetti tiene a precisare che esse non debbono intendersi di origine strettamente cremonese, ma sono da considerarsi come tradizionali in quanto entrate ormai da tempo nell'uso locale.

### **Frittura di polenta (*Frituura de pulèenta*)**

Si passa allo staccio della polenta fredda, si uniscono zucchero, uova, un po' di scorza di limone tritata fine e della vaniglia. Si fanno delle polpettine, si passano nel pangrattato e si friggono nel burro.

### **Le frittelle dei poveri (*Le fritule dei puarét*)**

#### *Ingredienti*

- g 400 di polenta di farina gialla
- g 200 di farina bianca
- 2 uova
- 2 cucchiaini di zucchero
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- buccia grattugiata di 1 limone

Sono leggere e soffici, facilmente digeribili e di poca spesa. L'impasto deve essere omogeneo e non troppo molle e, se occorre, per darvi la giusta consistenza si aggiungono un altro uovo e un poco di farina. Quando olio o strutto nella padella sono bollenti, con un cucchiaio si getta il composto un poco per volta. Quando le frittelle vengono a galla si lasciano gonfiare e dorare, si tolgono con un mestolo forato, si posano prima su una carta assorbente, poi su un piatto cosparsi di zucchero a velo. Si chiamano anche le "murùuze", ma non si sa perché.

### **Tramezzini fritti**

#### *Ingredienti*

- 16 fette di pane cassetta
- 150 g di prosciutto cotto tagliato piuttosto grosso
- 150 g di formaggio Fontina o simile
- burro e sale quanto basta.

Dopo aver tagliato il pane a fette sottili, le si spalmano di burro e si accoppiano a due a due, mettendo in ognuna mezza fetta di prosciutto e una di formaggio. Si fa scaldare un bel pezzo di burro in padella e si friggono i tramezzini prima da una parte e poi dall'altra. Si possono anche mettere in forno caldo per 10 minuti e si servono bollenti.

### **Fritto di zucchini (*Suchèt frit*)**

Si fanno lessare gli zucchini per un minuto, quindi, raffreddati, si tagliano a fettine, si mettono nell'uovo, si passano nel pane grattugiato e si friggono nel burro. In questo modo si preparano finocchi, carciofi, melanzane, rape a cui prima si toglie la buccia.

### **Cotolette di meline (*Cutaléte de meline*)**

#### *Ingredienti*

- 8 meline
- 1 uovo
- 1 cucchiaio di farina
- pane grattugiato quanto basta
- sale, olio.

Si puliscono e si lavano bene le meline, si toglie il gambo e si fanno bollire per cinque minuti in acqua salata. Si tolgono dall'acqua, si fanno gocciolare e si asciugano bene. A questo punto si infarinano i funghi e poi si mettono nell'uovo sbattuto e salato, si passano e si friggono in poco olio facendoli dorare da entrambe le parti.

### **Bracirole di maiale fritte (*Brazòole de nimàal rustiide*)**

#### *Ingredienti*

- bracirole di maiale tenere
- strutto fresco
- salvia
- 3 spicchi di aglio.

Mettere abbondante strutto in un tegame, portarlo quasi ad ebollizione, fare rosolare l'aglio e qualche foglia di salvia. Le bracirole vanno strofinate con uno straccio e poi si immergono per qualche minuto nello strutto finché saranno belle dorate. Sgocciolare velocemente su un foglio di carta e servire molto calde.

### **Frittura di rane (*Frituura de ràane*)**

#### *Ingredienti*

- 1 kg di rane belle grosse
- 80 g di burro
- uova e pane grattugiato
- foglie di salvia.

Si prende 1 kg di rane belle grosse, pulite e lavate, si dispongono le gambe sulla schiena in croce, si infarinano, si fanno rosolare per un minuto a fuoco forte in un tegame dove avrete messo 80 g di burro, infine si salano. Si immergono poi le rane nell'uovo sbattuto, indi nel pane grattugiato e si fanno soffriggere nel burro con alcune foglie di salvia. Si ritirano dal fuoco quando saranno dorate da entrambe le parti.

### **Cervelle finte (*Sérvéle fiinte*)**

Fate delle uova strapazzate (uova, formaggio, sale) aggiungete qualche cucchiata di besciamella ben soda, infarinate, impanate e friggete in olio e burro.

## **FRITTATE**

### **Frittata di pane al forno (*Fritàada de pàan al fuurno*)**

#### *Ingredienti*

- 4 uova
- 1/2 bicchiere di latte
- 3 cucchiari di formaggio grana
- 6 fette di pane abbrustolite
- sale
- burro

Si battono le uova con il latte, il formaggio e il sale. Si mettono in una teglia imburrata le fette di pane, si versano sopra le uova, si cospargono di formaggio e qualche fiocchetto di burro. Si pone la teglia nel forno a moderato calore per 20 minuti circa.

### **Frittata col tonno (*Fritàada cul tòn*)**

#### *Ingredienti*

- 4 uova
- 50 g di tonno sott'olio
- 50 g di formaggio grana grattugiato
- sale e pepe

Sbattere lungamente le uova, indi aggiungere il tonno sbriciolato, il formaggio, sale e pepe. In una padella con olio e burro si frigge la frittata, si volta quando è il momento, badando di non cuocerla troppo. Si mangia fredda.

### **Frittatine al ragù (*Fritadine al ragù*)**

#### *Ingredienti*

- uova
- latte
- farina bianca
- formaggio grana
- fontina o altro formaggio tenero
- ragù
- sale

Si preparano delle frittatine sottili: per ogni uovo mezzo bicchiere di latte, un cucchiario di farina e un po' di sale. Si mettono le frittatine su di un piatto, sovrapposte una sull'altra, tramezzate dal ragù di carne, e da uno strato di fontina tagliata a fette sottili. Se nel frattempo la pietanza si fosse raffreddata si mette a intiepidire nel forno.

### **Frittata con verdure (*Fritàada cun verduure*)**

#### *Ingredienti*

- verdure varie cotte: patate, zucchini, fagioli, carote, spinaci ecc.
- 2 cipolle
- 4 uova
- 50 g di formaggio grana
- 1 cucchiaio di farina bianca
- burro e olio

Si tagliano le cipolle e si fanno soffriggere piano piano senza farle diventare scure. Si prendono tutte le verdure che possono essere avanzate, si tritano, vi si mette un po' di sale e di noce moscata e si fanno rosolare con le cipolle. Si stempera la farina con un uovo e poi si aggiungono le rimanenti e il formaggio. A seconda della quantità della verdura, si possono mettere più uova. Alle verdure rosolate si unisce questo composto e si fa la frittata come al solito.

## **2.2 Ricette di Osterie della Lombardia (1998)**

In *Ricette di osterie della Lombardia, Cremona e il suo territorio* (1998), Marino Marini per conto di Slow food ha rappresentato la gastronomia cremasca e cremonese intervistando decine di ristoratori che hanno fornito ricette dei loro piatti più tradizionali. Queste che seguono sono ricette relative ai fritti del Cremonese.

### **Polpa di rane alle piccole verdure (Ristorante Ceresole, Cremona)**

#### *Ingredienti*

- 30 rane, un etto di zucchine
- 80 g di melanzane
- 60 g di peperone verde
- 70 g di cipolla
- 120 g di pomodoro
- uno spicchio d'aglio
- 10 g di basilico
- il succo di un limone
- farina di frumento
- 40 g di burro
- 40 g di olio extravergine d'oliva
- sale, pepe

*Preparazione* - Pulite le rane, disossatele e utilizzatene soltanto la polpa. Tagliate le verdure a piccoli dadi. Salate e pepate la polpa delle rane, passatela nella farina e setacciatela togliendo quella in eccesso. Fate sciogliere in una padella il burro e, quando sarà ben caldo, fatevi saltare le rane finché non sono ben dorate e croccanti. In un'altra padellina mettete a scaldare l'olio con l'aglio; quando sarà ben caldo versate le verdure, eliminate l'aglio e fate cuocere per alcuni minuti. Aggiungete il pomodoro tagliato a cubetti e il basilico, spruzzate il succo di limone e ultimate la cottura per altri due minuti. Servite in piatti caldi disponendo alla base le verdure e, sopra queste, la polpa delle rane.

### **Polpettine di carne con salsa di pomodoro (Ristorante la Sosta, Cremona)**

#### *Ingredienti*

- 4 etti di carne cotta mista (avanzi di bollito misto o di brasato)
- 1 etto di salsiccia
- 2 uova, una patata lessa

- 20 g di prezzemolo
- 1 spicchio d'aglio
- 4 foglie di basilico
- 1 cucchiaio di pangrattato
- 80 g di Grana padano
- olio d'oliva
- sale, noce moscata.

*Preparazione* - Tritate la carne cotta, unite la salsiccia sminuzzata, le uova, la patata, il prezzemolo tritato con l'aglio, il Grana grattugiato. Se il composto risultasse troppo molle, aggiungete un po' di pangrattato. Formate delle palline non più grandi di un'oliva e passatele nel pangrattato. Nel frattempo avete messo mezzo litro di olio a scaldare nel tegame dove friggerete le polpettine. Preparate a parte i pomodori sbollentati in acqua calda per togliere la buccia. Passateli al setaccio e salateli, aggiungete il basilico tritato, 50 grammi di olio d'oliva e avrete così formato una salsa gustosa in cui immergerete le polpettine fritte. Servitele tiepide.

### **Frittata con le erbe (La Crepa di Isola Dovarese)**

*Ingredienti per 6 persone*

- mezzo chilo di erbette di stagione (o di spinaci)
- 6 uova
- una cipolla
- la mollica di un panino
- un bicchiere di latte
- un etto di Grana grattugiato
- olio extravergine d'oliva
- sale, pepe

Pulite e lavate le erbe, lessatele con la sola acqua di lavaggio rimasta, strizzatele bene e tagliatele finemente. Sbattete le uova con il formaggio, sale, pepe e la mollica, in precedenza ammorbidita nel latte. In un tegame mettete la cipolla tagliata fine, fatela rosolare in olio, quindi aggiungete prima le verdure, poi le uova sbattute. Amalgamate bene e velocemente con un cucchiaio di legno, poi non toccate più la frittata fino al momento di girarla. Quando avrà fatto una crosticina dorata che permetterà al composto di staccarsi dalla padella, giratela con l'aiuto di un piatto, rimettetela nel tegame e fate cuocere dalla parte opposta, fino a completa cottura.

## **2.3 I Cremonesi a tavola (2005)**

*I Cremonesi a tavola ieri e oggi*, pubblicato a Cremona nel 2005, è arricchito da un ricettario, posto alla fine del volume, in cui, Ambrogio Saronni, con la collaborazione di Carlo Pizzi, ha raccolto molte ricette della tradizione seguendo le festività che si susseguono nell'arco dell'anno. Le ha scelte e verificate per stimolare nei lettori il ricordo di cibi e di atmosfere del passato, quando era diverso il nostro modo di vivere, di cucinare e di consumare i pasti quotidiani. Con le ricette dei dolci fritti del carnevale (castagnole, frittelle e lattughe) ricorda che in città, ma soprattutto nelle campagne, gruppi di giovani e di bambini giravano mascherati di casa in casa a reclamare dolci recitando strofette scherzose, anche con doppi sensi osceni (*Gòo i barbiis sòta al nàas / e la frìtula la me piàas*).

## Castagnole (*bariguléen*)

*Ingredienti per 4 persone*

- 250 g di farina bianca 00
- 3 uova,
- 50 g di zucchero
- 60 g di olio extra vergine di oliva
- 1 bustina di lievito
- poco sale
- buccia di limone grattugiato
- 1000 g di strutto e zucchero a velo

Impastare tutti gli ingredienti esclusi lo strutto e lo zucchero a velo che serviranno per friggere e spolverare. Formare delle strisce, come per gli gnocchi, che saranno tagliate a pezzetti di 1,5-2 cm. Procedere poi a dorarli nello strutto caldo ponendoli su carta da cucina per sgrassarli.

## Frittelle

*Ingredienti per 4 persone*

- 250 g di farina bianca 0
- 50 g di burro
- ½ l di acqua
- 1 pizzico di sale
- scorza di limone
- 5 uova intere
- 2 tuorli
- zucchero a velo
- strutto abbondante per la frittura (1000 g circa)

Fare una pastella aggiungendo all'acqua bollente il burro, il sale e la farina, mescolando a fuoco lento per 10 minuti. Aggiungere la scorza di limone e fare raffreddare. A parte montare a neve l'albume delle uova e quando l'impasto sarà completamente freddo aggiungere 1 tuorlo, amalgamandolo bene, e un po' di chiara montata così fino all'esaurimento delle 5 uova. Alla fine anche i due tuorli completeranno l'amalgama. Portare a temperatura lo strutto e friggere a cucchiaiate. Posare le frittelle su carta di cucina per togliere il grasso eccedente, polverizzarle con zucchero a velo.

## Lattughe

*Ingredienti per 4 persone*

- 500 g di farina bianca 00
- 30 g di burro
- ½ bicchiere di vino bianco
- poco sale
- 2 cucchiaini di zucchero
- 1 uovo intero
- 3 tuorli
- 1 busta di vanillina
- limone grattugiato

Amalgamare bene gli ingredienti ottenendo una pasta morbida che lasceremo riposare per almeno due ore. Tirare la sfoglia sottile e con la "rodella" fare degli stracci, nastri o altre forme desiderate. Friggere in abbondante strutto e depositare le lattughe su carta assorbente da cucina. Servire ben spolverizzate con zucchero a velo passato al setaccio.

### ***Bòs e sèerle fritte***

*Ingredienti per 4 persone*

- 500 g di *bòs e sèerle*
  - farina bianca
  - olio monoseme per frittura (quello di mais è il più stabile a temperatura elevata)
- Difficile procurare i *bòs* ed ancora di più le *sèerle*. Lavarle in acqua corrente, scolarle e, dopo averle infarinate, passarle nell'olio a temperatura elevata. Raccoglierli con una schiumarola e porli su carta da cucina assorbente. Servirli ben caldi!

## **2.4 *La cucina scacciacrisi (2009)***

Sul retro del volume *Manuale di 150 ricette di cucina di guerra*, edito nel lontano 1916 e ristampato per Cremona Fiere nel 2009, si volle pubblicare una raccolta di ricette dal titolo *La cucina scacciacrisi*.

Le ricette del manuale erano decisamente datate e improponibili mentre era fresco e attuale l'incoraggiamento a nutrirsi con poca spesa. Ambrogio Saronni scrisse allora altre 150 ricette adatte ai tempi moderni, tutte sperimentate, che proponevano cibi semplici e facili da realizzare, con materie prime dai costi contenuti. Usando lo stesso schema della prima edizione, suddivise le ricette in quattro parti che occupano lo spazio di un pranzo completo (pane raffermo; verdure e uova; carni; dolci).

### **Fritto di pane**

Secondo la quantità desiderata, tagliate il pane a rondelle o a quadratini. Mettetele in un vassoio e versatevi sopra del latte tiepido inzuppandole, ma non tanto da farle disfare. Quando saranno fredde passatele nell'uovo sbattuto e salato: infarinatele e friggetele. In alternativa, se lo desiderate dolce, unite un po' di zucchero nel latte.

### **Uova fritte**

Mettete in un padellino abbondante olio d'oliva, quando inizierà a fumare versatevi l'uovo, che avrete preparato in un piatto e salato, tenetelo raccolto con un cucchiaino e cuocetelo per 1 minuto.

### **Noci fritte**

g 200 di noci, olio per friggere

Questa ricetta è una originale soluzione per utilizzare d'inverno le noci, che bene o male, si trovano in tutte le case. Sgusciate le noci e dividetele a metà. Scaldate l'olio abbondante nella padella, senza farlo bollire, versateci le noci; friggeranno in mezzo minuto. Asciugatele sopra un foglio di carta assorbente e servitele calde e croccanti. Affinché le noci siano perfette occorre rapidità nel friggerle.

### **Crema fritta**

*Ingredienti*

- g 100 di farina
- g 50 di zucchero
- 5 uova
- ½ litro di latte
- 1 limone
- pangrattato
- olio per friggere

In una casseruola dai bordi alti, lavorate 2 uova, 1 tuorlo e lo zucchero, la buccia grattugiata di limone e un pizzico di sale. Ottenuta una crema omogenea amalgamate poco alla volta il latte caldo, mescolando sempre. Ponete la casseruola sul fuoco basso e portate, mescolando in continuazione, la crema ad ebollizione. Dopo aver lasciato bollire per qualche minuto versate la crema su un banco di marmo umido, livellandola a uno spessore di circa 2 cm. Una volta raffreddata e rappresa tagliate la crema a rombi di 3-4 cm. di lato che, dopo aver passato nell'uovo sbattuto e nel pangrattato, farete dorare in olio bollente. Fate asciugare i rombi su carta assorbente da cucina e serviteli ancora caldi spolverizzandoli di zucchero.

— 3 —

**RICETTARI DI UN CREMONESE ILLUSTRE:  
UGO TOGNAZZI**

Si possono definire due libri-testimonianza, ricchi di numerose ricette e di molti racconti autobiografici che si rifanno a episodi della sua vita, dai più lontani nel tempo ai più recenti. Di sé dice: «Ho la cucina nel sangue. Il quale penso comprenderà senz'altro globuli rossi e globuli bianchi ma, nel mio caso, anche una discreta percentuale di salsa di pomodoro. Io ho il vizio del fornello. Sono malato di spaghettoni... sono il creatore della scena e il suo esecutore, il demiurgo che trasforma le inerti parole di una ricetta in una saporita e colorata realtà, armonizzando e proporzionando gli ingredienti, partecipando visceralmente alla frittura delle patatine».

**Frittata Austerity** (da: *L'abbuffone*, 1976)

*Ingredienti* (assolutamente non di importazione)

- quattro patate, una cipolla medi
- un etto di pancetta affumicata
- un bicchiere di latte
- poco burro
- olio quanto basta
- ovviamente 6 uova
- sale e pepe.

In una padella con un po' di burro friggete le patate che avrete tagliato a fettine molto sottili. Per facilitare la frittura aggiungete ogni tanto un pochino di latte. La cipolla, tagliata sottile, va messa in un altro padellino, e rosolata con un po' di burro. Tagliate il bacon a fettine sottili e fatelo friggere in un terzo padellino. In una terrina versate le quattro uova, mescolatele, e aggiungete le patate, le cipolle, e il bacon, che con una forchetta schiacciate e mescolate con le uova. Salate, pepate ed è pronto l'impasto per la frittata. L'operazione più difficile è quella di friggerla. Sapete voltare la frittata? Voi dovrete vedermi quando rigiro le frittate. Sono fantastico. Ricordate di usare sempre il coperchio, mai il piatto, per rivoltare le frittate. E mangiatele sempre calde. O fredde del tutto.

**Riso fritto** (da: *Il rigettario*, 1978)

*Ingredienti* (per 10-12 persone)

- 8 tazze da tè di riso bollito e asciutto
- 5-6 cucchiaini di olio di semi
- 2 tazze tra carne di maiale e di pollo

- 2 tazze di gamberetti sgusciati
- 2 tazze di scalogno o cipolle
- 1 tazza di prosciutto cotto
- 4 uova
- 1 tazza di prezzemolo
- 3-4 cucchiainate di soia
- sale e pepe.

Il riso fritto, come il riso bollito alla cinese, serve per accompagnare le varie pietanze ma, se fatto bene, può costituire un piatto a sé molto appetitoso. Non so se lo faccio bene, di certo lo faccio ricco e quindi, in genere, molto apprezzato.

Intanto cuocio il riso il giorno prima e poi lo metto in frigorifero. La cosa però non è obbligatoria, e allora si deve stare attenti a scolarlo e asciugarlo bene. Scaldo poi in una padella, la più larga che ho, dell'olio di semi e vi metto a soffriggere il riso, sgranandolo bene con l'aiuto di una forchetta. Quando il riso è quasi dorato vi aggiungo carne di pollo e di maiale, precedentemente tagliuzzata a dadini, gamberetti sgusciati e tagliati a pezzetti, scalogni o cipolle tagliuzzati a filettini e prosciutto cotto sminuzzato con molta cura.

Verso sul tutto salsa di soia e, dopo un paio di minuti di cottura, allontano con un cucchiaino il riso e il resto dal centro della padella, in modo da formare una fossetta, e in questa rompo le uova che mescolo fino a quando cominciano a rapprendersi. Riunisco e mescolo insieme tutti gli ingredienti e, prima di togliere dal fuoco, vi distribuisco sopra del prezzemolo tritato finemente. Questo riso è sempre buono anche se non ci sono proprio tutti gli ingredienti.

Possono mancare i gamberetti, il maiale o il pollo... il risultato finale è comunque ottimo.

— 4 —

#### RICETTA DI MIRELLA LEGGERI

##### **Frittura di interiora di capretto**

Per eseguire la ricetta preparare:

- interiora di capretto: polmone, milza, rene, laccetto, fegato ben lavati e asciugati.
- aglio, 1 spicchio
- aceto e sale q.b.
- farina bianca
- olio oliva

Tagliare a piccoli pezzi tenendoli separati: infarinarli e in una padella scaldare poco olio e friggere per primo i pezzetti infarinati di polmone mescolando spesso fino a cottura. Unire poi tutte le altre interiora infarinate e cuocere a fuoco vivace per alcuni minuti sempre mescolando.

Intanto avrete preparato in uno scodellino: aceto, sale e aglio spremuto che butterete nella padella alzando un attimo la fiamma e mescolando bene il tutto.

Servire caldo!

## 4. *Fritti, frittiture, frittelle*

Agostino Melega

La dimensione culinaria del friggere, ossia del cuocere in padella nell'olio o in altro grasso bollente, come lo strutto di maiale ad esempio, *deléech* in dialetto cremonese, è una modalità caratterizzata dal breve rumore prodotto dal *frìser* (friggìo), ossia dal crepitio delle bollicine che scoppiano. Per parlarne, inizieremo dal terzo oggetto della ricerca di quest'anno, ovvero da quello delle *fritule* (frittelle), per passare poi alle *fritüüre* (frittiture), e a tant'altra *ròba frìta* (roba frita), che per ragioni di spazio non esploreremo più di tanto, citando qui soltanto alcune di queste portate, come ad esempio, per l'area di Casalmaggiore, *li gàli* (le galle), i *castagnón* (le castagnole), la *chisöla dùlba at pulénta* (la schiacciatina dolce di polenta) oppure, per l'intero territorio provinciale, *el pulàaster frìt* (il pollo fritto) e le *patàate frìte* (le patate fritte). Senza scordare poi *le verdüüre frìte* (le verdure fritte), comprendendo in esse i piatti del territorio cremasco dell'*Insula Fulcheria*: *le ciàcere* (bucce di rape fritte), *i vérs en padèla* (cavoli fritti) e *i vérs còi sòfèch* (cavoli fritti in padella coperta, "soffocati").

Ora, poiché il nostro dire proseguirà in chiave binaria, nel senso che terremo conto di due linee parallele sul piano elocutivo, ossia della caratura degli idiomi dialettali affiancati dalla dimensione della lingua italiana, andremo ad utilizzare subito il rimando vernacolare ad una creazione carnevalesca della cucina cremonese, quella appunto delle *fritule*, che in ambito locale ha coniato la stessa cifra identitaria del giovedì grasso, chiamato con evidente caratterizzazione *el dé de le fritule* (il giorno delle frittelle), definito pure in gergo come *el dé de la fritulèera*, quale appuntamento di baldoria non solo gastronomica.

Va aggiunto inoltre sul piano semantico che la bontà *de le fritule* ha acquisito parimenti un segno negativo, a causa d'uno sghiribizzo lessicale, probabilmente per la dimensione dello stesso unto, con il quale la *fritula* medesima s'appaga e ridonda, con riferimento alla sostanza grassa sugli abiti dei *bešuntòon*, ossia dei *spùurch ribùus*, cioè dei sudicioni, ognuno dei quali assumeva pure, ad esempio a Robecco d'Oglio, la nomea di *Chèco ùunt*. Invece, a Cremona, la mascherina abbigliata con abiti modesti e goffi, segnati da macchie di unto, che passeggiava per le vie di Cremona negli ultimi giorni di Carnevale, veniva chiamata *fritulòon*.

Nell'ambito però della ricchezza che un termine gastronomico particolare riesce a riflettere nel campo delle metafore indicative di varie condizioni del vivere, vi è altresì l'ispirazione e la spinta a scrivere poesie in nome del vocabolo stesso, da parte di chi non ha mai dimenticato la bontà della medesima *fritula*, nel ricordo d'un piacere gustativo tenero, gustoso e succoso.

Va evidenziato inoltre che la frittella, come si sa, *màai la lója*, ossia non si stanca mai d'essere assaporata, come ben scrive la poetessa Grazia Antonia Rossi, quando essa pone la stessa *fritula* su di un registro lirico ed

epico, permettendoci di aprire un siparietto dedicato alla lettura della sua composizione, o meglio del suo canto celebrativo in dialetto.

#### LA FRÌTULA

A, la fritula a Cremùna!  
Mia tròp bèla ma tant bùna  
lée l'è tènera, mustùusa  
màai la lója, l'è güstùuša,  
  
la fà vègner l'aquolina:  
tàanti óof, pòoca farina,  
in de'l stròt bèen bèen rustiida  
e cu'l söcher bèen candiida.

L'à cupiàada i Venesiàan,  
di gràn siür, miia di vilàan,  
che j è stàat fina in Urièent,  
a fàa i scàmbi cun la gèent.

E cusé, l'è tùa l'è mia,  
i ne l'à purtàada via;  
e i gh'aa dit: "Per la bušia  
nòon ve dùm Sàanta Lüsia

i pütéi i sarà cuntèent"  
E... la fritula? "Ah!... dùm nièent!"

LA FRITTELLA. A, la frittella a Cremona! / Non troppo bella ma tanto buona / essa è tenera, succosa / mai è stanca d'essere assaporata, è gustosa, // fa venire l'acquolina: / tante uova, poca farina, / nello strutto ben bene arrostita, / e con lo zucchero ben candida. // L'hanno copiata i Veneziani, / dei gran signori, non dei villani, / che sono stati fino in Oriente, / a far gli scambi con la gente. // E così, è mia è tua, / ce l'hanno portata via; / e hanno detto: "Per il piccolo candeliero (espropriato) / noi vi diamo (in cambio) Santa Lucia // i bambini saranno contenti // E... (per) la frittella? "Ah!... (per questa) non diamo (proprio) niente!". (Traduzione nostra)

Rimanendo ancora sul piano raffigurativo delle stesse *fritule*, e nel contempo volendo tener conto degli sviluppi della storia della gastronomica locale, non possiamo far altro che aprire il libro intitolato in minuscolo *pàan e sapièensa*, dovuto alla traduzione in italiano di Luisa Piccioni del *De honesta voluptate et valetudine* di Bartolomeo Sacchi detto il Platina (Piadena 1421 - Roma 1481).

Su questo testo, grande compendio culinario, le citazioni delle frittelle sono numerose e di tutti i generi e per tutti i gusti, classificate con diciassette definizioni e con le relative ricette, che non possiamo ritrascrivere qui tutte, se non con un cenno doveroso alla polifonia dei loro nomi, iniziando ad esempio con le *frittelle di sambuco*, che «devono essere mangiate calde», seguite da quelle *di albumi, fior di farina e cacio fresco*. Queste però sono sconsigliate fermamente dallo stesso Autore, al pari delle *frittelle di latte rappreso* che «fanno male ai nervi e alla vista».

Impedimenti di sorta non riguardano invece le *frittelle di riso*, così come altre frittelle della stessa tipologia, la cui preparazione viene indicata nel seguente

modo: «Stendi su un tavolato del riso ben cotto, perché si asciughi e, se vuoi, pestalo; unisci delle mandorle pestate nella quantità necessaria e diluisci il composto con acqua di rose o con brodo di cottura di riso. Mescola bene aggiungendo farina e zucchero, poi fai friggere in olio».

Secondo lo stesso Platina, un alimento nutriente che fa bene ai nervi, è quello delle *frittelle di salvia*, ma tuttavia lo stesso composto «è pesante e provoca oppilazioni», ossia provoca occlusioni intestinali. Poi vengono citati due tipi di *frittelle di mele*, ed altre *frittelle di alloro* e *di mandorle*, così come le *frittelle amare* e quelle *di fichi* e quelle curiose *di pesce*, la cui preparazione prevede un lavoro «con fior di farina e zucchero e polpa di pesce ben pestata», con la diluizione di «latte di mandorle o acqua di rose». Si formano così delle frittelle «di qualsiasi forma vuoi», tenendo conto «che giovano a chi ha difficoltà di minzione ma che per il resto, fanno male».

Curiose sono pure, accanto alle *frittelle di pesce*, quelle simili ma non uguali, dette *frittelle in forma di pesce*, per le quali il grande gastronomo di Piadena indica una precisa modalità culinaria: «Pesta nel mortaio uva passa e zucchero, aggiungi uva passa intera, prezzemolo, un po' di maggiorana tagliata fine, un po' di zafferano e mescola bene il tutto. Prepara una sfoglia piuttosto sottile e tagliala in pezzi ai quali darai la forma di un pesce. Friggi in olio o in strutto».

Per concludere questo curioso elenco, abbiamo le *frittelle di vento* e le *frittelle di pastinache*. Le prime vengono proposte attraverso la seguente ricetta: «Lavora fior di farina con acqua, sale e zucchero e fai una sfoglia non troppo dura che tirerai piuttosto sottile; tagliala poi con una forma apposita o con la bocca del bicchiere. Nel friggere la sfoglia si gonfia, ma non contiene nulla».

Nell'indicazione delle *frittelle di pastinache* (piante carnose delle Ombrellifere) il Platina ci offre l'ennesima precisa indicazione, in verità ambivalente come altre nell'esito finale: «Pulisci bene e toglì la scorza alle pastinache, infarinale e friggile in olio e burro. Sono poco nutrienti, pesanti, stimolano orina e mestruazioni, però fanno bene ai malati di idropisia e calmano la dissenteria».

Dai tempi del Platina passiamo ora, parlando sempre delle *fritule*, ad anni molto più vicini a noi, vale a dire a quelli del secolo scorso, andando a leggere le indicazioni presenti sul ciclostilato intitolato *Ricette della Nonna*, fornitoci dalla famiglia del veterinario di fama internazionale Paolo Brianzi di Cingia de' Botti, ricordato pure come autore d'un copioso libro di proverbi in dialetto cremonese.

Ecco allora le indicazioni gastronomiche riguardanti lo stesso alimento che abbiamo potuto trarre da questo ricettario, insieme ad una specifica variante definita *li frituli màti* (le frittelle matte).

Per la preparazione delle frittelle “non impazzite”, leggiamo che in casa Brianzi si predisponavano le seguenti dosi:

- 5 etti di farina bianca
- 6 etti di zucchero
- 60 g di strutto
- 8 uova
- un cucchiaino di rhum
- acqua.

La ricetta invece era questa: «Si mette a bollire l'acqua con zucchero e strutto. Quando bolle si gettano le farine e si fa una polentina, che si farà cuocere per cinque minuti circa. Si lascia raffreddare e poi uno alla volta si aggiungono i rossi d'uovo. Si mescola a lungo, poi si lascia riposare per un'ora. In un tegame alto, a parte, si mette a fuoco lo strutto. Si dà un'ultima mescolata al composto che poi si getta a cucchiaiate nello strutto bollente. Si tiene la fiamma non troppo alta. Quando poi le palline sono ben dorate si mettono in un piatto e si cospargono di zucchero».

Le dosi de li *frituli màti* prevedevano:

- 4 etti di farina bianca
- 3 uova (solo i rossi)
- 1 etto di strutto, 1 etto e mezzo di zucchero
- la scorza grattata di un limone.

L'impasto di questi ingredienti doveva essere "bel molle" e, se del caso, con l'aggiunta di un po' di latte. In un tegame si doveva mettere a fuoco dello strutto. Era necessario poi mescolare bene lo stesso impasto «e buttarlo a cucchiaiate nello strutto bollente». Una volta formatesi delle palline, quando queste risultavano cotte e di un bel colore rosato, venivano tolte dallo strutto e gustate cosparse di zucchero.

Apriamo a questo punto una necessaria parentesi di riflessione per affermare convintamente che le sottili differenziazioni del dialetto fra paese e paese, fra cascina e cascina, e spesso da clan famigliare a clan famigliare, pur nella contiguità delle distanze e dei loro rapporti, si riflettevano anche nel senso identitario della gastronomia popolare. Per questo possiamo comprendere il perché, nella preparazione delle frittelle carnevalesche, vi siano degli elementi culinari differenziati, non uguali, non omologati, ma diversi, specifici da un posto all'altro, di casa in casa e di famiglia in famiglia.

Basta leggere, a tale proposito, la prossima ricetta *de li frituli* che è difforme dalla precedente, ed è leggibile su *La quinta pàart. L'Almanacco dei contadini, ovvero: ricordi, leggende, ricette*, pubblicato nel 2014 dalla Fondazione Istituto Ospedaliero di Sospiro.

Gli ingredienti indicati sono:

- 500 g di farina bianca 00
- 60 g di burro
- 60 g di zucchero
- 8 uova
- mezzo litro di acqua
- 1 presa di sale
- 1 kg. di strutto per friggere
- zucchero a velo.

L'elaborazione culinaria dell'insieme prevede la preparazione di una pastella, che deve essere fatta cuocere per cinque minuti per poi lasciare riposare il composto per un'ora, versandolo quindi a cucchiaini nello strutto bollente. Quando *li frituli* «saranno ben colorite, toglierle con la schiumarola depositandole poi su un foglio di carta assorbente. Spolverare con zucchero a velo quando sono fredde».

Insieme alle frittelle è proprio l'unto e il bisunto del grasso a conquistare la scena gastronomica di Carnevale, come per stabilire una dominanza ed un chiaro contrasto nei confronti della dimensione assoluta del magro, cifra specifica dell'imminente Quaresima, rappresentata spesso nel folklore italiano da una semplice sardina. Insieme alle *fritule* carnevalesche, in quell'antro del mistero che era un tempo il focolare, il cui camino entrava in dialogo con il Cielo e con i personaggi che da un mondo altro portavano da lassù i doni, in quel fuoco familiare dicevamo, con il grasso dello strutto venivano pure fritti i *camàandoi*, i dolcetti tipici del Martedì Grasso, che avevano lo stesso nome dei girovaghi e di una sorta di setta di ladri di campagna, ossia i *Camàandoi de la Legéera*, aventi per riferimento, nei loro rituali, un fantasma o pneuma del grano, la *Legéera* appunto.

Essi avevano l'abitudine e la fissazione di muoversi da paese a paese, a *camàandulent*, ossia in cerca di rapporti amorosi, in una dimensione evidentemente tenera e prelibata come i dolcetti carnevaleschi vassalli *de la fritula*.

A Trigolo, come ci viene raccontato dal bel libro *I tèmp èndrée* di Elisa Salvini e Andrea Mancastropa, i dolcetti *camàandoi* venivano chiamati *castagnöole*, le quali, al pari *de le fritule*, si diceva che fossero *bèle se le gh'à mìa 'l pulešén* (belle se non presentano la parte centrale molliccia e cruda).

Non possiamo nemmeno dimenticare, in questo *amarcord* di dolciumi carnevaleschi fritti, le *latüüghe* (le lattughe), quali sottili forme di pasta dolciaria più o meno attorcigliata ed appunto fritta, per la cui ricetta ci affidiamo ancora alla pubblicazione *La quìnta pàart. Almanacco dei contadini* dell'Istituto di Sospiro, che prevede come ingredienti:

- 300 g di farina bianca 00
- 3 uova
- 3 cucchiaini di zucchero
- 1 kg di strutto per friggere
- zucchero a velo.

Per la loro preparazione lo stesso testo dice: «Impastare farina, zucchero, uova e lasciar riposare un'ora. Tirare una sfoglia piuttosto sottile e con una rotella dividere la sfoglia in quadretti di circa 15 cm l'uno. Fare tre tagli paralleli in diagonale su ogni quadratino e inserire nei due tagli laterali gli angoli del quadrato corrispondenti. Far friggere in un tegame con lo strutto (in alternativa olio di semi di arachidi)».

Va aggiunto che nella gamma dei dolcetti, nei giorni più pazzi dell'anno, vi era pure la distinzione fra quelli ricchi e quelli poveri, nella dicotomia speculare della realtà sociale circostante. Infatti le frittelle "ricche" si distinguevano dalle frittelle "povere", che ad Acquanegra, come leggiamo sul ricettario *Ingredienti e dosi* a cura di Teresa Odelli e Greta Rigonelli, venivano chiamate *petapèt*, e non potevano proprio mancare in tavola, nei giorni dei *Màascher*, nemmeno se le famiglie fossero state poverissime.

La ricetta di questi *petapèt* era molto semplice: si faceva una pastella con farina bianca, zucchero, uova, latte, un pizzico di sale e uno di bicarbonato. Le massaie, se lo volevano, aromatizzavano pure l'impasto, aggiungendo buc-

cia grattugiata di limone o d'arancia, poi friggevano, in abbondante olio, una grossa cucchiata alla volta dell'impasto stesso.

Possiamo inoltre dire che sul piano della differenziazione delle classi sociali, questa distinzione riguardava pure i *camanduléen*, che possono essere considerati quali segni gastronomici simbolici e rappresentativi dei ceti più o meno abbienti, mentre anche i *chisuléen*, al pari dei *petapèt*, erano come il riflesso cibario della parte più umile della società. Infatti questi ultimi erano dolcetti preparati con sola farina, acqua e sale, fritti anch'essi nel *deléech*, ossia nel grasso di maiale fuso, di quel *nimàal* o *ròi* (maiale) che, una volta ucciso, veniva a costituire con il suo ricavato carneo e le sue varie trasformazioni, una notevole dispensa nutrizionale per l'intera famiglia contadina.

Tornando sui *camàandoi*, definiti a Cingia de' Botti col diminutivo *camandulìn*, ne riportiamo i componenti desunti sempre da le *Ricette della Nonna* di casa Brianzi: «Farina bianca, zucchero, strutto, uova, buccia di limone grattata, un cucchiaino di liquore dolce». La formula culinaria invece prescriveva: «Fate una pasta ben soda con farina, uova, zucchero, buccia di limone, il liquore e poco strutto. Impastate bene, poi fate dei bastoncini grossi un dito e tagliateli a gnocchetti che farete friggere in strutto bollente. Si servono freddi in un piatto di portata, cosparsi di zucchero».

Al quadro della gastronomia povera era collegata pure tutta l'accortezza, più obbligatoria e forzata che sparagnina, della cucina degli avanzi, nel cui contesto trovava accoglienza anche il piatto casalasco della *chisöla dülsa at pulènta* (schiacciata dolce di polenta), per la cui preparazione «*s'impasta an pô at pulènta vansàda cum dla farina biànca e as fà na chisulina rutunda, as fà di "büs" cum i di e l'às fà rusti in dal duléech. A la fén na pulvradina at sücar*». Per la traduzione in italiano, ci affidiamo ai valenti autori del libro *Gli scutmai e la memoria*, dal quale testo abbiamo tratto la ricetta: «S'impasta un po' di polenta avanzata con la farina bianca e si fa una schiacciatina rotonda, si preme con la punta delle dita per fare i "buchi" e si fa friggere nello strutto. Infine una spolveratina di zucchero».

Sull'*Almanacco dei Contadini*, dell'Istituto Ospedaliero di Sospiro, abbiamo letto inoltre il piatto definito *fritüüra de pès e pulènta frèesca* (frittura di pesce e polenta fresca), che prevede come ingredienti il pesce piccolo di fiume quale l'*àambula* (l'alborella), *el bös* (il ghiozzo, notissimo pesciolino dei gobidi), la *šèerla* (cobite, pesciolino dei Ciprinidi, che vive infossato nelle sabbie dei fossi di campagna).

Insieme agli stessi pesciolini, gli ingredienti di questa portata sono: la *farina biàanca per impanàa* (la farina bianca per impanare), la *farina giàalda per la pulènta* (la farina gialla per la polenta), *la sàal* (il sale), *l'òoli o ströt o gràs per friger* (l'olio o strutto o grasso per friggere). La preparazione culinaria del composto è la seguente: «Pulire e lavare bene il pesce, se l'*ambulina* è un po' grande schiacciarla per far uscire le viscere, gli altri vanno solo lavati. Mettere il pesce in un colino per far perdere bene l'acqua e asciugarlo bene. Infarinare nel migliore dei modi usando *el sedàs* (il setaccio). Far scaldare l'olio e quando è bollente mettervi il pesce ed asciugarlo poi nella carta gialla per tagliare l'unto e salare. A parte fare la polenta. Servire caldo».

A proposito del *pès rustiit* (pesce fritto), Ivalda Stanga di Soresina, in una poesia dal titolo *La sgüra dei fòs* (La pulizia dei fossi), descrive la ricerca e la cattura del pesce stesso e la sua consumazione finale in cascina, in un clima generale di festa, non dimenticandosi pure di rammentare i soli *trì pesén* (tre pesciolini), fritti *ne 'òli gròs* (nell'olio di lino) che, con una fetta di polenta, ella si trovava alla fine nel piatto, con accanto il suo gatto voglioso anch'esso di quel minuto spuntino:

#### LA SGÜRA DEI FÒS

Gh'éra tanti nonu e pütéi che cerca-a  
e ne la fànga i bòs e li šèrli i trua-a;  
gh'éra pès piculén, gròs, lücit e splendènt  
e na quäl anguila per la fürtüna de la šèent.

[...]

En casina, la prìma sera de la sgüra  
na biceràda... e l'éra fésta sicüra.

Sö 'l fööch na gràn pulènta cušia  
e 'l pès ne 'l òli gròs rustia.

Tüti i mangià-a sö li bänchi föra de cà,  
e mé, piculina, setiida šù sö 'l tràaf  
cu na fèta de pulènta e trì pesén ne 'l piàt,  
fài fésta cu la šènt, cu près el me gät.

LA PULIZIA DEI FOSSI. C'erano tanti nonni e bambini che cercavano / e nel fango trovavano i gobioni e i cobiti; c'erano pesci piccolini, grossi, lucidi e splendenti / e una qualche anguilla per la fortuna della gente. (...) In cascina, la prima sera della *sgüra* / una bicchierata... ed era festa sicura / Sul fuoco una grande polenta cuoceva / e il pesce friggeva nell'olio grosso. // Tutti mangiavano sulle panche fuori di casa, / ed io, piccolina, seduta su una trave / con una fetta di polenta e tre pesciolini nel piatto, / facevo festa con la gente, con vicino il mio gatto. // (Traduzione nostra)

Passando a Pizzighettone, comprendendo pure il vasto contado rivierasco dell'Adda, il piatto de la *fritüüra de pès* prende il nome specifico de *l'ambulina rustiida*, ossia dell'avannotto fritto, o per meglio dire la frittura di ogni sorta di pesce nato di fresco. Ce ne parla, attraverso una singolare composizione poetica, l'arch. Mario Barbieri di Cremona, nativo ed ancora frequentatore amorevole di quella bella borgata:

#### L'AMBULÌNA RUSTÌDA

L'ambulina rustida  
la m'è sèmpèr piašida,  
cun vìn rüs e pulènta,  
chéla càlda scutènta,  
'l è 'n mangià per i siür,  
cuntadin, müradür  
e per tüti i "signori  
che arrivano da fuori".  
La se pèsca in de l'Àda,  
la se màngia in cuntràda  
là 'ndu gh'è San Basàn,\*

\* Chiesa Parrocchiale

là didré,\* tüti j àn.  
Quànt che rìva setèmber  
se trövum tüti, sèmper;  
merènda d'ambulìna  
cun vìn e pulentìna.  
Na tödi de rešòn,  
'l è 'n mangià pròpi bòn.

\* Dietro l'abside

Scuminciàvi de matìna  
cu'l vìn rüs e l'ambulìna  
e per dìve cùme l'éra,  
na tudìvi fina a séra.  
Ma de quàant so vegnìt véc  
el me stùmech el v'à pés.  
"Se me l'offrono per pranzo  
state certi, non ne avanzo".  
Rispetà le tradisiòn  
'l è 'n duvér de galantòm.  
Na questiòn d'inteligènsa,  
se pöl mìa fàne sènsa.  
"Sono beni culturali  
detti pure immateriali"  
che vòl di: l'è la memòria  
de'l paés e la so stòria.

IL PESCIOLINO (AVANOTTO) FRITTO. Il pesciolino fritto / mi è sempre piaciuto, / con vino rosso e polenta, / quella calda che scotta, / è un mangiare per ricchi, / contadini, muratori / e per tutti i "signori / che arrivano da fuori". / Lo si pesca nell'Adda / lo si mangia in contrada / là dove c'è San Bassiano, / là dietro, tutti gli anni. / Quando arriva settembre / ci troviamo tutti, sempre; / merenda di pesciolino / con vino e polentina. / Nel prendo in abbondanza, / è un mangiare proprio buono. // Iniziavo di mattina / col vino rosso e il pesciolino / e per dirvi com'era, / ne mangiavo fino a sera. / Ma da quando sono invecchiato / il mio stomaco è peggiorato. / "Se me l'offrono per pranzo / state certi, non ne avanzo". / Rispettare le tradizioni / è un dovere di galantuomo. / Una questione d'intelligenza, / non si può farne senza, / "Sono beni culturali / detti pure immateriali" / che vuol dire: è la memoria / del paese e la sua storia. // (Traduzione dell'Autore)

Al fine d'arricchire di varianti proteiche la cucina domestica, oltre a prendere pesci più o meno minuti, era molto diffuso un tempo pure l'esercizio del *ranàa* (dell'andare per rane), con la preparazione di piatti particolari come quello casalasco delle *ràni impanàdi* (rane impanate): *Par mangiä na bùna ranìna agh vòl n'ùra d'àqua e n'ùra at farina. As prepàra na fritàda cum òf, furmài rasì, an psighén at sàl e an psighén at nus muscàda. As ciàpa li ràni infarinàdi e, vùna a la vòlta, li's mèt in dla fritàda e cum al cüciär li's tira só e li's mèt a fà rustì in dal duléch.*

Per mangiare una buona rana ci vuole un'ora d'acqua e un'ora di farina (Nel senso che bisogna lasciarla, prima di friggerla, per un'ora nell'acqua e un'ora nella farina). Si prepara una frittata con uova, formaggio grattugiato, un pizzico di sale e uno di noce moscata. Si producono le rane infarinate e, una per volta, si mettono nella frittata, si tirano su con un cucchiaino e si fanno friggere nello strutto.

In riferimento al cibo giunto sulle tavole dai fossi, dalle lanche, dai fiumi, vi era pure quello che portava sul desco il rimando al fascino del mare ed una sorta di sacralità rituale che la sua stessa denominazione faceva ben comprendere, vale a dire *el merlös de'l Venardé Sàant* (il merluzzo del Venerdi Santo), che qui riportiamo all'attenzione con una ricetta propria della tradizione popolare di Acquanegra Cremonese. Questa: «Infarinare il merluzzo, ammollato e asciugato, tagliato in pezzi. Friggere in abbondante olio e lasciar scolare bene. Preparare a parte una padella con poco olio in cui verranno passate due cipollotti tagliati ad anelli, dei pomodori pelati, sale e pepe. Sobbollire fino ad ottenere la base in cui lasciare insaporire, a fuoco lento per un quarto d'ora prima di servire, il merluzzo fritto».

Nell'ambito della *pescherìa minüüda* (del pescato minuscolo), «un piatto speciale ed appetitoso – come scrive Walter Venchiarutti ne *il Mondo dell'osteria*, riguardante la città di Soresina – era quello dei *gùsa fër*, composto da sardine che vendeva 'Giuliti' (un ambulante comasco)». Questi pesci fritti con olio, aceto e prezzemolo, erano serviti con un pezzo di polenta fritta, con il prelibato contorno di *luertìs* (asparagi selvatici) o *de grasèi* (di radicchi di prato).

A Cremona, a proposito degli asparagi selvatici, nei giorni primaverili pasquali, poteva apparire sulle tavole pure la *fritàada de luertìs*. Questo richiamo ci fa venire in mente quanto scritto da Piero Camporesi, sul suo indimenticabile libro *La terra e la luna. Alimentazione folklore società* (Il Saggiatore, 1989), ossia che «fin dai tempi antichi, le frittate, insieme alle focacce, schiacciate e pizze, vengono offerte ritualmente alla luna della quale riproducono la forma».

Non sappiamo però se nel Cremonese tale rituale misterico abbia lasciato qualche traccia, collegato magari a *la fritàada rugnùusa*, ossia alla frittata con pezzetti di carne, oppure a *la fritàada cun le sigùle e cun le èerbe* (frittata con cipolle e spinaci). Quello che sappiamo dai detti sapienziali della tradizione è abbastanza problematico e ci lascia di stucco, perché *mangiàa la fritàada l'è tà'me balàa cun so cügnàada* (mangiare la frittata è come ballare con la cognata), ovvero vanno considerate tutte e due, *la fritàada e la cügnàada*, mali inevitabili.

Anche l'amica Franca Belloni, originaria di San Giovanni in Croce, oggi abitante in città, ci ha rilasciato una significativa testimonianza riguardante la portata della frittura del pesce e di altro, ricordando che sua madre comperava da *Serèt el pescadüur* (Ceretti il pescatore), gamberetti, *bòs*, pesci gatti e tinche. Poi li puliva e li cucinava fritti semplicemente in olio di semi dopo averli infarinati. «La nonna – racconta Franca - invece era un'artista nel preparare le patate fritte per noi nipoti. Dopo averle sbucciate le tagliava a fette sottili *cun la cultéla* e le faceva dorare in olio bollente; poi le scolava depositandole su un piatto rivestito di carta marrone, quella del sacchetto del pane, perché allora *gh'éera mìa la scòtex*. Infine le cospargeva di pizzichi di sale. Venivano fritti anche i fiori di zucca e di zuccina, dopo averli passati in uovo battuto con una presa di sale e successivamente nel pan grattato. Si friggevano, sempre in olio di semi, anche fettine sottili di zucca cruda ed inoltre fette di polenta del giorno prima, poi zuccherate e salate a piacere».

Franca si ricorda pure che particolarmente graditi erano, «anche se purtroppo non molto di frequente, i funghi chiodini o altri di campo, quali le *meline* ad

esempio, che puliti e passati in farina venivano poi fritti in olio. A Carnevale si friggevano le frittelle, che io faccio ancora. In particolare noi amavamo *i bariculiin* (le castagnole) preparati con i seguenti ingredienti, che la mia collega Ermelinda si ricorda ancora:

- 500 g. di farina bianca 00
- 2 uova intere
- 2 tuorli
- 200 g di zucchero
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- Vanillina
- 1 pizzico di sale
- scorza di limone grattato
- 6 cucchiari di olio di semi.

Ermelinda ricorda pure che il composto va posto su una spianatoia, formando dei cilindretti che si tagliano poi a tocchetti. Questi si friggono infine in olio di semi o strutto (a piacere) e si cospargono di zucchero».

Tornando a noi, diciamo che lungo il cammino sulla “strada dei fritti”, abbiamo pure incontrato le cosiddette *bistèchi de furmàc* (bistecche di formaggio), segnalatici dall’amico giornalista e scrittore Angelo Locatelli, d’origine bresciana, abitante a Robecco d’Oglio, il quale ci ha detto che questo piatto veniva preparato col cacio prodotto nei vari caseifici del territorio o col provolone della ditta Auricchio, giunta nel Cremonese agli inizi del Novecento.

Tali “bistecche” hanno assunto questo nome «dalla forma a fagiolo, circolare o polilobata derivante dalla forma dei formaggi nominati una volta tagliati a fette, sui quali si mettevano salvia e rosmarino ed anche menta, pur non escludendo altri aromi, che venivano prima finemente sminuzzati. Mancando gli aromi o per preferenza di gusti, potevano finirci sopra, durante la cottura, foglie di cicoria, alle quali a volte venivano associati i piccoli petali del fiore, o radicchio.

Il formaggio veniva fritto in olio di semi, o in olio di lino o di girasole che si insaporiva col sapore del formaggio. Padelle e piatti, subito dopo il pasto, venivano consegnati praticamente puliti a forza di pane intinto a scarpetta».

Non va dimenticato – ci scrive sempre il buon Angelo Locatelli – che tra i vari tipi di formaggio da friggere in padella c’erano il *Grana* e lo *Sbrinz*. Il primo veniva mangiato solitamente a pezzetti o grattugiato su pasta, spinaci, erbe cotte in genere, e solo qualche volta messo sulla piastra della stufa o in padella. Mentre il secondo, d’origine elvetica, presente nel territorio almeno dall’Ottocento, più passava il tempo nella stagionatura e più diventava saporito e, quindi, diventava adattissimo per le famiglie numerose che disponevano di parecchio pane e poco companatico. Si poteva mangiare crudo ma era, ambitissimo, fritto in padella con sopra foglie aromatiche, possibilmente di salvia o di menta, tagliate fini fini, o di rosmarino tritato. Stesso trattamento era riservato al *Grana*. Precisa ancora Locatelli: «Dopo aver girato la fetta di formaggio gli si mettevano sopra nuovamente gli aromi, recuperati in padella con l’olio inaffiando il formaggio stesso. Se c’era pure una fetta di pancetta da metterci sopra era una delizia. Subito dopo la minestra, bastava poco di

questo formaggio per sfamare in quanto saporitissimo: piccoli assaggi di *Sbrinz* o *Grana* associati a pane in abbondanza o polenta, abbrustolita o no. Il formaggio veniva fritto in olio di semi, solitamente di lino o di mais, ma anche nel burro o nello strutto di maiale». In tempi in cui c'era poco da scialare, venivano molto apprezzate le stesse croste del formaggio Grana, o Sbrinz o di altri a crosta dura, i quali «finivano spesso sulla stufa o fritti in padella e mangiati quando si ammorbidivano al punto giusto». Queste modalità hanno avuto larga diffusione nella prima parte del Novecento fino a tutti gli anni Cinquanta per eclissarsi da lì in avanti.

L'amico Angelo ci ha pure ricordato le uova fritte o uova al tegame, o ad "occhio di bue", il cui termine in dialetto *cereghin* richiama altresì alla memoria la parola *cereghèt* (chierichetto), aventi entrambi i termini la radice nella misura sferica della *cèrega*, la parola in vernacolo per definire la tonsura presente sul capo dei ministri di culto cattolici.

Il piatto di dette uova fritte era «uno dei più abituali delle nostre campagne. La loro preparazione era piuttosto rapida. Sulle tavole di agricoltori e contadini le uova fritte erano infatti frequenti in quanto erano diffusi nelle caschine i pollai, quasi sempre sovrapposti ad un piccolo porcile. Per diversificare il gusto di un piatto ripetitivo si pensò di mettere delle fettine di formaggio tagliato fine sulle uova in padella, aiutandone lo scioglimento con il cospargervi sopra l'olio bollente. Spesso al formaggio veniva aggiunto, in frittura, del sugo di pomodoro».

Semplice come poche, nella scala gastronomica popolare, è rimasta nella memoria collettiva una ricetta semplicissima eppure di grande gusto. È ancora Angelo a rammentarla: «Nella preparazione del soffritto, composto solitamente di uova e cipolle, si intingeva in padella una fetta di pane mangiandola subito dopo con un pizzico di sale. Per noi la fetta intinta nel soffritto era come la versione contadina e paesana che corrisponde alla bruschetta toscana».

Lo stesso amico ci ha segnalato inoltre il piatto povero ma gustoso dei "bargigli e le creste di gallo e di gallina fritti". Altro piatto semplice del passato, ma ricco di attrattiva, è quello ricordatomi da Rosella, mia moglie; piatto che lei assaporava da bambina: *la pulènta fritta*. Si preparava la polenta avanzata, la si tagliava in bastoncini o cubetti, facendola friggere in abbondante olio di semi, mentre oggi è in uso l'olio di arachidi. La polenta quindi veniva scolata e la si metteva sulla carta gialla assorbente che raccoglieva l'olio in eccesso. A questo punto era pronta d'essere mangiata insieme al formaggio o ai salumi.

Nel nostro spigolare notizie gastronomiche qui e là, abbiamo pure incontrato sul cammino i *butòn de pajàs* (i bottoni di pagliaccio), che sono delle rondelle di salamella suina fresca, fritte in strutto o altro grasso animale. Il nome deriva appunto dalla forma di grosso bottone, come quelli dei *clown*, gli artisti circensi chiamati anche pagliacci o *pajàs* in dialetto cremonese. Né possiamo scordarci di aver raccolto indicazioni pure sui *lardéi de òca* (lardelli d'oca), precisando che col termine *lardél* viene intesa in dialetto cremonese la carne d'oca messa sotto sale per essere poi usata come condimento. Ad Acquanegra tale vocabolo assume anche il significato di un piatto coniugato con l'operazione della frittura, che viene ad assumere qui una funzione gastronomica primaria per

la predisposizione appunto degli stessi “lardelli d’oca”. Tale portata culinaria viene preparata tagliando la pelle e il grasso dell’oca a pezzettini, facendoli poi colare ad alta temperatura per ottenere dei ciccioli e strutto. Nello stesso strutto, in questo “grasso di maiale”, insaporito con spezie e uno spicchio d’aglio, si fanno poi friggere dei pezzettini di carne magra di oca, ottenendo appunto *i lardéi*.

Un timido spazio nella nostra galleria gastronomica è dedicato infine alle *pulpéte* (polpette), ossia a quella preparazione di carne, pesce o anche di verdure macinate, generalmente amalgamate con uovo, che spesso vengono fritte in padella.

Per concludere prendiamo in prestito un altro riferimento desunto dalle ricerche gastronomiche di Piero Camporesi, ossia che il lardo, fritto in padella, veniva utilizzato come companatico.

A questo punto, nel mentre stiamo terminando il nostro dire, ci sembra bello rivolgere al lettore un augurio di rito, ossia: «Buon appetito!».

## 5. *I fritti nel dialetto*

Nel dialetto cremonese questi i termini relativi a frittate e frittelle, ai condimenti usati per la cottura e all'attività del friggere. Pochi i modi di dire, un solo proverbio, tra l'altro poco significativo.

### **Dal Vocabolario cremonese-italiano di Angelo Peri (1847)**

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

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

**Delequ.** Dicono in campagna quello che in città chiamano sònza, cioè la grascia del maiale cotta e colata. *Strutto.*

**Distreutt.** È il grasso di porco cotto e colato che più comunemente dicesi sonza e in campagna delequ.

**Frittàda:** vivanda fatta di uova diguazzate con sale e formaggio e talora con latte, e fritta. *Frittata*

**F. coulle sigoulle o coun j'erbe:** quella frittata che si fa aggiungendo alle uova diguazzate cipolle o erbe sminuzzate. Frittata con le cipolle o verde, e quando sien erbe che si aggiungono, anche erbata o erbolata o in erba.

**F. rougnouà:** quella frittata in cui mettonsi minuti pezzetti di carne o di salame *Frittata in zoccoli.*

**Frittoula** e più al pl. Vivanda che si fa con farina impastata con riso o vermicelli, od altro, e che si frigge nello strutto (sònza) o nell'olio *Frittella, Frittello.*

**Frittoule de poumm.** Non pur quando all'impasto di cui sopra in frittoula si aggiungono minuzzoli di mela (poumm), ma ancora mele affettate in tondo, cavatone il torsolo (croustòon), r avvolte nella paniccia (pastina) e fritte. *Frittelle di mele.*

**Frizzer.** Dicesi di ciò che cuocesi in padella con olio, burro ecc. quasi arrosto. *Friggere*; e il rumore che fanno le cose che friggono *Friggio*; e *Sfrigolare*, o *Sfriggolare* il fare cotesto rumore, il nostro *sfrizzer*.

**Faa frizzer, o roustii.** Far cuocere nel modo detto sopra. *Friggere.*

**Fa frizzer a belbèll.** Friggere lentamente. *Soffriggere.*

**Oli.** Liquore untuoso che si cava per via di spremitura da certi semi. *Olio.*

**Oli bóon.** Quello che si cava dalle ulive. *Olio d'ulivo.*

**Oli dàrder, o de linoùsa, o gròss.** Quello che si cava dal linseme (*linoùza*).

**Oli de nous.** Olio di noce.

**Oli de ravizzòon.** Olio di rapaccione.

**S'ciounfeen:** specie di frittella che cuocesi in olio, in burro, in istrutto (sònza) e che nel cuocere cresce nell'altezza e si gonfia. Il "Crescentino" del dizionario

di Napoli pare che possa corrispondere, dicendolo esso diminutivo di Crescenza, che è una specie di torta di farina e di burro che, nel cuocere, cresce molto in altezza.

**Sfrizzer.** Dicesi lo scoppiettare che fa il pesce o la frittura nella padella mentre si frigge. Sfriggolare. Sfrigolare. Ancor si dice il leggiero scoppiettare che fa un liquido che comincia a bollire. *Grillare.*

#### MODI DI DIRE

**Fàa na frittàda, vultàa la frittàda:** oltre che nel senso proprio di rivolger sossopra la frittata nella padella per cuocerla ugualmente dalle due parti, lo diciamo anche figuratamente per deviare dal primo proposito con mutazione artificiosa di discorso o di azioni *Rivoltare la frittata.*

**Frittoulèra o dé della frittoulèra o della frittoula.** Così chiamiamo l'ultimo giovedì del carnevale, in cui più che in altri giorni suolsi far copia di frittelle. *Berlingaccio, Giovedì grasso:* anche noi diciamo **giouvedé grass.**

**Frittoulòon.** È in nome che diamo ad una maschera vestita d'un camiciotto (camisòtta), o d'una camicia, o anche d'altre vesti, ma piuttosto lercie ed improprie; e di maschere siffatte soleansi già vedere moltissime il giovedì grasso. Ancora chi ha macchia sui vestiti. *Sudicione.*

**Èsser fritt:** essere rovinato.

#### Dal: Dizionario del dialetto cremonese 1976

**Fritàada:** frittata. **Fritàada rugnùusa:** frittata con pezzetti di carne. **Fritàada cun le sigùle e cun le èerbe:** frittata con cipolle e spinaci.

**Fritula.** 1) frittella, fritule de pùm; 2) donna noiosa e ficcanaso: l'è na fritula invèrsa; 3) macchia d'unto sull'abito.

**Fritulèera,** nell'espressione **dé de la fritulèera:** giovedì grasso.

**Fritulòon:** 1) mascherina con abiti modesti e goffi che passeggia per le vie gli ultimi giorni di carnevale; 2) chi lorda spesso gli abiti o porta abiti macchiati.

**Fritùüra:** Frittura; **fritùüra de pès:** frittura di pesce piccolo di fiume.

**Friser:** friggere, soffriggere ma anche essere impaziente: el frisiiva, era impaziente.

**S'ciunfùn:** frittella che cuocendo si gonfia.

#### MODI DI DIRE

**Vultàa la fritàada:** 1) travisare i fatti con speciosi argomenti; 2) mutare il parere precedente.

**Fàa na fritàada:** 1) rompere inavvertitamente le uova; 2) mandare a male qualcosa; 3) abortire.

**El dé de le fritule:** giovedì grasso.

**Èser fritt:** essere rovinato.

PROVERBIO - **Mangiàa la fritàada 'l'è tàme balàa cun so cügneràa** (sono entrambi mali inevitabili).

## 6. *Antologia*

— I —

### PROSA

#### **Il Carnevale e i suoi dolci** (Lidia Visioli Galetti)

È una fedele ricostruzione del clima festoso e semplice vissuto nelle campagne nel tempo del Carnevale scritta da Lidia Visioli Galetti che, negli anni '70 del secolo scorso ebbe il grande merito di raccogliere con pazienza e determinazione molte ricette della tradizione attinte da vecchi quaderni di famiglia e da testimonianze dirette. Tutte queste confluirono nel volume *Cui pèe sòta'l tàaol* pubblicato nel 1986 per conto degli Amici della cucina cremonese.

Nei paesi cremonesi, specialmente in quelli piccoli, il carnevale si svolgeva in tono oltremodo modesto: quattro salti in famiglia o in un locale decorato per l'occasione con festoni di carta e, per orchestra... una fisarmonica. Ma a volte capitava che quella fisarmonica venisse suonata dal bravissimo Gallo, spesso accompagnato dal figlio, un ragazzino che a una certa ora cadeva dal sonno: ci pensava il padre a tenerlo sveglio mollandogli sonori scapaccioni. Quel ragazzino era il famoso Gorni Kramer che forse avrà benedetto il padre per aver contribuito notevolmente a plasmare la sua formazione musicale. In queste feste regnava una fragorosa allegria e tutti ballavano: uomini, donne, vecchi e bambini. Vi era chi amava andare in maschera, le donne si vestivano da uomo, gli uomini da donna, una mascherina sul viso completava questo semplicissimo travestimento.

Le donne mascherate, in quell'occasione e per quei tempi, diventavano audaci, andavano per caffè e stalle a stuzzicare gli uomini, facendo scena muta per non farsi riconoscere dalla voce... Quasi tutti i bambini andavano in maschera. I maschietti indossavano i calzoncini lunghi, un cappellaccio in testa e un bel paio di baffi fatti col carbone. Le bimbe infilavano una sottana della nonna, sulle spalle uno scialletto e il visino tinto di rosso con la carta velina. A frotte correvano di casa in casa, facevano scorpacciate di lattughe, frittelle... che le padrone offrivano con grande abbondanza. Qualche donna, malaccortamente, dava loro un po' di vino bianco. Allora si scatenava un pandemonio: canti, salti, piroette, risate a non finire e la timidezza, il riserbo, che erano prerogative dell'infanzia di quei tempi, andavano a farsi benedire. Poi tornavano in famiglia, sentivano a malapena la sgridata per aver fatto tardi e, ancora impiasticciati si buttavano sul letto e, di colpo, un sonno profondo chiudeva la loro movimentata giornata. Ma torniamo ai dolci... Si è potuto constatare che in certi periodi e specialmente in carnevale, le case di campagna superavano quelle di città per la grande abbondanza di dolci. Eccone alcuni motivi: le materie prime fresche, invitanti e di rilevante quantità, erano sempre a portata di mano (vedi farina, uova, grassi, ecc.) non esistevano pasticcerie, i fornai facevano solo il pane e qualche ciambella a fine settimana. Un altro importante motivo nella preparazione dei dolci era la cottura che veniva affidata al fornaio rendendo semplice la preparazione, non costosa (bastava una piccola mancia o un assaggio) la riuscita era certa. Dal fornaio ci si facevano consegnare delle "latte" larghe mezzo metro e lunghe 70 centimetri. Si

portavano a casa, si ungevano con olio e burro, vi si disponevano i dolci e poi si ritornava dal fornaio. Il fornaio, finito di cuocere il pane metteva nel forno le “latte” con il loro contenuto e poco dopo i dolci erano cotti alla perfezione. Ma in casa era il trionfo di dolci fritti: lattughe, castagnole, frittelle di semolino e ciambelle.

### **La pasta frita dell'area padana (Giovanni Ballarini)**

Giovanni Ballarini, antropologo alimentare e presidente emerito dell'Accademia Italiana della Cucina, ha scritto la prefazione al libro che Emilio Maestri ha dedicato a Torta frita, Gnocco fritto, Chissolini e Crescenta... *Nuvole Fritte* appunto, per la tavola di tutti i golosi dell'area padana. È un viaggio gastronomico che fornisce ricette e indicazioni dei luoghi dove gustarli.

La tecnica della frittura, accolta dalle grandi cucine – tra le tante bisogna citare quella cinese – ha la caratteristica di rendere graditi cibi di non eccelse qualità gastronomiche, con la limitazione che il fritto deve essere preparato e consumato quasi all'istante. Oltre a una semplice pasta di farina, basta citare le patate o la minutaglia del pesce. Nella frittura ben fatta il croccante esterno ben contrasta con il tenero interno, ma soprattutto si mantiene e s'esaltano anche i minimi sapori e aromi contenuti all'interno. Sfruttando queste caratteristiche, la pasta frita, nelle sue innumerevoli varietà, è entrata nel “menu” dell'area padana dell'Emilia “longobarda”, ben sposandosi con buona parte dei salumi e dei formaggi. La pasta frita, anche per la sua estemporaneità di preparazione, è divenuta quasi il simbolo di festa campestre. Nei miei ricordi, risalenti agli anni Trenta del secolo passato, la pasta frita era presente nelle classiche scampagnate fuori porta, in modo particolare nella prima di primavera, quella del lunedì di Pasqua, quando non esistevano, o non si utilizzavano le trattorie, ma ci si accontentava di un frugale pasto o di una merenda sull'erba. La pasta frita era una presenza costante nel cesto dei cibi, assieme a una bottiglia di vino e a qualche companatico. Una condizione che spiega il successo della pasta frita nelle feste più o meno campestri sviluppate nel dopoguerra, soprattutto in quelle politiche e religiose o sagre. Anche su quest'ultima linea va visto lo sviluppo, nella seconda metà del secolo passato, delle trattorie che tutti i giorni, ma specie in quelli festivi, espongono il cartello “Gnocco Fritto”, “Torta Fritta” o “Crescentine”, raggiungendo livelli quasi di miti e di luoghi *cult*. Sulla stessa linea si pongono i bar che offrono ai loro frequentatori pasta frita che scaldano all'istante, o i chioschi che nei mesi invernali offrono la pasta frita, la cui presenza è segnalata, anche a distanza, dal tipico aroma. Il passaggio della pasta frita dalla casa alla trattoria e ai posti di pubblica ristorazione, quindi dal privato al pubblico, non è stato e non sarà senza conseguenze per la pasta frita, a iniziare da un sempre più marcato passaggio da un dominio femminile (della preparazione casalinga) a un dominio maschile (preparazioni in locali pubblici). In questo passaggio avvengono due modificazioni, che riguardano le tecnologie di produzione (tempi di preparazione, conservazione e utilizzo della pasta prima della frittura) e la comparsa di una nuova dimensione gastronomica. Non è che questa mancasse nel passato e che le donne non avessero operato in questo senso (classico era l'uso del grasso di cottura del cotechino o dello zampone), ma l'interesse maschile ha, in certi casi, innovato il gusto con l'uso di nuovi ingredienti, ad esempio quello del lievito di birra (non fermentato) o di formaggi quali la crescenza o lo stracchino. Tutti da vedere sono inoltre gli esiti di un iniziato passaggio della produzione della pasta frita all'artigianato, com'è il caso di quelle preparazioni che sono offerte dai bar e dalle tavole calde. Un fatto è tuttavia certo: i nati nella seconda metà del secolo passato raramente hanno gustato una pasta frita casalinga. Sviluppando un concetto sopra esposto, per questa generazione, la vera ricetta della pasta frita non è quella della mamma o della nonna, ma quella di una determinata trattoria!

## Uova e Frittate (Cinzia Ruozzi in *Banchetti Letterari*)

Nel volume che presenta cibi, pietanze e ricette dalle pagine della letteratura italiana, da Dante ai giorni nostri, Cinzia Ruozzi ha dedicato un intero capitolo a “Uova e frittate”, spaziando da Esopo a Carlo Collodi per finire a Giovannino Guareschi.

Fare una frittata è diventato un modo di dire molto comune per indicare di aver combinato un disastro... Il campo del linguaggio registra la presenza di uova e frittate con significato metaforico. “Romperle le uova nel paniere” ha il significato di intralciare un piano, “fare la frittata” significa rovinare qualcosa, “rivoltare la frittata” vuol dire inventarsi qualcosa per uscire da una difficile soluzione... Mentre la frittata metaforica è un pasticcio la frittata culinaria, invece, è un piatto semplice e gustoso di origini molto antiche. Ricetta e nome risalgono almeno al Cinquecento e provengono dalla cucina di corte degli Estensi, consacrata nel famoso banchetto ferrarese del 24 gennaio 1529 per celebrare il matrimonio di Ercole 2° d’Este e Renata di Francia durante il quale fu rappresentata la commedia la Cassaria di Ludovico Ariosto. Il menu creato per l’occasione dall’amministratore e scalco ducale Cristoforo da Messisbugo è un catalogo sbalorditivo per numero delle portate e raffinatezza degli ingredienti, volto a rappresentare l’opulenza, la munificenza e l’eleganza della corte estense. Come attestato in *Banchetti, composizioni di vivande e apparecchio generale* (1549) che registra in forma di minuziosa cronaca l’allestimento del pranzo, la frittata di Messisbugo era farcita con prosciutto o mortadella a pezzetti o cosparsa di cannella, oppure ripiena di verdure, o di uova di caviale...

Nella *Scienza in cucina...* (1891) Pellegrino Artusi non distingue tra frittata (rivoltata con un piatto su due lati) e omelette (ripiegate per metà) e cataloga otto ricette di “frittate diverse” arricchite di erbaggi semplicemente lessati o tirati a sapore col burro. Si tratta di un piatto semplice, «chi non sa fare una frittata?» si chiede l’A. e, giocando con i doppi sensi «chi in vita sua non ha fatto una volta qualche frittata?».

Anche Ippolito Nievo, nelle *Confessioni di un italiano* (1858) gioca col doppio senso dell’espressione “fà la fretàe” per indicare fare fiasco, fare una brutta figura... La frittata non è un piatto amato solo dagli italiani. Incontriamo un gran consumatore di frittate anche in Portogallo, negli anni della dittatura Salazar. È il dottor Pereira, giornalista della pagina culturale del quotidiano «Lisboa», protagonista del romanzo di Antonio Tabucchi *Sostieni Pereira* (1994). Pereira è un uomo abitudinario, ogni venerdì arriva in redazione con il suo pacchetto con pane e frittata, oppure scende al Cafè Orquidea a mangiare un’omelette alle erbe aromatiche accompagnata da un bicchiere di limonata, fino a quando il dott. Cardoso gli impone una nuova dieta a base di pesce e acqua minerale.

## Il fritto misto di mare (Ugo Tognazzi ne *Il Rigettario*)

Il fritto misto di mare è presente in un menu tutto a base di pesce e intitolato “Casotto”, che ha una divertente e significativa introduzione utile a mostrarci il clima vissuto da una compagnia di attori impegnati nella lavorazione di un film.

Fiumicino, marzo 1977

Fin dalle prime pagine di questo faticatissimo libro vi avevo parlato di pesce, dichiarando che me ne sarei occupato quando avessi avuto a disposizione del pesce vero, cioè fresco, attendibile, sincero, onesto e in abbondanza. Beh, l’occasione è venuta al tempo in cui giravo *Casotto*, il film di Sergio Citti, tutto ambientato sulla spiaggia di Fiumicino e quindi girato interamente in loco. Era la primavera dell’anno scorso e

Citti, oltre ai suoi titoli artistici (allievo di Pasolini, regista di *Ostia* e di *Storie scellerate*) menava gran vanto della sua abilità di pescatore. Di quelli seri, che vanno per mare di notte, buttano le reti e tornano all'alba carichi... cioè vorrebbero tornare carichi e invece, come Citti, perdono notti intere e non battono chiodo, voglio dire pesce, e intanto al mattino vanno in giro con occhi feroci e sgridano gli attori. Ciò non toglie che ogni giorno il Citti prometteva pesce fresco e a tutti era venuta una gran voglia di mangiarlo. Questa voglia di pesce cominciava a diventare vera smania, anche perché io, cattivello, mi divertivo a recitare ogni giorno menu a base di pesce e a promettere cene favolose, purché ci fosse il pesce intendo. E invece non c'era: tutte le notti Citti e suo fratello andavano in mare, noi li salutavamo e ce ne andavamo a letto sognando fritti misti e grigliate. Al mattino non occorreva chiedere: bastava l'espressione torva dal Sergio per farci capire. Tutta la troupe cominciava a entrare in una dimensione di ittica ossessione. A cominciare da Citti, che raccomandava alla Melato di "fare l'occhio di triglia", urlava a Croccolo di non muoversi come una balena, trovava che il "nasello" di Proietti non era ben truccato e "sparava" nella macchina da presa. In quanto al serissimo Delli Colli, era diventato il "direttore del luccio" (pardon, delle luci)... Quanto a me, quando una volta, per la verità fuori copione, mi scappò detto un "Signorina l'amo" a una graziosissima attrice, Citti mi saltò addosso urlandomi di "non fare la lenza" e perdendosi in un delirio linguistico degno di Moby Dick. Il povero era arrivato al punto che ogni volta che doveva dire a qualcuno "esca" pensava ai vermi e ai cagnotti. In tutto questo casotto (vero, non quello del titolo), io facevo ovviamente il pesce in barile, fomentando la smania di pesce, buttando qualche parolina qua e là, ora di incoraggiamento ora di superiore incredulità. Tanto io avevo il salmone nel freezer... Quando ormai nessuno ci credeva più e tutto sembrava sinistramente simile a quelle commedie di Beckett dove si aspetta per ore che succeda qualcosa, che arrivi qualcuno, e si muore nell'attesa, miracolo evangelico: arriva un Citti trionfante alla guida di un camioncino (non esagero) carico di pesci di tutti i tipi amorosamente conservati nel ghiaccio. Qualcuno ha osato chiedergli se aveva fatto una visita ai mercati generali. Senza degnare di risposta l'insultante interrogativo, mi chiama e con voce alta e ferma mi dice: «Andiamo da te». Io pulisco e tu cucini. Per oggi non si lavora. Troupe intera invasa di gioia e commozione. Non solo si faceva festa, ma si mangiava anche il pesce. Per questo avvenimento tanto sospirato (confesso che una sera, disperati, abbiamo fatto persino la danza del pesce per propiziare la spedizione di Sergio) ho preparato un menù abbastanza complicato ma fatto apposta per usare del pesce tutto l'usabile, comprese le teste, nonché per assolvere il mio debito con questo importante elemento della gastronomia.

Sempre ne *Il Rigettario* si legge la curiosa vicenda di un pranzo cinese (piatto forte il riso fritto) a cui aveva invitato «il solito gruppo di amici» (Villaggio, Gassman, il produttore Giovanni Bertolucci, gli sceneggiatori De Bernardi e Benvenuti, Scola, Age e Scarpelli con le rispettive consorti).

Questi però arrivano tardissimo e trovano la casa vuota perché con Franca se ne è andato in trattoria a Torvaianica per consolarsi e... «Quanto al pranzo cinese, non lo buttai certo via, siamo matti?, ma lo riproposi la sera dopo ad amici "meno artisti" ma più puntuali».

### **Patate fritte** (da: *Sillabario goloso*, L. Grandi e S. Tettamanti)

*Sillabario goloso* reca come sottotitolo *L'alfabeto dei sapori tra cucina e letteratura* perché continui sono i riferimenti al cibo desunti da diversi scrittori. Nel volume i vari argomenti sono disposti a formare un menù di piatti e di

letture che attraversano l'arco della giornata, dal primo bicchiere d'acqua del mattino alle ostriche e allo champagne della notte.

Loro, i francesi, ce la mettono tutta. Da sempre. Hanno inventato la cucina delle *sauces* e della *crème*, delle *mousses* e dei *parfaits*, della *millefeuille* e del *croquembouche*, della *chartreuse* e delle *andouillettes*, dei *boudins* e delle *quiches*, delle *choucroutes* e dei *patés*, delle *terrines* e dei *cassoulets*, dei *soufflés* e delle *veloutées* e delle *charlottes*, delle *grenouilles* e degli *escargots*, delle *rillettes* e dei *rillons*, delle *quenelles* e delle *gougères* dell'*aspic* e dei *timbales*, delle *supremes* e delle *mouclades*, della *chaudrée* e della *bouillabaisse*, del *confit* e del *civet*, delle *ratatouilles* e del *tian*, dei *vol-au-vent* e della *béchamel*... Eppure. Eppure da quando, all'indomani dell'armistizio del 1955 a seguito della spietata guerra d'Indocina, il generale de Castries per il suo primo pasto al rientro in patria ne chiese un piatto, tutti i francesi dovettero capitolarne con lui, inchiodati da quel momento a una verità mai più discutibile. La verità che Roland Barthes ha inciso per sempre nel cuore, nella mente e nello stomaco di ognuno: «Il segno alimentare della 'francità' è la patata fritta».

### **I dolci che ingolosivano Italo Svevo** (da: *Il Ricettario di casa Svevo* a cura di A.M. Magno)

Il ricettario è tratto da un manoscritto sopravvissuto alla distruzione di villa Veneziani, uno dei centri pulsanti della vita economica, sociale e culturale di Trieste tra Ottocento e Novecento. Ne è autrice Dora Veneziani, cognata di Italo Svevo che aveva sposato la sorella Livia ed era dirigente nell'industria di famiglia. A villa Veneziani, per tradizione familiare, il giovedì era riservato ai parenti, la domenica invece agli amici soprattutto quelli di Italo Svevo, intellettuali importanti come Leo Ferrero, Eugenio Montale, Giacomo De Benedetti e un giovanissimo Gillo Dorfles. Si organizzavano divertimenti, giochi, danze, pomeriggi musicali, si mangiavano dolci, si beveva vino, Slovoitz, non tè o caffè. Il ricettario è ricco soprattutto di ricette per fare dolci: la Pinza di Pasqua, le frittelle di farina lievitata che venivano servite nel cenone di Capodanno, a fine cena con lo champagne. A Svevo piacevano molto i dolci: Presnitz, Kugelhupf, Crema fritta, Torta di ricotta, Tagliatelle fritte dolci. E grazie al ricettario possiamo provare l'emozione di riprodurre quei dolci che tanto ingolosivano Italo Svevo. Ma c'è un altro motivo di interesse: Dora Veneziani era la bisnonna di Susanna Tamaro (sua la mitica torta di cioccolato di *Va dove ti porta il cuore*) che nella introduzione, ricordando i gustosi pranzi domenicali di famiglia con i nonni ed i bisnonni scrive: «La cucina è memoria e una parte fondamentale della memoria familiare. La mia bisnonna era cognata nonché cugina dello zio Ettore, in arte Italo Svevo, il quale, non ho motivi di dubitare, si dev'essere deliziato della stessa identica cucina dei miei pranzi infantili. È abbastanza strano che la stessa famiglia produca, nell'arco di un paio di generazioni, due scrittori di fama mondiale. Mi sorge allora un dubbio. Dato che abbiamo mangiato le stesse cose, il gene della letteratura non si sarà per caso annidato in uno questi piatti ipercalorici?».

### *Da Cui pèe sòta'l tàaol*

#### **Le erbe primaverili**

Silvano Bottoni, per introdurre i singoli capitoli dedicati ai piatti della cucina cremonese, ha composto diversi sonetti in dialetto cremonese.

Questo celebra erbe selvatiche, germogli di luppolo e radicchiotti di campo, ottimi per insaporire i cibi. Siamo in tempo di primavera e se ne sente il profumo.

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

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

Se i spàres i gh'è pö, cui luertiis  
te póodet preparàa 'na minestriina  
che spùuza cun mizüüra bróot e rìis;

e cui graséi ghe vèen 'n'insalatiina,  
pràan delicàada e il göst de la sigùla  
èl sparìs cun èl rùs, frèsch de cantiina!

Làanser e luertiis per la frittata, / per l'insalata, invece, ci sono i grasèi, / e tutto viene da una terra fortunata, / che d'inverno ha nutrito anche gli uccelli. // E c'è ancora chi va a raccogliere, / in mezzo ai campi quando sta per farsi sera, queste erbe tenere che hanno / il profumo di un bel giorno di primavera. // Se gli asparagi non ci sono più, coi luertiis puoi preparare una minestrina / che unisce con misura brodo e riso; / e coi grasèi viene un' insalatina, / molto delicata e il sapore della cipolla / sparisce con un rosso, fresco di cantina!

#### **I funghi**

La primavera è lontana, arrivano le prime nebbie e con esse i funghi che spuntano nelle campagne ai piedi dei salici e dei pioppi. Con un cane di buon fiuto e ben addestrato, con un po' di fortuna si possono trovare persino i profumatissimi tartufi.

Se g'ùm i luertiis al pòst dei spàres,  
g'ùm àanca i fòons che càtum sòtaai sàles  
jè meliine e ciudèi, fòons cremunées  
che còt bèen i te fàa gnàanca pées!

L'è miia questiòon de fàa dei paragòn,  
ma meliine e ciudéi jè sèemper bòon.

Trifulàat i ciudéi e le meline  
fàate 'andàa a cutaléte: 'ma jè fiine!

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

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

Se abbiamo i luertiis invece degli asparagi, / abbiamo anche i funghi che troviamo sotto i salici. / Sono meline e chiodini, funghi cremonesi, / che cotti bene non ti restano sullo stomaco! // Non è il caso di fare paragoni, / ma meline e chiodini sono sempre buoni. / I chiodini trifolati e le meline / cucinate a cotoletta: come sono buone! // Se poi pensiamo che con un cagnetto / dal naso fino, se sei fortunato / può anche capitare per... dispetto, // come del resto è già successo, / di trovare qualche tartufo...padano, / cosa ti manca per sentirti beato?

## Il pesce

Il pesce, che ci offrono il Po e i numerosi corsi d'acqua che bagnano la campagna cremonese, è vario ed abbondante e, a parte la seccatura delle numerose lische da togliere, è buono e saporito cotto in qualunque maniera. Se poi si ha la pazienza di stare a lungo sulle rive dei fossi per catturare le rane si faranno mangiate favolose, senza dimenticare la bontà di polenta e "ambolina" fritta.

El dighi sùbi me che 'l nòoster pès,  
de liische èl ghe n'aa tàante, ma 'l saùur,  
vàal bèen èl sacrifici de 'n dulùur.  
Se póol fàal in ajòon, a ròst, a lès,

in ùmit e la grüiglia, frit o in pùc.  
Tèenche, pès gât, pès pèersech, bucalòon,  
lös, carpanéi, inguile: tóti bòn.  
Se pòo in campàgna tàca a 'n fòs stii cùc

per 'na quàal ùura, a ciapàa le ràane,  
de fàa in camiiza, o frite, o maridàade,  
capisariì perché ròbe nustràane,

le ne permèt de fàa chéle mangiàade  
che se uzàava 'na vòolta! E per finii:  
pulèenta, bòs e zèerle ji pruvàade?

Ti dico subito che il nostro pesce / ha tante lische, ma il sapore / vale il sacrificio di un dolore. / Si può fare in carpione, arrosto, a lessa, // in umido, alla griglia, fritto o in salsa. / Tinche, pesce gatto, pesce persico, boccalone / luccio, carpe, anguille: tutti buoni. / Se poi in campagna, vicino ai fossi state chinati / per qualche ora, a prendere le rane / da cucinare in camicia o fritte o maritate, / capirete perché prodotti nostrani, // ci permettono di fare quelle mangiate / che erano solite una volta. E per finire: avete provato polenta e pesciolini fritti?

## I dolci

Sempre dalla penna di Silvano Bottoni questo nostalgico elenco di dolci popolari. Ai dolci veri e propri, preparati con farina e altri ingredienti e fritti o cotti in forno, sono apparentati dolci “naturali”: castagne bollite, caldarroste e castagnaccio.

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

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

E chei de de la patùna  
'n'àalter sìimbol de Cremùna,  
e la bólore (dées ghèi)  
che ricòorda i tèemp chéi bèi?

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

Sbrisolosa e bertolina / due doni della cucina, / la cucina cremonese / che si fa con poca spesa. // Ma ci son pure le castagne cotte / che a mangiare facevi notte, / erano calde, ma calde che ti scottavano la lingua, / con il brodo che era gratis // E i giorni della pattona / un altro simbolo di Cremona, / e le caldarroste (dieci soldi) / che ricordano i tempi belli? // Le lattughe, gli straccadenti / e le frittelle? Momenti / dolci della bocca, oggi così rari / perchè sputiamo sempre amaro!

## Da: *Stòria e sturiéle de un de campàgna*

### En pescadùr (1999)

L'autore, Piero Bonardi (Pizzighettone 1937), narratore appassionato e poeta contadino, come lui stesso ama definirsi, usa il dialetto «perchè è più immediato, semplice e preciso dell'italiano» In versi e racconti descrive la vita dei campi, i paesaggi e le atmosfere dell'Adda, che attraversa il paese, le tradizioni locali, i personaggi più curiosi e interessanti. In questo sonetto la gioia del pescatore che torna a casa con il suo bottino, la moglie che ne smorza gli entusiasmi a meno che non si tratti ambolina da friggere e da mangiare subito con una buona polenta.

Che bèla ròba al mùunt en pescadùr,  
che gh'à a dispuzisiòn tüti j atrès:  
se 'l jà dupéra bèn, sarà dulùr  
per tüta la cumbrìcula de i pès!

E mì, quànt vò a pescà, fò de 'l me mèi  
per riès a tirà sü 'n quàl pesulèt:

se na quäl vòlta na ciàpi de bèi,  
cùri a cà de vulàda, per fài vèt.

La duna la divènta mià tant màta  
se a 'l pès büzügna dàa na netadina  
– L'è buna se te nèti l'insalàta... –

Se però gh'ò ciapàt de l'ambulina,  
la mèt sü 'l padelèt e la pügnàta  
per fàa: pesin rustit e pulentina!

Che bella cosa al mondo, un pescatore / che è dotato di tutti gli attrezzi: / se li adopera bene son dolori / per tutta la combriccola dei pesci. // Io, quando pesco, faccio del mio meglio per poter catturare qualche pesce: / se qualche volta ne prendo di belli, / vado a casa di corsa, per mostrarli. // La moglie non diventa mica matta / se c'è bisogno di pulire il pesce: / – È tanto se pulisco l'insalata... – // Se però ho pescato l' "ambulina" / lei mette al fuoco padella e pentola/ per fare pesce fritto e polentina.

## *Bibliografia*

- AIC, Delegazione di Bologna San Luca, *Omaggio a Pellegrino Artusi nel centenario della morte*, cena ecumenica 20 ottobre 2011, Circolo della caccia, Bologna
- ANSELMI e RUOZZI, *Banchetti letterari*, ed. Carocci, Roma 2011
- BERGONZI ANTONIO, *I Mée*, Cremona 1998
- BONARDI PIERO, *Stòria e sturiéli de un de campagna*, Prologo di Pizzighettone, Cremona 2016
- Dizionario del dialetto cremonese*, Libreria del Convegno, Cremona 1976
- GRANDI e TETTAMANTI, *Sillabario goloso*, ed. Mondadori, Milano 2011
- Il ricettario di casa Svevo*, a cura di Alessandro Marzo Magno, ed. La nave di Teseo, Milano 2018
- MAESTRI EMILIO, *Nuvole fritte*, Wingsbert house ed., Correggio (Re) 2014
- MARENGHI GIUSEPPE, *Atti della Giunta per l'Inchiesta agraria*, Roma 1882
- MEDA JURI, *Osti, ostreghe, osterie. Civiltà del vino in un paese della Bassa Padana tra Ottocento e Novecento*, V quaderno del Laboratorio della memoria, Isola Dovarese 2004
- MUZZARELLI MARIA GIUSEPPINA, *Amalia Moretti Foggia. Le ricette di vita del dott. Amal e di Petronilla 1929-1947*, Fondazione Corriere della Sera, Milano 2013
- PERI ANGELO, *Vocabolario cremonese-italiano (1847)*, Forni ed., Bologna 1970
- SCHIRA ROBERTA, DE VIZZI ALESSANDRA, *Le voci di Petronilla*, ed. Salani, Milano 2010
- SONSIS GIUSEPPE, *Risposte ai quesiti dati dalla Prefettura del Dipartimento dell'Alto Po*, Cremona 1807

### **Ricettari**

- ARTUSI PELLEGRINO, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* (xv ed. 1911), a cura di Alberto Capatti, ed. Bur Milano 2011
- BERTINELLI SPOTTI CARLA - SARONNI AMBROGIO, *I Cremonesi a tavola ieri e oggi*, Cremonabooks ed., Cremona 2005
- CRISTOFORO DA MESSISBUGO, *Banchetti, composizioni di vivande e apparecchio generale (1549)*, a cura di Fernando Bandini, Neri Pozza ed., Venezia 1960
- La cucina scacciacrisi, 150 ricette economiche della tradizione italiana*, a cura del Club del fornello e Ambrogio Saronni, ed. Cremona fiere, Cremona 2009
- La cuoca cremonese, Almanacco per l'anno 1794*, ed. facsimilare a cura di C. Bertinelli Spotti, Cremonabooks ed., Cremona 1987

- Le famose economiche ricette di Petronilla*, a cura di Stella Donati, ed. Sonzogno, Milano 1974
- I gustosi, svelti, economici desinaretti di Petronilla*, ed. Sonzogno, Milano 1976
- Manuale di 150 ricette di cucine di guerra*, riedizione dell'originale del 1916, a cura di Carla Bertinelli Spotti, ed. Cremona fiere, Cremona 2009
- NASCIA CARLO, *Li quattro banchetti destinati per le quattro stagioni dell'anno (1684)*, a cura di Massimo Alberini, ed. Forni, Bologna 1981
- Petronilla, 200 suggerimenti per... questi tempi*, ed. Sonzogno, Milano 1943
- Ricette di osterie della Lombardia. Cremona e il suo territorio*, a cura di Marino Marini, Slowfood ed., Bra (Cn) 1998
- SACCHI BARTOLOMEO detto il PLATINA, *Il piacere onesto e la buona salute*, a cura di Emilio Faccioli, ed. Einaudi, Torino 1983
- TOGNAZZI UGO, *L'abbuffone*, Rizzoli ed., Milano 1974
- *Il rigettario*, ed. Fabbri, Milano 1978
- VISIOLI GALETTI LIDIA, *Cui pèe sòta' l tàaol*, Cremona 1976