



LA CUCINA A CREMONA

Incontri organizzati dall'Accademia italiana della cucina

La cucina del riso	4
Salsa sughi e condimenti.....	7
La cucina del riuoso.....	19
I formaggi.....	31
Torte dolci e salate	38
Pasta fresca ripieni e gnocchi ...	54
Fritti frittelle e frittelle.....	66
Frutti di bosco e sottobosco.....	74

PARTE SECONDA

Estratti dai contributi del prof. Giorgio Maggi per l'Accademia
Italiana della Cucina

autore di

Franco Arona
Giorgio Maggi

La Chimica in Cucina

Ad uso degli Istituti Professionali
Indirizzo *enogastronomico*
e *ospitalità alberghiera*

EDIZIONE MISTA

EDITRICE PADUS - CREMONA

Per soddisfare la smodata autostima di chi scrive vale un accenno alla bibliografia essenziale che non può essere che : La chimica in cucina. Con espansione online. Per le Scuole superiori - 23 apr 2013 - di Franco Arona e Giorgio Maggi - Ed. PADUS - ISBN-10: 8886349815--ISBN-13: 978-8886349819

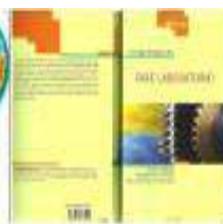
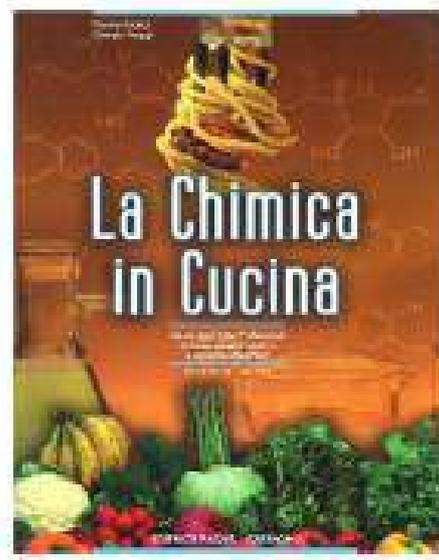
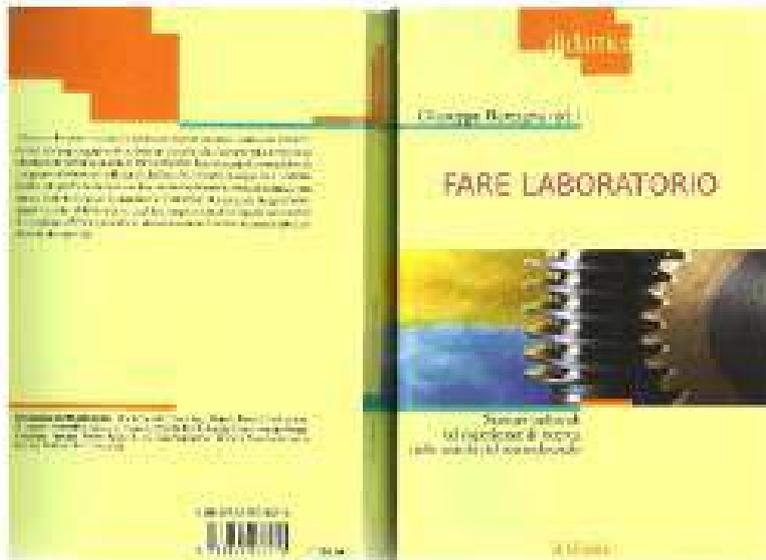


Biblioteca «Paolo VI» - Pontificia Facoltà di Scienze dell'Educazione «Auxilium»
 Catalogo

ITALIA, storia, dei laboratori alla realtà attuale del Museo storico-olimpiaco J. Giorgio Maggi

Autore:	12/99
Traduzione:	27/4/04
Collana:	14. 2004 000
Autore illustrazioni:	Singhi
Formato:	16x24 cm e cartaceo
Tipografia e pubblicazione:	Edizioni
Per saperne di più:	www.edizioni.it

Per saperne di più: www.edizioni.it



Collaboratori per riviste e associazioni:
 ORDINE DEI CHIMICI CREMONA E PARMA
 IL CHIMICO ITALIANO
 RIZZOLI
 MONDADORI
 LA SCUOLA
 PAOLIS CR
 TURRISI CR
 CAS-CHIRCA NELLA SCUOLA
 CNR
 CRODA INTERNATIONAL
 ACSM
 ACCADEMIA ITA DELLA CUCINA
 LA VITA CATTOLICA

S. SERGIO PAGANO
 CREMONA I TV
 2013 2111 (progetto digitale MIT BOSTON)
 ACITO
 ACADEMIA CREMONENSE
 LUTERIA MUSICA CULTURA
 MONDOMUSICA - AU
 CASA DELLA MUSICA PARMA
 4. TRANGOLO CR
 TOURING CR
 ICE FLO DI ARIMBIA ROMA
 COMUNE DI SALCI
 CABERATA D' CREMONA
 MUSEO TORRIANI

IL METODO SCIENTIFICO IN CUCINA



osservare



farsi domande



formulare ipotesi



sperimentare



raccogliere dati



**arrivare a conclusioni
e riprodurre il metodo**

DECORARE CON I BISCHERI

Impareremo a decorare con i **“bischeri”** scherzando sui diversi significati umani, gastronomici e ... liutari per Cremona. Uno studente riprovò a casa la formula, portò a scuola la crostata e la assaggiammo nell'ora di chimica. Era forse il 2005, il mio Liceo era il Munari di Crema, lo studente era Gabriele, un ragazzone simpatico e speciale, bravo nel canto e nel far buonissime torte.



Bischeri non solo per il violino ...

Il quadro della Fondazione Benetton alle Collezioni Civiche di Treviso rappresenta l'avarico malinconico di Ludovico Pozzoserrato, italianizzazione di Lodewijk Toeput (Anversa o Malines, 1550 circa – Treviso, 1604 o 1605). Nel banchetto a Palazzo dello stesso autore appare la torta con i bischeri (piccole punte di pasta frolla che decorano la torta. Nella tradizione popolare Toscana per "bischeri" si intende una persona sempliciotta, alla buona, e dunque s'usa dire "bono vol di' bischeri". Bischeri è dunque chi si assoggetta alle prepotenze del padrone e si lascia "addentare" con facilità come una croccante torta.

RAPIDI FULMINI,LENTE COTTURE E TORTA DI MELE

In una afosa giornata nell'agosto del 1777 a Cremona durante un temporale estivo il campanile della chiesa di SS. Siro e Sepolcro, nei pressi del cinquecentesco ospedale, viene colpito da un fulmine che lo circonda e attraversa senza lasciare danni. Il racconto di questo evento spettacolare osservato da tanti cremonesi è studiato dallo statunitense Benjamin Franklin che lo definisce "esperimento Cremona" ed è ricordato in "Memorie storiche della città di Cremona" da Lorenzo Manini.

In quegli anni Benjamin Franklin approfondisce il fenomeno elaborando l'invenzione del suo parafulmine mentre collabora con Benjamin Thompson nella progettazione di strumenti per produrre fuoco con massima resa: tra questi la celebre stufa in ceramica Franklin, forni a convezione, pentola a pressione, macchina per il caffè.

Benjamin Thompson Conte Rumford, negli stessi anni verifica nel suo caminetto chiamato con il suo nome, che una cottura a bassa temperatura, compresa tra i 70 ° e 90° per tempi a prima vista irragionevoli (ore) , può favorire una qualità superiore nei cibi cucinati in questo modo.

La cottura a bassa temperatura

Thompson decise di fare un esperimento mettendo nel suo apparecchio una spalla di montone, per capire se la temperatura fosse sufficiente a cuocerla. Dopo tre ore la carne era ancora cruda e deluso, decise di andare a dormire, dimenticandosi però il forno acceso con la carne dentro. Con sua enorme sorpresa la mattina seguente il montone risultava cotto, gustoso e morbidissimo



Il metodo è molto simile alla pastorizzazione e può essere utilizzato anche per la cottura di curiosi e gustosissimi dolci. Non è estranea alle scoperte di Thompson, la moglie Marie-Anne Pierrette Paulze la cui miglior ricetta, molti sono pronti a sostenere, sia la Newton Pippin Upside-Down del Book of Recipes di Benjamin Franklin, torta che richiede mele renette, zucchero, burro, uova, farina, latte e lievito.

Marie-Anne forse voleva esorcizzare nella torta la sua responsabilità di musa delle scienze

rinnovando nell'impasto pasticcero le ansie dei famosi scienziati a cui era affezionata: il primo Newton colpito dalla mela staccatasi dall'albero sotto il quale riposava, il secondo Lavoisier, suo primo marito, alla ricerca dell'essenza della natura ma morto di Rivoluzione, il terzo Franklin a cui Anne fece un dolce ritratto, il quarto Thompson il più fortunato forse perché più avveduto in politica e conosciuto per la frase "An Apple a Day, keeps the Doctor away" .

Ho riprovato a fare la Newton Pippin di mele in un moderno Slow Cooker a bassa temperatura che mia moglie si rifiuta di usare per ... timidezza. La torta c'ha messo cinque ore per cuocere ... un fulmine!

LA COTTURA: ALCHIMIE FEMMINILI

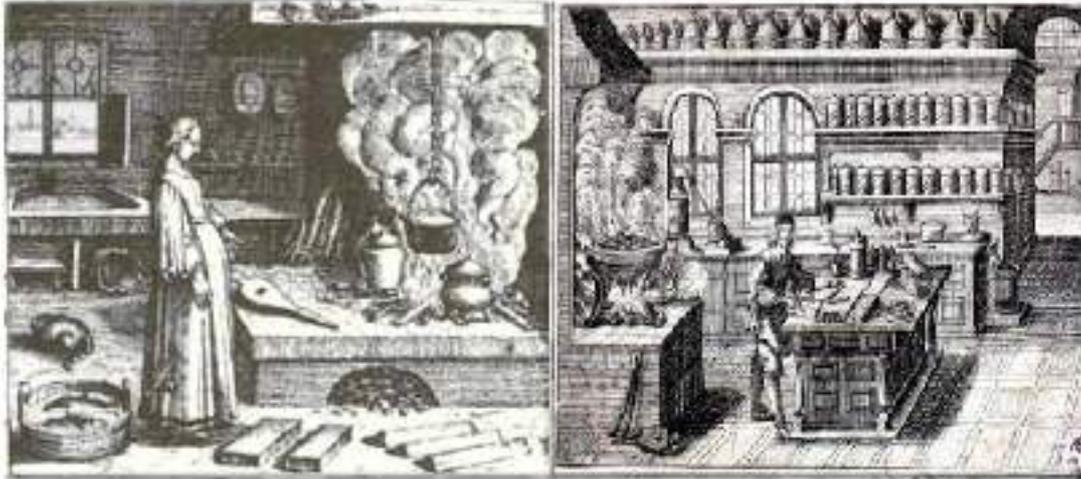
METODI DI COTTURA

<http://chimicaocucina.altovista.org/cottura/carne.html>

I metodi di cottura sono inquadrabili in cinque tipologie: cottura nel grasso, in liquidi, a vapore, a secco, con metodi non tradizionali. (al sole, stacco, lavito...)

in cucina

in laboratorio chimico



n

I

IMPASTI TÒRTI

Leggo alcuni spunti da curiosi quanto precisi saggi sulle vivande ottenute da impasto proprie della tradizione della cucina barocca.

Impasti di farine ma anche di carne si ritrovano in lontani ricettari. In “Banchetti composizione di vivande e apparecchio generale” nel 1549, Cristoforo di Messisbugo loda “i ritortelli e torte alla Lombarda”, Lorenzo Franciosini (1707), mette in risalto la lavorazione a tórta del composto di carne in churigo o ronchio (luganega), e Carlo Maria Maggi (1630-1699) elogia la trippa busecca accanto alla singolarità della lavorazione cremonese della mortadella e della torta di sangue o migliaccio vantate dal Garzoni.

In “ Piazza universale di tutte le professioni del mondo “ , edito a Venezia nel 1585, Tomaso Garzoni descrive l’attività del fornaio: "E al suo mestiere s'appartengono il pane, le fugazze, le pizze, le torte, le ciambelle, onde vengono i zambellari, le bracciatelle (o bianche o zuccherate o forti), i biscotelli, i burlenghi, il biscotto, le nevole, i storti, gli occhiotti, le festa, le offelle (onde vengono gli offelari), i sosamelli, i mostazzoli, le fogaccine, i ritortelli, i cialdoni (onde vengono i cialdonari), uve secche, peri cotti, i confertini (da' quali son dimandati i confertinari)... e le torte dove il Matthiolo caccia tutte le sue herbe, de' tortelli dove i fagiuoli cremonesi si dolgono somamente d’essere in odio al formaggio Parmegiano, de'rauioli che si lamentano d’havere preso il nome di torta e i trasmutarsi senza effetto reale ... come la torta commune fatta nell'horto, la tartera, la tartaretta, la saluiata, la gattafura, la migliaccia, la torta lombarda, o ramagnuola, ò tedesca, la torta matta, la torta marchesana, la torta sbraspoglia, la torta bianca, ò nera o verde, o d'altro ... ". La tartera sorta di pasticcio di uova sbattuta con latte e zucchero, definita dal Peri torta nel suo Vocabolario, è sicuramente la progenitrice del Kaiserschmarrn anche se mai lombardi e tirolesi troveranno un accordo sulle sue origini e sulle eventuali di aggiunte di mandorle italiane, uvetta o marmellata di mirtilli.



La Gattafura torta d’erbe genovese ricca di uova e formaggio, e per questo consumata solo nelle grandi ricorrenze, non può non essere accostata assieme alla torta lombarda dello Scappi e alla Pasqualina con la “Tordue vert de Cremon in Overture de cuisine” de Lancelot de Casteau – Liegi – 1604. Dal Garzoni, con la stessa dignità, si può chiosare con il ricordo della nonna che cuoceva Bunbunèen e pagnòoc, l’antico salato Rundbrot o dolce torta matta nello scomparto a forno della sua “cucina economica” , la crostata di mele nel forno dell’amica fornaia, il “bissolano” nella pratica Petronilla detta anche fornello Versilia. Tutto ciò rispettando forse per troppo amor di tradizione le lontanissime raccomandazioni dell’Officio delle Vittovaglie della Città di Cremona – 1629, che tra le altre recitano : “... che li Bizolani con olio, butiro e sale siano al calmero ...”



TORTE E TORTELLI PER CONSERVARE

Torte e tortelli nascono per necessità: già Apicio, immagina di riunire in un pezzo di focaccia erbe commestibili come nel moretum con il duplice scopo di contenere e cuocere il ripieno, che debba esser cucinato in forno tra i mattoni arroventati, quasi una anticipazione della moderna e “barbara” conservazione dei cibi in scatolette di acciaio stagnato. Nel dodicesimo secolo troviamo la torta tra le preparazioni di cucina degli eremiti di Camaldoli: si “attorcigliano” a guisa di torta carni o dolci. La torta di Parma, secondo alcuni epistemologi del gusto, sembra derivare dall’etimo di parma eguale a scudo o involto e non dalla città emiliana. Pellegrini accompagnati da "asini carichi di pane, vino e tòrte" sono ben descritti nelle cronache di Salimbene del XIII secolo. È lo stesso Platina che descrive tòrte di verdure, carni o latte cagliato a formaggio.

Si arriverà a codificare ricette riproducibili di torte, pasticcini, crostate con Bartolomeo Scappi (Dumenza, 1500 – Roma, 13 aprile 1577) che descrive ingredienti e metodi nel quinto volume della sua Opera, interamente dedicato all’argomento. Curiose sono le prime denominazioni per classificare i prodotti: le torte possono essere “pizze” per il napoletano Vincenzo Corrado, e torte aperte (crostate) chiamate dallo Scappi "coppi e sfogliate dal popolo della Lombardia".

Nel Baldus, Teofilo Folengo si diverte a descrivere torte, tortelli, gnocchi, e dolcetti che la moglie del contadino Tognazzo prepara al marito: come non associare a quest’ultimo epico eroe della gola, la irripetibile “torta Andrea” che il nostro Tognazzi aiuta a realizzare in “La grande abbuffata”?

Torte, conserve di alimenti ma anche di preziosi spunti nell’arte della narrazione.

TORTE, TORTELLI E RAVIOLI PER UNA “FRANCIGENA DEL GUSTO”

È lo stesso Scappi che sostiene: " Si possono fare tortelletti della stessa composizione di tutti i tipi di torte “ dando dignità ai futuri tortellini "tortella que alio nomine dicuntur crispella vel lagana". Specificando che il raviolo designa il ripieno mentre il tortello rappresenta l'involto, lo Scappi immagina anche ravioli senza involto o tortello e le sue ricette non possono che richiamare i “ravioli bianchi” del maestro Martino, il raviolus o rabila, del Decamerone. le polpette o gnocchi di varia foggia e composizione.

La forma delle paste ripiene varia in modo bizzarro, spesso rotonde nei ravioli a quadrate o rettangolari nei tortelli, a mezzaluna e ripiegate in colte presentazioni locali : le varianti regionali sono moltissime anche a poca distanza tra luoghi d’origine ma in sequenza in un ideale percorso che sembra procedere lungo la via francigena e teutonica. Le paste ripiene nascono nella tradizione nordica; il Raviolo (dal veneto rafiol, piccolo uncino) e il Tortello (dal latino ravvolto, torto) sono termini generici che qualificano il prodotto.

Partendo dal Sud Italia e da Roma la pasta ripiena si ricompone nelle molteplici forme che in Emilia Romagna assumono il nome di cappelletti, cappellacci, Tortellini, Tortelloni, Tortellacci, in forme che la tradizione vuole ripiegate. Nei pressi del 45° parallelo, che coincide abbastanza fedelmente con il corso del Po, i formati si differenziano lungo le due biforcazioni che portano nell'Europa Latina e Celtica.

Verso Liguria, Piemonte, Val d'Aosta, prima di diventare francese e svevo, il raviolo assume la forma quadrata dei Pansoti liguri, degli Agnolotti piemontesi, dei tortelli della Val d'Aosta sino ai wagneriani Maultaschen tradizionali in Svevia e Baden-Württemberg

Proseguendo dall'Emilia verso il Brennero, il raviolo si propone al pellegrino del buon gusto nella forma del sole a Piacenza con gli Anolini, a volte ... dotati di coda, a Mantova regno della zucca e a Cremona con i Marubini che il nostro buon Tognazzi vuole anche di fogge diverse. Ciò forse per essere la città al centro della pianura e quindi responsabile di una caotica, irrisolta, globale, anima padana. A Crema, a nord di Cremona la morfologia del tortello cambia assumendo la forma da solare a semiluna, così come nei Casonesi e Casunziei, Casoncelli bergamaschi, per ritrovarsi nei Cjarsons del Friuli e dopo il confine negli Schlutzkrapfen tirolesi sino ai pieroghi, pirohy dell'Est Europeo slovacco, polacco e ucraino.

C'è chi, filosofo del tortello, ha voluto spiegare l'eterno armonico conflitto maschio femmina immaginando il tortello rotondo a forma solare che, arrivando nei pressi delle Alpi, privilegia nel vernacolo teutonico la forma lunare (in tedesco il sole, Sonne è femminile mentre la luna Mond è maschile). Certo è che nessun uomo, per sua dignità, fierezza, orgoglio maschile e grammaticale, accetterebbe un buon piatto di tortelli al ragù o in brodo se declinato al femminile, eccezion fatta forse se accompagnato dalle seduzioni culinarie di una mamma amorevole o più prosaicamente se offerto nella forma che molti con malizia hanno voluto assimilare all'ombelico di Venere.

IN VIAGGIO VERSO IL NORD

Ci fermammo in un anonimo ma pulitissimo ristorante sull'autostrada che portava verso il nord-Europa. Fotografai il menù delle torte e, a mio modo, lo tradussi con la speranza di offrire lericette agli amici.



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



ACCADEMIA FILARICA DELLA CUCINA
TERRITORIO DI CREMONA
1972/2014/2015

*Al mio collaboratore di fiducia
e all'editore, le mie "lei"
Carlo*



ACCADEMIA FILARICA DELLA CUCINA
ISTITUTO NAZIONALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA



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

Ricerca della Delegazione di Cremona
per la realizzazione del libro dell'anno 2014 dell'AIC

a cura di Carlo Bertoldi Spini
Ottobre 2014

In copertina
Illustrazioni di Tiziana Ciardi

progetto grafico e stampa
Michele Andre Gazzola - Cremona
www.fotoarteonline.com

Impasti tòrti per gusto, necessità o maliziosa libido.

Leggo alcuni spunti da curiosi quanto precisi saggi sulle vivande ottenute da impasto proprie della tradizione della cucina barocca.

Impasti freschi di farine si ritrovano in lontani ricettari. In “Banchetti composizione di vivande e apparecchio generale” nel 1549, Cristoforo di Messisbugo loda “ le ritorte alla Lombarda”, Lorenzo Franciosini (1707), mette in risalto la lavorazione a tòrta, Pellegrino Artusi ne affronta le tipologie con scienza. In “ Piazza universale di tutte le professioni del mondo “ , edito a Venezia nel 1585, Tomaso Garzoni descrive l’attività del fornaio, le sue paste ed i suoi ripieni: "E al suo mestiere s'appartengono il pane, le fugazze, le pizze, le torte, le ciambelle, onde vengono i zambellari, le bracciatelle (o bianche o zuccherate o forti), i biscotelli, i burlenghi, il biscotto, le nevole, i storti, gli occhietti, le festa, le offelle (onde vengono gli offelari), i sosamelli, i mostazzoli, le fogaccine, i ritortelli, i cialdoni (onde vengono i cialdonari), , i confertini (da' quali son dimandati i confertinari)... e le torte e tortelli dove il Matthiolo “caccia tutte le sue herbe, de’ tortelli dove i fagiuoli cremonesi si dolgono somamente d’essere in odio al formaggio Parmegiano, de'rauioli che si lamentano d’havere preso il nome di torta e i trasmutarsi senza effetto reale in Torte e tortelli per conservare.

Ritorte e tortelli nascono per necessità: già Apicio, immagina di riunire in un pezzo di focaccia erbe commestibili come nel moretum con il duplice scopo di contenere e cuocere il ripieno, che debba esser cucinato in forno tra i mattoni arroventati, quasi una anticipazione della moderna e “barbara” conservazione dei cibi in scatolette di acciaio stagnato. Nel dodicesimo secolo troviamo il tortello tra le preparazioni di cucina degli eremiti di Camaldoli: per prepararli si “attorcigliano”. La torta di Parma, secondo alcuni epistemologi del gusto, sembra derivare dall’etimo di parma eguale a scudo o involto e non dalla città emiliana. Pellegrini accompagnati da "asini carichi di pane, vino e tòrte" sono ben descritti nelle cronache di Salimbene del XIII secolo. È lo stesso Platina che descrive tortelli di verdure, carni o latte cagliato a formaggio. I tortelli sono in culinaria ciò che per lo speciale sono i trocisci (etimologia slava trogirski per piccolo raviolo): pillole con anima di farmaco o cibo all’interno di pasta di pane piccante di sapore. Ravioli senza involto o tortello sono menzionati da Salimbene da Parma, "senza sfoglia" dallo Scappi, " ignudi " da Egullet che li sotterra per due giorni nella semola rimacinata, “gnudi” come li prepara il mio omonimo Gio Batta Magi (1842-1885) leggendone la ricetta nel suo “Libretto di Cucina”. L’ Artusi sostiene che “i veri ravioli non si involgono nella sfoglia”. Domenico Romoli, conosciuto come il Panunto e scalco presso Papa Leone X, nel suo trattato “La Singolar dottrina” (Venezia 1560), prepara ravioli ignudi friggendo piccoli involti di cappone e farina servendoli in brodo o asciutti cosparsi di zucchero burro e cannella. Giuseppe Ceri, poeta ottocentesco , prendendo alla lettera l’ignuda preparazione, acclamò: “L’oste, che era guercio e bolognese, / Imitando di Venere il bellico, / L’arte di fare il tortellin apprese”. Sembra che un anonimo cremonese, aedo della sponda destra del fiume, avesse timidamente chiesto: “... marubini di sfoglia agghindati o ignude maricondole?”



Nel maccheronico Baldus, Teofilo Folengo si diverte a descrivere tortelli e gnocchi, gli stessi che la moglie del contadino Tognazzo prepara al marito: come non associare a quest'ultimo epico eroe della gola, la irripetibile "torta Andrea" che Il nostro Tognazzi aiuta a realizzare, merito di una ignuda Andrea, in "La grande abbuffata"? Torte, conserve di alimenti ma anche di preziosi spunti di maliziosa libido nell'arte della narrazione equilibratamente piccante.

Sinfonie di Maricondule , Knödeln o umile Panada?

Chiesi al nonno Palmiro, buona forchetta e musicista di banda al "pellittone" (sorta di grossa tuba) cosa significasse a tavola il termine " maricondule", mi rispose con un sorriso aperto dicendomi in dialetto "sono come i pisarèi del pamesàan, però in brodo" e continuò, come era solito fare, "partendo dagli egizi"...

Abitavamo a Cremona in una casa d'angolo tra Via Chiara Novella e via Ugolino Cavalcabò, uno stretto vicolo quest'ultimo dedicato allo sfortunato signore di Cremona nel XIV sec. Pochissimi cremonesi sanno che nell'800 la stradina, l'allora via Campanello, accoglieva l'abitazione di un musicista ed eroe risorgimentale Alessio Olivieri (1830-1867).

Alessio , capobanda della 2° Brigata Savoia, nel 1858 ebbe da Garibaldi l'incarico di porre in musica le parole del poeta Luigi Mercantini , l'"Inno di Garibaldi", marcetta profetica dai più dimenticata che magnificando il fervore patriottico degli italiani, terminava con "Va fuori d'Italia/ va fuori ch'è l'ora/ Va fuori d'Italia/ va fuori o stranier!". Inno che sicuramente portò tanta iella al generale Radetzky (1766 –1858) che defunse proprio quell'anno. Il lutto fu accompagnato dalla sua famosa Marcia ideata da Johann Strauss e ripresa da Ruggero Manna con la banda cremonese del 23° Reggimento Ceccopieri, parte integrante dell'esercito imperiale austriaco.

Eroi cremonesi e stranieri di parti avverse vissero e transitarono per Cremona in avanzate e ritirate altrettanto gloriose; per ovvie ragioni i due Giuseppe non si incontrarono mai ma entrambi furono egualmente amati e acclamati dal popolo della Bassa.

Quale potrebbe essere la sintesi tra tanta storia e tanta gloria? Amor di paradosso potrebbe trovarsi nei gnocchi di pane a molti conosciuti come Canederli, conditi nei modi più disparati che Garibaldi, accompagnato da Bixio e ospitato dal nobile Trecchi, si dice assaporò in Cremona al desco del vescovo Novasconi. Gnocchi che in Tirolo si chiamano knödel, tra i piatti preferiti da Radetzky, governatore del Lombardo-Veneto. L'amante del General, la lombarda Giuditta, oltre a dargli ben quattro figli, sapeva accontentarlo offrendogli questi semplici grumi di sublime sapore in brodo di carne. A Cremona era d'uso preparare questi popolari gnocchi di pane, carne e formaggio chiamandoli "maricondule" in centro e ovviamente "mariconduli" nella prima periferia come vuole atavica tradizione "de li porti" e "maricundule" dal nordico cugino cremasco come con sicurezza informa Agostino Melega. Ricette retaggio di lontane tradizioni culinarie alla corte degli Estensi che apprezzavano le curiose pallottole di pane in brodo di Cristoforo da Messisbugo gentiluomo di corte e scrittore. Questi si sofferma su variazioni dolci alla ricetta con uvetta e cannella che fritte richiamano nella forma chisòle e bariguléen di Cremona, "terra bellissima del Duca di Milano" come vuole Marino Jun Sanuto nei suoi Commentarii della guerra di Ferrara ...

Tempi in cui nella nostra pianura, la minestra mariconda di canederli o la Knödeln Soupe, cibo più o meno ricco comune al latino e al teutone. Per quest'ultimi esso aveva l'inquietante forma delle pallottole, mentre per il latino iberico la fisionomia di attributi anatomici irriferebili. La musica dunque strumento per celebrare guerre e la cucina per esaltare passioni. Altri tempi ... ai gnocchetti Garibaldini e Mafalde (in onore della sfortunata e eroica Mafalda di Savoia) seguirono le Tripoline e successivamente i "Fasci Littori" che lasciarono il passo alla nostrana Pasta Combattenti. Rimane al di là di lontane tradizioni guerriere la ricetta dei gnocchi di pane, descritti da velati riferimenti ai piaceri del sesso in tempo di pace. Gnocchi che i cugini emiliani della sponda destra del Po chiamano pisaréi, apprezzandoli assolutamente asciutti e i nostrani lombardi si ostinano a sorseggiare in brodo nella minestra mariconda ... (quella stessa che oggi bresciani e mantovani vantano di possederne la ricetta ma che i più informati sostengono rubata ai cremonesi). <<Che sia ben fatta preparazione e cottura>> osservò il nonno, << potrebbe altresì trasformarsi in semplice e gustosa "panada"! per niente stonata ... premonitrice assoluta di futuri insperati accordi>>

la torta Rigojanci



Rigò Jancsi (1858-1927) era un famoso violinista ungherese, noto fra le altre cose per aver sedotto Clara Ward, moglie del principe belga di Caraman-Chimay. La tradizione vuole che dalla loro avventura non nascessero figli, ma rimanesse a ricordo del loro amore solo questo squisito dolce: la torta Rigojanci, dessert tipico di Trieste. Cremona e Trieste ... uniti per torta e per il delizioso cremino tanto simile alla torta Rigò ma con difetto del Pan di Spagna forse per eccessiva golosità padana.

Mio padre, violinista cremonese, mi volle confessare la sua epica avventura d'amore in tempo di guerra con una bella triestina. "Non dirlo alla mamma ... lei non sa". A distanza di anni la mamma, specialista in dessert, mi disse: "te l'ha mai confidato il suo segreto?"

Torta Rigo Jancsi mousse: _____ ganache: _____

_____ fondere il cioccolato, lasciarlo raffreddare un po' ed aggiungervi poco alla volta mescolando con una spatola 50 ml di panna intiepidita (i due composti dovrebbero idealmente avere la stessa temperatura...)

Coprire con l'altro pezzo di pan di Spagna premendolo con delicatezza e con poca gelatina di albicocca lucidare la superficie della torta

Montare la panna rimanente con lo zucchero a velo e poi con una frusta incorporarvi il cioccolato. Trasferirla da sac-a-poche su pezzo di pan di spagna

mettere in frigo a consolidare nel frattempo che si prepara la decorazione.

stendere il cioccolato fondente temperato., tagliare tanti quadrati

Puoi usare Preparato per Mousse al cioccolato con pepite di cioccolato glassa al cacao Pane Angeli

pan di spagna già pronto al supermercato	panna	cioccolato fondente(70%)	zucchero a velo	cioccolato fondente(70%)	panna
---	-------	--------------------------	-----------------	--------------------------	-------

_____	750 ml	150 g	40 g	120 g	165 g
-------	--------	-------	------	-------	-------

_____	600 ml	100 gr	50 gr	150 gr	Gelatina di albicocche
-------	--------	--------	-------	--------	------------------------

Torta a freddo

- 1) Frullo biscotti 100
- 2) Aggiungo burro fuso 50
- 3) 100 mascherpone e 200 panna montata
- 4) Nella tortiera metto (1+2) faccio uno strato di 3 e rimetto sbriciolati
- 5) Posso ricoprire con cioccolato fuso

Marubini e Tortelli

I Marubini (Marubéen) trovano una derivazione etimologica in rubino (pietra preziosa di color rosso rubeu(m) come il sole da cui il marubino prende la forma circolare con contorni seghettati simili a raggi), rub' (misura araba di capacità) e maròon (castagna) che ne definiscono forma e dimensioni che sono di circa un'uncia cremonese (4cm). . Il W. v. Wartburg, Französisches etymologisches Wörterbuch, Bonn 1922-28, Leipzig 1932-40, Basel 1944 indica il Rübentorte o raviolle (1376), come 'pasticcio di rapa/barbabetola (o zucca) e carni tritate' e il lessico potrebbe proprio derivare da: fai, lavora la rapa (zucca) = Machst du Rüben e dunque ma-rubin). L' etimologia di marubino può derivare anche dal Termine Alchemico Rebis per indicare

l'Androgino (dal greco andros-uomo e gynè-donna). Il Rebis è la rappresentazione della perfezione e dell'Armonia che è il risultato finale al quale aspira l'alchimista. I Tortelli o tortegli, tortelli 'piccole torte' in Florio, 1598 diventano Tortellini nella Secchia rapita del Tassoni. Il termine tortello si fa derivare da tortu(m) 'attorcigliato' e da torquere 'torcere'. tortelli cremaschi mit Amaretti, Muskatnuß und Parmesan gefüllte Nudeln. Il Morgante nel poema di Luigi Pulci (1460) ingordamente afferma "credo nella Torta e nel Tortello, l'uno è la madre e l'altro è il suo figliolo...".

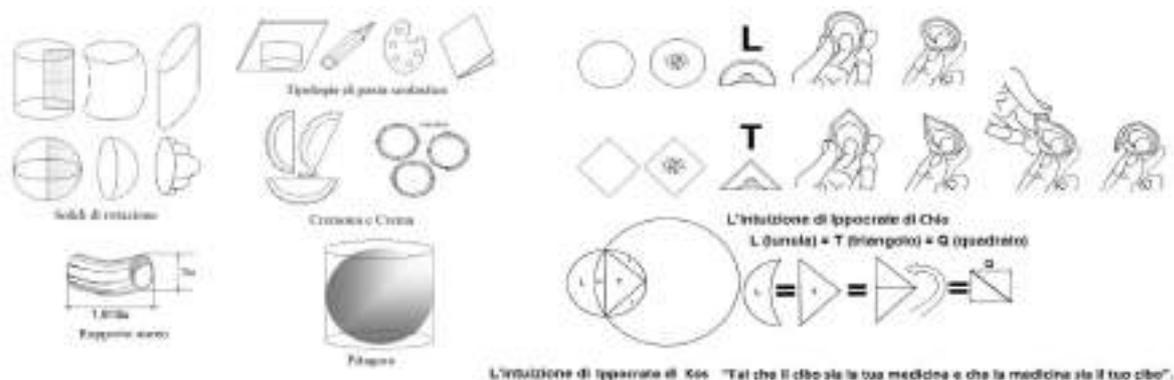
Giambonino da Cremona (sec. XIII) così si esprime: "fai sfoglia et indugia a lavorar piccioli tortelli rubizzi con pieno lavorato a mortarolo de' carni di bove, vitello e nimale con cervella e miolla brasate et profumate de' salvia, usmarino, zenzevero e moscato. Coci nei tre brodi de' cappone o polastro, vacca e salama, verdure et al finale termina con grattato de' grana vecchio" (il testo è ripreso da un ricettario del XVI sec)

Zambonino è un medico cremonese che alla fine del secolo XIII, traduce dall'arabo ("translatu in Veneciis a magistro Jambobino Cremonensis ex arabico in latinum") una serie di opere relative a prodotti alimentari e preparazioni complesse desunte dagli appunti di ibn Jazla (1074) medico di Bagdad . Il personaggio, figlio dei signori di Gazzo, studia presso al'abate di Praglia, a Parigi e Venezia, diventando rettore all'Università Di Padova nel 1262. I testi contengono notizie di carattere igienico-dietetico e ricette di cibi, vivande e condimenti con particolare riferimento a tortelli dolci e salati. In Das Kochbuch der Philippine Welser (Handschrift 1545) Innsbruck si leggono ricette che prevedono la preparazione di tortelli di lontana provenienza orientale.

La forma originale del marubino è quella di una castagna e pignoli cultori del prezioso alimento vogliono che il diametro del rotondo involto corrisponda alla misura del P greco. Alchimia classica predilige la rigorosa forma solare al contrario dei cremaschi a spicchio di luna quasi una metafora per raccontare un'eterna competizione tra cugini, opposti nei modelli ma unici nelle loro radici.

I marubini sono un piatto classico la cui ricetta tradizionale è stata certificata con atto notarile dall'Accademia Italiana della Cucina. I Marubini sono noti fin dal Cinquecento, tanto che in un testamento viene citata una "rodella da far li marobini". Cugino dell'anolino piacentini a stampo tondo e liscio accoglie nell'impasto assieme al formaggio rigorosamente "grana padano" anche trito di luganega e la forma si differenzia per lo stampo seghettato. Anche il nostro buon Tognazzi vuole i marubini tradizionalmente tondi ma accetta anche fogge diverse al pari dello Scappi, ciò forse per essere la città al centro della pianura e quindi responsabile di una caotica, irrisolta, globale, anima padana a lungo divisa da frontiere voluta da appetiti stranieri.

Poi arrivò il miracolo economico, ci furono guerre e la pasta divenne simbolo di industria e di pace belligerante ... a dispetto di colte e lontane metafisiche si scelse la semplificazione e la globalizzazione.



Torte, tortelli e ravioli lungo le vie francigena e teutonica

Il Bartolomeo Scappi, cuoco “segreto” (privato) dei papi (1500 – Roma, 1577) cita gli anolini del volgo assimilandoli ai “tortelli con pancia di porco...” descrivendone la forma: “l’involucro di pasta è piegato a triangolo e due delle punte saldate insieme realizzando la forma dei cappelletti”, che poi è la stessa degli cappelletti piacentini, agnolini chiamati agnoli nella zona di Mantova e marubini in quella di Cremona. Questi ultimi prediligono la cottura nei “trebrodi” o “brodo in terza” preparati con diversi tipi di carne (manzo, pollo e maiale) con variante apprezzata di cappone come vuole il Boccaccio nella fantastica città di Bengodi.

È lo stesso Scappi che sostiene: " Si possono fare tortelletti della stessa composizione di tutti i tipi di torte “ dando dignità ai futuri tortellini "tortella que alio nomine dicuntur crispella vel lagana”. Specificando che il raviolo designa il ripieno mentre il tortello rappresenta l'involto, lo Scappi immagina anche ravioli senza involto o tortello e le sue ricette non possono che richiamare i “ravioli bianchi” del maestro Martino, il raviolus o rabila, del Decamerone. le polpette o gnocchi di varia foggia e composizione.

La forma delle paste ripiene varia in modo bizzarro, spesso rotonde nei ravioli a quadrate o rettangolari nei tortelli, a mezzaluna e ripiegate in colte presentazioni locali : le varianti regionali sono moltissime anche a poca distanza tra luoghi d’origine ma in sequenza in un ideale percorso che sembra procedere lungo la via francigena e teutonica. Le paste ripiene nascono nella tradizione nordica; il Raviolo (dal veneto rafiol, piccolo uncino) e il Tortello (dal latino ravvolto, torto) sono termini generici che qualificano il prodotto.

Partendo dal Sud Italia e da Roma la pasta ripiena si ricompono nelle molteplici forme che in Emilia Romagna assumono il nome di cappelletti, cappellacci, Tortellini, Tortelloni, Tortellacci, in forme che la tradizione vuole ripiegate. Nei pressi del 45° parallelo, che coincide abbastanza fedelmente con il corso del Po, i formati si differenziano lungo le due biforcazioni che portano nell’Europa Latina e Celtica.

Verso Liguria, Piemonte, Val d’Aosta, prima di diventare francese e svevo, il raviolo assume la forma quadrata dei Pansoti e “Zembi d’arzilla” liguri, degli Agnolotti piemontesi alla Cavour, dei tortelli della Val d’Aosta sino ai wagneriani Maultaschen tradizionali in Svevia e Baden-Württemberg

Proseguendo dall’Emilia verso il Brennero, il raviolo si propone al pellegrino del buon gusto nella forma del sole a Piacenza con gli Anolini, a volte ... dotati di coda al pari dei blisgòon di Casalmaggiore, a Mantova regno della zucca e a Cremona con i Marubini . A Crema, a nord di Cremona la morfologia del tortello cambia assumendo la forma da solare a semiluna, così come nei Casonsei e Casunziei, Casoncelli (da casale rustico) bergamaschi, per ritrovarsi nei Cjarsons del Friuli e dopo il confine negli Schlutzkrapfen tirolesi sino ai pieroghi , pirohy dell’Est Europeo slovacco, polacco e ucraino.

C’è chi, filosofo del tortello, ha voluto spiegare l’eterno armonico conflitto maschio femmina immaginando il tortello rotondo a forma solare che, arrivando nei pressi delle Alpi, privilegia nel vernacolo teutonico la forma lunare (in tedesco il sole, Sonne è femminile mentre la luna Mond è maschile). Certo è che nessun uomo, per sua dignità, fierezza, orgoglio maschile e grammaticale, accetterebbe un buon piatto di tortelli al ragù o in brodo se declinato al femminile, eccezion fatta forse se accompagnato dalle seduzioni culinarie di una mamma amorevole o più prosaicamente se offerto nella forma d’ombelico di Venere

CHIMICA DEL "MARUBINO" DI CREMONA

I Marubini sono formati a Impezzo sopra il lago di Cremona, in base al più prezioso di come di massa marubino per 20 anni e successivamente lavato, lavato e rifritto, con aggiunta di verdure, come di vitello ammorso con burro e profumato con salvia e rosmarino. Il grano Padano marubino, e i giorni anni se raggrinzano le qualità (come la parte del Marubino, si ricava lavorato: farina di grano duro e olio di oliva. I Marubini hanno dimensioni di un uovo, e forme: tondo, tondo e quadrato, tipico della cultura che si ha intorno al centro della valle Padana, sono serviti nei tradizionali "tre brodi", polli, zuppone o galina con maiz, noiala e verdure.

VOCABOLARIO CREMOSE ITALIANO AVVIZIO FERRI CRININI 2011

RIPIENO **PROTEINE GRASSE AROMI**

MARINATURA **CARNE**

COTTURA IN H2O

BRASATURA **CARNE**

MATURAZIONE **BRANCA**



UOVO

ALBUME

TUCCOLO

FARINA

PROTEINE

GLIATINIZZAZIONE

RETICOLAZIONE

PASTA

CARBIDRATI **PROTEINE**

ALBUME **PROTEINE** **GLIATINA** **GLIATINA** **GLIATINA**

TUCCOLO **PROTEINE** **GLIATINA** **GLIATINA** **GLIATINA**

RIPIENO **PROTEINE GRASSE AROMI**

MARINATURA **CARNE**

COTTURA IN H2O

BRASATURA **CARNE**

MATURAZIONE **BRANCA**

UOVO

PASTA

CARBIDRATI **PROTEINE**

ALBUME **PROTEINE** **GLIATINA** **GLIATINA** **GLIATINA**

TUCCOLO **PROTEINE** **GLIATINA** **GLIATINA** **GLIATINA**

FARINA

PROTEINE

GLIATINIZZAZIONE

RETICOLAZIONE

Pasta ... ricordi taragni (ovvero impastati)

In Germania nella zona dell'Eifel (Germania) è presente e documentata dal medioevo la antica Heenisch, termine dialettale che identifica l'Heidenkorn, ovvero "grano dei pagani" o "grano saraceno" forse perché proveniente dall'Oriente. Dalla Svizzera tedesca giunse in a Teglio in Valtellina, territorio retico, con il nome di formentone. Si sostiene che la pianta abbia percorso la penisola italiana dal Nord al Sud arrivando paradossalmente in Sicilia patria dei Saraceni dove è ancora oggi coltivato. Dalla seme nero della pianta si ricava una farina scura usata per fare impasti salati e dolci: pizzoccheri, sorta di tagliatelle detti anche taaröi, polenta taragna, sciatt, tipiche frittelle valtellinesi di formaggio. Con la "farina mógna", farina mista di frumento e grano saraceno, si fanno sia gnocchi sia pizzoccheri a nastri quelli che Cremona il nostro Peri chiama "bindeleen" richiamando lontane etimologie longobarde.

Ortensio Lando, erudito e viaggiatore instancabile, attivo nella metà del Cinquecento, letterato girovago nelle corti italiane nei suoi Commentari affronta la genesi della pasta e dei pizzoccheri: «Meluzza Comasca fu

inventrice di mangiar lasagne, macheroni con l'aglio, spezie e cacio; di costei fu ancora l'invenzione di mangiar formentini [piccoli panini], lasagnuole, pinzoccheri, vivaruolo (minestra di uova, spezie e verdure)». Ortensio accenna anche a Gasperia Comasca "femmina virtuosa e pudica" ma geniale nel creare ripieni di "erbe, di marasche, di uva passola, di aglio e altre cosarelle". La donna al pari dell'anonimo compilatore del XIV sec. sapeva preparare "tortelesti de enula" (un'erbacea detta anche erba dello stomaco rinfrescante ma indicata anche per chi, sofferente di incubi e ossessioni, pensava esser preda del demonio o peggio ancora di quei peccatori pinzòchera, terziari francescani della valle di Tegliò, disobbedienti a Roma).

Di tutto ciò mi rese edotto l'anziano primario ospedaliero velligiano da generazioni, ciarliero più di me, affascinato di storia e di cucina della sua terra, dal quale ero andato per proporre le ultime novità in fatto di "alimentazione parenterale ospedaliera". Al sanatorio di Sondalo, dall'ampio finestrone dello studio, come un quadro, spiccava una foresta di abeti e montagne innevate, mi sovvenne "La Montagna Incantata" di Thomas Mann e, con presunzione, immaginai paragoni con i colti dialoghi tra Castorp e Settembrini...



Nonostante la mia buona volontà, non riuscii a proporre il mio prodotto in qualità di collaboratore scientifico di una multinazionale americana, ma mi lasciai affascinare dai dotti e interminabili commenti del loquace sanitario. Mi invitò a gustare i suoi pizzoccheri con verze e bitto, non riuscii ad aprir bocca se non per l'ennesima forchettata. Ci salutammo, entrambi per diverse ragioni, sereni!

Yang Tao

Yang Tao in cinese letteralmente affronta il significato di armonia e significa Yang = bene; Tao = via o sentiero.

Ci parlò dello Yang Tao, Gabriella Dall'asta giornalista, naturopata, insegnante di Yoga, di "Teoria e Musica per il Movimento" presso l'Istituto Superiore di Educazione Fisica della Lombardia, artista all'arpa, sempre sorridente e irrimediabile chiacchierona per gioco, seria e amabile per poesia. Amava Cremona e spesso faceva tardi nel salotto di Mario stracolmo di oggetti musicali e alla tavola di mamma Maria. Scherzava citando l'"Isola del giorno prima" di Umberto Eco, poeta semiologo che si lasciava affascinare indugiando su lontane preparazioni di tortelli come i calissoni di Quaresima. Termine antico ci spiegò che l'etimologia fa risalire al dialettale ganascione, parte della mascella che si dimena alla vista del tortello ma anche strumento musicale popolare, non ignoto nel barocco a cuochi e barbieri della pianura e conosciuto come colascione. Strumento a tre corde simile al mandolino ma anche ad un grosso raviolo. E poi per restare in tema approfondì la preparazione degli spaghetti alla chitarra, delle mandoline e ciuffolitti (da ciufoli o zufoli) abruzzesi, trombette e i "fidelini" (dal latino fides ovvero corde della cetra), si chiese quale relazione potesse esistere tra Stradivari e i ... raviolini!

Quel giorno introducendo le prime nozioni di Raja Yoga, l'esistenza del mistero del vivere e dell'essere coscienti fece sua la nostra cucina e ci costrinse a seguire una sua ricetta.

E impastava, incorporava, mentre rimestava, al pari di Maria la giudea, quella del famoso bagno, stemperava,

aggiungeva, toglieva, reimpastava, scolava. La creatura fu un enorme zuppiera di gnocchi bruni: mescolanza “avvantaggiata” per dirla alla ligure o “ascetica” di patate, farina e assafetida (il laserpitium romano e “sporco del diavolo” medioevale). Mentre ci serviva si avventurò in una complessa spiega scientifica sulle proprietà della assafetida, resina orientale dal forte odore d’aglio, usata anche come legante dei colori dai miniatori di codici musicali. Si profuse in una complessa spiega sul perché gli gnocchi crudi affondano e i cotti vengano a galla e ancor di più il fenomeno avviene se l’impasto è modulato con un bicchierino di grappa “volubilità di filosofie naturali o densità variabile?” disse “e Giorgio il chimico mi capisce!!!”. Ci guardammo increduli e affrontammo il pasto senza indugi; in attesa di benessere non disdegnammo complimenti in buona fede.



**Fasulén
a Cremona**



**Gagèt
a Crema**

Fasoulén e Gagèt

La maschera di Fasulén o Fasouleen misconosciuta ma ugualmente cara alla tradizione del carnevale cremonese è citata da Angelo de Gubernatis (1840 –1913) scrittore, linguista e orientalista italiano nella rivista delle Tradizioni Popolari Italiane, da lui diretta. Il burattino popolare a Bologna, che lo ha adottato, non è difficile identificarlo nel contadino cremonese, il mangia fagioli del Tassoni, che costretto per fame e miseria, si trasferisce nella città detta “la grassa”. La sua caratteristica è la semplicità che nei momenti più epici lo trasforma in fasulòn ovvero pasticciano e bonaccione. Il suo spirito si esprime tra volgarità argute nelle sue gaffe e assoluta sincerità quando vanta di sé l’esser “povero di portafoglio ma ricco di appetito”. Il suo aspetto inquieto e malinconico è sottolineato da una grossa voglia tonda che gli disegna il volto

Fagiolino indossa una berretta e una corta giacca “sportive”, sotto porta una camicia bianca e calze a righe bianche e rosse, abbigliamento simile al Gagèt cremasco che per distinguersi porta un copricapo e giacca “classici”, stessa camicia impreziosita da un ricco fazzoletto, stesse calze a righe bianche e rosse. L’aspetto di quest’ultimo è eclettico, multiforme sembra studiato per apparire più di quanto possa realmente sembrare.

I due nostri eroi, hanno in comune l’incedere impacciato nell’affrontare la città perché contadini abituati al quotidiano della cascina. L’uno Fasulin è alla perenne ricerca di denaro, di fortuna e di cibo, l’altro, Gagèt appare più fortunato o vuole apparire più facoltoso del cugino ostentando guanti bianchi, la gianèta (bastone da passeggio) ma soprattutto la sua grassa oca. In realtà anche Gagèt convive con l’atavico appetito nonostante una apparenza benestante e il suo soprannome che vanta disponibilità di “gaggi” ovvero di

possibilità finanziarie.

Non è difficile riconoscere nelle due maschere virtù e luoghi comuni delle due genti cremonesi e cremasche che si manifestano anche nelle ricette dei caratteristici loro tortelli. I Marubini cremonesi, graditi a Fasulén, offerti sempre in brodo e definiti “malinconici” dal cremasco Beppe Severgnini, hanno la caratteristica della sincerità nel loro impasto di qualità diverse di carni che serviranno per elaborare i cosiddetti “tre brodi” di cappone, manzo, maiale e verdure. La forma quadrata, solare, tórta, pare nascere dalla esigenza di Fasulén di piacere a tutti pur riconoscibile per quel fagiolo o voglia sulla guancia simile a quella che il marubino mostra al centro e che il Peri indica come la vera “fourma di maroubeen”. I ravioli cremaschi chiamati tourtej, golosità di Gagèt, sono come lui pretenziosi, vanagloriosi, eppur intriganti, sinfonici come lo stesso Severgnini proclama con voluta sicurezza ma forse segretamente consapevole di esagerata, snobistica, prolissità d’ingredienti. ... parola di campanile cremonese ...!

Pasta poverissima

La pasta ha assunto valore nelle ricette più fantasiose dedicate ai ricchi ma è anche ricco strumento di comunione per i più poveri, si potrebbe dire, lungo tutto lo stivale della nostra penisola.

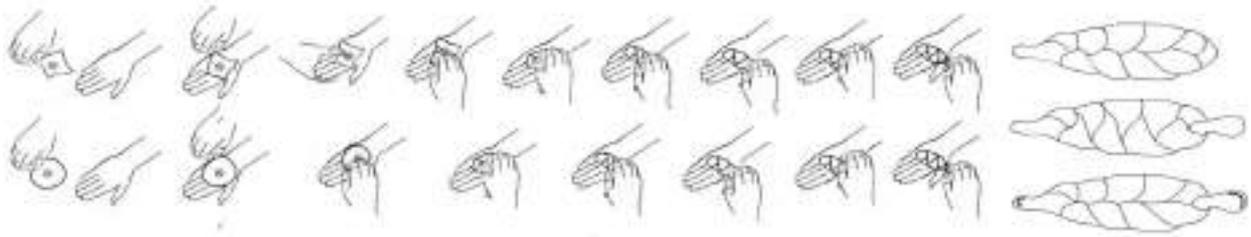
Turi, siciliano, stanco della “pasta ca’ munnizza” e dunque condita solo di avanzi di interiora di pesce, magari insaporiti con finocchietto, decise di emigrare. Giunse a Cremona, fu accolto con amicizia da Pino cremonese al quale raccontò la curiosa storia di Guglielmo Cuffitella, vissuto nel 1300 e beatificato da Papa Paolo III, nel 1537. Chiamato dal popolo San Raviolo, questi trasformò per miracolo il ripieno di un raviolo a base di segatura, destinato alla mensa dei poveri, in eccellente e gustosa farcitura.

Salvatore convinto di aver trovato la terra del Bengodi a Cremona si mise a tavola invitato dall’amico che volle dividere con lui un minuscolo piatto di “pasta sporca” ... pasta appena appena unta di poverissimo sugo di strutto. Tutto il mondo è paese, pensò, in attesa di miracoli futuri.

Pino e Turi, dopo anni si sono ritrovati in un anonimo supermercato ricco di offerte di cibo, hanno parlato di figli, di politica, di lavoro e di pensione. Si sono dimenticati incolpevolmente di quella poverissima pasta, miracolo di ricchi, sinceri impasti d’amicizia.

Tortelli con la treccia ... alla maniera di Sofonisba e di mia figlia.

I tortelli piacentini di ricotta, chiamati in dialetto “turtèi con la cua” hanno il ripieno di ricotta, grana padano, uova, noce moscata e spinaci: la caratteristica forma a treccia risale ad una idea del nobile Bernardo Anguissola, feudatario dei Visconti, che nel 1351, stupì il Petrarca, ospite nei suoi possedimenti in val Trebbia. Lontana discendente di Bernardo è la cremonese Sofonisba Anguissola (1532 - 1625), illustre pittrice italiana, allieva di Michelangelo e grandemente stimata da A. Van Dyck. Famosi sono alcuni quadri di Sofonisba in cui l’acconciatura a treccia dei capelli nella figura femminile è simbolo di unione, amicizia, ingenuità ma anche richiamo alla figura allegorica del serpente (ctonio) e del suo movimento riproducendo l’eterno ciclico ritorno e rigenerazione della vita.



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

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



I

2020 FRITTI FRITTURE E FRITTELLE



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 sfrigolante 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'ciounféen della Rosina nascevano da impasto di farina con uova, latte e zucchero o semplicemente con acqua e miele in tempi grami, sbattuti con la frusta e messi a friggere in olio o strutto. Facili da fare, difficili da portare a equilibrio: li chiamava "piirla e vòlta" e li offriva agli innocenti bambini scalzi nell'aia in attesa che potessero imparare a sognare dolce da grandi.

Articiocch 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).



Simboli Francesco Sforza portale in San Sigismondo



De_Sphaera_Allegoria_sigismondo Sforza

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 articiocch (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 ritrovimenti 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 frita; Rossini godeva delle sue uova cucinate a frittata con disparati condimenti; Puccini prediligeva cacciagione frita; 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 '24 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 '900 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 a 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 disfida 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 “Casermone” 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: Coratella è il termine con il quale si indicano parti delle interiora degli animali di piccola taglia come agnello, coniglio o pollame. Il Peri nel suo Vocabolario del cremonese la identifica ai fideghin (fegatelli) interiora di animali minuti che non hanno il fegato distinto dalle interiora. Le rigaglie di gallina ruspante erano servite già dai tempi dell'antica Roma, secondo Apicio. Lo storico nel suo De Re Coquinaria consigliava metodi di frittura e preparazione dei preziosi fegatini così come James Joyce nel suo “Ulisse” esaltava Leopold Bloom il consumatore goloso che “ mangiava di gran gusto le interiora di animali e volatili, Gli piaceva la spessa minestra di rigaglie, fegato fritto ...che gli lasciavano nel palato un fine gusto di urina leggermente aromatica”. 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 frita in padella ed il pepe che vi si spolvera sopra...”

APPENDICE ovvero storie di fritti in aggiunta

Nel laboratorio dei fritti : “*io cucino senza la chimica!*” disse il saggio gourmet orgoglioso di antiche e segrete preparazioni. Misurò con precisione la temperatura, versò la farinosa leccornia pastellata nell'olio friggente, e mentre questa pareva sobbollire emettendo frizzi e vapore, la natura operava raggiungendo il “punto di fumo” accompagnato a complesse reazioni delle molecole a contatto con l'aria. Mostrò con fierezza il prodotto della sua arte, ne vantò sapore, profumo e colore e ribadì che mai avrebbe usato la chimica nella sua cucina. Non s'avvide che essa era già presente ... da sempre. E la storia sembra continuare con un la pubblicità televisiva in cui avvedute massaie, giovani palestrati, finti farmacisti, attori empatici che sembrano ostentare titoli scientifici, vantano nei cibi , antiossidanti, vitamine, probiotici, alcolici ... biasimando calorie, zuccheri, glutine, lattosio, olio di palma, colesterolo... Mi sovvenne Rodolfo II, il Vertumno ...



ristorante Vikarka, fedele ricostruzione del laboratorio alchemico di Heinrich Khunrath Amphitheatrum sapientiae aeternae 1595 - luogo di ermetici esperimenti di Rodolfo II , il Vertumno

Un forte rimprovero mi raggiunse dal professore: “*non si cucina in laboratorio!*” .Così si esprime il docente di chimica dell'Istituto Tecnico entrando come una furia nell'asettico laboratorio che io avevo attrezzato a posto vivande per riscaldare il panino. Cibo da ingurgitare nei pochi minuti dell'intervallo di mezza mattina. Il Bunsen era acceso sotto la classica reticella e così la muffola stentava ad andare a temperatura; aggiunte di sale da cucina (... sodio cloruro per chimici pignoli) e poche gocce di olio rimasto da una precedente analisi completavano la semplicità degli ingredienti. (già nel 1753 il chimico Boerhaave descriveva il suo panis teganites (τηγανίτη), frictus (φρυκτός) ovvero pane fritto in padella, spuntino consumato nel suo laboratorio per necessità e virtù). Ingenuamente non m'avvidi che, al giorno d'oggi , effettivamente un laboratorio di chimica moderno non dovrebbe trasformarsi in una cucina ma quel profumo di pane fritto e tostato, intenso, avvolgente che avrei descritto con una precisa formula chimica alla lavagna, mi lasciava perplesso rispetto alle certezze del mio carismatico insegnante.

Fritti prosaici d'aneddotica radical sabauda: Giovanni Bellini , mio bisnonno, scriveva sul « Corriere di Cremona », testata poi mutata nel 1883 in quella de «La Provincia* direttore Ettore Sacchi (1851-1924). Questi, amico di Turati e Bissolati, antimonarchico e radicale, tronfio di anticlericalismo, difensore di libertà, convertito interventista, parlamentare e ministro fu uno dei protagonisti della storia cremonese e d'Italia a cavallo del secolo. Giovanni, secondo la tradizione di famiglia che spesso trasfigura abbondando i ricordi, era quello che “scriveva i discorsi di Ettore “ quando quest'ultimo infiammava i banchi del giovane Parlamento Italiano. Gaudente, e frequentatore a debito di taverne, Giovanni si spense afflosciandosi su un tavolaccio d'osteria in una chiazza di vino e rimasugli di profumatissimi gratòon fritti, avanzi della preparazione dello strutto. Meschino finale di una storia irraccontabile se questa, alla ricerca di riscatto, non

fosse continuata con le amabili vite dei figli. Tra questi Mario, studente di disegno alla famosa scuola voluta da Giuseppe Sigismondo Ala Ponzzone (1761-1842), per carità di un anonimo benefattore cremonese, non fosse approdato, appena dopo la prima guerra mondiale, agli uffici della rinata FIAT di Torino. Fu assunto e il primo incarico fu quello di partecipare al progetto del Treno Reale. Fiat nel 1928 vinse il concorso battendo Ansaldo, Piaggio e Breda e l'incarico di progetto fu affidato a Giulio Casanova artista e docente dell'Accademia Albertina: arredo aulico ricco di fregi, stucchi, ori e legni preziosi. Al meticoloso Mario fu affidato l'incarico di disegnare e realizzare la toilette per la carrozza reale ovvero il gabinetto del Re: fu un lavoraccio: contatti intensi con i Ginori a Milano per le ceramiche, studi di grafica ed ergonomia per la complicazione di trovar posto adeguato al micro-bidet fortemente voluto da Elena di Montenegro, storie di segreti inconfessabili su personali metabolismi regali ...



Mario Bellini - progettista

Treno Reale costruito per il re Vittorio Emanuele III nel 1928. Nel 1925 fu indetto un concorso per la realizzazione di un treno di gran lusso destinato ai viaggi ufficiali. Fiat partecipò e vinse, battendo Ansaldo, Piaggio e Breda sia per la sua grande esperienza nelle vetture di lusso che per l'abilità artigianale dei carrozzieri della ditta. L'incarico di progetto venne affidato a Giulio Casanova, artista liberty e docente dell'Accademia Albertina tra il 1920 e il 1940. Per quanto riguarda gli interni il risultato fu un arredo aulico, ricco di fregi, stucchi, ori e legni preziosi. Alle tre vetture principali lunghe quasi venti metri (una per la Regina, una sala da pranzo e una per il Re, quest'ultima distrutta nel secondo conflitto mondiale), se ne aggiungevano altre nove, costruite dalla SNOS di Savigliano, destinate ai principi e ai notabili del regno e pensate in un'ottica assai più moderna, con arredi meno classicheggianti. Dopo la guerra, nel 1948, in breve tempo furono ricostruite le carrozze distrutte, riparatte quelle danneggiate.

“alla fine dell'impresa stanco ma appagato” mi raccontò lo zio Mario “ mi sedetti sull'orinale reale e addentai con soddisfatta avidità un panino con batsoà (zampetto di maiale fritto) che richiamava il profumo dei zanfètti fritti che mamma cucinava in occasione della annuale macellazione del maiale a Cremona.”

Torta frita salata , ciccioli e spalla cotta: Mondo è paese, sembra recitare la moderna globalizzazione che vuole cibi comuni in luoghi di ben lontane tradizioni. Dal nostro Po ai laghi lombardi alle lontane terre sicule di Federico II e ritorno il racconto del cibo è circolare. Mastro Teodoro di Antiochia, filosofo, “strologo” e chimico speciale alla corte di Federico II (1194-1251) , nel 1238 durante l'assedio di Brescia, perde disputa con Rolando cremonese [1178c.-1259] , colto frate domenicano. La storia dell'incontro e della disputa taluni immaginano si fosse completata a tavola accompagnata dal ricordo del viaggio, duecento anni addietro, di Liutprando da Cremona, inviato da Ottone I di Sassonia alla corte di Costantinopoli, in cui si dimostrava l'inferiorità della tradizione filosofica dell'Imperatore d'Oriente che non disdegnava cibarsi di frittiture d'agli, porri e cipolle . Il desco, alla tavola dello svevo reale pare fosse imbandito da leccornie descritte nei ricettari di cucina voluti da Federico II e nel Liber de ferulis di Giambonino da Cremona. Non potevano mancare l'**aschipeschia**, anguilla frita, “**muttajjan suffrixata o frixa**” , sorta di fritto ottenuto da nostrana spalla cotta o grasso di maiale (**Ciccioli e gripule**) . Contorni salati si accompagnavano alla “**chizzòola**” ovvero “**torta de foliata**” focaccia salata fatta con farina stemperata in acqua e lardo e fatta cuocere in padella, frita in olio di lino per palati ricchi come usano le genti rivierasche del Po. Anna Moroni , protagonista attenta di

tradizioni culinarie in TV, si abbandona al gusto nostrano decantando la “Torta frita di Cremona” che consuma con salumi e strutto così come amava intrattenersi Pavarotti a dispetto di diete dimagranti impostegli quasi con forza. Fritti che accompagnano e facilitano l’amalgama di sapori e sensazioni di anime diverse: rileggo Pirandello: “... essi badavano ai prosciutti e ai pezzi di lardo, mentre Nicola sorvegliava nel calderone i lardelli bianchi che si squagliavano, diventando strutto e siccioli, Pasqualina, sopra un angolo del focolare, faceva friggere ... e poi Grazia aveva lungamente atteso e sperato di unirsi a Pietro e una notte, dopo aver faticato a preparar focacce, ...“. E se quella focaccia fosse il “pane câ meusa frita“ che Adriana ed io, assaporammo ...ant’anni fa a Palermo fermi all’ingresso della “Zisa” immaginando Federico II, innamorato di Cremona ma non sempre contraccambiato?. Alimenti d’amore, da street food o principeschi, con un po’ di fantasia e rimpianto possono diventare protagonisti di desideri erotici, culinari o platonici ... che ai più, amanti, italici gourmet o filosofi curiosi, piaccia per congruenza frita.

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”. Secondo etimologi della cucina che si richiamano alla cucina bizantina per le dolci frittelle di carote e rivisitata da Mastro Martino nel quattrocento, le frittelle hanno origini cremonesi. Importate a Venezia da Giambonino da Cremona, medico e studioso di fine 1200, rettore nel 1262 all’Università di Padova della facoltà di fisica e scienze naturali. Giambonino, originario di Gazzo di Pieve San Giacomo sulla via Postumia, stampa a Venezia il “Liber de Ferculis ed condiments” che contiene la traduzione latina di parte della monumentale enciclopedia dietetico-gastronomica del medico iracheno Ibn Jazla di Baghdad. Dal trattato di Giambonino si riconosce la “zelabia” arabo persiana come la progenitrice della frittella e tanto è il successo tra i veneti che i “fritoleri” nel Seicento creano una corporazione tramandando i segreti della dolce frittura (“bocon da poareti e da siori”). Ringraziai mentalmente il buon Giambonino, chimico d’antan, mentre eccedevo con una pioggia di zucchero al velo sopra una frittella a forma di globo dorato pensando a Giuanéen, eroe cremonese che tutti riconoscono come quello “dé la Bàla”.

Fritti da musicare e temperare : A Cremona i fritti hanno una storia centenaria di dolci nati dalla tradizione colta arrivata dall'Oriente o plebea, golosa e semplice nata a ridosso delle mura tra la città e il grande fiume. I fritti sono talmente complessi nella loro apparente semplicità che sembrano aver trovato la vagheggiata quint'essenza del sapore con cremonesi aggiustamenti applicati a ricette venute "da via". Un buona frittura sembra cantare un rigo musicale accanto a delicati scrosci sulla rena di lombardi luoghi d'acqua e immediatamente dopo esagerare come una alluvione in seguito ad una piena. Potrà l'ingenuo alchimista individuare la formula di struttura di uno spirito tanto bizzarro e brillante quanto intemperante, sonoro e aulente ? frittura e linguaggio sembrano trovare in un buillon primordiale un comune formulare in „La lingua, come la realtà, è vendicativa: o la pensi o sei pensato. E se sei pensato, sei fritto.“ (Aldo Busi) e potrai così abbandonarti al goloso rinunciatario destino sino a che, sazio di aurei rosolati, potrai solo allora ribellarti in compagnia di Aristofane (I friggitori. 420 a.C) “... mi è venuta la nausea a furia di mangiare frittura; per farla finita con le alici, portatemi piuttosto un fegatino o un pò di cotenna di un giovane cinghialeto; altrimenti, una costatina, o la lingua o la milza o l'intestino digiuno; ovvero portate qui il ventre di una porcella da latte castrata sul finire dell'estate, insieme con panini tiepidi.“ e poi , finalmente rasserenato, potrai accorgerti leggendo Calvino (da Se una notte...) di “odore di fritto che aleggia ad apertura della pagina, anzi soffritto, soffritto di cipolla”... “o di fiori di zucca (da Romanzi e racconti)” e forse poi rappacificarti per gusto e profumi pensati per paradosso.



FRUTTI DI BOSCO E SOTTOBOSCO

Il castagno e i cento cavalieri sosp.

Nell'agosto del 1236 Federico II di Svevia, di ritorno dall'impresa in Germania contro il figlio Enrico, e dopo il matrimonio con Isabella d'Inghilterra, entrò acclamato in Cremona difesa da un lato dal Po e dall'altro da grandi foreste di castagneti o castagnini che si inoltravano sino alle colline della piacentina Vernasca. Da questo momento e sino al 1250, la città svolse il ruolo di capitale sovrana per l'Italia settentrionale . L'imperatore soggiornò in città non meno di diciotto volte nel palazzo imperiale vicino al monastero di S. Lorenzo, e favorì lo sviluppo della città industriale, artigianale, commerciale. Cremona in quel

periodo vantava la presenza di banchieri in grado di anticipare forti somme di denaro all'imperatore, che per questo permetteva loro di importare merci pregiate dalla Sicilia. L'isola fu tanto amata da Federico che la volle dimora, dal 1239 al 1250, nel poderoso Castello Ursino a Catania. A pochi chilometri dal castello, ubicato nel Parco dell'Etna, si può ammirare ancora oggi il Castagno dei Cento Cavalli, albero di castagno plurimillenario, a cui è legata la leggenda della misteriosa regina Isabella e di cento cavalieri con i loro destrieri, che, si narra, vi trovarono riparo da un temporale. L'insolita favola laica, arricchita di elementi piccati, nutrita e coltivata dagli abitanti del luogo, narra di una notte "avventurosa d'intensa passione" della **regina** con i suoi devoti cavalieri. Se ne videro di tutti i colori tra verdasse, sirie, pomerigge, selvatiche, rubiette, croate, marubie, rusbelle, carroni e marroni, e ancora tanti afrori potrebbero raccontare murisiole, bracalle, pugnanti, savary d'oca o d'Gurg e bracalle dalle tante, diverse, inenarrabili sfumature di godimenti, gusto e profumo di castagna.

Mai l'Imperatore, per tutti "stupor mundi" avrebbe dato retta a maligni sussurri soprattutto quando la storia trovava spazio all'interno di un regale castagno, simbolo di onestà, verità e dedizione amorosa... non si trattava certo di un volgare ippocastano! Si disse con malcelata malignità!

Marroni in Piazza

L'attuale Piazza Stradivari era denominata "Platea Capitanei" tra il XIV e il XVI secolo perché ospitava la torre e l'edificio del Capitano del Popolo. Venne poi chiamata "Platea Parva" nella mappa prodotta da Antonio Campi e poi nel 1853 Piazza Piccola, per le sue dimensioni ridotte rispetto alla Piazza maggiore, la piazza del Comune. Il modernismo volle la piazza decorata dalla facciata del palazzo della Camera di Commercio con marmi colorati come la bandiera bianca rossa e verde, dal Palazzo dell'Adriatica, dal palazzo della Banca d'Italia, Casa di Bianco e Sovrana. Metaforici mostruosi Baobab che crebbero già dai primi anni del XX sec forse per l'assenza inconsapevole del piccolo Principe che Antoine de Saint-Exupéry immaginò a difesa di una rosa che sarebbe appassita sopraffatta da scelte politiche, belliche e forse anche soprattutto solo umane.

Nessuno venne in soccorso alla Piazza, si tentò un restyling aprendo negozi alla moda, bar, si progettò un giardinetto irrorato da storni incontinenti ed abbellito da statue riciclate a loro volta sostituite da uno Stradivari improbabile ed umile ... a detta di alcuni.

Chi cremonese arriva in Piazza, dopo essersene allontanato anni fa, non può non ricercare con occhio smarrito il luogo che fu per anni il principale e pur inconfessabile nodo d'incontri cittadini, uovo alchemico direbbe sottovoce il Trimegisto. Al centro della Piazza l'Edicola della Pinin e della Cia si mostrava come luogo laico d'incontri culturali e paesani: il Corriere s'integrava al Corrierino, La Provincia di Fiorino Soldi che sognava il grande fiume, le raffinate intuizioni dialettali di Dacquati, le riviste Grand'Hotel e Bolero Film macchine di sogni per protagonisti convinti del Boom italico...

Al profumo Saturnino di stampa si mescolavano spesso i gorgheggi intonati di un eclettico Campanini, macellaio e tenore per solo amor dell'arte e il forte sentore di caldarroste, ciouccaroi e patuna (castagnaccio) offerte dal Cireneo, venditore di strada e ultimo lettore del Liber de ferculis di Giambonino da Cremona e delle sue ballottae: polpette di castagne o narrazioni ammantate solo di verosimiglianti verità.?

Pare banale ora la chiosa ma va egualmente espressa: quanto l'umile castagna e il suo cuore racchiuso in un baccello di spine sembrano metafore di storie non raccontate, di sensazioni inesprese, di raffinate sintesi costrette da inesauribili ricordi.

Tartufi, prurigini gastronomiche e non solo ...

Il tartufo era talmente ricercato dagli antichi che si racconta che gli Ateniesi avessero accordato il diritto di borghesia ai figli di Cheripe per aver inventato una specie di intingolo a base di tartufi, conosciuti già dai greci come hydnon (pioggia) e hydnum (i cosiddetti tuber

di Plinio).

La storia ci suggerisce che Nerone, amico dei Varo cremonesi, condividesse con loro tavola, imbandita di leccornie al tartufo definito dall'imperatore "cibo degli dei" dal singolare mefitico profumo. Nella contesa tra Vitellio e Vespasiano nel 69 d.C. successiva alla morte di Nerone, Cremona fu messa a ferro e fuoco ma fu misteriosamente risparmiato il tempio della dea Mefite, ante moenia, la protettrice delle paludi e dei loro miasmi pestilenziali (nei gas di palude si trova l'acido solfidrico dovuto alla decomposizione delle proteine contenenti zolfo da parte dei batteri, lo stesso gas di decomposizione dei tioingredienti della flora fungina). Nei giorni di pioggia nelle "coste", alture che disegnavano la palude padana e ricche di salici e pioppi, già al tempo dei romani, si raccoglievano tartufi nati come si soleva dire ex putri, cioè dalle sostanze marcescenti, per riti purificatori e salvifici. Nel medioevo il Canone di Avicenna (ca. 980-1037), tradotto da Gerardo da Cremona descrive gli effetti taumaturgici del misterioso frutto trattato dai più come "cibo delle streghe", "sterco del diavolo", germanizzato in "der Teufel", definizione tra le meno prosaiche, che si credeva proliferasse presso nidi di animali velenosi e cadaveri in putrefazione.

Nonostante ciò non mancavano gli estimatori come Papa Gregorio IV, Sant'Ambrogio e lo stesso Leonardo da Vinci, ospite fisso alla corte degli Sforza e dei Medici.

L'umanista di origini cremonesi Bartolomeo Sacchi, detto il Platina, nel suo *De honesta voluptate ac valetudine* (1468), esalta come "mirabile il fiuto della scrofa" nell'individuare, nel sottobosco sulle rive di fiumi come il Po, il profumo del tartufo a cui dà giustizia accogliendolo in cucina e definendolo: "un eccitante della lussuria ...perciò vien servito spesso nei pruriginosi banchetti di uomini ricchi e raffinatissimi che desiderano essere meglio preparati ai piaceri di Venere". La moderna ricerca ha confermato le osservazioni del Platina dimostrando la presenza del tartufo di un potente eccitante sessuale come l'androstenediolo.

De gustibus non est disputandum ... si dice quando questi cambiano, soprattutto quando sono innovazione o anche solo decisione di potenti: Caterina dei Medici (1519-1589), influencer ante litteram, fece apprezzare alla corte di Francia il tartufo bianco e il violino dei cremonesissimi Amati e da allora tutto in cucina e in musica cambiò sapore e godimento. Non si fece pregare il nostro Ugo Tognazzi quando nelle pause de "Il tartufo di Molière", gli chiesero di declamare con arte la sua ricetta dell'uovo al tegamino con tartufi, sintesi sincera di gusti e musicalità.

Quasi una anticipazione ante litteram di "Amici miei", quella sera, pasciuti e un po' brilli uscimmo dalla trattoria in riva al Po che ci aveva offerto un sontuoso piatto di riso al tartufo, un vero elisir. Erano gli anni sessanta... altri tempi! Scherzi tra amici erano d'obbligo per finire la serata: si usava, lo racconto vergognandomene un po', lo scherzo telefonico. Il "predestinato" tra di noi, afflitto e stregato da costante mal d'amore, aveva da noi avuto il numero di telefono di una ragazza (ovviamente un numero inventato al momento) e sollecitato a telefonarle avrebbe potuto confessarle il suo amore con la sicurezza di esserne corrisposto. Ci appostammo seri davanti alla cabina telefonica. Il prescelto (il tartufo diremmo ancora tra una grassa risata e l'altra) entrò, fece il numero, parlò, si fece serio ... ne uscì mortificato, "che strano", disse "mi ha riempito di insulti!" Intingoli profumati di vita vissuta? Teufel!

Fragole rosse

E' la nebbia l'aria di Cremona ed è solo lei che potrebbe raccontare ciò che riaffiora da storie lontane perché solo lei forse sa meglio sfumarne la memoria smussando antichi rancori. Il ponte sul Po era stato abbattuto dai bombardieri alleati e un fragile ponte di barche sulla via del Sale lasciava lentamente passare le truppe tedesche in ritirata.

I carri di legno stracolmi di soldati stanchi e feriti arrancavano sulla strada di terra battuta e attraverso la città si dirigevano, sulla via Brescia e la via Mantova, verso il Garda e il

Brennero.

A fine guerra, in molti, ignari d'abomini, rimase il ricordo pietoso di quei visi sporchi e stanchi che poco avevano da spartire con l'orrore di canti patriottici, malsani valori guerrieri, annientamento di giovani vite.

L'italiano stentato non lasciava dubbi: "manciare" disse il ragazzo con l'elmetto di traverso e aria furtivamente spaurita. Il nonno, sellaio provetto, carattere forte, se lo portò in casa, nonna e le figlie lo medicarono, lo rifocillarono con le poche risorse dell'orto di guerra, lo salutarono con un sorriso mentre si allontanava per la via Giuseppina. Sembrava proprio un tedesco... confidò d'essere Ceco costretto a cambiar patria per superiori verità e persuasioni.

Passarono circa trent'anni da allora e in quella sorprendente e insieme straordinaria lettera proveniente da Chrudim (Rep. Ceca) una grafia colta in un tedesco essenziale ricordava quell'incontro, il grande fiume, la città nebbiosa, l'uomo dal grembiule di pelle sulla porta del negozio di collane equine, e quel gustoso unico piatto di rosse fragole al vino.

Formule di chimica atomica che evolvono dall'Athanor all'Uovo alchemico sino alla sublimazione dell'essenza vitale: chissà, forse, se l'aria nebbiosa addensasse ancor più, si capirebbe che sono sufficienti solo poche fragole rosse per realizzare la pietra dorata dei filosofi.

Frutti di bosco sosp

Vincenzo Campi, (1530-1535 ca./ 1591) pittore, vive il Rinascimento negli anni della Lombardia di Carlo Borromeo e papa Sfondrati descrivendo il suo tempo con immagini popolane e buffonesche ispirate alla coeva pittura fiamminga, alla ricerca di significati autentici e naturali. Accompagnate dal sorriso rassicurante delle popolane di Vincenzo, spiccano composizioni contenenti tra varia frutta e verdura, mirtilli, ribes, lamponi e fragole, perfetti nella loro consistenza come Rinascenza richiedeva (interessante far notare come il Caravaggio in pieno Barocco utilizzerà diversamente lo stesso soggetto che ormai ha superato la maturazione per meglio descrivere con la vanitas l'evoluzione e la decadenza del secolo successivo)

A differenza delle donne di Vincenzo le cronache della controriforma barocca riferiscono di donne miserande che si sostenevano con una alimentazione poverissima fatta di erbe e soli frutti del sottobosco e per questo erano spesso in preda ad allucinazioni, e fuori di senno, quasi mostrassero di essere in preda al demonio. Il fenomeno non raro nelle nostre campagne poverissime fu anticipatore della stregoneria, frutto di aberrazioni nate da convinzioni sociali e religiose ma più spesso dalla paura del potere alle donne. In molti centri rurali la donna era la depositaria di importanti conoscenze legate all'ambiente, esse sapevano raccogliere e utilizzare prodotti legati alla natura e impiegarli con efficienza sia in cucina sia nel pronto soccorso con la preparazione di medicinali. I prodotti della raccolta spontanea comprendevano frutti di bosco, erbe, funghi, castagne e non erano infrequenti le elaborazioni di ricette povere ma sostanziose accanto a bevitori di frutti di terra ricchi di vitamine contro la pellagra, di erbe calmanti o vescicanti, di funghi come l'amanita muscaride, letale in determinate quantità, che, ben dosata, procurava allucinazioni e visioni.

Grandi donne come Ildegarda von Bingen nel medioevo sapevano modulare ricette sanificanti con l'amore per il Signore, altre, più prosaiche, utilizzavano stratagemmi alchemici per affermare la propria "sacralità laica" come Orsola Maggi, rea confessata di apostasia, di pratiche superstiziose, sortilegi satanici e magie giudicata dall'Inquisizione cremonese l'8 luglio 1584.

(fatto quello sotto)

Fino agli anni sessanta, là dove la via del Giordano si allarga con via degli Argini a

Cremona, sorgeva una enorme cascina a corte chiusa, abitata ormai più da cittadini indigenti che contadini avvezzi alla cura della terra. In un angolo a piano terreno viveva la Jölia come la chiamavano i cremonesi. Esperta come aggiusta ossa, raffinata cultrice di ricette della tradizione magica popolana, essa traeva ingredienti dalla macchia padana là dove un tempo lontanissimo il Po bagnava i muraglioni della città. Forte nel carattere e nelle mani aveva un aspetto dolce, mi curò con perizia una distorsione senza che io, giovanissimo sprovveduto, avessi ragione d'urlare un lamento. Sulla mensola dell'enorme camino faceva bella mostra di sé un inquietante fungo cinese. Mi applicò un cataplasma dal forte sentore di bosco e offrì a me ed alla nonna che mi accompagnava un improbabile dolce di mirtilli, ribes, lamponi cotto alla brace.

Mi guardò ... aveva il volto sorridente ed arguto delle popolane di Vincenzo.

-

Quinta essenza silvestre sosp

Publio Virgilio Marone (70 a.C. – 19 a.C.), fa specifico riferimento ai frutti di bosco, in epoca Rinascimentale, era uso aggiungere le bacche all'arrosto. e alcuni medici osservavano alcune proprietà nutrizionali e benefiche dei piccoli frutti che, assunti con delicata temperanza, avrebbero facilitato effetti benefici astringenti, tonici e depurativi.

Flaubert nel 1881 nel suo romanzo Bouvard e Pécuchet sostiene che le carni e i formaggi siano poco digeribili, i legumi provocherebbero acidità, i maccheroni indurrebbero sonnolenza. Tutto ciò se non si fossero seguite le raccomandazioni di una convinta Mrs. Kate Hunnibee, giornalista scientifica, che andava sostenendo che, per assimilare un pasto pesante, fondamentale sarebbe stata l'aggiunta al menu di una buona salsa di frutti di bosco.

Era per gli studenti della Ala Ponzone, l'allora Istituto Tecnico Industriale, la Bonezzi, la bellissima prof. di Scienze della quale tutti noi eravamo innamorati. La lezione era un dosato mix di informazioni seguite da un ordinato loop di ripetizioni e verifiche, L'interrogazione era sempre un colloquio profondo nella interlocuzione dei termini scientifici eppure dall'apparente semplicità, la comunicazione svelava attraverso un canto colto e sicuro una inconfondibile e personalissima erre moscia.

Credo si possa così rendere omaggio, attraverso la indimenticabile prof., alla didattica alla quale io ho dedicato buona parte dei miei impegni e che molti hanno convinzione di possedere senza aver esplorato il bosco e i suoi frutti tra non facili difficoltà.

Gli alchimisti chiamano quint'essenza quell'aggiunta all'Opera necessaria alla sua perfetta realizzazione che molti ingenuamente sostengono inesistente perché non vincolabile in un'unica formula.

Ci ritrovammo in un luogo tanto vero e inverosimile da apparire senza tempo. Frullò del buon Bettelmatt con panna e uova e preparò lo sformato in forno ben caldo. Dispose con cura il flan nel piatto e lo decorò con mostarda e una gustosa salsa di frutti di bosco passata alla chinoise. Tutto apparve apparentemente semplice nella preparazione ma il sapore suggeriva una delicatezza di basilari incipit, d'impasti, di operazioni ripetitive senza ripensamenti, di musica d'insieme, di lectio magistralis, che solo lunga esperienza e maestria sapevano modulare.

Funghi di piano e di monte

L'origine alluvionale dei terreni e la presenza di essenze arboree tra le quali salice e pioppo rendono i terreni rivieraschi e golene del Po fertili alla riproduzione di specifici funghi come i Fonz dè strazzèer dai forti dubbi di commestibilità, conosciuti come "Tricoloma del pioppo". Gli albaròt o piopparelli in simbiosi con il pioppo (*Populus alba*) che sono commestibili se appena colti. Il salice e il pioppo accolgono anche tra le loro

radici il *Lentinus tigrinus*. Un fungo dall'aspetto tipicamente "tigroso" (maculato come il mantello della tigre) che i più ritengono non mangiabile come l'Agarico dalle diverse specie fatta eccezione per il nostro Boulee o Fungo dorato che appena formatosi ha la forma ovale del cremonese coucòn (chignon).

Nel nostro territorio l'Armillaria è nota come ciudell, ciudéi de raza o de sòca (chiodini di rovo o di ceppo) utilizzati in cucina devono essere raccolti quando non c'è brina, non devono essere conservati nel congelatore e vanno ben cotti, operazione necessaria per ridurne o attenuarne la tossicità. Tale varietà di funghi è dichiarata commestibile da tenaci sostenitori di questi profumati frutti della valle padana ... ottima in risotti o sughi ... fegato permettendo, si osa dire sommessamente.

Il termine fungus significherebbe per alcuni "portatore di morte" (dal latino funus = morte, funerale e ago = portare, ringraziare) altri giocando con le parole traducono "ventata di gioia" (dall'inglese con fun = divertente e gust= ventata) : se le cose stanno così è pur vero che l'oximoron alchemico si risveglia sempre quando la natura si confonde con gli affetti, in questo caso culinari.

Tradendo dunque l'antica tradizione delle genti rivierasche del Po, che si accontentano di chiodini, quel giorno raggiungemmo gli amici a Bergamo Alta e, inebriati da un'atmosfera ossigenata e ricca di profumi, ci lasciammo rapire da una enorme polenta con contorno di funghi porcini. Una giornata che il novelliere, facile ad aggettivi, avrebbe definito indimenticabile, all'ombra di pioppi fruscianti all'apparenza divertiti e un enorme salice dalle fronde senza rimedio piangenti.



Molti si sono accapigliati sulla derivazione del termine violino: chi lo fa provenire dal provenzale viola (1180 ca.), chi dal latino vivula(m) 'vivace', chi lo considera voce onomatopeica (piular 'piangere, gridare', miular 'miagolare', *fiular 'fischiare'; "lo strumento che fa viu" se sfiorato con l'archetto, come scritto in Salimbene da Parma, sec. XIII. vitulus, e vitulare nel latino classico ha radici nel sostantivo vitello da cui vitula e fiddle inglese. Violino è diminutivo di viella o viola anche chiamato violetta o geige da gigot o coscio ma anche da giguer che significa saltare o danzare)

È certo che il termine violino non appare con la nascita dello strumento musicale databile nella prima metà del '500. Non ricordo quale studente di mio padre sostenesse spiritosamente di aver trovato un curioso riferimento ad un cremonese di nome Violino Maggi datato 1284, lasciandomi un appunto che non ho mai verificato (Araldica: miscellanea di Paolo Guerrini, 3-1984 – pagg 148):

Il "Violino", pasta di salame o prosciutto affumicato e stagionato a forma di coscia o di spalla di capra ha lontane origini valtellinesi e confonde il suo nome con lo strumento cremonese quasi a vantare le stesse nobili origini alla ricca tavolata barocca. Il violino, che richiama nella sua morfologia aspetti antropomorfi e fitomorfi come la forma umana stilizzata e ricci ed effe di erbacee naturali, si accomuna sulla tavola al violino valtellinese, indubbiamente zoomorfo ma presentato con la grazia che si richiede ad una esecuzione musicale. Non è azzardato pensare che nel medioevo sia stata data la denominazione a quel tipo di carne con quella forma a grosso cucchiaio perché allora lo strumento musicale soprano aveva proprio quella forma.

Il violino cremonese presentato dalla prof. Carla Bertinelli Spotti appartiene alla collezione di Mario Maggi noto insegnante cremonese alla Scuola di Liuteria di Cremona e concertista negli anni '80 in diversi Festival europei. Il maestro era particolarmente affezionato allo strumento che lo accompagnò nel campo di concentramento di Dachau durante la guerra, un periodo estremamente doloroso della sua vita ma che riuscì a superare grazie proprio alla musica.

Il particolare suono, i piccoli distacchi di vernice dovuti a urti ma anche alla vicinanza a fonti di calore, la vernice ancora intatta anche se sicuramente rilevigata negli anni, lasciano volare la fantasia alla ricerca di verosimiglianze di vita impresse magicamente in un legno incorrotto. Lascia rapiti l'etichetta che al suo interno dichiara : Antonio Stradivari faciebat anno ...

Stradivari e la Collegiata di San Lorenzo a Chiavenna vivono l'intenso periodo del barocco musicale: gli affreschi della Cappella di sant'Antonio e della Sacrestia (1673) mostrano concerti d'angeli musicanti che si accompagnano al coro con portativo, arpa, liuto e viola barocca. Forse in attesa che lo Stradivari ancora giovane garzone di Nicola Amati, si trasferisca nella cosiddetta Isola dei Liutai cremonesi per concepire il nuovo più potente violino classico (o di transizione) finalmente adatto a partiture più complesse e solistiche.

Impossibilitato ad essere presente alla riunione, saluto tutti ricordando di aver amato la valle percorrendola in lungo ed in largo nei miei anni verdi. Ho ricordi di luoghi ma anche di cibi e di un dialetto che, a differenza del bergamasco e bresciano, ha radici molto simili al nostro cremonese. La chiosa non poteva essere che una sincera ... "sviolinata" alla bella Valtellina!

Giorgio Maggi

*Con l'iniziativa **Turisti a Tavola** il Consolato TCI di Cremona promuove la cultura dell'ospitalità e la conoscenza dei luoghi dal punto di vista storico, artistico, ambientale e gastronomico.*

Potendo contare sull'attiva collaborazione della rete consolare diffusa su tutto il territorio italiano, i Consoli di Cremona si rendono garanti di offrire ogni volta

***le eccellenze territoriali
della gastronomia italiana.***

*Questa serata è la **diciannovesima tappa** del percorso di promozione turistica che si svilupperà nel corso del tempo.*

Per la realizzazione di questa conviviale si ringraziano:

GIAN EMILIO TERRANOVA
Consolo Touring di Sondrio

DARIO VARISCO
Valltellinese di adozione

BANCA POPOLARE DI SONDRIO
che ha fatto dono al Touring cremonese del film documentario
Rupi del vino di Ermanno Olmi

GIORGIO MAGGI
che per questa serata ha messo a disposizione il violino
della collezione Mario Maggi, concertista affermato
e insegnante scimato alla scuola di liuteria di Cremona

il nostro prestigio e sempre affidabilissimo staff tecnico



Ristorante
GOLF IL TORRAZZO
via Caselleone, 101 - Cremona
telefono: 0372 471563

Quando Loredana propose di dedicare una serata di *Turisti a Tavola* alla Valtellina, mi resi conto in cuor mio di non sapere neppure dove fosse localizzata; la circostanza mi portò così alla scoperta di un paesaggio dalla bellezza straordinaria ancora in gran parte intatta. Quando penso che sono arrivato alla mia età senza conoscerla e che molto probabilmente, senza lo stimolo della Lory, avrei ancora continuato a ignorarla, mi sento preso dalla vergogna. Cerchiamo di rimediarci ora.

I legami con Cremona sono anche loro una scoperta: storici quelli che risalgono al lombardo dominio visconteo prima e sforzesco poi; geografici quelli che si riferiscono all'Adda, che nasce dallo Stelvio e finisce il suo corso gettandosi nel Po in terra cremonese. E a Gordona poi, nelle vicinanze di Chiavenna, la Sperlari produce tutte le sue caramelle gommosi, mentre la cupèta è un piccolo dolce rotondo, che si produce in Valtellina e che ricorda il torrone perché, pur non avendo l'albumi, è fatto con miele, zucchero, noci tritate ed è steso tra due fogli di ostia.

Le due valli, pur essendo vicine, presentano numerose e profonde differenze, per non dire rivalità, anche in campo gastronomico come avremo modo di scoprire stasera.

Tre sono i paesaggi agrari che caratterizzano la provincia di Sondrio e ne condizionano la cucina: il fondo valle adibito a colture foraggere e cerealicole; la zona dei vigneti lungo la lineare valle dell'Adda, sul versante meridionale esposto a mezzogiorno per una fascia che si sviluppa a quota tra i 300 e 600 m di altitudine, di stupefacente bellezza per la quantità di vigneti impiantati su terreni terrazzati; gli alpeggi, posti sopra i limiti del bosco ceduo (1800-2000 m), regno dell'attività pastorale, dell'allevamento bovino, e della produzione di prodotti caseari e di insaccati.

L'entusiasmo narrativo per l'argomento trattato deve essere qui imbrigliato.

Sintetizziamo le specialità di questa terra:

- il *grano saraceno* con cui si fanno pane e polenta, pizzoccheri e *sciatt*;
- il *bitto*, formaggio favoloso a pasta cotta, di latte vaccino miscelato con un 10% di latte caprino, con crosta sottile, pasta compatta, sapore dolce che, invecchiando, diventa più forte ed aromatico;
- i *vini*, *Sassella*, *Grumello*, *Inferno*, *Valgella*, *Sfursat* eccellenti nettari spesso lasciati maturare nei freschi crotti delle valli.

Cosa c'è di meglio di pane, formaggio e vino così intensi, voluti, eroici? scriveva Ermanno Olmi a commento del film documentario *Rupi del vino* sulla cultura del vino e la sapiente lavorazione delle materie prime.

Ma le specialità non finiscono di certo qui! E la *bresaola*? Che non è un salume, ma è carne ottenuta dalla coscia di manzo, aromatizzata e stagionata per circa un mese. E il *violino di capra* della Valchiavenna?

Dopo questo primo rapido incontro, molte sono le motivazioni (tra cui l'artigianato e le Sagre) per una conoscenza più completa e approfondita delle Valli.



La Cucina della Tradizione nelle Campagne Cremonesi



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
Delegazione di Cremona
Ottobre 2021



Festival della
MOSTARDA 8.0

Giorgio Maggi, chimico appassionato, conoscitore esperto di musica, letteratura e buona cucina ci fa riflettere sul fatto che il campo, la stalla e cortile sono elementi del racconto rurale che si intrecciano con la storia dell'uomo, dei luoghi e della natura. Chi vive la campagna è spesso accompagnato da umile, benevola, inconsapevole arroganza rispetto a chi abita la città perché conscio di possedere pregiati scrigni di memorie, umane, uniche, preziose storie da vivere a tavola.

Profumi eroici

Sulla strada che biforca per Brescia e Bergamo è citato un antico luogo, sin dai tempi del Ducato di Milano, tra i comuni del Contado di Cremona «que nunc obediunt civitati Cremonae». I proprietari della cascina più grande vantavano lontana credito con il feudatario il marchese Del Maino che possedeva proprietà di terre e "cassine". Il luogo, di fronte alla chiesetta, si raccontava avesse ospitato in incognito personaggi famosi alloggiati a Cremona solo per formalità e logiche di convenienza politica. Dal parco proveniva un curioso richiamo: emulo inconsapevole dei corsi e ricorsi di G. B. Vico e del trasloco di San Martino l'11 Novembre per continuare una vita sempre apparentemente uguale, il paupulo del pavone richiamava attenzione alla sua bella ruota, che si rinnovava sempre, mai identica alla precedente.

La tavolata era al completo, Emilia e Casimiro a capotavola e i figli tutti. La zia prese a narrarci di Napoleone, lontano ospite della casa ma chiese di non farne parola perché la soprintendenza avrebbe bloccato ogni intervento futuro sull'edificio... (verità inconfessabile o teatrale bugia?). Il resoconto tramandato a voce dai nonni tra sospiri dosati e pause ricercate impreziosiva la credibilità del racconto: l'imperatore era ghiotto di brodo nostrano, parco nel bere, prediligeva orzata per accompagnare "pirlini" imburriati, delicato, nostrano cotechino "vaniglia" e mandorle.

Il Generale, dopo il breve soggiorno scortato dal cremonesissimo Sacchini, raggiunse Milano dove si incoronò Imperatore, tra popolo plaudente e fragranze di vittoria.

Magie di verità paesane

Il luogo a San Martino profumava di legna e fieno accatastati in buon ordine a fianco della soffitta delle granaglie dell'antico maniero che il tempo aveva consumato tra oscure trame politiche, progetti bucolici, un mitigato dialetto teutonico che si ribellava al colto fluire del vernacolo cittadino.

Un forte odore di minestrone proveniva dalla cucina; la zuppa, guazzabuglio sempre diverso di verdure dell'orto, accompagnava lo sfrigolio di un pasticcio di avanzi di arrosto, cipolle e patate, fatti alla Gröstl (*pitansa roustida*), coinvolgeva me giovanissimo evocando streghe, fantasmi e paure infantili.

A tavola il buon cugino Ermanno, ricco di studi classici e di carattere faceto,

non mancava di citare la dea Mefite, la protettrice dei campi e degli allevamenti, delle sorgenti e della fecondità ma anche, attraverso misteriosi riti, liberatrice da pestilenze, epidemie e malaria. La dea è divinità ctonia ovvero della vita sotterranea responsabile della meraviglia dell'oro di un campo di grano; o di sensazioni di "beata solitudo", nel bosco, stando seduti sulle foglie ambrate fra le larghe radici di un albero.

La zia gli faceva eco ricordando Mario, i colti amici tra cui il primario neurologo dell'Ospedale, le loro prove di trance su giovani del luogo che parevano provenire da un oscuro medioevo nostrano. Scettico chiesi in paese e tutti ricordavano con disagio quegli imbarazzanti esperimenti fatti sul sagrato della chiesa e accompagnati dal violino che sapeva comunicare un imbarazzante disagio alimentato da sprazzi di lontane, enigmatiche assonanze.

Le storie si dilungavano tra torpori ipnotici... Era una sera di luna piena quando Giuseppe il bergamino, affetto da una misteriosa febbre malarica, si recò al gelso secolare per ... lasciarlo con le sue bende. Infreddolito e stanco, avvolto da un caldo panno, recitò sollecitato da ancestrali certezze «*Murdon te fassi, el mal te lassi*». Il giorno dopo il male era scomparso e molti si accorsero che la pianta dai dolci frutti stava irrimediabilmente seccando.

Mai capii se i racconti della zia fossero verità oggettiva o verosimiglianza soggettiva... ma qual'era il soggetto se in paese negli anni '50, rifiutando la banalità del racconto, tutti avrebbero giurato su codesti velati spiccioli di magie e verità paesana? Ormai abituato a circostante realtà non provavo più inquietudine al rumore di passi e curiosi tonfi provenienti dalla soffitta e nella quale erano messi a maturazione barattoli di succosa marmellata di more.

Umanità

La vita in campagna, quasi in un barattolo di marmellata, si raccoglieva nella cosiddetta cascina a corte chiusa. Una campanella scordata sul più alto tetto indicava la pausa del pasto: un fazzoletto lido racchiudeva un contenitore ermetico per la pietanza, pane e un bottiglione ben tappato. Il rifugio era sotto un albero frondoso o nella casupola degli attrezzi profumata di fermenti d'erba. Poco avvezzo all'italiano difficile da gestire in una conversazione, apparentemente umile, l'uomo agreste si rifugiava in un eden di colte e ricche sensazioni di vita vissuta, di sconfitte, di gioie e d'amori consumati nel pudico consenso della fede.

Le case dei contadini erano circondanti l'aia, a piano terra cucina e camino. Al piano superiore le camere da letto nelle quali si confondevano afiori organici da coppe e salami a maturazione, profumi eterei e sedativi di pannocchie di grano e pagliericci (*pajidon*) da letto, mazzetti d'aglio, cartamo e lavanda, aromi di fresco provenienti dalla saponetta a fianco dell'immane portacatino e brocca. Amori consumati in silenzio, baci al sapore di gustosissimi ciccioli.

A luglio l'aia si riempiva di un vociare domestico al ritmo della mietitrebbia, tra i mesi di Dicembre, Gennaio e Febbraio si immolava il maiale alle esigenze di fame atavica di laboriosi campagnoli. Nelle sere d'inverno i contadini si incontravano nella stalla per stare al caldo. Le donne continuavano i loro lavori a maglia, gli uomini spesso raccontavano storie fantastiche per giovani menti

più favorite a comprendere le verità nei sogni. In cascina lavoravano a giornata "bergamini" provenienti soprattutto dalle valli bergamasche, carpentieri, carradori, maniscalchi, fabbri, bovani, cavallanti, casari, campari, ortolani, ecc. Si contavano poi fedeli salariati fissi ad interloquire assieme a preti, medici e "fittabili", come sottolinea Jacini, esprimendo così la complessa intelligenza rurale.

Ogni pochi mesi arrivava la rombante moto BMW di Arsenio, sellaio provetto, con negozio a Cremona di "stroppe, collane, campanacci, selle e finimenti". Pagato sempre a fine anno, il Nostro si occupava di recuperare, cucire, migliorare bardature per buoi e cavalli, cosmesi dignitosa per umili protagonisti logori da troppo lavoro. Nessuno si sarebbe interessato all'epico racconto delle sue epopee d'eroismo nel Sahara libico liberato. Egli teneva in serbo la narrazione nel chiuso del suo cervello che frullava ricco di tormenti e inespresse perle di umanità.

Sensazioni di casa e di cortile

La fonte d'amara fresca acqua ferruginosa, animata dalla "tromba", salvaguardava in un angolo protetto, freschezza a uova non più freschissime, offriva fluido limpido per l'amalgama del pastone delle galline fatto di crusca, pane raffermo, erbe... ma anche per lavare lenzuola nel *benazzóol*, mai giudice per orgoglio di donna. A fianco un logoro portavaso di legno accoglieva la *limounzina* per farne liquore, l'erba di San Giovanni per i *caj*, stentati gerani dell'anno prima, riprodotti per artificiosa talea.

Stesi i panni, i bambini potevano giocare sull'aia tra fieno e pannocchie distese a maturare. Il profumo di sapone Marsiglia perennemente presente accompagnava riferimenti a fragranze di ricordi nei più anziani. La minestra di cipolla, carote e sedano, con panbiscotto, assaporata da Maria tra gorgheggi linguali, risuonava nel bocchirale o androne gentilizio e accompagnava il cinguettio delle rondini che vi dimoravano con richiami di allarme, di corteggiamento o di richiesta di cibo dei pulli nei nidi. I piccioni dalla loro alcova sopra i tetti si riunivano e pigiavano all'abbeveratoio o guazzatoio delle mucche da latte e del pacioso cavallo da tiro. Nell'angolo "a mattina" una ghiacciaia in disuso testimoniava antichi utilizzi.

Non sempre la tavola era arricchita dai prodotti del piccolo orto, la cultura della cucina sopperiva con preziosi prodotti a base di farine e pane, sostituendo il minestrone con panada, polenta abbrustolita e inumidita da latte appena munto. Il pianto di un bimbo ricordava alla madre la preziosa *farina stasiada* o farinata ottenuta facendo leggermente tostare la farina che veniva passata allo staccio e amalgamata a fine cottura con latte, tutto ciò per rendere la pappa più digeribile al querulo marmocchio... e se la ricetta del miscuglio fosse quella dell'originale Puls della quale l'antico romano andava ghiotto?

Al di là di infantili fantasie, illusioni umane, la natura del contado faceva sintesi nella prosaica "pila", dove si accumulava lo stallatico e lo strame della lettiera, liquami e letami in vasconi e platee. Il luogo immondo solo al facoltoso proprietario, era difeso da un invalicabile giardinetto di profumate dalie, zinnie e iris, a fianco della barchessa. Profumi ed afrore si mischiavano in casa

all'intenso aroma della cera rossa stesa a mano e conservata da deambulatorie "patte" sulle preziose maioliche di argilla porosa del pavimento della "sala". E poi ancora impregnava l'aria il sobbollire dei "tre brodi" che avrebbero accompagnato marubini a pasta grossa e che si sarebbero cotti in non meno di una buona mezz'ora.

Io che sono un inguaribile amante dei modelli atomici di Democrito e Bohr non posso non immaginare la casa ed il cortile come nucleo di una realtà positiva e spesso neutra che vive e si rinnova nel continuo rapporto con l'esterno scandito dal lavoro nei campi: elettroni carichi di energia pura in costante perenne movimento.

Fuori è il campo

Chi meglio di scrittori come Guy de Maupassant e Carlo Fruttero seppero raccontare luoghi plasmati dal tempo e non ancora snaturati da tracotante civilizzazione?

«...il fieno alto pronto ad essere falciato, era pieno di fiori. Il sole declinante vi stendeva sopra un velo di luce rossiccia e nella calura smorzata dal giorno morente, le esalazioni fluttuanti dell'erba si mescolavano ai sentori umidi del fiume, impregnavano l'aria di un tenero languore, di una lieve felicità, come di un vapore di benessere....le foglie dei pioppi cambiavano continuamente colore e nei prati, a scacchi grigi e verdissimi, i carri si caricavano via via di fieno...E a ripensarci, tutto quel mondo era fermo e quieto, quei lenti buoi sui sentieri..., quelle cascine isolate, quei filari di gelsi, quei personaggi così bene installati nelle loro nicchie, e quei colori – il rosso dei rami di salice, il verderame, la polvere pallida, il viola azzurrino delle ortensie, il grigioverde dei covoni di fieno nei prati» [Maupassant]; «il passato, il presente, il futuro non sono dimostrabili, la vita è un enorme, indistinto fiume che non si sa neppure da che parte scorra, se pure scorre» [Fruttero].

Tutto era custodito devotamente dal «docile popolo dei pioppi governato da pochi contadini operai» scriveva Giorgio Bocca all'inizio degli anni Sessanta. Mani turpi hanno cancellato i gelsi mentre pioppi neri cipressini fanno ancora mostra di sé all'ingresso di viali che portano al casolare.

La campagna era silente tra fruscii di giovani piante a dimora tra rari cicalecci di gabbiani in trasferta. Il grigiore del sentiero ombroso, chiuso tra lunghe file di pioppi bianchi e cespugli, difficilmente integrava il verde dei campi a granoturco, trifoglio ed "asparagera". Bianche le infiorescenze del lino ravagno seminato quasi per scommessa alla ricerca di antiche produzioni della zona. Solo lei, la massaia, sapeva dosare la farina di semi di lino talmente addensante da sostituire l'uovo e pure trattare i fritti con olio di lino meglio di quanto avrebbero osato, allora, i Campi, pittori in San Sigismondo.

Al limitare del paese l'«Antico Pavone» allora come oggi ripete i fasti della centenaria trattoria che alla creta cucina faraone e ruspanti nostrani. La Santina, curiosa di formule e di impasti così vantava la sua ricetta che nessuno avrebbe mai confrontato con l'intoccabile tradizione locale «Il segreto di una buona faraona non è certo la creta ma il misto di profumi che deve essere di cipolla, carota e sedano preparati in *pistada* con lardo lavorata a purea con

odori di cannella e noce moscata. La faraona sarà farcita dunque allo strutto così preparato e avvolta in carta oliata e poi in creta buona che si trova alla cassinetta, là ove secoli fa il Po faceva ansa».

Umanità d'antan

Duemila anni fa il Po disegnava l'abitato di Cremona con una naturale ansa, la sua struttura "a costa", più alta del terreno adiacente, la rendeva più difendibile dal nordico Cenomano e più salubre rispetto ai circostanti acquitrini che il Po e il Gerundo disegnavano per vezzo di natura.

Non è difficile immaginare il soldato romano mentre sorbisce la puls, polenta o farinata di cereali o fave, accompagnato da effervescente vino d'orzo o posca alla mal parata. Non è nemmeno arduo fantasticare sulla cucina della nobiltà padana che sapeva apprezzare solo cibi ricercati come ci ricorda Seneca «E non li rende costosi il sapore squisito o la dolcezza che lasciano in bocca, ma la loro rarità, la difficoltà di trovarli».

Passo spesso da Piazza Marconi per raggiungere il mercato del sabato: ho trasgredito per mia debolezza infantile, scavalcato il minuscolo recinto metallico che difende gli scavi dall'alto con pavimenti trasparenti. Volavo? Sì! è certo su strati di storia. Mi apparve quella che poteva essere una struttura a cascina, forse l'aia. Accanto ad un pozzo, una tavola imbandita delle "Tre Sorelle", doni speciali del Creatore ovvero mais, fagioli e zucca, accompagnati da granita alla frutta, sedevano compostamente su eleganti sellae curulis, personaggi poco noti alla storia cremonese. Vidi Nerone perennemente accompagnato dal filosofo, e i tre Varo: l'uno futura vittima della sconfitta a Teutoburgo, il secondo giureconsulto, l'altro poeta emulo di Virgilio, cremonese per mamma Màgia, papà e studi... mantovano per caso. Antichissime storie di cascina a corte chiusa? Ermeticamente chiusa? ... forse no si chiesero in molti all'arrivo di Vespasiano...

* per gli studiosi di storia ... la tavola imbandita con le “tre sorelle” e una invenzione mentre il resto è tutto vero!



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

LA CUCINA DELLA TRADIZIONE NELLE CAMPAGNE CREMONESI

Ricerca della Delegazione di Cremona
per la realizzazione del tema dell'anno 2022 dell'AIC

a cura della Delegazione di Cremona
Ottobre 2022

in copertina
illustrazione di Franco Cimardi

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

stampa
Teraprint Srl

Il presente volume non è in vendita



Camera di Commercio
Cremona

...
Molti si sono accapigliati sulla derivazione del termine violino: chi lo fa provenire dal provenzale viola (1180 ca.), chi dal latino vivula(m) ‘vivace’, chi lo considera voce onomatopeica (piular ‘piangere, gridare’, miular ‘miagolare’, *fiular ‘fischiare’; “lo strumento che fa viu” se sfiorato con l’archetto, come scritto in

Salimbene da Parma, sec. XIII. vitulus, e vitulare nel latino classico ha radici nel sostantivo vitello da cui vitula e fiddle inglese. Violino e diminutivo di viella o viola anche chiamato violetta o geige da gigot o coscio ma anche da giguer che significa saltare o danzare)

E certo che il termine violino non appare con la nascita dello strumento musicale databile nella prima metà del '500. Non ricordo quale studente di mio padre sostenesse spiritosamente di aver trovato un curioso riferimento ad un cremonese di nome Violino Maggi datato 1284, lasciandomi un appunto che non ho mai verificato (Araldica: miscellanea di Paolo Guerrini, 3-1984 – pagg 148):

Il "Violino", pasta di salame o prosciutto affumicato e stagionato a forma di coscia o di spalla di capra ha lontane origini valtelinesi e confonde il suo nome con lo strumento cremonese quasi a vantare le stesse nobili origini alla ricca tavolata barocca. Il violino, che richiama nella sua morfologia aspetti antropomorfi e fitomorfi come la forma umana stilizzata e ricci ed effe di erbacee naturali, si accomuna sulla tavola al violino valtelinese, indubbiamente zoomorfo ma presentato con la grazia che si richiede ad una esecuzione musicale. Non è azzardato pensare che nel medioevo sia stata data la denominazione a quel tipo di carne con quella forma a grosso cucchiaio perché allora lo strumento musicale soprano aveva proprio quella forma.

Il violino cremonese presentato dalla prof. Carla Bertinelli Spotti appartiene alla collezione di Mario Maggi noto insegnante cremonese alla Scuola di Liuteria di Cremona e concertista negli anni '80 in diversi Festival europei. Il maestro era particolarmente affezionato allo strumento che lo accompagnò nel campo di concentramento di Dachau durante la guerra, un periodo estremamente doloroso della sua vita ma che riuscì a superare grazie proprio alla musica.

Il particolare suono, i piccoli distacchi di vernice dovuti a urti ma anche alla vicinanza a fonti di calore, la vernice ancora intatta anche se sicuramente rilevigata negli anni, lasciano volare la fantasia alla ricerca di verosimiglianze di vita impresse magicamente in un legno incorrotto. Lascia rapiti l'etichetta che al suo interno dichiara : Antonio Stradivari faciebat anno ...

Stradivari e la Collegiata di San Lorenzo a Chiavenna vivono l'intenso periodo del barocco musicale: gli affreschi della Cappella di sant'Antonio e della Sacrestia (1673) mostrano concerti d'angeli musicanti che si accompagnano al coro con portativo, arpa, liuto e viola barocca. Forse in attesa che lo Stradivari ancora giovane garzone di Nicola Amati, si trasferisca nella cosiddetta Isola dei Liutai cremonesi per concepire il nuovo più potente violino classico (o di transizione) finalmente adatto a partiture più complesse e solistiche. Impossibilitato ad essere presente alla riunione, saluto tutti ricordando di aver amato la valle percorrendola in lungo ed in largo nei miei anni verdi. Ho ricordi di luoghi ma anche di cibi e di un dialetto che, a differenza del bergamasco e bresciano, ha radici molto simili al nostro cremonese. La chiosa non poteva essere che una sincera ... "sviolinata" alla bella Valtellina!

giorgio maggi, appassionato di chimica cucina e storie

Curricolo Giorgio Maggi – Via XXV Aprile 26 – 26022 Castelveverde (CR) – maggigim@libero.it -

Chimico laureato a Pavia, La tesi sui cristalli liquidi prodotti in particolare su butirrati ha contribuito, durante la intensa attività condotta nella seconda metà degli anni '70, dei proff. Manlio Sanesi e Paolo Franzosini Chimica-Fisica, alla pubblicazione del volume “Thermodynamic and Transport Properties of Organic Salts”, n. 28 della IUPAC Chemical Data Series, pubblicato nel 1980 dalla Pergamon Press. Una seconda tesi sull'epistemologia delle scienze presentata all'esame di Laurea, ha riguardato uno studio sulle antiche vernici per liuteria che è stata adottata come testo didattico negli anni '80 durante i corsi di specializzazione in arte e scienza della liuteria presso la Camera di Commercio di Cremona.

Insegnante di ruolo con cattedra di Chimica organica e generale al Liceo artistico Munari di Crema e Cremona. Ha insegnato Chimica generale, organica e di tecnologie industriali e alimentari all'ITIS di Cremona e all'ITIS di Crema.

Ha competenze nella didattica museale scientifica con un corsi di Scienze e chimica per stranieri e di perfezionamento annuali all'Università degli Studi di Roma tre -Dip. Scienze dell'educazione

Ha competenze nella didattica, analitica e stechiometrica con un corso di specializzazione biennale all'Università Cattolica di Brescia

Ha svolto la professione con esperienza ventennale come consulente, procuratore e direttore scientifico in industria farmaceutica, alimentare e cosmetica.

Collabora con “Chimico Italiano”; ” rivista “Green”consorzio interuniversitario; Editrice Turrus di Cremona; CFP Camera di Commercio Cremona; Liuteria Musica Cultura rivista dell'ALI; Ordine dei Chimici di Parma; progetti per Comune di Caravaggio, 2008; Giornale di didattica e cultura della Società Chimica Italiana; collana didattica – Ed. La **Scuola**; Filo di Arianna ed. Salò; Fondazione Lombardia Ambiente; Comieco; CISVOL; Casa ed. Il Prato; collana didattica – Ed. Padus .- ed Turrus Collabora con il Museo storico didattico della Chimica e della Liuteria dell'IIS Torriani di Cremona. Contribuisce alle iniziative scolastiche del Liceo Scienze applicate Torriani e delle associazioni Touring Cremona, ANISA e partecipa attivamente alle iniziative dell'Ordine dei Chimici dopo averne svolto funzioni direttive come consigliere. Svolge ruolo di consulente nella correzione di libri di testo delle case editrici Mondadori, Rizzoli, Tramontana

Publicazioni:

- CFP Reg. Lombardia nel 1979 :didattica della chimica delle antiche vernici cremonesi per liuteria
- Giorgio Maggi, Elia Santoro, “Viole da Gamba e da Braccio tra le figure sacre delle chiese di Cremona” Editrice Turrus (1982);
- Maggi Giorgio saggi di chimica, storia e didattica delle materie prime nell'artigianato (liuteria, cucina,...)Il Chimico Italiano” 2-2006; Chimico Italiano” 2008; Chimico Italiano” 6-2010; Chimico Italiano” 2-2012; Chimico Italiano”4-2012; Chimico Italiano”5-2013; Chimico Italiano”2-2014; Chimico Italiano”1-2015;
- Maggi Giorgio “Chimica e naturalismo per reinterpretare Caravaggio” rivista Green n°10 consorzio interuniversitario dicembre 2007;
- Maggi Giorgio “In margine alla Trementina...” in Liuteria Musica Cultura (2010) rivista dell'ALI; a seguire ha pubblicato articoli su organologia e liuteria cremonese
- Maggi Giorgio “Chimica sublime nel barocco padano” in Giornale di didattica e cultura della **Società Chimica Italiana**” n°1-2011
- Giuseppe Bertagna- e autori diversi tra cui Giorgio Maggi “Fare laboratorio” collana didattica – Ed. La Scuola 2013
- Giorgio Maggi – L.Arona “La chimica in Cucina “ed PADUS 2013

Progetti didattici e premi

- Premio Menzione speciale per l'originalità dei contenuti "Vernici" Premio Green Scuola (III ed.-2007), Consorzio Interuniversitario Nazionale, Ministero della Pubblica Istruzione
- pubblicazione "Il Codice Caravaggio" Chimica Liuteria del '600, sponsorizzato dalla BCC e Comune di Caravaggio, 2008 ; Partecipa al prog. "Azioni di sistema per il polo formativo per la liuteria, la cultura musicale e l'artigianato artistico- progetto N.375841 azione 375881"
- Premio - 1° premio V ed. "Olimpiadi della Scienza" 2007 del Consorzio Interuniversitario Nazionale inserito nel programma ministeriale per la valorizzazione delle eccellenze "Io merito"
- Premio x Saggio sul laboratorio dell'affresco al Liceo Artistico all'interno del libro DVD Premio Ordine dei Chimici di Parma 2010; Noi...la chimica la vediamo così!"
- Premiato in Regione Lombardia e Comune di Salò con le proprie classi scolastiche al concorso Filo di Arianna sulla didattica museale, didattica della imprenditorialità, chimica nell'arte dell'affresco e della liuteria
- collabora con la rivista SCENA e con L'ACCADEMIA DELLA CUCINA ITALIANA che pubblica una serie di quaderni curati dalla dott/ssa Carla Bertinelli Spotti.
- Collabora con CREMONASERA di Mario Silla e TOURING di Cremona
- Collabora con i gruppi musicali "La Camerata di Cremona" e "Il Continuo
- Collabora con "Il Filo di Arianna" della prof. Augusta Busico che organizza annualmente originali meeting tra scuole

Ha riferimenti sul web



...



Augusta Busico Segretario Generale presso UGEF Unione Giornalisti Europei per il Federalismo Roma, Lazio, docente e giornalista, consulente tecnico-specialistico in materia di pubblicità e pubblicazioni della Presidenza del Consiglio dei Ministri.
Presidente Associazione scientifica L'Età Verde all'Università Gregoriana di Roma.
Organizzatrice del "Filo di Arianna" serie di conferenze lezioni realizzate per le scuole in tutto il territorio nazionale.



Stefania Zuccari Presidente UILT Lazio APS Unione Italiana Libero Teatro www.uilt.net

Dal n. 53 (giugno 2008) a svolgere le funzioni di Direttore Responsabile è Stefania Zuccari che, oltre ad essere giornalista che si occupa di teatro, è direttamente impegnata nella gestione dell'Unione in quanto Presidente della U.I.L.T. Lazio



Sergio Maggi Violoncellista e violista da gamba ha suonato nella Camerata di Cremona nella Compagnia di Operette di Alvaro Alvizi, nel Gruppo Strumentale Cremonese, nel Gruppo Claudio Monteverdi. Attualmente suona la Lamina sonora a tromba ricostruzione di un raro strumento musicale dei primi anni del novecento. Collezionista e liutaio costruttore di strumenti musicali storici, allievo e figlio di Maggi Mario (noto violista e violinista insegnante storico alla Scuola di Liuteria di Cremona valido esecutore in formazioni cameristiche, fondatore e ideatore della collezione di Strumenti Musicali "MAGGI" apprezzata in Italia e all'estero). Citato nel 3° tomo del dizionario Universale dei Liutai René Vannies Claud Lebet-Whona's-house of violins. New-York- Dizionario costruttori strumenti a pizzico in Italia Giovanni Antonini-Liutai in Italia Gualtiero Nicolini. Ha



Maria Paola Negri - docente laboratorio didattica facoltà scienze della formazione Università Brescia Già Dirigente scolastica e ricercatrice, insegna attualmente nel Laboratorio di Didattica e Tecnologie dell'istruzione presso la Facoltà di Scienze della Formazione dell'Università Cattolica di Brescia.



Architettura dell'Università degli studi di Ferrara, Milano (vedi di Mantova) il Politecnico l'Accademia Cignaroli di Verona e la Facoltà di Medicina dell'Università di Brescia; tiene inoltre il corso di Estetica contemporanea presso la Scuola di Specializzazione di Restauro dei Monumenti della Facoltà d'Architettura del Politecnico di Milano (post-laurea). Numerose le sue pubblicazioni.



Carla Bertinelli Spotti - Ambasciatrice East Lombardy

È una studiosa della storia di Cremona. Ha curato la riedizione de "La cucina cremonese" un ricettario del 1734 e del "Manuale di 150 ricette di cucina di guerra, pubblicato a Cremona nel 1916, Console del Touring Club Cremona
Studiosa della storia di Cremona



Marco FRACASSI, cremonese, nato nel 1957, dopo gli studi classici nella sua città, compie gli studi musicali al Conservatorio di Racina, dove si diploma nel 1981 in Organo e Composizione organistica nello stesso del nr. Luigi Tosti, dopo aver ottenuto un Diploma di merito nel corso degli studi. Dal 1982 è direttore stabile dell'Orchestra e Coro "La Camerata di Cremona". È fondatore e direttore de "I solisti di Cremona", gruppo specializzato in musica antica. È direttore della collana di studi musicologici "Cremona Musica". È stato direttore ospite in numerose orchestre. Profondo conoscitore dell'arte organista, ha pubblicato saggi sull'argomento e ha curato l'edificazione di nuovi organi ed il restauro di organi antichi. Ha tenuto concerti, oltre che in Italia, in tutta Europa, negli Stati Uniti, in Russia, in Asia, in Africa, in Australia e in Giappone. Ha inciso numerosi CD in qualità di solista e di direttore. È docente al Conservatorio di Trento (maggio 2007)



Daphne de Luca

Diplomata all'ISCR di Roma e laureata in Tecnologie per la Conservazione e il Restauro dei Beni Culturali all'Università della Tuscia di Viterbo, Daphne De Luca esercita la professione di Restauratore dei Beni Culturali in Italia e all'estero dal 2001. Ha lavorato nei cantieri a Pompei, Tarquinia, Milano, Roma, ecc) e su opere di Giotto, Guercino, G. De Nittis, X. Bueno, A. Tempesta, F. Podesti, Palma il Giovane, C. Maratti e C. Crivelli. Dal 2008 è professore a contratto di Conservazione e Restauro dei manufatti dipinti su supporto tessile all'Università Carlo Bo di Urbino. Dal 2011 è Direttore Scientifico della collana Lineamenti di Conservazione e Restauro dei Beni Culturali e dal 2012 è membro del Comitato di Redazione della rivista Progetto Restauro.



L'Ensemble "IL CONTINUO" nasce a Cremona nel 1978 come concert vocal per volontà di Isidoro Gusberti nel desiderio di riscoprire e proporre pagine di autori compresi tra il Rinascimento e gli albori del Rococò. Dal 2008 l'Ensemble "Il Continuo" si è costituito come Associazione Culturale direttore artistico, Gioele Gusberti [www.giolegusberti.it]collabora con RSI, Museo del Violino, Archimagazine, Comune di Cremona, la musikhochschule di Lugano, il Teatro di Trento, in collaborazione con Labirinti Armonici.L'Ensemble "Il Continuo" dispone di alcuni degli strumenti della collezione "M. Maggi" di Cremona e collabora con la bottega del M.^a Luitalo Cristian Guidetti - Locarno/Cremona.



Mariarosa Ferrari ,Teorico organologo e liutaio, collabora con la prof. Elta Fazi che aveva fondato nell'estate del 1974 la Galleria Il Triangolo alla conduzione della quale subentrò come gallerista proprio Mariarosa nel settembre del 1978. successivamente si avvale del supporto della critica d'arte Tatiana Cordani, nel 1984, Mariarosa dirige a Parma la galleria La Sarsaverina con mostre prestigiose di autori nazionali. Mariarosa si fece promotrice di varie iniziative benefiche a favore dei disabili della Cooperativa Agropolis il profilo che emerge dalle attività promosse da Mariarosa Ferrari Romanini non è quindi quello tipico di una gallerista volta semplicemente alle transazioni mercantili, bensì quello di un'operante culturale completa e appassionata, tenacemente, in particolare, nel campo della diffusione dell'arte contemporanea, ma non solo.



Angela Alessi

E' nata a Messina, dove, iniziando giovanissima lo studio del pianoforte, violino e clarinetto, si è diplomata in violino al Conservatorio "A. Corelli". Ha frequentato diversi corsi di perfezionamento per Professori d'Orchestra (Scuola di Musica di Fiesole, Teatro Lirico "G. Belli" di Spoleto, Amici della Musica di Vienna) Dal 1994 fa parte dell'orchestra da camera "Ars Musica" di Messina, è violino solista del gruppo da camera "De Benoit" e dell' "Albatros Ensemble", è violino di spalla dell'Orchestra "Mauro Moretti" della Scuola Monteverdi, fa parte dell' orchestra "Città di Cremona", collabora con l'Orchestra della CameraIt è stata Supervisore del Troicno presso il corso biennale di Formazione Docenti di Strumento Musicale presso l'Istituto Musicale Paragigato "C. Monteverdi" di Cremona nei bienni 2008/09 e 2009/10. E' docente titolare della cattedra di violino, musica corale e musica d'insieme per archi presso il Liceo Musicale "A. Stradivari" e la Scuola Internazionale di Luteria di Cremona, presso cui è attualmente anche direttore dell'orchestra d'archi.



Mario Silla è uno dei giornalisti più conosciuti e di prestigio del panorama cremonese. Cresciuto a Mondo Padano, poi collaboratore de La Provincia, fece il salto diventando direttore de La Cronaca. In seguito ha fondato CremonaOggi, iniziativa sicuramente di successo, per poi approdare a Cremona Uno, la televisione, di cui era direttore. Ha lanciato un nuovo giornale, rigorosamente on line, che si chiama CremonaSera.



Paolo Grünanger è stato Professore di Chimica Organica al Politecnico di Milano, e successivamente Direttore del Dipartimento di Chimica Organica a Pavia. Cessato l'insegnamento si dedicò alle Orchidee spontanee italiane, diventando ben presto una autorità riconosciuta anche a livello europeo,svolge ruoli importanti, svolge intensa attività alpinistica su tutto l'arco alpino e anche attività extraeuropee, guidando la prima spedizione del dopoguerra del Cai Milano in Hoggar nel Sahara algerino centrale, nel 1956. Ma la cosa più importante che lo caratterizzò fu il suo spessore umano. La sua modestia e riservatezza nascondevano una cultura immensa, e nello stesso tempo una grande capacità di ascoltare e partecipare con i suoi interlocutori. Caratteristiche che gli conferivano un carisma particolare. Un caro ricordo al mio prof di Chimica organica che si appassionò alle mie ricerche sulle vernici degli antichi (siti cremonesi)



Fausto Sotgi, violoncellista. Ha studiato con Marco Siano, Misha Maisky, Amedeo Baldovino, Rocco Filippini, il trio di Trieste, Piero Farulli, Michael Radulescu. Ha collaborato con numerose orchestre sotto la guida di importanti direttori quali: R. Muti, G. Prétre, C. M. Giulini, R. Chailly, L. Berio, G. Bertini, Y. Sado, V. Gergiev, S. Accardo e altri. Svolge attività concertistica in varie formazioni sia con strumenti moderni che antichi esibendosi in prestigiose sale da concerto e festival internazionali come il "Ravenna Festival", Festival internazionale "Wrocławskia Cambasi" Sala Leopoldina Wrocław Polonia, Festival "Lodoviciano" di Viadana, Musica a "San Maurizio" a Milano, "Settimane Musicali di Stresa", Festival "Monteverdi" di Cremona, Tokyo City Opera Hall, Osaka Symphony Hall, "La Chaise-Dieu" Ambert Francia. Ha partecipato alla registrazione di CD per varie case discografiche (Sax, Tactus, Welt Luna per CD Classics, Paragon per Amadeus, Recording Arts ecc.). Ha curato l'edizione di alcune opere di B. Romberg per la casa editrice Ut Orpheus.

Carla Bertinelli Spotti

Studiosa di storia locale, ma anche di cucina cremonese. Ha insegnato per molti anni. Ha poi trasferito i suoi interessi in un manuale di storia cremonese per le scuole: *Cremona. Momenti di storia cittadina*.

Da anni si dedica con particolare impegno a far conoscere la cucina cremonese nelle sue consuetudini, tecniche, trasformazioni ed evoluzioni nel tempo con ricchi riferimenti ad epoche e contesti.



È membro del Centro Studi Franco Marengi dell'[Accademia Italiana della Cucina](#).

Ha scritto diverse monografie e ha curato la riedizione di due ricettari antichi: *La cuoca cremonese*, un ricettario del 1794, e il *Manuale di 150 ricette di cucina di guerra*, pubblicato a Cremona nel 1916.

Ha scritto, con Ambrogio Saronni e per conto degli Amici della cucina cremonese, tre monografie dedicate ai prodotti tipici: *I marubini*, *La mostarda*, *Il torrone di Cremona* e *I cremonesi a tavola*, una storia dell'alimentazione cremonese arricchita da testimonianze di città e campagna.

Per il Centro studi Franco Marengi dell'Accademia italiana della cucina ha scritto *La cucina dell'aia*, *La cucina dell'orto*, *La cucina del pesce*, tutte relative al Cremonese e *Cremona e il maiale: una lunga storia*.

Recentemente ha pubblicato *La cucina delle festività religiose nel cremonese*, 2010.