



Prelibatezze della cucina cremonese: cotechino con lenticchie e marubini, quest'ultimo uno dei prodotti più caratteristici della nostra tavola

[Foto Matteo Cattaneo]



La tavola unisce. Non c'è luogo più capace di mettere in sintonia temperamenti perfino opposti che una mensa sulla quale sfilino piatti prelibati e vini che ne esaltino il gusto. La potenza sociale e culturale del mangiare e del bere insieme è un aspetto sottovalutato ma presente, credo anche intramontabile, nella convivenza umana.

La distensione dell'animo è un processo involontario, quasi automatico se un piatto fumante e profumato ci finisce sotto il mento, o un tagliere d'affettati atterra lì, a centro tavola. È come se ogni cibo cucinato con passione e maestria, adagiato sopra una tovaglia di qualsivoglia colore, ti sussurri: il paradiso è qui, mettiti comodo. Non stiamo esagerando. Ci sono portate che risvegliano i sensi e hanno un potere taumaturgico che neanche le più alte diplomazie politiche. Perché si fanno i pranzi di lavoro? Per occupare con i nostri affari anche lo spazio di una pausa? No, non solo. Si fanno perché lì seduti si ragiona meglio, le armi si depongono, il piacere del palato sbaraglia la concorrenza dell'ansia e della prestazione e dell'aver ragione a tutti i costi. A tavola, infine, possono nascere progetti esaltanti, iniziative inedite.

In queste pagine facciamo un viaggio nei sapori della nostra terra senza presumere d'essere esaustivi, perché neanche la miglior guida culinaria saprebbe contenere tutti i nostri variegati tesori. Di certo c'è che tra i fattori d'attrazione di Cremona e dintorni ci sono loro: il torrione, i marubini, il cotechino, la mostarda e moltissime altre occasioni di "paradiso". Il turismo cresce, l'economia pure, la cultura idem. Promuoviamo, lanciamo pure il nostro brand fino a renderlo "mito". Ma raccontiamo anche la parte nascosta e forse più esaltante dello stare a tavola: la Bellezza che s'incontra nel gusto. Può succedere in qualunque casa di un qualunque posto.

Cristiano Guarneri

Amici della cucina cremonese Conviviali mensili, convegni, pubblicazioni

Sapori intramontabili raccontati da 60 anni

Nel 2026 tornerà la distribuzione gratis di marubini per S. Omobono

di Mauro Favazzani

Da oltre 57 anni chi voglia mangiare nostrano ha una bussola sicura per orientarsi: si tratta degli «Amici della

Cucina Cremonese», sorti per valorizzare le tradizioni culinarie locali, conservandone le inconfondibili caratteristiche.

Oggi contano una trentina di soci ed hanno una sede presso la Cascina Cambonino, a Cremona. L'attività è piuttosto intensa, perché, oltre a conviviali mensili, convegni, manifestazioni ed alla realizzazione di libri e pubblicazioni, svolgono anche dal 1984 un'accurata attività di ricerca e selezione dei ristoranti e delle trattorie che più valorizzano e promuovono la cucina tipica cremonese, rilasciando una volta all'anno ai locali migliori una targa in cotto raffigurante lo stemma degli «Amici» da esporre con orgoglio all'esterno.

Il prestigioso sodalizio è stato fondato e presieduto dal comm. Carlo Graviani assieme ad un nutrito gruppo di soci nel giugno 1968; in forma ufficiale, però, come associazione si è costituita più avanti, nel marzo 1982 dinanzi al notaio Ambrogio Quintani.

Nel tempo si sono succeduti vari presidenti: per ricordare soltanto i più recenti, si scorgono nomi noti in città e non solo, quali Mino Galetti, Vittorio Frosi, Ambrogio Saronni, Pietro Romagnoli, Lu-



Gli «Amici della cucina cremonese» durante uno dei conviviali organizzati per promuovere le ricette cremonesi; a destra, il presidente Stefano Corbari

ca Curatti, Paolo Grassi sino all'attuale, Stefano Corbari, in carica dall'anno scorso. Lo abbiamo intervistato.

Presidente, quali caratteristiche della cucina cremonese vi riproponete di tutelare?

«Vede, la nostra è una cucina di sostanza, perché povera, tipicamente contadina, quindi deve nutrire. Va detto poi che tanti piatti, in parte non riconosciuti come cremonesi "puri", in realtà hanno sfumature molto particolari e peculiari, che è impossibile ritrovare in altre province. Il marubino, ad esempio, che, pur facendo parte delle paste ripiene, in quanto tale rappresenta uno dei piatti più tipici del territorio nella forma classica ai tre brodi, risalente addirittura al Cinquecento, già non lo si ritrova a Crema, mentre tra Cremona e Casalmaggiore ve ne sono diverse varietà, che non lo snaturano, ma lo reinterpretano. Lo stesso dicasi per il cotechino cremonese, che è differente da quello reggiano o bresciano, o per il salame, diverso per impasto e concia della carne».

Gli «Amici» divulgano la cucina locale anche attraverso una nutrita serie di pubblicazioni...

«Sì, a partire dal 1976 con "Cui pèe sòta l'taol" a cura di Lydia Visoli Galetti e nel 1978 con "Pan e Sapiènsa", traduzione a cura di Luisa Piccioni del primo, vero libro di ricette stampato nel 1475 dal "nostro" Bartolomeo Sacchi detto il Platina, gli «Amici» si sono fatti promotori di numerosi volumi, magnificamente illustrati da Franco Cimardi, dedicati tutti

Raccolta di ricette tipiche

Ripubblicate nel 2014, sono raccontate da Mino Galetti e preparate da Gianpaolo Fenocchio

all'arte culinaria cremonese. Ad esempio, abbiamo titoli sulla mostarda, sul torrione, sul "re maiale"... La pubblicazione degli studi sui marubini, edita da Turris nel 2000, ha individuato l'identità del nostro piatto principe, la cui ricetta è stata depositata con atto notarile nel 2003 dalla nostra associazione, unitamente alla sezione cremonese dell'Accademia Italiana della Cucina. Nel 1984, in allegato a "Cremona Produce", è uscita anche "Mangia a Cremona", prima guida alla ristorazione a livello provinciale, ancora oggi in distribuzione su iniziativa di Confcommercio provinciale con la collaborazione nostra e dell'associazione "Strada del Gusto Cremonese". In più segnaliamo la raccolta di ricette cremonesi a schede, inserite nel quotidiano "La Provincia" nel 1997 e riproposte 17 anni più tardi, raccontate da Mino Galetti e preparate dallo chef Gianpaolo Fenocchio, complete di consigli per l'abbinamento vini di Franco Malinverno, ma anche delle valutazioni nutrizionali del dott. Francesco Puerari, fotografate da Oscar Pegorini e tradotte in dialetto da Michelangelo Gazzone».

Quest'anno su che fronti siete stati impegnati?

«Quest'anno, durante l'estate, abbiamo affiancato il Comune di Cremona negli eventi inseriti nel programma "Sinfonie di Fiume", raccogliendo e pubblicando alcune ricette legate al Po, nonché proponendo, ad esempio, merende con piatti tipici come frittate e polpette oppure facendo una sorta di gemellaggio con la sponda piacentina in occasione di una crociera sulla motonave "Mattei". Inoltre, lo scorso 9 novembre abbiamo presenziato alla tradizionale Festa del Torrione con uno show-cooking in piazza Roma sul tema torrione-mostarda».

Ma il vostro sodalizio ha anche un fiore all'occhiello...

«Sì, la distribuzione gratuita di marubini ai tre brodi nel cortile Federico II di palazzo comunale in occasione della ricorrenza del patrono, sant'Omobono. L'abbiamo fatta per tanti anni, poi è stata sospesa per l'emergenza Covid, ma l'anno scorso l'abbiamo ripresa. Quest'anno non è stato possibile realizzarla, perché eravamo già impegnati con lo show-cooking di piazza Roma, ma l'anno prossimo siamo determinati a tornare senz'altro coi marubini in piazza».

