

Cremona presenta i suoi prodotti tipici

Presentazione	p. 3
I prodotti tipici del territorio di Cremona tra storia e attualità	p. 5
I salumi e le carni	p. 7
I formaggi	p. 13
Le paste ripiene	p. 15
I dolci	p. 19
Il miele	p. 23
Mostarda e cotognata	p. 23
Prodotti ortofrutticoli	p. 25



Presentazione

Far conoscere ed apprezzare i prodotti agroalimentari, biglietto da visita del territorio e simbolo di eccellenza in grado di veicolare nel mondo l'immagine di qualità dei prodotti italiani, è un'esigenza primaria per un ente, come la Camera di Commercio, che ha come obiettivo prioritario lo sviluppo dell'economia e del sistema delle imprese.

Non si tratta solo di un discorso economico: i nostri prodotti sono parte importante della nostra storia e della nostra cultura e contribuiscono, insieme alle tante opere d'arte e all'artigianato artistico musicale, a rendere il territorio un luogo unico da scoprire ed apprezzare.

Con questa consapevolezza la Camera di Commercio di Cremona, a conferma del suo impegno a promuovere le tipicità locali, pubblica l'opuscolo "Cremona presenta i suoi prodotti tipici", un viaggio suggestivo alla loro scoperta e valorizzazione.

Sfogliandone le pagine possiamo ammirare le immagini dell'imponente vastità della pianura e dei campi coltivati: è in questo contesto, ricco di materie prime di ottima qualità, che nasce la cucina cremonese dove tradizione e innovazione si coniugano in modo sapiente, dove i sapori e i profumi sono espressione di una terra generosa.

Siamo quindi particolarmente lieti di presentare questa pubblicazione in cui gustose ricette e invitanti fotografie ci portano a riscoprire sapori insoliti o dimenticati, facendoci comprendere che la cucina è uno degli elementi che identificano un territorio.

Gian Domenico Auricchio

Presidente della Camera di Commercio

*"Ripresi la strada alla volta della
pianura italiana, dalle prossimità
nevose verso le foschie azzurre
dei paesaggi di granturco,
dalla splendente purezza dei
monti e vallate verso il caldo e quieto
infinito della verde terra padana."*

(Herman Hesse)





I prodotti tipici del territorio di Cremona tra storia e attualità

"Ripresi la strada alla volta della pianura italiana, dalle prossimità nevose verso le foschie azzurre dei paesaggi di granturco, dalla splendente purezza dei monti e vallate verso il caldo e quieto infinito della verde terra padana."

Così nel 1913 lo scrittore tedesco Hermann Hesse, in viaggio in Italia, descrive il territorio cremonese mentre lascia in treno Bergamo diretto a Cremona.

L'imponente vastità della pianura e dei campi coltivati è l'aspetto che ancor oggi maggiormente colpisce, trasmettendo un senso di calma e di quiete, chi attraversa la provincia di Cremona: un territorio pianeggiante ed intensamente coltivato, ricco di acque, segnato dalla presenza di numerosi fiumi che lo delimitano o lo attraversano.

È un paesaggio che sembra eterno e immutabile, ma che è invece il frutto di una profonda e continua trasformazione operata dall'uomo che, qui più che altrove, ha piegato la natura alle esigenze dell'agricoltura e della zootecnia, da sempre attività fondamentali delle popolazioni che si sono succedute nello sfruttamento della terra e dell'acqua.

"La cucina e figlia della geografia, della storia e dell'economia e i nostri molti secoli di civiltà hanno saputo felicemente elaborare dalla genuinità della terra e dalla varietà anche ittica delle liquide plaghe nostrane... una mensa generosa e niente affatto monocorde..."

La citazione è di Giovanni Nuvoletti, gentiluomo, scrittore e raffinato gastronomo e ben rappresenta la varietà della cucina del territorio cremonese: un viaggio nello spazio e nel tempo, fra l'Adda, l'Oglio, il Serio ed il grande padre Po, passando dalle corti rinascimentali alle cascate, in un'armonica alternanza di sapori rustici e semplici e di elaborati, difficili equilibri fra dolce e salato.

Quella cremonese è una cucina ricca e fantasiosa, che ha saputo valorizzare il sapiente lavoro dei "casari", sviluppare con intelligenza e creatività le tecniche di conservazione delle carni macellate, applicare la cultura degli speciali alle sostanze commerciate nelle loro botteghe per ottenere il frutto dolce e piccante della mostarda o la squisita friabilità del torrone, sfruttare con abilità, trasformandoli, i prodotti della pesca e dell'allevamento.



I salumi e le carni

Cremona già in età romana andava famosa per la produzione di carni suine e per la sua grande fiera autunnale, "*cui* - attesta Tacito - *conveniva gran parte d'Italia*" per commerciare bestiame e suini in particolare.

Polibio - passando nelle vicinanze di Cremona, mentre nel II sec. a.C. ripercorreva il viaggio di Annibale in Italia - ricorda che "*la grande quantità dei suini macellati in Italia per i bisogni dell'alimentazione privata e degli eserciti si ricava tutta dalla pianura padana... dove i prodotti alimentari sono particolarmente copiosi e a buon mercato...*".

La pianura padana a quei tempi era solo in parte dissodata e coltivata, per



il resto era coperta da boschi nei quali numerose erano le querce, le cui ghiande venivano molto apprezzate da cinghiali e da suini che pascolavano alla stato semibrado; la situazione non si modificò di molto durante il regno dei Longobardi prima e dei Franchi poi. Le carni, oltre che consumate fresche, venivano conservate mediante l'impiego di sale e di spezie, che giungevano a Cremona e nel suo territorio attraverso il Po, grande e sicura via di comunicazione con il mare.

Ampia e documentata è nel Cinquecento la produzione a Cremona e nel suo territorio di salumi ed insaccati, a testimonianza di una tradizione solidamente radicata. Così è ricordata l'invenzione della **salsiccia** cremonese: "*alcuni cremonesi, essendo la maggior parte di loro sempre stata industriosa e di un ingegno acutissimo, escogitarono e*



prepararono per lauto cibo degli uomini, un tipo di salsiccia di carne suina o bovina. Tagliata a pezzettini, macinata e mescolata a polvere di pepe o zenzero, cinnamomo, cannella e altri aromi e, infilata negli intestini degli animali e subito cotta al fuoco in acqua oppure arrostita, imbandita sulla mensa e mangiata dai convitati.”

L. Cavitelli, *Storia annalistica della città di Cremona*, 1558

Nel Cinquecento Tommaso Garzoni (1549–1589) ricorda la bontà delle mortadelle prodotte a Cremona. La tradizione si mantenne anche nei secoli successivi, dato che in un documento del 1714 fra i doni inviati ad un avvocato di Milano è compresa anche una **mortadella di Cremona**, mentre un manoscritto anonimo della prima metà dell'Ottocento riporta, tra le altre, anche la ricetta per fare la *mortadella di Cremona*. Oggi Cremona è zona di produzione della **mortadella Bologna Igp**.

Nei doni che nella seconda metà del Cinquecento la Magnifica Comunità di Cremona inviava ai rappresentanti del Governo spagnolo di Milano in occasione delle festività natalizie erano quasi sempre presenti molti salami, oltre a dolci come il torrone e le cotognate.

Sono passati diversi secoli e ancora oggi tra gli insaccati uno dei prodotti più rinomati è certamente il **salame Cremona** (che ha ottenuto la protezione nazionale transitoria ed è in attesa del riconoscimento europeo dell'IGP - Indicazione Geografica Protetta), dalla complessa preparazione a base esclusivamente di carni di suini nati, allevati e macellati in regioni



italiane identificate dal disciplinare di produzione. Si utilizzano carni magre, compresa la coscia, grasso corposo e lardo rosa con venature magre.

Il **salame Cremona** si caratterizza per la presenza nell'impasto di aglio pestato e spalmato e di spezie; può essere impiegato anche vino rosso o bianco. L'abate genovese Carlo Innocenzo Frugoni (1692 – 1768), soggiornando alla corte dei Farnese a Parma, ebbe modo di assaggiare un **cotechino** fatto a Casalmaggiore e, trovandolo ottimo e speciale, gli dedicò un sonetto laudativo:

*“Il codeghin che sempre il miglior fu,
il codeghin che ognun che ne pappo
d'imbalsamarlo sempre ebbe virtù,
Casalmaggior; da te si fabbrica...”*

Particolarmente rinomato è il **cotechino cremonese vaniglia**, così chiamato non perché nell'impasto vi sia vaniglia, ma perché il suo gusto è così delicato da richiamare la leggerezza ed il profumo della vaniglia.

Il **salame da pentola** (una volta utilizzato insieme a carni di manzo e di pollo per la preparazione dei *“tre brodi”* in cui



Fase di lavorazione del salame Cremona



Gran bollito misto alla cremonese

vengono cotti i **marubini di Cremona**) si ottiene da carne suina magra di sottospalla, magro di lardello e grasso di pancetta, sale, pepe e salnitro; può talvolta contenere una lingua precedentemente salmistrata e già cotta.

Il **salame da pentola** è uno dei componenti fissi del **gran bollito misto alla cremonese**, insieme a carni di bovino adulto, testina e lingua di vitello, gallina o cappone.

Nell'Ottocento l'industria salumiera aveva già raggiunto una "perfezione non comune"; ancora oggi l'allevamento dei suini e la lavorazione delle carni continuano a rappresentare uno dei punti forti dell'economia cremonese e il **gran suino padano**, dalle ottime carni, dopo la protezione

nazionale transitoria, sta per ottenere il riconoscimento europeo della DOP - Denominazione di Origine Protetta. Nel territorio della provincia si trovano anche prodotti tradizionali comuni alle tradizioni alimentari dei territori confinanti: il **prosciutto cotto**, il **salame di filzetta** (composto da lombo e coppa di testa suine, con una serie di aromi aggiunti a seconda del produttore), il **salame Milano** detto anche "crespone", le **greppole** (si tratta di ciccioli, detti a Cremona *gratòon*) la **luganega** (una salsiccia che deve il suo nome alla forma sottile e allungata), la **salamina mista** e i **verzini** (salamini composti di tagli magri e grassi di sola carne suina, macinati ed impastati, preparati in filze di pezzi di piccola dimensione – circa 50 grammi ciascuno – da consumare cotti, tradizionalmente, insieme alle verze, da cui il nome). Salsicce e verzini stanno alla base di alcuni piatti tradizionali.

Butoon de pajaas

Ingredienti (per sei persone):

- 4 salsicce fresche di maiale*
- 1 cipolla*
- 2 etti e mezzo di salsa di pomodoro*
- mezzo bicchiere di vino bianco secco*
- 1 cucchiaino di strutto*
- 3 cucchiaini di olio d'oliva*
- sale e pepe*

Affettate le salsicce a pezzi non più lunghi di un centimetro. Tagliate a velo una cipolla e fatela soffriggere in un tegame largo con lo strutto e l'olio. Quando avrà preso colore, bagnate con il vino, lasciate evaporare, aggiungete la salsa di pomodoro e fate cuocere a fuoco basso per cinque minuti. Unite la salsiccia affettata, possibilmente in un solo strato, e fate cuocere due minuti per lato. Servite su fette di polenta abbrustolita.

Lo strano nome (letteralmente "bottoni di pagliaccio") deriva dall'aspetto che assume, cuocendo, i pezzetti di salsiccia; il piatto veniva preparato pochi giorni dopo

Butoon de pajaas



l'uccisione del maiale, un po' anche per mettere alla prova il masaleer, poiché dal sapore della salsiccia si poteva capire se il salame sarebbe stato buono.

Ricette di osterie della Lombardia Cremona e il suo territorio, a cura di M. Marini, Arcigola - Slow Food, Bra (CN) 1998, p. 85



Provolone



Salva cremasco



Quartirolo lombardo



Taleggio

I formaggi

Ben cinque formaggi prodotti nel Cremonese hanno ottenuto il riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta – DOP: **grana padano, provolone valpadana, taleggio, qartirollo lombardo e gorgonzola**, mentre per un sesto - il **salva cremasco** - è stata avviata l'istruttoria per ottenere tale riconoscimento.

Il **grana padano** prende il nome dall'aspetto granuloso caratteristico della sua struttura.

Antica la sua fama: nel 1477 Pantaleone da Confienza ne elogiava la bontà dovuta all'abilità dei casari, ai criteri di produzione e alla bontà dei pascoli:

“perche si trovano sopra le riviere del Po, le quali producono quasi dappertutto erbe nutrienti, adatte al formaggio. Sono infatti pascoli speciali per il latte”.



Fase di lavorazione del grana padano



La produzione industriale con il tempo si è estesa anche ad altri tipi artigianali di formaggio, come la **crecenza**, il **mascarpone**, la **ricotta** e il **caprino** di latte vaccino e di latte di capra che, a seconda delle modalità di preparazione del caglio, può essere a coagulazione lattica o a coagulazione presamica, che conferisce al primo un sapore più dolce ed al secondo un sapore più marcato.

Particolarmente interessante è la storia del **provolone**, formaggio tipico dell'Italia meridionale prodotto sin dall'Ottocento a Cremona per l'abbondanza e la qualità del latte.

Il **provolone**, dolce o piccante, è un formaggio a pasta semidura, ottenuto da latte vaccino intero, la cui produzione è ampiamente testimoniata dalla famosa inchiesta agraria del 1884 coordinata da Stefano Jacini.

Il **salva cremasco** - un formaggio stagionato a pasta compatta e bianchissima, dalla forma alta e squadrata con una crosta di colore scuro - è di sapore molto aromatico leggermente acidulo se giovane; se invecchiato acquista un inconfondibile sapore asciutto e un po' piccante.

Il **salva cremasco** nel modo classico si serve con le *tighe* (peperoncini verdi a forma di cornetto, "scottati" nell'aceto e quindi messi sott'olio), ma c'è chi preferisce abbinarlo a mostarda, cotognata, miele o al *pipeto* (una purea a base di verze,



Panerone di Pandino

aglio e pan grattato).

Il **panerone di Pandino** è un formaggio dalla caratteristica occhiatura, ottenuto da latte vaccino freschissimo senza alcuna scrematura (quasi una panna e da qui il suo nome) e senza salatura sia nel processo produttivo sia nella stagionatura.

Formaggio salva cremasco con le *tighe*

Ingredienti (per sei persone):

500 gr. salva

200 gr. tighe

olio extra vergine di oliva

pepe nero macinato fresco

Tagliate il salva a cubetti di circa mezzo centimetro ed aggiungete le tighe tagliate grossolanamente.

Mettete a riposare in frigorifero per almeno 2/3 ore. Al momento di servire aggiungete al salva un filo d'olio extra vergine d'oliva, una spruzzata di pepe e mescolate il tutto con delicatezza.

Formaggio salva cremasco con le *tighe*



Le paste ripiene

Le paste ripiene del Cremonese riflettono le divisioni storiche del territorio che hanno visto Cremona ed il suo circondario legati a Milano; Crema e il Cremasco a Venezia; Casalmaggiore e il Casalasco al Mantovano e alle sue tradizioni. Troviamo così tre tipi completamente diversi di pasta ripiena: i **marubini di Cremona**, ripieni di carne e cotti nei tre brodi ottenuti dalla cottura di carne di maiale, manzo e gallina; i **tortelli di Crema**, da mangiare asciutti, in cui il dolce ed il salato di



Marubini di Cremona



Marubini di Cremona

amaretti, uva sultanina, cedri canditi, biscotti speziati detti **mostaccini** e marsala si amalgamano con un gusto insolito che può ricordare la cucina speziata veneziana e quella arabo mediterranea da cui deriva; i **blisgòon di Casalmaggiore**, tortelli di zucca, un po' più grandi di quelli mantovani, da condire con soffritto di lardo e pomodoro, ma anche con burro fuso e grana.

I **marubini** (noti fin dal Cinquecento, tanto che in un testamento viene citata una "rodella da far li marubini"), sono un piatto classico la cui ricetta tradizionale è stata certificata con atto notarile dall'Accademia Italiana della Cucina.

Benché la forma originaria dei **marubini** sia quella rotonda, sono ammesse pure la forma quadrata e quella a mezza luna. Nelle aree vicine al Mantovano si trova anche quella arrotolata attorno al dito.



Nei ricordi dei cremonesi ai **marubini** si ricollegano le feste famigliari, le tavolate, la zuppiera fumante delle grandi occasioni, le fasi della preparazione che impegnano tutta la famiglia... Così ne parla Ugo Tognazzi che, pur vivendo lontano da Cremona, non dimenticò mai le sue radici, anche se poi rielaborò in modo del tutto personale le ricette di molti piatti tradizionali.

*"...i **marubini**... sono una specialità di Cremona... Cremona o cara, mi vien da dire, perché sempre più spesso vado ricercando sapori antichi, gusti perduti, memorie dell'infanzia... Questi marubini erano cotti in un Gran Brodo, fatto di cappone, coda di manzo e carcasse di faraone... anche questo un brodo che faceva venire in mente le cucine scure e calde di una volta, le minestre della nonna, della zia o quelle vecchie trattorie di campagna dove andavano i cacciatori infangati e infreddoliti a ritemperarsi... E' un piatto cremonese che ha allietato*



Mostaccini

la mia infanzia, quando in cucina era tutto un via vai di madri, di nonne, di zie, di vicine di casa... Eh s , perché questi marubini richiedono un lavoro d'equipe coordinato e fluido... ”.

U. Tognazzi, *Il rigettario – Fatti, misfatti e menu disegnati al pennarello*, Fabbri, Milano 1978, pp. 128 - 131



Tortelli cremaschi



I dolci

I dolci tradizionali della cucina cremonese, molto semplici, sono preparati con ingredienti derivati dall'economia della cascina: uova, strutto, farina bianca e gialla e frutta.

Si tratta di biscotti - come i **baci di Cremona** (biscotti doppi, con pasta a base di amaretti, separati da un ripieno che può essere di cioccolato, marmellata o panna montata) e i **bumbunéen** (biscotti secchi, con farina bianca e gialla, aromatizzati con mentine polverizzate e scorza di limone) - e di torte, come il **bussolano di Soresina**, la **torta paradiso di Cremona** e la **torta Cremona** (con la glassatura a rombi ottenuta con marmellata di albicocche e zucchero al velo).

Tipici di Crema e del Cremasco sono la **treccia d'oro** (pasta lievitata, cotta al forno con canditi di arancia e cedro e con uvetta), la **spongarda** (dolce ricco e raffinato tra i più antichi d'Italia) e la



Treccia d'oro di Crema



Spongarda di Crema

torta Bertolina (caratterizzata dalla farcitura con l'uva fresca).

Il territorio della provincia di Cremona condivide poi con altre zone della Lombardia la **torta di mandorle** e la **torta sbrisolosa** ("cugina" della mantovana *torta sbrisolona*).

Si sono più recentemente scoperti anche altri prodotti della tradizione, come gli **isolini** di Isola Dovarese, le **uféle** di Calvatone, il **pan Cremona**, il **pan torrone**, la **torta di Castelleone**, la **torta de Riòlta**, il **dolce dei Gonzaga** di Vescovato, e la **torronina**.

Particolarmente apprezzati sono gli squisiti **graffioni**, boeri dalla superficie irregolare, ora prodotti dalle pasticcerie artigianali e dalle industrie dolciarie locali, ma una volta preparati anche nelle case, come risulta dalla seguente testimonianza.

"... Quand'ero già alle medie ricordo che [la mamma] imparo da una

conoscente a fare i cosiddetti boeri, cioccolatini con ciliegia. Ricordo che procedeva così: le ciliege conservate in alcool venivano estratte dall'alcool, asciugate bene, rotolate in uno zucchero speciale, che si ottiene così. Si mettono 1 Kg di zucchero ed 1 litro d'acqua in un tegame, si mescola bene e si porta ad ebollizione; si continua a mescolare e poi si toglie dal fuoco nel momento opportuno, che si raggiunge quando questo sciroppo forma, su un anello di ferro immerso in esso, un velo come il sapone delle bolle... soffiando parte la bolla di zucchero trasparente. Allora lo si toglie dal fuoco, lo si versa su una piastra di marmo e lo si impasta. Da trasparente lo zucchero diventa bianco opaco e si rassoda. Il giorno dopo si preleva con un cucchiaino un po' di questo zucchero, lo si mette in un tegame al fuoco lento, finché lo zucchero ridiventa sciropposo; si toglie dal fuoco e si mette una ciliegia per volta, la si rotola, con un anellino di fil di ferro per farla rivestire dello zucchero denso e bianco. Poi si lascia raffreddare: la ciliegia si raffredda e lo zucchero diventa solido. Si passa al cioccolato, che va fuso senza aggiungere nemmeno una goccia d'acqua. Si rotola la ciliegia rivestita di zucchero nel cioccolato e la si posa su un piano di marmo o di vetro. Quando il cioccolato attorno alla ciliegia è solido, ogni boero va girato per tappare il forellino del fondo con altro cioccolato. Dopo alcuni minuti il cioccolato diventa solido. Dopo 10 giorni lo zucchero si trasforma in liquido all'interno della sfera di cioccolato ed è pronto per essere mangiato..."

Testimonianza di M. (nato a Cremona nel 1935), in C. Bertinelli Spotti e A. Saronni, *I Cremonesi a tavola - ieri e oggi*, CremonaBooks, Cremona 2005



Torrone di Cremona

Anche il **croccante**, dolce popolare a base di zucchero caramellato e di mandorle, nel tipo classico, o di nocciole, in una variante abbastanza comune, si faceva in casa e quando non si disponeva di attrezzature più adatte si versava lo zucchero caramellato sul ripiano di marmo di un comodino della camera da letto.

Ma il dolce certamente più famoso è il **torrone di Cremona**.

Come sia arrivato il **torrone** a Cremona è ancora da provare. La leggenda, che lo presenta come dolce "inventato" per il banchetto di nozze di Bianca Maria Visconti con Francesco Sforza il 25 ottobre 1441, è stata creata nel primo Novecento dai pubblicitari delle due più grosse industrie dolciarie cremonesi che sfruttarono il fascino romantico delle nozze ducali per colpire la fantasia popolare. Più credibile è la versione secondo la quale a Cremona, nel XIII secolo sotto l'imperatore Federico II,



Croccante

operassero anche cuochi arabi (il torrone, si sa, è infatti dolce di derivazione araba, diffuso in tutto il Mediterraneo). Risalgono al Cinquecento i documenti più antichi dai quali risulta che a Cremona vi era una consolidata tradizione di produrre,

da parte di aromataro e speziali, un dolce chiamato **torrone**, conservato in scatole, che era consuetudine regalare in occasione delle feste natalizie e servire in pranzi e banchetti pubblici e privati.

“... Il vero modo di fare torrone (biancho) alla cremonese, cosa molto bella...”

Si pigliano le amandole mandorle e si pelano, e poi si mettono a bescottare [tostare] dentro alle stufe,... E poi si piglia la sua mela [miele] bianca: una libra di mela e una libra di amandoli et uno chiaro di ovo, e questa e la dosa. E poi si mette la sua mela dentro al suo caldaro, overo cazola, e si rompe benissimo con il suo pestone [pestello, ma anche pala dal lungo manico] e come e rotta assai benissimo [cioè che ci sia il focho sotto, sempre, e che voglia cominciare a bollere] bisogna butarci i suoi chiari di ovo bene sbattuti, con aqua rosa [acqua di rose] e venire sempre rimenando con il mestone [lungo bastone appiattito ad una estremità, usato per rimestare] e sempre bono focho chiaro, e cos rimenare di continuo la detta mela, senza mai abandonarla, di rimenare persino che [fino a che] l'e cotta e secondo che rimenate vene bianca come una neve. E bisogna avere bono aiuto e gagliardo perche come la mela fa corpo e si soda, non si pole rimenare e bisogna rimenarla per forza, e ci vole de' fachini, e questo rimenare non si pole fare manco [meno] di tre ore di orologio. E come vedete che la mela e cotta, bisogna avere le sue amandole aconcie [pronte] e butarcile dentro e rimenare con il pestone sotto sopra dette amandole e per forza e butarci prima delle amandole quattro o cinque grani di muschio [sostanza aromatica usata in passato, oltre che per preparare cosmetici, anche in cucina] stemperato con zucar et appresso tagliare una oncia di cannella minuta in fettoline e butarcila dentro, e poi li amandole quando la mela e cotta. Et allora farci piu foco accio si possano incorporare li amandoli nella mela, et avere le sue scatole apparecchiate, et in fondo ci vole la sua nevola [ostia sottile e leggera come una nuvola], e poi pigliare il suo torrone con una steccha di legno e con mano, perche bisogna fare presto e calcarlo dentro a dette scatole,... Et va messa una libra di amandole, una libra di mela et uno chiaro d'ovo. Et da rimenare vole essere un bono pestone e che in cio sia tenuta da una ascia buciata [asse bucata, infissa nel muro, nella quale era infilata l'estremità del "pestone" per facilitarne il movimento rotatorio] e che il detto pestone abbia un manicho largo e tondo e grosso che empi la mano.

Ricetta di un anonimo pasticciere del Seicento. Manoscritto del XVII sec. conservato alla Biblioteca Comunale di Piacenza, trascrizione di A. Foglia.



Fasi di lavorazione del torrone



Mostarda di Cremona

Il miele

Anche la produzione del **miele** a Cremona ha antiche tradizioni: Plinio il Vecchio, nella sua *Naturalis Historia*, racconta di un sistema usato dagli apicoltori che vivevano lungo il corso del Po per ottimizzare la produzione del miele. Le arnie venivano caricate su barche "alvearie" che, navigando, offrivano alle api sempre nuove rive lungo il fiume. *"Quando le barche s'abbassavano dentro l'acqua fino al segno da cui si poteva giudicare che gli alveari erano tornati pieni, si scioglievano gli ormeggi per rientrare ai prati di prima"*.

Alla fine dell'Ottocento, benché molto richiesto dall'industria del torrone, la produzione di **miele** era scarsa. Più tardi, tuttavia, gli agricoltori si riappropriarono di questa attività che permetteva un buon guadagno complementare e nel 1930 ormai il 60%



degli alveari era di tipo moderno e razionale.

Il miele ora prodotto in tutta la provincia proviene da colture locali; miele di tarassaco, millefiori, di acacia (o robinia), di tiglio, di girasole, di trifoglio e di melata (dalla linfa delle piante rielaborata ad opera di altri insetti); alcuni produttori praticano ancora il nomadismo (non più su barche) per la produzione di mieli provenienti da specie botaniche di altre zone geografiche, tra cui il miele di castagno dei boschi piacentini.

Mostarda e cotognata

La **mostarda di Cremona**, a base di frutti canditi generalmente interi, è certamente uno dei prodotti cremonesi più noti in Italia e nel mondo.

Ecco come la descrive - in modo pittorico, ma estremamente preciso - una turista inglese alla quale venne presentata in un ristorante cittadino per accompagnare un sontuoso piatto di bolliti:

"E' un piatto a base di frutta candita nello sciroppo, cui è stato aggiunto un pizzico di... senape in polvere. Viene servito con le carni... per dare ad esse un gusto dolcemente speziato e per suscitarvi un fuoco, fresco e garbato pero come l'incendio della luce lunare sulle acque. I frutti hanno la fulgida limpidezza delle pietre dure, ... ci sono alcune ciliege tonde ed irregolarmente scabre come antichi coralli; una piccola pera verde, delle dimensioni di

una noce, con semi scuri brillanti come onice; una pera più grande simile nel colore al quarzo rosa; un fico verde screziato che sembra uno smeraldo screpolato, una fetta ricurva di zucca, bruno-rossastra e venata come crisoprasio, e mezza albicocca che pare scolpita nel topazio. Sono fin troppo belli per essere mangiati.

Prima di cominciare rifletto su quelle variegata e sfavillanti tonalita, ed arrivo alla conclusione che i colori della mostarda di Cremona sono pari a quelli dei dipinti del Veronese. E' un piatto estremamente raffinato, un piatto barocco, dolce, di pieno corpo, ardente e piccante."

E. Templeton, *The surprise of Cremona*, London 1954, pp. 42-44

Salse piccanti a base di vino o mosto e di senape (l'etimologia più probabile è quella che ne fa derivare il nome da "*mustum ardens*", mosto ardente, succo di uva nel quale si è acceso il fuoco della senape in esso disciolta), peraltro prive di frutta, compaiono già nei ricettari del Trecento e del Quattrocento, come quello di maestro Martino, l'ispiratore del Platina.

La prima ricetta. *Pour faire moustarde de Cremona* [per fare la mostarda di Cremona] apparve in un libro a stampa del 1604: *l'Ouverture de Cuisine* di Lancelot de Casteau, cuoco del principe vescovo di Liegi, con il quale avevano rapporti commerciali gli Affaitati, ricchi mercanti cremonesi attivissimi nelle Fiandre alla fine del Cinquecento. Fra gli ingredienti vengono indicati la frutta candita, la senape, lo zucchero ed un colorante vegetale, il tornasole, che le avrebbe conferito *un bel colore rosso*; viene



Mostarda di Cremona e formaggi

suggerito l'abbinamento con gli arrostiti, il tonno al burro ed il pesce cane bollito.

L'arte di fare la mostarda, praticata nel Medioevo presso le botteghe degli speziali di alcune città lombarde, continuò a Cremona nei secoli seguenti e nell'Ottocento presso le botteghe di droghieri e farmacisti. Ai primi del Novecento iniziò per la mostarda il passaggio alla produzione industriale, con marchi ancor oggi attivi e famosi.

Nel Cinquecento Cremona ed il suo territorio erano noti anche per la produzione di conserve di frutta a base di mele cotogne e ancora oggi si producono nel territorio cremonese sia la **cotognata**, sia la **conserva senapata** (conserva di mele cotogne, insaporita con la senape), entrambe commercializzate nelle caratteristiche scatolette di legno.



Mostarda di Cremona e gran bollito misto

prodotti ortofrutticoli

Prodotti ortofrutticoli

Fra i prodotti agroalimentari tradizionali della provincia di Cremona uno dei più noti è certamente il **melone di Casteldidone**, per il quale è stata recentemente avviata l'istruttoria per l'ottenimento dell'IGP. - Indicazione Geografica Protetta.

Del melone, frutto a forma oblunga, di dimensioni contenute, dalla polpa di colore giallo intenso tendente all'arancio vivo, gustoso ed intensamente profumato, si può dire, come del maiale, che nulla va gettato perché sono utilizzabili in cucina oltre alla polpa anche semi e scorze.

Il marchese Vincenzo Tanara nato a Bologna nei primi anni del Seicento,



Meloni di Casteldidone



Cocomeri





appassionato cultore di gastronomia ed autore di un celebre trattato di agricoltura: *L'economia del cittadino in villa* (1644) - ha indicato come scegliere un buon melone: "*Flos, pes, pondus, odor, scabies, resonantia nulla, haec sunt peponis signa futura boni*": i segni premonitori del buon melone sono il "fiore" (cioè la parte del frutto in cui si innesta il gambo, che deve essere ben rilevata e tenera), il piede (cioè il gambo, che deve essere grosso e di gusto amaro), il peso, il profumo, la rugosità della scorza e l'assenza di sonorità (quando lo si percuote leggermente con le nocche).



Mousse al melone di Casteldidone

Ingredienti:

<i>Panna</i>	<i>gr: 250</i>
<i>Tuorli</i>	<i>gr: 110</i>
<i>Colla di pesce</i>	<i>gr: 30</i>
<i>Zucchero semolato</i>	<i>gr: 200</i>
<i>Cioccolato bianco</i>	<i>gr: 70</i>
<i>Polpa di melone</i>	<i>gr: 260</i>
<i>Albume</i>	<i>gr: 80</i>
<i>Vaniglia</i>	<i>q.b.</i>
<i>Disco di pan di Spagna n. 1</i>	

Bollire la panna con la vaniglia e 70gr. di zucchero. Lasciare intiepidire.

Versare la panna tiepida sui tuorli già miscelati e incorporare la colla di pesce strizzata, precedentemente ammorbidita in acqua fredda, e il cioccolato bianco sbriciolato.

Mousse al melone di Casteldidone



Aggiungere il melone frullato. Montare a neve gli albumi con lo zucchero rimasto e unirli delicatamente alla massa precedente. Versare in stampi o cerchi, inserendo alla base un disco di pan di Spagna. Far rapprendere in frigo. Decorare a piacere con frutta e gelatina.



All'inizio del Novecento la Camera di Commercio, nelle sue periodiche relazioni economiche sulle risorse della provincia, sottolineava l'importanza della produzione di **meloni** e **cocomeri** incentrata a Casalmaggiore riferendo che nel 1913 la coltivazione di questi frutti occupava 400 ettari. In tempi a noi più vicini si è affermata, sempre nel Casalasco, la produzione del **pomodoro**.

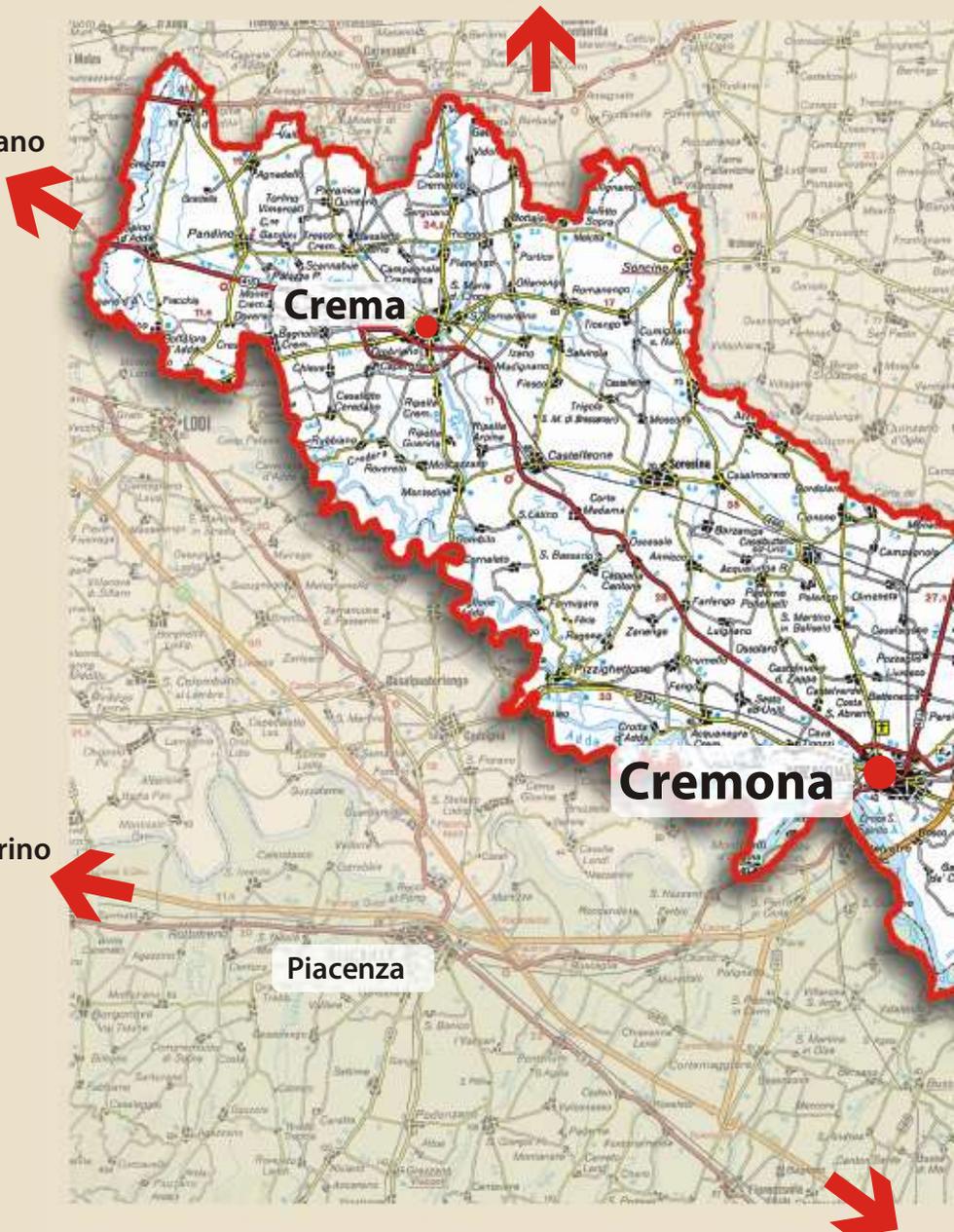
Un altro prodotto del territorio cremonese particolarmente apprezzato e ricercato sono le **radici di Soncino**, lunghe radici a fittone di una pianta della famiglia delle ombrellifere, di colore bianco e di sapore leggermente amaro; ricche di minerali (ferro, fosforo, magnesio e sodio) e di una sostanza particolare, l'inulina con proprietà disintossicanti per fegato e intestino. In passato erano usate solo come contorno, in genere condite in insalata con olio ed aceto dopo averle lessate; ora vengono anche essiccate per accompagnare gli aperitivi e tostate per preparare infusi di gusto particolare che ricorda quello del caffè. La loro coltivazione e il loro consumo hanno origini antiche come attestano alcuni quadri del Cinquecento e del Seicento conservati alla Pinacoteca del Museo Civico Ala Ponzone di Cremona. Non si tratta soltanto di nature morte come il *Mazzo di rape, cardo, radici ed agli* di Pietro Martire Alberti, attivo a Cremona nel 1631, ma anche di composizioni più bizzarre e singolari, come il quadro di Giuseppe Arcimboldo (1526 – 1593) che sembra rappresentare uno *Scherzo di ortaggi*, ma che, rovesciato, diviene un grottesco "Ortolano".



G. Arcimboldo, *l'Ortolano*, Museo Civico Ala Ponzone, Cremona

Bergamo

Milano



Crema

Cremona

Torino

Piacenza

Parma - Bologna

Brescia



Lago di Garda

Verona Venezia

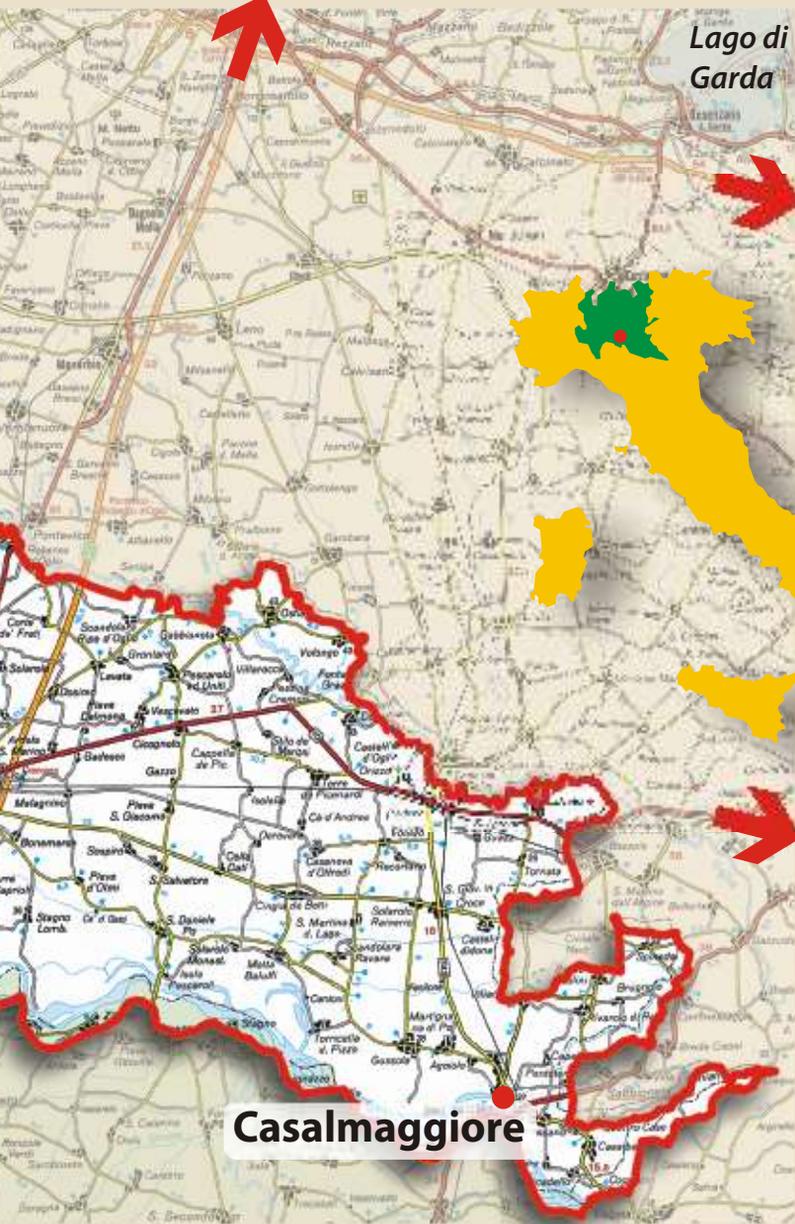


Mantova



Casalmaggiore

provincia di Cremona



*Camera di Commercio
piazza Stradivari 5
26100 Cremona
Tel. 0372 490224-212
www.cciaa.cremona.it
prodottitipici@cr.camcom.it*

*Testi di:
Carla Bertinelli Spotti*

*La foto di copertina e
dell'Archivio STP della
Provincia di Cremona*

*Le foto dei prodotti sono di
Adverphoto di
Oscar Pegorini, Cremona*

*Le foto dei paesaggi sono
di Luigi Briselli*

*La foto de l'Ortolano
di p. 29 e pubblicata
su autorizzazione del
Sistema Museale di Cremona*

*Grafica di:
Studio Franzini, Cremona*

*Stampa:
Fantigrafica, Cremona*

*Si ringraziano i ristoratori, i produttori
e i Consorzi che si sono resi disponibili
per i servizi fotografici*

Finito di stampare nel mese di ottobre 2006