

## Andate lisci come l'Oglio

Davide Paolini

È un vero comprensorio "gastronomico", ricco di cultura materiale, la realtà lungo il fiume Oglio. Crogiuolo di più province (Mantova, Cremona e Brescia), ammantato spesso di nebbia, segno di presenza di sapidi salumi; questo corso d'acqua, può diventare un itinerario di gola e riservare sorprese per curiosi gastronomi, a cominciare dal Parco naturale fluviale, arricchito dalla presenza dell'Ecomuseo di Canneto sull'Oglio. Qui, attraverso oggetti e immagini, si snoda un vero e proprio racconto dei fiumi Oglio e Chiese. Il viaggio goloso può cominciare, da un'osteria storica di Runate di Canneto, trasformata negli anni in un elegante e raffinato ristorante dalla famiglia Santini, «Dal Pescatore» (tel. 0376 72300). Questo locale è il faro del territorio, al tempo stesso icona della cucina italiana. I suoi piatti rispecchiano la struttura architettonica del posto: è rimasta intatta nel tempo nella parte esterna, ma ha subito trasformazioni negli interni e si è allargata. Così la carta: da un lato mostra l'originale impronta del territorio (sono sempre presenti: tortelli di zucca, sorbir d'agnoli, gran pistà, frittata con le erbe, anguilla alla brace, cappello di prete al barbera torta di amaretti) ma Nadia prima, e ora Giovanni, hanno, via, via creato pietanze di alta cucina con ingredienti stagionali.

A pochi chilometri, tra vicoli di campagna, scopriamo «La Chiusa» dello chef Umberto Ravenoldi. La sua carta spazia (troppo vasta e poco organica), in modo inaspettato soprattutto tra piatti di pesce di mare. Mi hanno sorpreso però una eccellente carbonara di mare (uovo, bottarga, tonno rosso crudo, cacio di Morolo) e un inedito gelato allo zucchero di palma, raro ingrediente, presente in Indonesia e Malaysia. Viene estratto a mano dai fiori della palma come succo, lavorato a mano e trasformato in zucchero integrale, non raffinato, totalmente vegetale. Ci allontaniamo di poco, entriamo in provincia di Cremona, a Isola Dovarese, dove nell'antico Palazzo della Guardia troviamo «Il Caffè la Crepa» dei fratelli Malinverno (piazza Matteotti 13 tel. 0375 396161 ) che si apre in una stupenda piazza (risale a metà del '500) dove si può mangiare con tavoli all'aperto. Una trattoria con la T (maiuscola) che segue la tradizione: piatto di pesce all'isolana, tortelli amari con erba San Pietro, gran bollito misto estivo con salsa verde e mostarda cremonese ma non disdegna un eccellente scaloppa di fegato grasso con salsa al Porto (lo spirito di Cantarelli è sempre presente in queste terre!) e un tocco di creatività con pesca ripiena al forno gelato.

Nelle vicinanze altra fermata golosa al l'«Osteria de l'Umbreleer» (mestiere del primo proprietario) a Cicognolo (via Mazzini 13 tel. 0372 830509 ): qui accanto ai classici del territorio: salumi, marubini in brodo, tortelli di zucca o ripieni di provolone, bigoli al torchio con le sarde, oca al forno si possono assaggiare piatti di pesce di mare nonché molti prodotti della casa: mostarda, conserve di verdura. Sempre a pochi chilometri ecco un'altra tappa golosa alla «Trattoria dell'Alba», a Vho di Piadena (via del Popolo, 31 tel. 0375 98539), paese natale del Platina, dove i fratelli Bertoletti ricercano materie prime di qualità, quali la carne (roast beef e brasato), l'Oca in terragna, il pollo in agresto, la trippa alla mantovana e pure una mortadella artigianale.

Una filo rosso lega questi luoghi del mangiarbene: ricercate cantine dove le bollicine francesi e italiane riempiono le prime pagine delle carte dei vini. Sine qua non.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

il libro

Nell'illustrazione di Gianluca Biscalchin, Nadia e Antonio Santini posano con un pesce tipico dell'Oglio. Il ritratto visivo di Biscalchin accompagna ciascuno dei deliziosi ritratti scritti da Raethia Corsini in Spiriti Bollenti (Guido Tommasi Editore, pagg. 250, € 15,00), un volume che raccoglie 21 monografie intime (non solo fornelli, dunque) di altrettanti chef stellati. Da Bottura a Beck, da Cedroni a Cracco ai Perbellini, un modo leggero e divertente di intrufolarsi

nei segreti delle

loro cucine.