

» Corriere della Sera · Blog · *Web Wine Food* > *La Crepa, piccolo emblema dell'Italia in tavola*

di Francesco Arrigoni

giu  
02

## La Crepa, piccolo emblema dell'Italia in tavola

Oggi è il giorno in cui si festeggia la nascita della Repubblica Italiana che cade nel 150esimo anniversario d'Italia. Un amico mi chiede: quale ristorante sceglieresti come rappresentativo dell'unità d'Italia a tavola? Prima di tutto non scelgo un ristorante. Voglio dire in Italia ci sono centinaia di ristoranti buoni, ottimi, eccellenti. Ma per me l'Italia a tavola non è rappresentata dal ristorante, ma dalla trattoria (o osteria). Uno dei tantissimi locali che si trovano nel Bel Paese, non tanto nelle città, ma soprattutto nei piccoli comuni, che quasi sempre sono a gestione familiare e spesso vantano una lunga tradizione. Sono tantissimi e molti oltre la mia approvazione dal punto di vista gastronomico hanno anche il mio affetto. Ma certo uno dei locali che – per me – rappresenta l'Italia a tavola è il **Caffè La Crepa** di Isola Dovarese. Per tanti motivi. Prima di tutto il paese. Isola Dovarese è un delizioso piccolo paese in mezzo alla pianura padana, vicino al fiume Oglio, in provincia di Cremona al confine con quella di Mantova (appena di là – non a caso c'è il Canneto sull'Oglio con l'eccellentissimo ristorante Dal Pescatore, che pure principio fu una trattoria), a poca distanza dalla provincia di Brescia.

Un bel paese, con una bellissima piazza (di origine cinquecentesche, dei Gonzaga), ordinata, dove la vita scorre tranquilla senza scossoni, senza traffico. La Crepa è un locale che vanta una lunghissima storia, addirittura antecedente alla nascita dell'Italia, che risale fino al 1832. Queste mura hanno visto passare generazioni di avventori, hanno avuto ospiti illustri, e sono state testimoni di avvenimenti del Risorgimento. Qui il tempo sembra esser fermato. Entrando troverete un bancone del bar uguale a tanti altri di mille paesi d'Italia, ma se avete occhio già vi accorgete che vi sono allineate bottiglie di tutto rispetto. Poi il banco dei gelati e un paio di sale, di cui una tappezzata da cimeli e testimonianze risorgimentali. Sotto nei locali con i soffitti a volta c'è l'enoteca fornitissima di tante etichette, tutte scelte personalmente senza lasciarsi influenzare dalle mode. I proprietari di questo locale sono i fratelli Malinverò: Franco innamorato del vino, e Fusto, più innamorato della storia. Due belle persone, gentili, disponibili, affabili, come si dice da queste parti "alla mano". La Crepa non è un grande ristorante, ma è "soltanto" una bella e buona trattoria italiana dove si gusta la tradizione e si assapora il territorio. Il territorio padano quindi. E allora salumi, ben scelti e stagionati, (sopra tutti salame e culatello), i tortelli, i marubini. E ancora il luccio, la trippa, l'ossobuco, la faraona e anche il bollito. Naturalmente non mancano i buoni formaggi. Ecco se proprio voglio trovare un difetto, posso dire che la cucina de La Crepa (come la cucina che si pratica nella maggioranza dei locali padani) è una cucina ricca, che si mangia di più nelle stagioni fredde e fresche. Ma così è in questo piccolo autentico angolo dell'Italia a tavola.

Share 

2

Recommend

I VOSTRI COMMENTI

0

Per poter commentare i post devi essere registrato al sito di Corriere.it.

Se sei già un nostro utenti esegui il  altrimenti

Post più recenti

Post precedenti

Mappa del sito | Credits

WEBWINEFOOD / cerca nel blog

CERCA

WEBWINEFOOD / Francesco Arrigoni



Francesco Arrigoni

52 anni, bergamasco, giornalista professionista, scrittore, esperto degustatore. Ha iniziato 30 anni fa la sua carriera come assistente di Luigi Veronelli. È stato fondatore e direttore del Seminario Permanente Veronelli. Ha lavorato alcuni anni al mensile Gambero rosso come inviato. È stato docente ai corsi dell' AIS della Lombardia. Ha collaborato con vari quotidiani nazionali e mensili. Da oltre 15 anni collabora con il Corriere della sera sui temi di enogastronomia.

WEBWINEFOOD / le categorie

birra

Cronaca

Eventi

libri

Ristoranti

Specialità

Stampa

tic e tabù

Vini

Web

WEBWINEFOOD / ultimi commenti

Il vino costa meno della benzina, lo sapevamo da tempo

14.07 | 10:54 [drydad\\_78](#)

Italia prima produttrice di vino al mondo, ma non c'è da rallegrarsi

21.06 | 09:45 [drydad\\_78](#)

Piccola Borgogna brianzola

09.06 | 17:30 [hpatoio](#)

Tre venti, un vanto del Prosecco DOCG

13.05 | 16:48 [drydad\\_78](#)

Cambio al Cervim ma ora c'è il marchio per i vini di montagna

13.05 | 12:23 [1972juv](#)

WEBWINEFOOD / archivio post

giugno: 2011

&lt; &gt;

lu mamegi vesa do

1 2 3 4 5

6 7 8 9 10 11 12

13 14 15 16 17 18 19

20 21 22 23 24 25 26

27 28 29 30