



Caffè La Crepa
Isola Dovarese (CR)

Memoria e autenticità a Isola Dovarese



*L'insegna
del ristorante
nel gonzaghese
Palazzo
della Guardia
(1587)*

2

Sull'Oglio, tra Mantova e Cremona, c'è una terra ricca, una campagna dove allevamenti si alternano a coltivazioni secolari. Sulle sponde dei fiumi e dei fossati crescono numerose erbe aromatiche e le acque dolci sono ricche di pesci. A Isola Dovarese incontriamo due fratelli, Fausto e Franco (Riccardo) Malinverno, che dalla fine degli anni '60 gestiscono il *Caffè La Crepa*, un ristorante con annesso spaccio alimentare situato nel Palazzo della Guardia, sulla splendida Piazza Matteotti.

Le ricette di Mamma Elda

Era il 1969 quando Elda Baratti e Giuseppe Malinverno lasciano il locale che avevano sul lato opposto della bella piazza e prendono in gestione il *Caffè La Crepa*, un ritrovo popolare, all'interno di un edificio antico, già molto segnato dal tempo, proprio come suggerisce il nome. Franco e Fausto, insieme alla moglie di quest'ultimo, Laura, subentrano ai genitori. "Abbiamo abbinato la vita al lavoro", spiega Fausto, come

se fosse la cosa più naturale del mondo. Ed è un lavoro costruito intorno a una sola parola: autenticità.

I clienti sono accolti con calore. Le antiche salette, i mobili recuperati dalla cantina e restaurati, l'ambiente pulitissimo e profumato: tutto contribuisce a far sentire l'ospite a proprio agio. A cominciare dal menu. Piatti e prodotti legati strettamente al territorio, le ricette di Mamma Elda rielaborate e proposte a prezzi onesti.



I fratelli Fausto e Franco Malinverno



*Alle pareti
i quadri
di notissimi
artisti
del territorio
(F.Scalvini,
P.Falchi,
L.Ugoletti
e altri)*

*Nel ristorante
ambienti
diversi,
pieni di storia*



Scorriamo la lista e davanti agli occhi si compone un'immagine accurata del posto in cui ci troviamo. Anguilla marinata e luccio in salsa ci parlano dei fiumi vicini, (l'Oglio e il Po), i salumi testimoniano la migliore tradizione padana, minestre

e trippe, tortelli, tagliolini, riso e gnocchi presentati con deliziosi abbinamenti, talvolta davvero inusuali, raccontano che siamo in una delle regioni più ricche d'Italia. E poi ci sono le carni: bollito misto, cotechino, cappone ripieno e scaloppa di fegato d'oca, solo per citarne qualcuna.

Parola d'ordine, umiltà

“Ci riforniamo da piccoli produttori”, precisa Franco, al secolo Riccardo Malinverno. “Sono aziende che rappresentano il nostro territorio, realtà vicine, di cui conosciamo perfettamente il modo di lavorare”. È un contesto che non trova posto per guide e critici gastronomici. Il loro unico critico è il cliente, perché qui non si inseguono i commenti e le lusinghe di chi non può mai essere completamente disinteressato. I Malinverno sono umili, restano sempre con i piedi ben piantati per terra, pensano a quello che devono fare.

Per esempio il gelato, uno dei loro cavalli di battaglia, tanto che, in origine, avevano deciso di chiamare il loro locale *Caffè Gelateria La Crepa*. Un prodotto rigorosamente artigianale, proposto con lavorazioni raffinate e nomi talvolta altisonanti come ‘Acquerello alla frutta’, ‘Brasilia’, ‘Spaghetti alla Crepa’.

Tutto vero

Tutto, comunque e sempre, all'insegna della schiettezza. Anche nell'arredo. “Nel nostro locale abbiamo voluto mettere tutte cose vere, che sono esattamente quello che raccontano”, puntualizza Franco. I quadri appesi alle pareti, per esempio. Sono stati eseguiti da affermati artisti

locali. E bene si sposano con la storicità delle stanze che ospitano il ristorante, come quella denominata ‘Il Senato’, in omaggio al generale Francesco Pistoja, senatore del Regno d'Italia nel 1923, che si racconta adorasse frequentare il posto insieme allo scienziato *Ciro Chistoni* (fisico e meteorologo assai apprezzato dal mondo accademico dell'epoca). Oppure come l'‘*Enoteca*’, suggestiva cantina a cui si accede passando per la drogheria, sulla strada, aperta al pubblico, che offre paste, oli e aceti, confetture e mostarde. In nome della memoria e della cultura.

I VINI

I vini da abbinare ai piatti provengono soprattutto dalla Valle del Po, da Torino a Ferrara, un'area geografica costellata da vigneti e vitigni che si accostano deliziosamente ai piatti presenti nel menu del *Caffè La Crepa*. Una selezione che privilegia vitigni autoctoni, espressioni uniche di terroir. Si prediligono realtà produttive che lavorano la terra nel pieno rispetto dell'ambiente e della salute umana. Ma ci sono anche vini di altre aree d'Italia e molti dall'estero. La cantina del *Caffè La Crepa* è davvero selezionata e fornitissima. I clienti più appassionati possono accedervi e scegliere direttamente la bottiglia che li rende più felici. Si beve ciò che si vuole e il resto lo si porta a casa.



*Federico Malinverno,
una guida
esperta
alla
ricercatissima
cantina*

Caffè La Crepa - La trattoria della famiglia Malinverno

Piazza Matteotti, 13 - Isola Dovarese (CR)
Tel. 0375 396161 - www.caffelacrepa.it
Aperto da mercoledì a domenica,
a pranzo e a cena.
Chiuso il lunedì e il martedì.

**NEL MENU CARNI BOVINE E SUINE;
FARAONE, CONIGLI, OCHE, CAPPONI,
GALLINE E ANATRE, FAGIANI, PERNICI,
LEPRI E GERMANI E I PESCI D'ACQUA
DOLCE: STORIONI, SALMERINI,
COREGONI, LUCCI E ARBORELLE.**

**È RISTORANTE, GELATERIA
(NELLA BELLA STAGIONE),
NEGOZIO ED ENOTECA.**

dove siamo

