

EcoWeekend Buona terra & buone cose

NEL CREMONESE

La qualità dei salumi Bettella

La località si chiama Polo Nord ma niente paura, non c'è bisogno di raggiungere l'Artico per godere della qualità dei salumi della famiglia Bettella, azienda di filiera che alleva i suini pesanti (anche molto pesanti, sui 300 chilogrammi per i prosciutti crudi) e li trasforma direttamente in proprio o avvalendosi dei migliori artigiani specialisti in una particolare preparazione. Come

Emanuele Cavalli, che a San Secondo in provincia di Parma produce con le spalle e la coppa, seguendo il metodo tradizionale, quegli straordinari salumi cotti che prendono il nome dalla località a cui si attribuisce la genesi. Le spalle e le coppe vengono accuratamente rifilate, salate a mano e lasciate per due settimane ad assorbire la concia tra sale ed aromi, un misto di spezie tra cui nocemoscata, pepe, chiodi di garo-

fano; quindi legate prima di essere lasciate a maturare per circa due mesi. Poi le si cuociono e le si servono affettate con gli abbinamenti tradizionali, in primis la torta (o gnocco) frita. Ma sono tutti di gran qualità i salumi Bettella, specialmente il crudo, sempre stagionato oltre i 30 mesi, e la gran culazza, alias culatello. L'azienda è a Gabbioneta-Binanuova (Cremona); tel. 0372844464; www.salumibettella.it



La spalla cotta di San Secondo



La piazza di Isola Dovarese (Cremona): sulla destra il Caffè La Crepa, noto in passato come Locanda del Ciclista

Quella locanda d'epoca nell'ansa dell'Oglio

ELIO GHISALBERTI

Si arriva nella piazza principale dopo avere costeggiato l'Oglio, che qui forma un'ansa molto accentuata (da cui Isola). Una piazza talmente grande da sembrare sproporzionata per il gruppo di case che la circonda. Ma bellissima, nonostante i segni del tempo e soprattutto dell'incuria.

In un angolo, sotto i portici, spicca l'insegna d'antan del Caffè La Crepa, trattoria ed enoteca condotta sin dal 1832 - perciò eletto Locale Storico d'Italia - dalla famiglia Malinverno. Bell'atmosfera, da trattoria colta, con tanti oggetti d'epoca, fotografie, lettere,

a testimoniare che qui la storia si è consumata per davvero fin dai tempi in cui l'unico mezzo di trasporto su ruote era la bicicletta (non a caso in passato il locale era conosciuto come Locanda del Ciclista). E allora via con i piatti, da scegliersi da un menu che è un inno alla cucina tradizionale del territorio, di terra e d'acqua (e già, su un'isola...), entrambe dolci.

La percezione che alcuni piatti siano stati volutamente resi meno decisi nei sapori per soddisfare una fascia più ampia di clientela non toglie valore alla quadra di cucina capitanata da Franco Malinverno.

Il percorso del menu più tipico vede duettare tra gli antipasti la

grande arte norcina del luogo con il salame nostrano, la spalla cotta di San Lorenzo e il re Culatello, con il pesce all'isolana, il luccio in salsa e l'anguilla marinata. Tra i primi di pasta fresca ai tortelli di zucca in asciutta rispondono i marubini ai tre brodi; in alternativa minestrone di verdure secondo stagione, trippa tipica all'isolana (in brodo, delicata), «gnòc ala mulinera», di sola acqua e farina conditi con ragù di coda di manzo e funghi. Quindi via con i piatti che in questa stagione rallegrano e ritemprano: il cotechino vaniglia servito con purè, lenticchie e mostarda; il bollito misto con salsa verde e pure mostarda; l'anatra al sugo dell'isola. Tra i piatti con

richiami «foresti» eccole lumache alla moda di Borgogna e la terrina di foie gras e pan brioche. Si chiude con ottimi formaggi padani o con dolci semplici ma di classe come la torta sabbiosa tanto amata e decantata da Giuseppe Verdi. Cantina profonda in tutti i sensi, sia in quanto a contenitore (nei sotterranei, visitabile), sia nei contenuti. Con vini serviti a prezzi potabili. Per un pasto completo sui 35-40 euro vini esclusi. Già disponibile il menu di Erg-East Lombardy, ricco e comprensivo di vini a 50 euro. Il Caffè-Trattoria-Enoteca La Crepa è in piazza Matteotti 13 a Isola Dovarese (Cr); tel.0375.396161; chiuso lunedì e martedì; www.caffelacrepa.it.

C'è Miragolo tra i cotechini con il premio

Seppur preso molto sul serio, con tanto di scheda di valutazione dei vari aspetti del profilo sensoriale, si è trattato di un gioco, di un divertissement tra amici-gourmet-goliardi.

È accaduto alcune sere fa presso la Trattoria Visconti di Ambivere, già consolidata sede del concorso che ogni anno vede sul banco di degustazione una folta schiera di salami artigianali per decretare come da prassi il migliore. Dopo i salami, ecco dunque la prova dei cotechini, quelli da far bollire e servire con le canoniche lenticchie, ma anche con il purè e la polenta, piatto tra i più gettonati tra Natale e l'Epifania. La premessa quindi è: fidatevi ma non troppo di ciò che stiamo per raccontare in merito ai risultati, ottenuti comunque prestando molta attenzione alle varie fasi di selezione, cottura e servizio, il tutto curato con la proverbiale professionalità di Daniele Caccia, il giovane di casa Visconti. In degustazione comparativa sono dunque pervenuti sui piatti dei presenti, una decina di commensali attenti e scrupolosi, otto campioni prove-

nienti dai territori più vocati della Lombardia, naturalmente dalla Bergamasca alle varie latitudini, dal Cremasco e dal Cremonese. Degustazione svolta in due fasi: la prima dedicata alle «bocce», cioè ai cotechini di forma sferica, quindi bisognosi di cotture più lunghe, che sono tipici dei territori della Bassa; la seconda appannaggio invece dei cotechini dalla classica forma a salame di medie dimensioni. Per quanto sopra ricordato, non ci pare il caso di stilare una classifica con tanto di nomi e cognomi di tutti i produttori. Tuttavia oltre alla considerazione generale che ha visto prevalere nella media delle valutazioni (e non di poco) i cotechini «bassaioli» rispetto a quelli prodotti dalle nostre parti, è bello invece segnalare i due vincitori per categorie, perché sono due artigiani già segnalati a suo tempo. Per la «boccia» ha prevalso il salumificio Migliorati di Cremosano (Cr). Il miglior cotechino diciamo così convenzionale è risultato quello di Massimo Gherardi dell'omonima azienda agricola di Miragolo San Salvatore (Zogno).



Daniele Caccia con i cotechini degustati alla Trattoria Visconti

ABBIAMO UN REGALO PER TE!



ATTIVAZIONE GRATUITA
PER TUTTO DICEMBRE
AFFRETTATI!



UTILIZZABILE IN TUTTI I NEGOZI OROBICA PESCA
Trova il punto vendita più vicino a te su www.orobicapesca.it

Il ristorante si racconta...

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

E' bello ma soprattutto buono il Natale all'Osteria da Mualdo.

Nel Villaggio operaio dichiarato patrimonio mondiale dall'Unesco, tra la ex-fabbrica, le abitazioni e il sorprendente castello dei Crespi, la famiglia Colombo ha trasformato l'antica cascina in un luogo caldo ed accogliente.

Nelle antiche stalle e nel fienile sono state ricavate piccole sale disposte su vari livelli. In tutto una cinquantina di coperti avvolti in assoluta tranquillità e riservatezza per una cucina che unisce le



degustazione che mettono insieme le due anime spaziando tra evergreen (talvolta rivistati) e piatti partoriti dalla verve creativa del team di cucina. Due anime accomunate nella ricerca della qualità.

Osteria da Mualdo

via Privata Crespi, 6
Crespi d'Adda frazione di
Capriate San Gervasio (BG)
tel.02.90937077
chiuso domenica sera e tutto lunedì
www.osteriadamualdo.com

buone usanze della tradizione alla capacità interpretativa della cucina moderna e di avanguardia. Luogo ideale per trascorrere le feste in compagnia della buona tavola, potendo scegliere percorsi di