

Un'indimenticabile sosta fuori dal tempo

Che grande posto!

Ci troviamo nell'antico Palazzo della Guardia risalente al periodo dei Gonzaga, in una bellissima pineta rinascimentale proprio al centro di Isola Dovarese, al confine tra Cremonese e Mantovano. Tutt'intorno, istantaneamente Pianura Padana, la nebbiolina, il fiume Oglio che, placido, scorre poco distante.

Emozioni ci assalgono ogni volta che varchiamo la soglia di questo pezzo di storia della cucina italiana.

Ed ogni volta si resta stupiti dalla capacità della famiglia Malinverni di non sbagliare un colpo. Ogni piatto, dai più apparentemente semplici a quelli più elaborati, è preparato con una cura, una precisione, una perizia davvero sorprendenti. Eccellenza, qualità, infaticabile ricerca di tutto ciò che è buono.

A cominciare dalla selezione degli Champagne che impreziosiscono una carta dei vini tutt'altro che scontata continuare con il miglior jamon de bellota Joselito accanto a sopraffino salame cremonese (sì, quello con l'aglio grande **foie gras** ed il miglior pesce d'acqua dolce della zona. Elementi esotici che convivono con il meglio prodotti del territorio, il tutto all'insegna dell'eccellenza.

Non manca nulla in quest'oasi di buon gusto in grado di soddisfare gli amanti della cucina tradizionale così come quelli in cerca dei prodotti più lussuosi. Perfetto tanto per un pranzo della domenica in famiglia, quanto per una cena tra raffinati **gourmet**.

La carta sembra il manifesto programmatico della gastronomia di questo fazzoletto di Pianura Padana; i piatti semplicemente perfetti, ricchi ma mai pesanti. La cucina è solida, precisa mai ridondante.

Cucina di tradizione e di territorio, cucina padana, di cortile e di fiume.

Imperdibile il bollito misto alla cremonese arricchito da una selezione di mostarde da capogiro. Lussuosa la agrodolce dell'insalata di faraona alla Stefani, antico piatto ideato nel XVII secolo da Bartolomeo Stefani, in seguito come capocuoco presso il Ducato di Mantova. Potremmo continuare narrandovi di un suadente riso all'onda con lumache e erbe di campo ma, come si sarà capito, al Caffè la Crepa non esiste un piatto sbagliato o eseguito in maniera approssimativa, c'è una ricerca spasmodica della qualità a tutti i livelli. Qualità che si ritrova anche a "Bottega della Crepa", dove è possibile acquistare vere e proprie chicche tra cui sopraffine mostarde.

Un luogo della memoria, da amare, nel quale si ritorna sempre con immenso piacere.

Lunga vita alla famiglia Malinverni!