

## Trattorie lombarde che fanno la differenza: La Crepa, Isola Dovarese

POSTED ON 17 NOVEMBRE 2016 BY CINZIATOSINI



Isola Dovarese, un piccolo comune in provincia di Cremona immerso nelle campagne della pianura padana. Percorrendo questo territorio lo sguardo si rivolge ai fiumi Oglio e Chiese, agli antichi pontili e alle grandi distese verdi. Un'atmosfera suggestiva tipica di questa stagione autunnale, che riporta alla mente dipinti di Monet e Paul Gauguin. Un paese noto anche per il suo Palio, una manifestazione in costume d'epoca che rievoca il periodo di appartenenza allo stato Gonzaghesco. Giunto alla cinquantesima edizione, si svolge nell'ampia piazza principale, una cinquecentesca segnata dal tempo, ma anche dall'incuria. Un vero peccato vista la schiera di portici e palazzi antichi che la caratterizzano, e che potrebbero valorizzarla facendola rientrare tra le più belle piazze d'Italia.



Tra i segni del tempo, si possono ammirare alcune insegne di atmosfere vintage. Tra queste c'è una bombata in smaltato bianco su cui sono caratteri eleganti, l'indicazione del Caffè La Crepa. Una trattoria ed enoteca di famiglia Malinverno dal 1950, inserita nell'Associazione Italiana Trattorie storiche d'Italia. Entrando, subito, si respirano le classiche atmosfere legate al Nouveau: ambienti in stile Liberty, sedie antiche e una cucina in maiolica. Un locale in particolare conosciuto col nome "Locanda del Ciclista", per i percorsi cicloturistici presenti nella zona circostante. Se si visita le sue salette tra cimeli, le

immagini e fotografie, ci porta a vivere un breve viaggio nella storia del Risorgimento Italiano, e ad assaporare i piatti della tradizione proposti dallo chef Franco Malinverno.

Negli assaggi si nota un tentativo di alleggerire il gusto originale, una tendenza dei nostri tempi che condiziona anche l'aspetto visivo. Predominante comunque il territorio. Oltre alla classica giardiniera e ai salumi cremonesi distinguono preparazioni tipiche quali i Marubini; i gnòc a la mulinèra fatti con sola acqua e farina, ma arricchiti con ragù di coda di manzo e funghi; i tortelli di zucca, piatto classico delle terre gonzaghesche, ripieni con impasto a base di zucca, mostarda piccante ed amaretti. Tra i dolci non si può fare a meno di assaggiare la sabbiosa, tanto amata da Giuseppe Verdi. Il maestro ne era un tale estimatore da indicarne persino la giusta preparazione: *"Con i chiari si fa la fiocca. Si sbattono bene i rossi con lo zucchero. Si aggiunge a poco a poco la fecola e il burro ben morbido. Alla fine i chiari montati. Poi si versa il tutto nella ticcia ben unta di burro e si inforna"*. Un'esperienza di gusto da arricchire con un'interessante visita nella drogheria e nella cantina storica del ristorante, tra etichette e produzioni ricercate.