



VINCENZO CAMPI, *La pescivendola*, ante 1536-1591
(particolare - proprietà privata)

RICERCA DELLA DELEGAZIONE DI CREMONA

PER LA PUBBLICAZIONE DEGLI ITINERARI DELLA LOMBARDIA
GASTRONOMICA RELATIVI ALLA BUONA TAVOLA DEL PESCE



CREMONA • MARZO 2006



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
Delegazione di Cremona

LA CUCINA DEL PESCE

Ricerca della delegazione di Cremona per la pubblicazione degli itinerari
della Lombardia gastronomica relativi alla buona tavola del pesce

di Carla Bertinelli Spotti

Cremona • Marzo 2006

in copertina

VINCENZO CAMPI, *La pescivendola*, ante 1536-1591
(particolare - proprietà privata)

progetto grafico e stampa

GUTENBERG - Cremona
www.gutenbergweb.com



La Cucina del Pesce

Sommario

1. Vocazione del territorio e cenni storici	2
2. La cucina di pesce casalinga	4
3. La cucina di pesce di ristoranti, trattorie, osterie del cremonese	5
4. Ricette di pesce della cucina cremonese	6
5. Ristoranti con cucina di pesce	7
6. E per finire... <i>Cui pée sòta 'l tàaol</i>	7
Bibliografia	8

VOCAZIONE DEL TERRITORIO E CENNI STORICI

Nell'antichità era consuetudine, per i greci e i romani cibarsi dei più svariati pesci di mare e d'acqua dolce, di crostacei e di molluschi che venivano consumati freschi o sotto sale, usanza quest'ultima praticata soprattutto dalle classi meno agiate.

Apicio, il cuoco per eccellenza, ha dedicato un libro intero del suo trattato, il X, al pesce e alle diverse maniere per cucinarlo, ma nell'età medioevale la cucina dei ricchi privilegiava la carne e disdegnava il pesce.

L'evoluzione del consumo del pesce è stata condizionata in modo determinante dalla severità della pratica religiosa che prevedeva una distinzione fondamentale tra giorni di grasso e giorni di magro (allora ben più numerosi di oggi) in cui la carne era vietata. Dette prescrizioni, che incrementavano l'uso diffuso del pesce, salutare sia per lo spirito che per il corpo, portarono ad identificare il pesce come simbolo della dieta quaresimale e per secoli nei ricettari l'alternanza grasso-magro s'impose ad ogni altra distinzione.

La provincia di Cremona, ritagliata nel cuore della pianura padana tra i corsi dei fiumi Adda, Oglio e Po che ne segnano i confini, ricca di acquitrini, fontanili, rogge, roggette e canali, fin dai tempi più antichi ha trovato nella pesca una delle principali forme di sussistenza. Le fonti antiche (dall' VIII al XII secolo) testimoniano la presenza di acque vive e correnti in 52 località del territorio e di acque paludose in altre 29, ma anche l'esistenza di 23 mulini e di 21 peschiere quali segni evidenti dell'utilizzo dell'acqua, fattore importante nell'economia del Medioevo. Sono localizzati sulla Cremonella, sul Morbasco, sulla Delma, sull'Oglio, sull'Adda e sul Po. Significativo lo speciale rapporto che nel X secolo si era stabilito tra i pescatori e il vescovo di Cremona il quale, fin dall'età carolingia, deteneva i diritti sul fiume Po da Bocca d'Adda al porto di Vulpariolo. I pescatori pagavano l'affitto per poter pescare, traghettare, *cavare il ghiaccio* durante i mesi invernali. Godevano inoltre del diritto di poter vendere il loro pesce sulla piazza, lungo il lato meridionale della Cattedrale, tra la Curia e il palazzo del Vescovo, tanto che quest'area viene continuamente ricordata con il termine di Pescaria.

Qui i pescatori avevano botteghe in cui vendevano materiale per la pesca e in particolare corde per le reti. Nella zona corrispondente all'isolato posto alla confluenza delle attuali vie XX Settembre e Bonomelli, sulla via Platina, è documentato un non meglio specificato *Hospicium de pisse seu stala magna domini episcopi* forse una antica stalla ossia un capannone, concesso in uso ai pescatori per stivarvi il pesce pescato per la salatura e la conservazione, chiamato appunto ospizio del pesce. Il pesce fresco veniva venduto sotto i portici della Curia più o meno in corrispondenza dell'attuale palazzo vescovile.

Ma il pesce, come s'è detto, era il cibo per il popolo che, con la pesca e con la caccia esercitate di frodo, riusciva a procurarsi le sostanze proteiche necessarie per sopravvivere in tempi duri, di grande povertà generale.

Il Platina non è molto favorevole al consumo del pesce:

«...i pesci di tutte le qualità si digeriscono a fatica... e per di più generano sangue freddo e flemmatico dal quale hanno origine gravi malattie... e senso di arsuria. Sembra tuttavia che siano emollienti dell'intestino e facciano aumentare lo sperma».

I pesci più apprezzati e presentati spesso alle mense signorili sono storioni, anguille e trote che hanno carni delicate, fini e *convenienti*. Se ne cucinano molti

anche a Cremona dove le leggi Suntuarie, fatte con l'intento di frenare il lusso eccessivo, vietavano la mescolanza di piatti di carne e di pesce nello stesso pranzo, proibivano o limitavano alcuni prodotti di importazione come le ostriche, i pesci di lago e di mare. Ma raramente queste prescrizioni venivano rispettate anche se le multe per i contravventori erano salatissime: 50 scudi d'oro per gli anfitrioni, 10 scudi d'oro per cuochi e sescalchi da sostituire con *tratti di corda* se non avessero avuto la possibilità di pagare.

Dal notaio Bordigallo, presente al banchetto nuziale allestito a Cremona per il matrimonio di Anastasia Secchi e Ludovico Affaitati l'8 febbraio 1519, sappiamo con minuzia di particolari che accanto a piatti elaborati di carni di animali domestici e selvatici (vitelli, cervi, caprioli, porchette, agnelli, pernici, tordi, quaglie, fagiani, lepri, pavoni, anatre, piccioni e capponi) non mancarono piatti di pesce di mare e d'acqua dolce quali tonni, barbi, temoli, anguille, lucci, tinche, gamberi, ostriche, caviale e bottarga. È il banchetto trionfale che sancisce l'unione di due ricche e potenti famiglie cittadine, ma i cremonesi del tempo mangiavano sempre il pesce nei giorni di magro insieme a verdure, uova, frittate.

Il mercoledì, il venerdì e il sabato nei monasteri femminili di città e provincia si mangiavano anguille, *ambolina* cioè pesce minuto da friggere, in genere pesce arrosto, gamberi di fiume: così attestano le relazioni delle visite pastorali condotte dal vescovo Speciano tra il 1599 e il 1606.

«La cuoca cremonese» il ricettario pubblicato a Cremona nel 1794 ci dà diverse ricette per cucinare il pesce d'acqua dolce per i giorni di magro.

E delle prescrizioni del magro bisogna tener conto negli accostamenti, nella scelta del condimento (olio al posto di burro e lardo) e dei profumi (timo, lauro, basilico, cipolla e *carotole*). Fondamentale è poi il sapersi destreggiare tra i prodotti che la stagione e il territorio offrono per ottenere piatti più saporiti. E così, per quanto riguarda i pesci di acqua dolce, la cuoca cremonese avverte che il pesce persico non è buono in primavera *perchè va in frega* che gamberi, anguille e temoli non sono consigliabili in estate mentre lucci, tinche, trote e carpioni sono buoni sempre come lo storione, che la nostra cuoca annovera tra i pesci di mare. Sembra ottima la ricetta che ella suggerisce per cucinarlo allo spiedo dopo averlo lasciato due o tre ore a marinare. Gustose e semplici sono tutte le diverse proposte per cucinare pesce persico, lucci, anguille, carpioni, trote, tinche e gamberi.

Sul finire del Settecento e agli inizi dell'Ottocento la situazione locale per quanto riguardava i pesci presenti nei fiumi Po, Adda e Oglio e i momenti in cui la pesca era più copiosa sono delineati dal professore di storia naturale del liceo di Cremona Giuseppe Sonsis che, avvalendosi della collaborazione di esperti pescatori, così rispondeva ai quesiti posti dall'Amministrazione napoleonica al Dipartimento dell'Alto Po.

Il pesce più pregiato del Po è lo storione che viene catturato più frequentemente in primavera ed in autunno, quando le acque scarseggiano e la corrente si restringe nel canale: *le carni degli storioni sono tra le delizie dei magnati, dalle loro uova si forma il caviale fuori del Dipartimento.*

Nel Po si pescano due specie di trote, più raramente le bianche e più comunemente le rosse. Difficile è la pesca del temolo mentre si catturano con facilità ed in abbondanza le anguille. Il pesce persico si pesca in tutte le stagioni, lo stretto solo in marzo e sono presenti nelle acque del Po anche lucci, sbroffoni, carpane, barbi e tinche. Nell'Adda e nell'Oglio vivono tutti i pesci sopra ricordati ad eccezione dello storione. Nelle acque che irrigano le

campagne e nei fossati si pescano sempre scardole, cavazzini, anguille, tinche, lucci e le zèrle con i bozzi. Marzo e aprile sono i mesi più propizi per una buona pesca. Nelle acque di Mozzanica e del Soresinese si pescano in abbondanza lamprede e gamberi.

Situazioni e presenze confermate nel 1839 dalla relazione statistica redatta dal ragionier Legnani a proposito di pesce e pesca nel Cremonese.

Qual è la situazione odierna?

Nei tratti settentrionali di Adda, Serio e Oglio, contraddistinti da letto ghiaioso e alveo espanso, con acque poco profonde, limpide, fresche e ossigenate vivono la trota marmorata, il temolo, il gobione, la lasca e il vairone. Quando i sedimenti si fanno più fini si incontrano il barbo, il triotto, il cavedano, l'alborella. Dove le acque scendono più lentamente su fondali sabbiosi e limosi, troviamo carpe, tinche, carassi, scardole, anguille e lucci...

Soprattutto, se non esclusivamente, nel Po si incontrano ma assai raramente gli storioni; sempre nel Po e talvolta anche nell'Adda si può osservare in primavera la cheppia.

I fiumi del Cremonese ospitano anche varie specie ittiche esotiche importate in epoche diverse: il persico sole, il persico trota, il pesce gatto (proveniente dall'America), mentre il primato per dimensioni e voracità spetta al siluro, introdotto dalle regioni centroeuropee ed in rapida espansione. Nelle acque padane il siluro non raggiunge le sue dimensioni massime, ma sono stati comunque catturati esemplari di oltre due metri di lunghezza e di più di cento chilogrammi di peso; è un grande predatore e si nutre di pesci di ogni dimensioni, di anfibi, di crostacei e perfino di uccelli acquatici e di roditori.

LA CUCINA DI PESCE CASALINGA

Il pesce veniva cucinato nelle famiglie cremonesi, ma si mangiava solo il venerdì o nei giorni prescritti per il *magro*.

Era pesce di acqua dolce, venduto dai pescivendoli che lo portavano nel centro città, ma anche in cascina, in una grossa cesta legata sul portapacchi posteriore della bicicletta sul cui manubrio era sistemata la bilancia.

Ambula, ambulina (pesce minuto), *tènche, strecc, boss e zèerle* era il grido con cui si annunciava la loro venuta; in certi mesi dell'anno vi erano anche le rane infilate su un bastoncino o conservate in un sacco. Ogni tanto circolava per le vie di Cremona un carretto che trasportava uno storione gigantesco che a volte superava il metro e attorno ai pescatori orgogliosi si accalcava una folla di curiosi.

Il pesce del Po e degli altri fiumi era molto saporito: anguille, lucci, pesci gatto, tinche, carpe, pesce minuto erano cucinati con olio e in modi diversi secondo le qualità.

Le anguille erano un piatto riservato alle feste, si preparavano marinate, ma anche in umido; *bòs e zèerle* (gobioni, ghiozzzi e cobiti), pesci oggi quasi scompar-

si, venivano fritti e mangiati subito con la polenta e poi conservati in “*ajòn*”, in carpione, come del resto si faceva per tinche, carpe, pesci gatto perchè quel che non era mangiato subito potesse durare più a lungo.

Tinche, carpe e pesci gatto erano cotti anche in umido con i piselli, raramente arrostiti ed erano buon condimento per le minestre di riso.

Si comperava anche il baccalà, il merluzzo salato, e lo si cucinava in umido con il pomodoro, ma anche fritto, lessato e insaporito con la «*pistàada*» di olio, aglio prezzemolo, sale e pepe.

In campagna si usavano molto le aringhe e le acciughe sotto sale (venivano dal Veneto rivenditori specifici attrezzati con botti piene!) con cui si preparava una saporitissima salsa da mangiare con la polenta, il *gösafèr*.

LA CUCINA DI PESCE DI RISTORANTI, TRATTORIE, OSTERIE DEL CREMONESE

A Cremona, dal 1999 ad oggi, si sono tenute in primavera (dalla metà di maggio alla fine di giugno circa) ben 7 rassegne gastronomiche al fine di valorizzare il pesce d'acqua dolce. Sono organizzate dall'ex APT (Azienda di promozione turistica) oggi SPT (Servizio di promozione turistica) della Provincia di Cremona in collaborazione con Enti pubblici (Camera di Commercio e, recentemente l'associazione La strada del gusto cremonese) e privati. Vi aderiscono una ventina di ristoranti di città e provincia con proposte gastronomiche legate alla tradizione, non senza disdegnare creatività e invenzione di sapori, con un menu all'insegna del pesce e ad un prezzo contenuto. «Il festival del gusto di primavera: il pesce d'acqua dolce» coincide con il festival dedicato a Claudio Monteverdi: cultura musicale e cucina del territorio in sinergia richiamano così numerosi turisti anche dalle località vicine.

Il succedersi delle rassegne ha stimolato, come s'è detto, i ristoratori a riproporre la cucina di pesce della tradizione, ma anche ad offrire novità con quanto di meglio si trova sul mercato.

RICETTE DI PESCE DELLA CUCINA CREMONESE *

Antipasti

Carpa marinata
Anguilla marinata in carpione
Spadellata di coscette di rane
“Bòs e zèerle” fritte
Filetti di pesce gatto e avanotti fritti
Carpaccio di trota
Pesce in “aiòn”

Minestre

Risotto al pesce persico
Risotto mantecato con polpa di rane e piselli
Risotto con luccio e ortiche
Risotto con coscette di rana
Tortelloni di storione all’acqua pazza
Raviolo del grande fiume (con storione e anguilla)
Ravioli di luccio
Ravioli di branzino
Sformato di carpa
Fettuccine con pesce persico e pomodorini
Torta d’anguilla
Zuppetta di asparagi e gamberi di fiume

Secondi piatti

Carpa ripiena al forno
Tinca ripiena al forno, tinca in umido
Luccio: in bianco, in salsa verde, in umido
Tortino di luccio gratinato su fiori di zucca e aceto balsamico
Baccalà (stoccafisso, merluzzo essiccato) in umido con patate, in bianco con pestata di aglio e prezzemolo
Pesce gatto: in umido con piselli, arrosto, fritto
Anguilla: alla griglia, arrotolata, in umido, in umido con piselli
Rane: fritte, maritate
I pesci nobili del Po (anguilla e storione) in timballo con verdure su letto di polenta gialla
Storione: in salsa di capperi; in salsa di mandorle; in salsa verde, filetto di storione al forno, scaloppe di storione con funghi chiodini
Polpette di lavarello, tinca e trota

Salse

Gösafer (salsa di aringhe o acciughe)

* Per le ricette di cucina cremonese non è possibile far riferimento al Ricettario nazionale dell’Accademia (*La cucina del bel paese* ed. Bolis, Bergamo 2002) in quanto non ve ne sono, ma se ne possono indicare alcune molto simili proposte in altre aree regionali: anguilla (nn. 970-971-973); baccalà (nn. 151-982); luccio (nn. 1049-1050-1054); pesce gatto (nn. 1067-1068-1069); storione (n. 1132); risotti con il pesce (nn. 407-806-807-816-817-821-822-823-824-825). Ricette di cucina di pesce della tradizione cremonese sono riportate invece in testi relativi al nostro territorio (vedi bibliografia)...

RISTORANTI CON CUCINA DI PESCE

Pesce di mare

ALLA BORGATA, via Bergamo n. 205 – Cremona
IL PESCHERECCIO, via Pasubio n. 3 – Ca' de Quinzani (Cremona)
VILLA VATICANO, via Gerolamo Vida n. 27 – Paderno Ponchielli (Cremona)
OSTERIA DEGLI ANGELI, vicolo Remoto n. 1 – Recorfano di Voltido (Cremona)
OSTERIA DEL PRESIDIO, via XXV Aprile n. 32 – Casteldidone (Cremona)

Pesce di fiume

IL VIOLINO, via Sicardo n. 3 – Cremona
TRATTORIA LA LUCCIOLA n. via Porto, 16 – Cremona
LIDO ARISTON SALES, località Brancere – Stagno Lombardo (Cremona)
TRATTORIA MIRAGATTO, via delle Gerre – Bordolano (Cremona)
LA PIOPPA, via Normale n. 1 Stagno Lombardo (Cremona)
OSTERIA LA LUNA di Casalsigone (Cremona)
OSTERIA DELLE GERRE, via Gerre n. 10 – Gerre Borghi (Cremona)
TRATTORIA DEL GUADO, via Porta Bosco n. 1 – Pizzighettone (Cremona)

E PER FINIRE...

Cucina di pesce cremonese nei versi di SILVANO BOTTONI tratto da:

Cui pée sòta 'l tàaol

El dìghi sùbit me che 'l nòoster pès,
de liishe èl ghe n'aa tàante, ma 'l saùur,
vàal bèen èl sacrifici de 'n dulùur.
Se póol fàal in ajòn, a ròst, a lès,

in ùmit e la grìglia, frìt o in pùc.
Tèenche, pès gàt, pès pèersech, bucalòon,
lòs, carpanéi, inguile: tòti bòn.
Se pòo in campàgna tàca a 'n fòs stii cùc

per 'na quàal ùura, a ciapàa le ràane,
de fàa in camiiza, o frite, o maridàade,
capisariì perchè ròbe nustràane,

le ne permèt de fàa chéle mangiàade
che se uzàava 'na vòolta! E per finii:
pulèenta, bòs e zèerle ji pruvàade?

BIBLIOGRAFIA

- B. PLATINA, *Il piacere onesto e la buona salute*, a cura di E. FACCIOLO, Torino 1985.
La cuoca cremonese che insegna a cucinare con facilità qualunque sorte di vivande, 1794, a cura di C. BERTINELLI SPOTTI, Cremona 1999.
- G. SONSIS, *Risposte ai quesiti dati dalla Prefettura del Dipartimento dell'Alto Po*, Cremona 1807.
- C. BERTINELLI SPOTTI - A. SARONNI, *Il cibo nella tradizione cremonese*, Cremona 1998.
- AV.VV., *Contributo allo studio delle acque della Provincia di Cremona*, Cremona 1996.
- C. LOMBARDI, *Carta provinciale delle vocazioni ittiche*, Cremona 2002.

PER LE RICETTE VEDASI

- Cui pée sòta 'l tàaol*, a cura di L. VISIOLI GALETTI, Cremona 1976.
- RICETTE DI OSTERIE DELLA LOMBARDIA, *Cremona e il suo territorio*, a cura di M. MARINI, Slow Food, Bra (Cuneo) 1998.
- A. SARONNI, *Le ricette della tradizione in I cremonesi a tavola ieri e oggi, II vol.* Cremona books 2005.