



*Cremona e il Maiale  
Una Lunga Storia*



CREMONA • OTTOBRE 2008



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA  
Delegazione di Cremona

## CREMONA E IL MAIALE. UNA LUNGA STORIA

Ricerca della Delegazione di Cremona per la pubblicazione  
degli itinerari di cultura gastronomica relativi alla cucina del maiale

*di Carla Bertinelli Spotti*

Cremona • Ottobre 2008

*in copertina*

JOACHIM BEUKELAER (Anversa verso il 1530 - verso il 1573)

*Maiale squartato*, olio su tavola, cm 114 x 83

Colonia, Wallraf Richartz Museum

*progetto grafico e stampa*

GUTENBERG - Cremona

[www.gutenbergweb.com](http://www.gutenbergweb.com)



# *Cremona e il Maiale*

## *Una Lunga Storia*

### **Sommario**

- |  |           |
|--|-----------|
| <b>1. Allevamento e lavorazione delle carni</b>        | <b>2</b>  |
| <b>2. Il maiale in cucina</b>                          | <b>12</b> |
| 2.1 La cucina di casa: testimonianze e ricette         |           |
| 2.2 La cucina dei ristoranti: locali, piatti e ricette |           |
| <b>3. Il maiale nelle tradizioni cremonesi</b>         | <b>20</b> |
| <b>4. Poesie</b>                                       | <b>23</b> |

## I. *Allevamento & Lavorazione Delle Carni*

Il Cremonese fu abitato in epoche postglaciali da gruppi di nomadi che vivevano di caccia, di pesca e di raccolta; sostavano in prevalenza al limitare delle vaste foreste di latifoglie che allora ricoprivano la pianura padana, presso le rive di fiumi, di lanche o di paludi dove la presenza d'acqua dolce rendeva più facile reperire i mezzi di sussistenza.

**La preistoria**

Dal nomadismo si passò gradualmente alla stanzialità, e negli ultimi secoli del V° millennio a.C. comparvero le prime comunità di agricoltori e di allevatori che, accanto alla caccia a cervi, cinghiali e caprioli, all'uccellazione ed alla pesca di pesci, molluschi e tartarughe di acqua dolce, iniziarono a coltivare cereali e ad allevare ovini, caprini, suini e piccole mandrie di bovini.

Ciò è testimoniato da rinvenimenti casuali o dai frutti di specifiche campagne di scavo, dai quali risulta documentato sia il consumo di carni di cinghiale e di altri animali selvatici catturati attraverso la caccia, sia quello di suini e di altri animali allevati nei pressi delle abitazioni. Nell'età del bronzo antico (2300-1700 a.C.) i resti faunistici dei villaggi palafitticoli testimoniano la predominanza dei bovini (55,3%), seguiti dai caprovini (26,4%) e dai suini (15,5%). Nell'età del bronzo medio recente (1700-1150 a.C.), il gruppo più rappresentato tra gli animali domestici per numero di individui è quello degli ovocaprini, seguito da suini e da bovini. Nell'età del bronzo finale (1150-950 a.C.) mutano gli insediamenti abitativi, non più palafitte e terremare ma nuovi centri di aggregazione. Nell'abitato di Vidolasco (Cr), prospiciente il fiume Serio, i resti faunistici rinvenuti con gli scavi appartenevano a 16 individui, di cui 7 bovini, 5 maiali, 2 capre, 2 pecore, 1 cavallo, 1 cane, mentre quelli di fauna selvatica derivavano da 15 individui di cui 6 cervi, 5 cinghiali, un capriolo, 1 castoro e 1 orso bruno.<sup>1</sup>

La prima popolazione ricordata in età storica è quella dei Celti, insediati nel Cremonese prima della venuta dei Romani. Essi furono allevatori e contadini, e le loro attività zootecniche, già abbastanza evolute, consistevano principalmente nell'allevamento dei suini, quali animali da carne, e dei bovini per il traino e la produzione del latte. Strabone (64 a. C. - 21 d. C) nel libro IV della *Geografia* ci informa che l'alimentazione dei Celti consisteva principalmente in latte e carni fresche e salate, soprattutto di maiale, che esportavano in grande quantità non solo a Roma ma anche in altre regioni dell'Italia peninsulare, servendosi delle vie d'acqua, più sicure e veloci delle vie di terra. Sul Po, oltre le persone, si trasportavano vino, grano, maiali, tessuti, legname...

**I Celti**

Lo storico greco Polibio, dopo aver attraversato la pianura padana nel II sec. a.C. seguendo un itinerario che, ripercorrendo il viaggio di Annibale in Italia, lo portò anche nelle vicinanze di Cremona, scrisse «...Tanta è l'abbondanza di ghiande raccolte nei querceti della pianura che la maggior parte dei suini macellati in Italia, per le necessità dell'alimentazione domestica e degli eserciti, si ricava tutta

**L'età romana**

1. Da M. PEARCE, *Una pianura tra le acque: preistoria e protostoria del Cremonese*, in *Storia di Cremona, L'età antica*, Bergamo 2003.

dalla pianura padana ... dove i prodotti alimentari sono particolarmente copiosi e a buon mercato».

In età romana Cremona continuò ad essere famosa per la produzione di carni suine. Esse costituivano uno dei maggiori motivi di attrazione della allora celebre fiera autunnale, che attirava a Cremona compratori e curiosi da tutta la penisola. Quando Cremona venne distrutta dalle truppe di Vespasiano nel 69 d.C., come racconta Tacito (55 -120 d.C. ?) nelle sue *Storie* (III, 31), la città era piena di «gente lì convenuta da gran parte d'Italia per la fiera che cadeva proprio in quei giorni», ed era una fiera in cui si commerciavano soprattutto suini e altro bestiame.

#### VITA DI UN PAESE DEL CONTADO CREMONESE IN ETÀ ROMANA

I recenti scavi di Bedriacum, nelle vicinanze dell'attuale Calvatone, paese della Bassa cremonese a una trentina di chilometri dalla città, hanno portato alla luce reperti faunistici e resti vegetali molto interessanti per definire alcuni aspetti dell'alimentazione, dell'agricoltura e dell'allevamento al tempo dei Romani, in età tardo-repubblicana e imperiale. Il paese sorgeva sulle rive del fiume Oglio e del canale allora navigabile Delmona, ed era raggiungibile attraverso la via Postumia, che congiungeva Genova ad Aquileia, il mar Ligure al mar Adriatico.

Dall'esame dei reperti faunistici si è dedotto che gli abitanti allevavano il bestiame e lo macellavano in loco e si cibavano anche di animali che si procuravano con la caccia e con la pesca.

Le carni erano cotte sia in pentola che allo spiedo. I resti rinvenuti sono di mammiferi domestici, quali bovini, ovini, caprini, suini, equini e, cosa che ci farà stupire, anche cani; venivano poi consumati pesci e molluschi, folaghe, galline, anatre ed oche...

I resti di suini sono tra i più numerosi, come è naturale per Bedriaco, località caratterizzata dalla presenza di querceti, luogo ideale per l'allevamento di maiali allo stato brado; essi venivano macellati sul posto tra i dodici e i ventiquattro mesi, quando cioè raggiungevano il peso ottimale per la resa di carne.

Dai segni di taglio presenti sulle ossa si è dedotto che venivano utilizzate tutte le parti e che la testa, ad esempio, staccata dopo il dissanguamento dell'animale e prima del sezionamento della carcassa, veniva trattata per ricavarne il musetto e il guanciaie.

Si è osservato che il tenore di vita di Bedriacum doveva essere alto, dato che veniva consumato vino proveniente dall'area egea come dimostrano le anfore ritrovate. Poche sono le anfore olearie ritrovate e provenienti dal centro sud, e da ciò si deduce che per cucinare si impiegasse prevalentemente grasso animale prodotto in loco.

Notizie desunte da L. Passi Pitcher (a cura di), *Bedriacum. Ricerche archeologiche a Calvatone*, 2 voll., Milano 1996.

Dopo la caduta dell'impero romano la situazione non si modificò, e tale sostanzialmente si mantenne anche durante il regno dei Longobardi prima e dei Franchi poi.

**Il Medioevo**

A differenza di quanto avviene oggi, i maiali allora venivano allevati principalmente allo stato brado, e così si continuò a fare per tutto il Medioevo: l'uso dei porcili era ridotto al minimo indispensabile, i maiali vi stanziano solo quando mancava il cibo nei boschi o nei momenti particolari come per le scrofe il parto. Erano anche di aspetto diverso, di stazza più piccola e molto più simili ai cinghiali, ed erano ricoperti di un vello lanoso (secondo alcuni Milano derivò il suo nome proprio da un tipo di maiale che lì veniva allevato, per metà coperto di setole e per metà lanuto) che li proteggeva dal freddo dato che anche d'inverno vivevano principalmente all'aperto.

La pianura padana era in quel tempo solo in parte dissodata e coltivata, per il resto era coperta da boschi nei quali erano numerose le querce, le cui ghiande erano apprezzate dai suini, sia i maiali, lasciati liberi di pascolare in uno stato semiselvatico, sia i cinghiali.

Le carni suine erano consumate fresche, ma ben presto vennero messe a punto tecniche di conservazione mediante l'impiego di sale e di spezie, che giungevano a Cremona e nel suo territorio attraverso il Po, grande e sicura via di comunicazione con il mare.

Il porto di Cremona era grande e affollato di merci e di persone: un editto del re longobardo Liutprando aveva fin dal 715 d.C. regolamentato le tasse in denaro e in natura che venivano riscosse per il passaggio e per la sosta delle imbarcazioni nonché per la vendita delle merci trasportate; ancora nel XIII secolo di esso continuavano a servirsi per i loro commerci i comuni lombardi limitrofi di Bergamo, Brescia e Lodi.

Grande era la varietà dei prodotti commerciati, come risulta dai dazi sulle merci stabiliti dalla Gabella e raccolti in un codice conservato all'Archivio di Stato di Cremona: fra le derrate alimentari le più comuni erano vini, carni macellate o secche di bovini e di suini, pesce fresco e salato, polli, uova, selvaggina, formaggi, frumento, legumi.

In città il mercato dei porci era a porta Mosa, verso San Michele, nella piazza Maggiore; lì si vendevano carni di maiale e di castrato, ma anche polli e salumi; nella piazza Piccola sostavano invece i fruttivendoli; tra il Battistero e il Vescovado tenevano banco infine i pescivendoli.

Numerose sono in area padana le figurazioni che rappresentano in modo realistico attività di allevamento o di macellazione dei maiali, dando con ciò testimonianza del rilievo che esse avevano nell'economia rurale del tempo.

Per quanto riguarda il territorio del Cremonese le prime testimonianze figurative della presenza rilevante dell'allevamento suino risalgono all'XI secolo: su un capitello della chiesa di S. Sigismondo a Rivolta d'Adda è raffigurato un norcino con un grosso coltello in mano, intento a squartare un maiale.

Nel Martirologio di Adone, un codice membranaceo conservato nell'Archivio storico diocesano e trascritto nel 1181 dal presbitero Alberto in sostituzione di un testo più antico, numerose miniature illustrano momenti di vita rurale: in ottobre un contadino scuote i rami di una quercia per farne cadere le ghiande e due maialletti sbucano da dietro l'albero pronti a cibarsene; in novembre invece un altro contadino taglia a metà un maiale appeso ad un tronco.

Nel fregio dei mesi che orna il protiro della cattedrale di Cremona (opera della prima metà del XIII secolo, attribuita a Benedetto Antelami o ad uno scultore della sua cerchia) si presentano immagini molto simili, che facevano parte degli stereotipi figurativi di quell'epoca: per ottobre l'abbacchiatura delle noci con un porcellino selvatico che mangia i frutti caduti a terra; per novembre l'uccisione e la squartatura di un maiale.

Anche i documenti scritti attestano la presenza di porci e porcari (a lungo però col termine porci si definirono indifferentemente cinghiali e maiali). Il furto del bestiame, e quindi anche dei porci, era un'attività tutt'altro che rara. Nell'Archivio di Stato di Cremona sono conservate<sup>2</sup> ad esempio alcune richieste di risarci-

**Il maiale  
nell'arte figurativa  
medioevale**

**Il maiale  
nei documenti  
medioevali**

2. Archivio di Stato di Cremona, Comune Cr, Fondo segreto, Pergamene, nn. 573-574 (1232).

mento danni rivolte al podestà di Cremona da parte di cittadini cremonesi che hanno subito furto di porci, di buoi, di vacche ed anche di panni da parte di piacentini a Lardera, in località Cornovecchio, vicino a Maleo. Bartolomeo, Nicola, Alberto e Lanfranco chiedono rispettivamente 76, 56, 46 e 20 lire imperiali in base al valore del danno subito e promettono di restituire le somme avute dal Comune di Cremona nel caso in cui il Comune di Piacenza o qualcun altro avesse provveduto a risarcirli. Di fatti simili accaduti nel 1235 diede notizia Ugo Gualazzini in uno studio pubblicato nel 1932.<sup>3</sup>

Connessa all'allevamento dei suini per fini alimentari, doveva essere attiva nel Cremonese anche la produzione di salami e di insaccati a Cremona, ma di essa abbiamo attestazioni documentali solo a partire dal Cinquecento; dalle prime testimonianze scritte risulta tuttavia che si tratta di una tradizione antica e solidamente radicata.

**Produzione  
di salumi  
e di insaccati  
nel Cinquecento**

Il notaio Ludovico Cavitelli, autore di una storia annalistica della città (pubblicata a Cremona nel 1588), scrive ad esempio che «alcuni cremonesi, essendo la maggior parte di loro sempre stata industriosa e di un ingegno acutissimo, escogitarono e prepararono per lauto cibo degli uomini, un tipo di salsiccia di carne suina o bovina. Tagliata a pezzettini, macinata e mescolata a polvere di pepe o zenzero, cinnamomo, cannella e altri aromi e, infilata negli intestini degli animali e subito cotta al fuoco in acqua oppure arrostita, imbandita sulla mensa e mangiata dai convitati».

Nei doni che nella seconda metà de Cinquecento la Magnifica Comunità di Cremona inviava ai rappresentanti del Governo spagnolo di Milano in occasione delle festività natalizie erano quasi sempre presenti, oltre a dolci come il torrone e le cotognate, anche salami e cervellato (un tipo di salsiccia). Ciò doveva servire non solo a sveltire pratiche bloccate dalla lentezza burocratica, ma era anche un mezzo per far conoscere la bontà della produzione locale e, in tal modo, introdurla nei mercati forestieri. Senza i doni «non si può avere buona ciera nè expeditione alcuna cum quelli occorre negoziare» e per questo l'oratore chiede nel 1556 alla Magnifica Comunità la spedizione di «314 scatole di torrone, 49 cappi di salame, vassetti di cotognata et cervellato».

Anche gli anni seguenti gli ambasciatori cremonesi sollecitano l'invio a Milano prima del Natale di torrone e salami per poterli distribuire durante le feste e ne chiedono quantità sempre maggiori per poter accontentare tutti gli ufficiali e le alte cariche.

Da Milano Paolo Fossa – una sorta di portavoce della città presso il governo spagnolo – scrive ai deputati della Magnifica Comunità di Cremona che l'8 gennaio 1558 ha consegnato personalmente tali doni e il governatore, l'illustrissimo signor Figueroa, ha ringraziato calorosamente dicendo «che il dono era muy honorado et grande et che ringraziava la [...] città del suo bonoanimo».

Il salame si gusta non solo alle tavole delle eccellentissime autorità spagnole, ma anche a quelle più modeste delle monache di città e provincia, come attestano i rendiconti delle visite pastorali che il vescovo Speciano fece ai monasteri femminili negli anni tra il 1559 e il 1606, e se ne mangiavano le monache è lecito presumere che ne mangiassero anche i cremonesi del tempo. Dai menu settimanali delle

3. U. GUALAZZINI, *Indagini sulla storia del salame a Cremona*, in *Il bollettino dell'economia provinciale*, anno XXII, Cremona 15 sett. 1932.

monache risulta che la carne di manzo, di vitello, di pollo ed il salame si consumano la domenica; negli altri giorni della settimana (escluso il ovviamente il venerdì, quando il precetto imponeva di astenersi dal consumo delle carni) il salame si mangia fresco a fette, ma a volte lo si cuoce (è l'odierno salame da pentola, credo) e la sera si mangia la salsiccia.

Ma anche le mortadelle cremonesi hanno qualche estimatore: Tommaso Garzoni (1549-1589) scrive che alcuni ricordando «...le mortadelle di Cremona, il cervelà fino di Milano, il formaggio di Piacenza... la salsiccia modenese... fanno discorsi da eccitar l'appetito perfino ai morti».<sup>4</sup>

Il cotechino cremonese, quello fatto a Casalmaggiore, ebbe pure l'onore di un sonetto laudativo composto dall'abate genovese Carlo Innocenzo Frugoni (1692-1768) che, soggiornando alla corte di Parma ebbe modo di assaggiarlo e, da ghiottone qual era, definirlo «l'ottimo fra gli altri»:

...codeghini Ferrara egregi fa;  
Modena senza lode irsen non de':  
sel soffra l'una e l'altra gran città,  
il codeghin sovrano il lor non è.  
Il codeghin che sempre il miglior fu,  
il codeghin che ognun che ne pappò  
d'imbalsamarlo sempre ebbe virtù,  
Casalmaggiore, da te si fabbricò...<sup>5</sup>

Nel XVIII secolo una mortadella è inviata in dono, insieme a prosciutto e torrone, dalla Carità Mariani di Cremona al proprio avvocato di Milano, Antonio Persichelli.<sup>6</sup> Sulla composizione della mortadella di Cremona ci illumina un manoscritto di autore anonimo, presumibilmente della prima metà dell'Ottocento, nel quale troviamo la ricetta per fare la mortadella di Cremona: «Piglierai carne magra e carne grassa di porco, metà e metà, e per ogni rubbo [circa 9 chili] aggiungerai pevero onces tre, zenzero un'oncia, cannella, noce moscata e chiodi di garofano, di ciascuna droga tre quarti d'oncia, grani due di musco, formaggio piacentino libbre una, sei onces di sale, vino rosso e grosso onces dodici».<sup>7</sup>

Come si vede le spezie venivano largamente impiegate, sia per insaporire le carni sia per agevolarne la conservazione. Nell'Archivio storico diocesano di Cremona ho avuto modo di leggere una curiosa carta del 1691: *Spesa per far il salame*. È una nota spese mandata da uno speziale alla famiglia Ugolani Dati ed elenca le spezie e gli aromi usati per preparare il salame: *cannella sopra fina, pepe pestato, pignoli, fenocchio pestato, garofalo, latte, cipolle di Como* (piccole cipolle del diametro di non più di 3 cm, di forma schiacciata, adatte per i sottaceti: oggi è detta giallognola di Como).

L'uso della cipolla in luogo dell'aglio che oggi viene usato per insaporire il salame Cremona mi ha incuriosito, ma nel Seicento e nel Settecento doveva essere invece pratica assai diffusa, dal momento che ne ho trovato conferma in tre ricette

**Mortadelle  
e cotechini**

**Impiego di spezie  
ed altri aromi:  
cipolle o aglio?**

4. T. GARZONI, *La piazza universale*, Venezia 1586, p. 837.

5. C. I. FRUGONI, *Opere poetiche*, Parma 1779, t. III, p. 265.

6. Archivio di Stato di Cremona, 1714, Istituto elemosiniere, Corpi soppressi 727, Rep.p. 8.

7. Ricettario manoscritto presso la Biblioteca ex reale di Torino, riprodotto in F. CUNSOLO, *La cucina lombarda*, Milano 1963, p. 202.



(*Sanguinacci; Del modo di aggiustare il sangue di vitello, di porco [...] non facendo sanguinacci; Maniera di fare ogni sorta di salsiccia*) riportate ne *La cuoca cremonese. Almanacco per l'anno 1794*, pubblicato a Cremona dall'editore Lorenzo Manini. In esse si impiegano sempre, per dare sapore all'impasto, cipolle tagliate in piccoli dadi, con o senza prezzemolo e con l'aggiunta di *spezie fine*; talvolta viene indicato di inserire nell'impasto di carne per fare la salsiccia anche *tartuffoli* o cipolle a pezzi, che si suggerisce di tritare insieme. La prima testimonianza di salame insaporito dall'aglio si legge ne *La sposa Berta*, una commedia in dialetto cremonese del 1794<sup>8</sup> in cui si descrive una gustosissima merenda che fanno quattro amici a base di pane, schiacciata, salame all'aglio e cotechino, il tutto accompagnato da un buon vino di Pugnolo e dal *Negrone* mantovano.

Nell'Ottocento diversi saggi e studi sulla provincia di Cremona evidenziano, per quanto riguarda l'economia, l'importanza e la qualità dei salumi cremonesi.

Nel *Supplemento* che Giovanni Sosis scrive nel 1807 a completamento delle Risposte fornite dal padre, prof. Giuseppe Sosis, ai quesiti dati dalla Prefettura del Dipartimento dell'Alto Po, alla voce *Quadrupedi domestici, e loro uso* così scrive: «Il Porco o Maiale è forse la stessa specie del Cignale, o Porco selvaggio alterata e variata dall'educazione. Animale puzzolente, stupido, immondo, che ama il fango, e le sozzure nelle quali volentieri s'avvolge. È onnivoro, fecondo, e colle narici mobili, e prominenti scava la terra per dissotterrare radici, e tartufi, che divora avidamente. Ve ne sono di neri, di bruni, macchiati di bianco, e dei rosso-scuri. S'ingrassa col frutto della Quercia, coi semi della Melica rossa..., colla crusca, coi frutti del pomo, del pero, colla buccia dell'Anguria, e del Melone. Gustosa è la sua carne sì fresca che salata, e affumicata, o ridotta in Salsicciotti. Ci somministra anche il Lardo, e la Sugna; e questa entra pure nella composizione di molti unguenti. I Porci provenienti dal Parmigiano sono più accreditati, forse perchè nutriti di sole frutta; e negli anni scorsi da quello stato ne entravano nel Dipartimento molte centinaia ogni anno. Quasi tutti i contadini fra di noi ne allevano per loro uso, essendo per essi la più squisita vivanda, e servendo di condimento al loro vitto meschino».<sup>9</sup>

Alessandro Tassani<sup>10</sup> ricorda l'abbondanza di maiali allevati soprattutto nella provincia superiore e lungo la riviera del Po per la quantità di querce e l'abbondanza di granaglie: «le famiglie dei contadini [...] possono allevare ed ammazzare ogni anno per loro uso un porco di nove a quattordici pesi. Colla carne porcina si preparano salati d'eccellente qualità».

Angelo Grandi, descrivendo le attività commerciali della città,<sup>11</sup> enumera gli esercizi e le botteghe presenti a Cremona: le più numerose (ben 30) sono quelle di salsamentari e pizzicagnoli, più numerose di quelle dei prestinaï (29) e dei venditori di carne bovina (25); si deve osservare che salsamentari e pizzicagnoli allora non erano solo venditori ma, a differenza di quanto avviene oggi, assai spesso producevano in proprio i salumi che poi vendevano nelle loro botteghe.

Ne conosciamo due (Luigi Nani, proprietario dell'antico negozio Giuseppe Giovannini posto in contrada del Corso al n. 107, e Davide Camilli – salsamenta-

8. Mi sono riferita all'edizione critica curata e commentata da G.L. BARBIERI, Cremona 1999, pp. 108-III.

9. G. SISIS, *Supplemento agli oggetti di storia naturale del Dipartimento dell'Alto Po...*, Cremona 1807.

10. A. TASSANI, *Saggio di topografia statistico-medica della Provincia di Cremona*, Milano 1847, pp. 27, 50.

11. A. GRANDI, *Descrizione della provincia e diocesi cremonese*, Cremona 1856, pp. 207 e xxxii.

**Allevamento  
e lavorazione  
delle carni:  
nell'Ottocento...**

rio, negoziante di olii, formaggi, salati d'ogni sorta e vini di lusso con fabbrica di generi gastronomici – in contrada Maestra al n. 9) da cui si serve la famiglia Trecchi per i numerosi pranzi e per le sontuose cene imbandite nel loro bel palazzo per le grandi occasioni. Per la festa da ballo del 25 febbraio 1854 furono acquistati 13 *salati*, 100 limoni, *salami da cuocere* e *salami alio*; per quella del 15 febbraio 1858 *zambone crudo e cotto*; per quella del 3 aprile 1862 *salame cotto*, *butirro*, *pasta di Genova*, *salati*, *salame stagionato fino* e *giambone*.<sup>12</sup>

Guglielmo Evangelista così scrive:<sup>13</sup>

«Anche se la maggior parte della produzione locale si imperniava sull'autoconsumo contadino, quando ogni famiglia allevava e macellava in casa un unico capo e confezionava da sé e solo per sé gli insaccati, crebbe sempre di più la diffusione dei laboratori artigianali che lavoravano, anche su quantità consistenti, per le città e l'esportazione.

Nel 1857 si afferma, in una relazione economica della Camera di Commercio, che l'industria salumiera aveva raggiunto una perfezione non comune. Poiché la materia prima locale non era sufficiente, si importavano ogni anno 1600 suini dal Ducato di Parma. Questa dipendenza negli approvvigionamenti dall'esterno della provincia andò acuendosi nei decenni successivi: Brescia, Milano, Regio Emilia, Piacenza e Lodi divennero le principali località fornitrici ma, in compenso, l'esportazione di carni lavorate raggiunse un valore decuplo di quello della materia grezza importata.

Una relazione del Ministero dell'agricoltura sulle condizioni industriali della Provincia di Cremona pubblicato nel 1888 sottolineava l'importanza dell'industria dei salumi ricordando la presenza nel solo Comune di Cremona di 29 fabbriche che lavoravano la carne suina.

Accanto ai salami e ai cotechini tipici di Cremona, di pura carne suina, si sviluppò anche una produzione di salumi misti di carne bovina immettendo sul mercato una grande quantità di mortadelle, salami tipo Milano, Genovese, Modenese, ecc.

La Produzione cremonese, in Italia, veniva assorbita principalmente nelle grandi città come Milano, Roma, Napoli, mentre all'estero era esportata in Svizzera, Inghilterra, Austria ed Egitto.

A fine secolo si distingueva, per vastità e modernità degli impianti, la Carulli e Lanfranchi di Duemiglia che aveva conquistato una consistente parte dei mercati di Genova, Milano e Stati Uniti. Già nel 1914 era segnalata l'esistenza di 13 grossi salumifici concentrati a Cremona e a Soresina, ma anche a Casalbuttano, Crema e Paderno Cremonese (ora Paderno Ponchielli).

Il periodo della lavorazione andava da ottobre ad aprile e successivamente, con il diffondersi dell'impiego di impianti refrigeranti, si estese anche durante l'estate.

Già negli anni '20 il salumificio Pietro Negrone era il più importante della provincia e i documenti, sia dell'epoca che successivi, insistono in modo particolare sulla modernità dei suoi impianti e sull'estesissimo mercato che si era saputo conquistare.

Accanto ai grandi stabilimenti sopravvisse tutttavia a lungo l'uso di confezionare artigianalmente gli insaccati presso le salumerie, la cui lavorazione copriva circa un terzo del mercato.

In genere le imprese industriali lavoravano i salumi misti di carne bovina e suina destinati soprattutto alla esportazione, mentre i piccoli laboratori erano specializzati nella produzione di puro suino.

Il numero di suini macellati annualmente in provincia è andato crescendo con il tempo: dai 4000 di metà Ottocento si è passati ad oltre 10.000 all'inizio del secolo, fino ai 30.000 degli anni Venti. Ormai al giorno d'oggi ci si avvicina al 1.000.000 di suini macellati.

12. Archivio di Stato di Cremona, Archivio Trecchi, cartella 152, documenti 5, 8, 10, 11.

13. G. EVANGELISTA, *I prodotti tipici della Provincia di Cremona*, studio inedito del 2001, disponibile presso la Camera di Commercio di Cremona del quale l'Autore mi ha con generosità consentito di servirmi.

La produzione è andata costantemente crescendo insieme all'esportazione che negli anni '50 aveva superato i livelli d'anteguerra. Dopo il 1950, oltre ai mercati tradizionali, si svilupparono in modo particolare quelli degli Stati Uniti e dell'America latina. Non si va lontano dalla verità se si afferma che oggi la provincia di Cremona provvede a non meno del 10% del fabbisogno nazionale di salumi».

### **IDELFONSO STANGA (1867-1953)**

Uno dei pionieri riformatori dell'agricoltura e della zootecnia in Italia è il marchese Idelfonso Stanga, proprietario a Crotta d'Adda di un'azienda agricola caratterizzata da un importante allevamento di suini.

Fu imprenditore illuminato: nell'ottobre 1920 si recò in America per studiare di persona i moderni metodi di allevamento dei suini; visitò anche i grandi macelli di Chicago, uno dei luoghi più importanti al mondo per il commercio dei suini, e ne studiò l'organizzazione produttiva, distributiva e commerciale. Ritornò a Crotta dopo aver acquistato per la sua azienda diversi campioni delle razze allevate negli USA, e fra essi Liberator's Daisy, figlia di Liberator un maschio riproduttore pluripremiato per le sue eccezionali qualità. Condensò le sue esperienze americane in un libro, *La suinicoltura in America*, che aveva il dichiarato scopo di indicare alle aziende zootecniche italiane un modello di sviluppo, quello statunitense, che avrebbe consentito sensibili miglioramenti qualitativi ed economici. Applicò concretamente nella sua azienda agricola i principi che andava propugnando ed il suo allevamento di Crotta d'Adda, unico nel suo genere in Italia, divenne uno dei più grandi e completi in Europa. Continuò per tutta la vita a viaggiare (in Inghilterra, Danimarca e Belgio), a studiare, a pubblicare manuali pratici, aggiornando via via le successive edizioni, indicando agli allevatori, regione per regione la via da seguire per migliorare le razze locali, fornendo consigli sulla selezione delle razze locali e sull'introduzione di razze estere, indicando l'alimentazione più adatta in rapporto alle sostanze minerali e alle vitamine e suggerendo i criteri da seguire per la costruzione di ricoveri adatti al benessere degli animali.

Fu proprio lui a tenere a battesimo il termine «suinicoltura», come scrisse lui stesso nel volume *Suinicoltura pratica* (pubblicato nel 1915, e che fu più volte ristampato): «Suinicoltura è l'arte di allevare razionalmente i porci. Suinicoltura pratica è l'arte che, presumendo noti i principi scientifici e le condizioni generali [...] si limita a quanto praticamente occorra e sia indispensabile, per riuscire bene, sicuramente e col maggiore profitto possibile, nel ramo di attività zootecnica che ha per materia il porco. Il vocabolo suinicoltura, che riconosco improprio, è stato da me creato molti anni orsono e vedo con compiacimento che si è generalizzato in Italia. Riconosco pure che il vocabolo maiale è improprio quando lo si usi a comprendere animali suini da riproduzione [...] D'altra parte il vocabolo porco [...] si presta troppo sovente [...] a divenire una parola di carattere lurido e spregiativo: cosicché la simpatia all'argomento ha fatto commettere un piccolo delitto linguistico».

La situazione di oggi ci è ben riassunta da Ambrogio Saronni, un moderno erede dei salsamentari e pizzicagnoli che producevano nell'Ottocento gli insaccati che resero famosa Cremona. Egli è uno dei maggiori esperti cremonesi di gastronomia suina, e non solo.

**Testimonianza di  
Ambrogio Saronni**

«Il maiale allevato in passato a Cremona era di taglia piccola e di mantello scuro; la necessità di ottenere uno strato di grasso più consistente e cosce e spalle più sviluppate poi, portarono via via nel tempo gli allevatori cremonesi ad interessarsi anche alle razze estere. Sul finire dell'Ottocento si introdusse la razza inglese *large white*, particolarmente apprezzata per l'ottima qualità delle carni ai fini della trasformazione in prosciutto crudo. Dal punto di vista

morfologico questa razza è caratterizzata da mole medio grande, coscia e spalla ben sviluppate, tronco lungo e scheletro robusto. L'introduzione poi della razza belga *landrace* ha contribuito a migliorare significativamente la carnosità delle carcasse.

La maggior concentrazione degli allevamenti di suini in Italia si trova nella pianura padana, ed è connessa all'allevamento dei bovini ed alla lavorazione del latte, i cui scarti vengono utilizzati con profitto per alimentare i suini e favorirne la crescita di peso.

Questo impiego integrato è praticato anche nel Cremonese dalle aziende di una certa dimensione, che in genere sviluppano l'intero ciclo: dall'allevamento del suino alla macellazione, sezionatura e trasformazione delle carni in prodotti di salumeria. Vale la pena di sottolineare che mentre in Lombardia di norma non si preservano le parti grosse (prosciutto, spalla, coppa, pancetta), nella confinante Emilia proprio queste sono le parti privilegiate per la stagionatura. Questi due metodi di lavoro fanno sì che ne derivino prodotti fondamentalmente diversi: da un suino di peso medio nel Cremonese si ottengono circa 60 kg di salame e circa 28 kg di cotechino, mentre in Emilia si salano invece 2 coppe, la pancetta, le spalle, i culatelli o prosciutti, utilizzando i pochi ritagli per fare solo qualche salame.

Questo diverso utilizzo delle carni è dovuto anche al clima del luogo in cui l'insaccato viene riposto per la stagionatura. Nel Cremonese l'ambiente umido favorisce ed esalta la stagionatura dei salami e dei cotechini che, specie in passato, rappresentavano per le povere famiglie contadine piene di bocche da sfamare una consistente riserva alimentare con la quale si riusciva a passare l'inverno. Per esse il maiale era una sorta di libretto di risparmio, un accantonamento che dava un po' di sicurezza».

### **SEMBRA FACILE, ovvero lontano da Cremona è un'altra cosa...**

Negli anni Settanta del secolo scorso (fa un po' effetto scrivere così, ma siamo da tempo nel Duemila...) Ugo Tognazzi, che pur vivendo lontano da Cremona sempre l'ebbe nel cuore, pubblicò un libro – *Il Rigettario* – nel quale le ricette di cucina si intrecciano a ricordi autobiografici. Rievoca, ad esempio, con nostalgia il profumo e i sapori dei prodotti del maiale, *il prezioso animale*, che i suoi nonni, di origine contadina, non gli facevano mai mancare e racconta quel che gli successe quando tentò di ricreare la magia di quegli aromi e di quei sapori producendo lui stesso salumi *cremonesi* a Roma. Comprò al mercato di Velletri un maialino, lo fece castrare perchè ingrassasse meglio, lo fece macellare e lavorò lui personalmente le carni: il risultato fu disastroso. Tentò di nuovo, e la situazione migliorò di poco. Decise allora di far venire dal nord un bravo norcino, naturalmente mandandolo a prendere in automobile perchè non si poteva farlo viaggiare in treno con una valigia piena dei coltelli occorrenti alla bisogna... Il lavoro sembrò perfetto, ma il risultato fu ugualmente fallimentare a causa della stagionatura mal riuscita, avvenuta nella sua cantina: metà dei prodotti sono da buttare, ed i superstiti, di qualità non eccelsa, sono costati quanto un corrispondente peso di caviale e champagne. Il quarto tentativo alla fine riuscì, ma solo perchè il norcino si portò al nord, stivandoli nella giardinetta familiare, cotechini, salami e salsicce: *una scena da teatro epico contadino* la definisce Tognazzi. I salami riuscirono bene, ma non erano eccezionali perchè, sentenziò il norcino: «l'animale non è stato allevato come dalle nostre parti, senza mangimi cioè, ma con certi prodotti come la crusca unita alle rape che vengon su spontaneamente dalla terra...». Così Tognazzi imparò, a sue spese, che la bontà di un insaccato dipende da tante cose: dalla genuinità del prodotto, da ciò che ha mangiato il maiale, dalla qualità delle carni usate, dall'accuratezza della confezione e dalla stagionatura. Tutti elementi che concorrono a determinare la bontà del salame Cremona.

Da Ugo TOGNAZZI, *Il Rigettario - Fatti misfatti e menu disegnati al pennarello*, Milano 1978.

Oltre al salame classico da taglio, questi sono gli insaccati caratteristici del territorio di Cremona ottenuti con la lavorazione della carne di maiale:

- **salame con filetto**, durante la sua lavorazione si introduce all'interno del salame un filetto di maiale salato e aromatizzato;
- **salame da pentola**, insaccato delicatissimo di carne magra e grasso di pancetta; è destinato alla bollitura per il *tre brodi* dei marubini ed è uno dei componenti del *Gran bollito cremonese*;
- **cotechino cremonese vaniglia**, di carne magra, grasso e cotenne, così definito da una lirica folgorazione di Corrado Barberis, estasiato dalla dolcezza dell'insaccato, che – a differenza del *cotechino alla vaniglia*, preparato nel Casalasco e nel Basso Mantovano – non ha traccia alcuna di vaniglia;
- **cotechino con lingua**, durante l'insaccatura viene inserita anche una lingua di maiale precedentemente salmistrata;
- **testiis**, nell'impasto di base del cotechino viene aggiunto, al momento dell'insaccatura nel budello parte della testa del suino tagliata a pezzetti della grandezza di un francobollo;
- **salsiccia**, insaccato fresco, destinato all'uso immediato, per il quale si usano le carni di manzo dal colore più vivo e grasso suino; viene confezionato in sottili budelli di capra con aggiunta di formaggio grana: con essa si cucinano i cremonesissimi *butòon de pajas*;
- **verzini**, salamini di impasto più fine aromatizzati all'aglio, destinati a cotture veloci alla griglia o con le verze;
- **cotiche**, non sono certo tipiche di Cremona, ma sono qui citate perché con esse si cucina il piatto tipico *fagiolini e cotiche*, che in passato veniva offerto gratuitamente nel giorno dei morti dagli osti ai propri clienti per riscaldarli all'uscita dal cimitero.

### I SALUMI TIPICI DI CREMONA NELL'ATLANTE INSOR

Cotechino cremonese, carne magra, grasso e cotenne; prende il nome di *ciùta* quando è insaccato nell'intestino cieco e di *testiis* quando all'impasto si aggiungono piccoli pezzetti della testa. Cotechino cremonese alla vaniglia, alla composizione del cotechino classico si aggiunge una piccola quantità di vaniglia.

Salame da pentola di Cremona, carne magra, grasso di pancetta; destinato alla bollitura: per il *tre brodi* dei marubini e per il Granbollito cremonese.

Salamelle di Cremona, carne magra, grasso di pancetta, salate e aromatizzate, del peso di 150 gr circa.

Verzini, salamelle più piccole, con l'impasto tritato più finemente e l'aggiunta di aromi e aglio, destinate alla griglia o alla cottura con le verze.

Salsiccia di Cremona, carne di manzo e grasso suino insaccati in budello di capra o maiale con aggiunta di provolone.

Dal volume *L'Italia della carne di maiale*, Istituto nazionale di Sociologia rurale, *Atlante dei prodotti tipici: i salumi*, ed. Franco Angeli, Milano 1989.

\* Riferimenti bibliografici più completi si trovano in C. BERTINELLI SPOTTI-A. SARONNI, *I cremonesi a tavola ieri e oggi*, vol. 1, Cremona 2004, al quale si rinvia.

## 2. Il Maiale In Cucina

Il maiale, oltre che per la preparazione di salumi ed insaccati, è largamente impiegato nella cucina cremonese. Sia nelle cucine di casa che in quelle delle osterie, e basta sfogliare alcuni libri di ricette locali per rendersene conto.

Nel libro *Della suavità di sapori nella cucina rustica cremonese*, di G. Carlo M. DURANTI (senza indicazione di data ma riferibile agli anni Settanta del Novecento) sono presenti, oltre al cap. VIII interamente dedicato alle carni di maiale (pp. 53-60), le seguenti ricette:

**Piatti a base di carni di maiale nei ricettari cremonesi**

- Antipasto di salumi misti alla cremonese, p. 23
- I tre brodi,<sup>15</sup> p. 26
- Risotto con le salamelle, p. 35
- Cotechino - grassuoli o ciccioli, p. 148
- Modo di fare lo strutto o grasso bianco, p. 150
- Pesto alla cremonese,<sup>16</sup> p. 152
- Salame alla cremonese, salame di testa, salame da pentola, p. 153
- Salsiccia, salamella, p. 154
- Spalla cotta, p. 155

Numerose, e significative, sono anche quelle riportate da L. VISIOLI GALETTI, *Cui pèe sòta 'l tàaol*, Cremona 1976:

- Il pesto cremonese, p. 65
- Fagiolini dall'occhio con cotenna, pp. 72 e 214
- Trippa di maiale in umido, p. 73
- Cotechino in camicia, p. 120
- Bracirole fritte, al latte, p. 123
- Torta di maiale, p. 132

Per quanto riguarda le trattorie del Cremonese ho individuato nel libro di M. MARINI, *Ricette di osterie della Lombardia. Cremona e il suo territorio*, Bra (Cn) 1998, le seguenti:

- Gnocco vecchia Cremona, p. 57
- Riso e verze matte, p. 65
- Risotto con ragù di codini di maiale, p. 71
- Zuppa di fegato e cuore di maiale, p. 80
- Arrosto di culatello, p. 84
- *Butòon de pajàas*, p. 85
- Costine di maiale con verze e chiodini, p. 88
- Fegato di maiale con la rete e scalogno, p. 91
- Piedini di maiale al pomodoro, p. 104
- Stinco di maiale, p. 107
- *Tastasàal* al cren, p. 110

La ricerca potrebbe continuare, ma mi sembrano largamente sufficienti questi esempi.

15. Come noto, prevedono l'impiego di un insaccato tipico di Cremona: il *salame da pentola*.

16. Niente ha a che vedere con quello alla genovese, essendo a base di lardo tritato o, meglio, *pistàa*.

## 2.1. La cucina di casa: testimonianze e ricette

Di un certo interesse sono alcune dirette testimonianze sulle ricette di casa, da me raccolte fra persone che hanno vissuto nelle campagne del Cremonese e che sono in genere legate all'uccisione del maiale, uno dei grandi eventi della vita contadina. Sono state in parte pubblicate nel libro *I Cremonesi a Tavola*<sup>14</sup> ed in parte inedite.

**Dopo S. Lucia si uccideva il maiale** allevato in cascina con tanta cura. Fin dalle cinque del mattino si sentivano le grida della bestia agonizzante sotto i colpi inferti al cuore dal norcino. Appena ucciso il maiale veniva lavato con acqua bollente e raschiato per togliere le setole, poi issato su due pali legato per le zampe anteriori e tagliato a metà per raccogliere il sangue utilizzato nella preparazione della torta di maiale, una pietanza prelibata. Le varie parti di carne erano macinate per fare salami, cotechini e salamelle che venivano insaccate nelle budella dell'animale. Toccava alle donne lavarle accuratamente con acqua e aceto, tagliarle a misura e cucirle. Quel giorno il pranzo per la famiglia e per gli aiutanti consisteva nella minestra di riso con impasto fresco di salame e in qualche pezzo di carne magra (che la mamma sottraeva al norcino) cucinato con salvia e vino bianco. Non mancavano le ossa, i piedini fumanti e i nervetti cotti e conditi con aglio e prezzemolo. A ognuno veniva regalata la sua parte di ossa per la cena. Le cotenne avanzate venivano cucinate con i fagiolini dell'occhio e il lardo, preparato a strati, veniva ricoperto di sale grosso. Era gustoso da assaporare, ben rosolato, nelle sere d'inverno. I cotechini accompagnati dal purè venivano consumati in fretta perchè non invecchiassero troppo. Nel Cremonese non si preparano pancette, coppe, prosciutti ma tutte le parti del maiale vengono tritate e finiscono nell'impasto dei cotechini e dei salami, ed è per questo che quelli cremonesi sono così buoni.

Pina Beltrami

**Il giorno dell'uccisione del maiale** si mangiava a mezzogiorno una minestra di riso e verze ottenuta soffriggendo nel lardo fresco, battuto a coltello con un po' di cipolla, una bella verza tagliata a strisciole sottili. Quando questa era ben appassita si aggiungeva acqua salata (o brodo in cui si era cotto qualche osso di maiale) e dopo mezz'ora di bollitura si aggiungeva un pugno di riso per commensale. Come secondo, in casa mia si mangiava sangue di maiale rappreso, tagliato a losanghe sottili, fritto nel lardo fresco fuso, con abbondante corredo di cipolle. A cena si faceva un risotto con il brodo di cottura delle ossa, cipolla, carota, sedano e uno spicchio d'aglio. Lo si insaporiva con il pesto fresco delle salamelle e lo si gustava ben spolverato di formaggio. Infine si mangiavano le ossa fumanti ed insaporite dal sale grosso: in dialetto *scotadit*.

Iris

**L'uccisione del maiale** era occasione di festa anche gastronomica: mentre la maggior parte dell'animale macellato veniva lavorato per ottenere tagli di carne (filetto, lonza, braciole, costine) da cucinare fresca e per preparare salumi e insaccati da conservare e utilizzare via via nel corso dell'anno, alcune poche parti dell'animale venivano cucinate subito e consumate in allegria da chi aveva partecipato alle operazioni. Il maiale era una grande risorsa e forniva oltre a condimenti come il lardo e lo strutto con i quali si cucinava tutto l'anno, una importante riserva di viveri in un periodo come quello invernale, durante il quale la campagna dava poco o nulla, le galline facevano poche uova e dall'orto si ricavano solo verze e rape. Del maiale non veniva buttato via nulla, neppure il sangue col quale si usava fare una specie di sanguinaccio dolce che si consumava appena fatto, con il pane. Le carni o le costine si mangiavano con contorni a base di verze, peperoni sotto aceto o quanto altro si era preparato in conserva, accompagnando questi cibi saporiti con abbondante pane bianco e vino nero.

Fulvio Scolari

**Con le ossa si faceva il brodo**, poi si succhiavano ben calde, insaporite di sale. Nel brodo si cuocevano il riso e le verze. A cena si preparava il fegato di maiale con la sua rete e le cipolle, si cuoceva la polenta e si mangiavano di gusto. Il giorno dopo si preparava la torta di maiale che si preferiva accompagnata dalla polenta abbrustolita.

Teresa Robecchi Abitanti

14. C. BERTINELLI SPOTTI - A. SARONNI, *I cremonesi a tavola ieri e oggi*, vol. 1, Cremona 2004.

**Nella stagione invernale abbondava la carne suina** [...] e la nostra alimentazione cambiava. Si passava a salsicce, costine, bracioline, ciccioli che venivano fatti con il grasso. Intanto salami, pancette e prosciutti stagionavano e la mamma li comperava dal salumiere. A fine novembre un piatto prelibato era il piatto unico: una minestra fatta con riso verze e *pesto* di maiale.

Valeria Pini

**Avevamo l'abitudine di comperare un maialino** piccolo, poi il papà lo cresceva nutrendolo con farina gialla e crusca diluite nell'acqua bollente in modo da fare una polentina liquida, così il maiale mangiava e beveva insieme. Gli si dava qualche avanzo, ma non avanzavamo quasi mai niente. Alla fine veniva *el masadiur* ed era straziante l'urlo del maiale che moriva; faceva una gran pena vederlo appeso per le gambe a una scala, con la testa in giù perchè uscisse tutto il sangue; gli facevano anche un buco nel collo perchè si vuotasse meglio. Con questo sangue si faceva una torta e la si dava alle donne impegnate a cucire le budella per fare i salami. Non si buttava via niente del maiale. Si diluiva il suo grasso in una pentola e vi si mettevano dentro, per conservarli per tutto l'inverno, cuore e fegato tagliati a pezzetti.

Marisa Giuzzi

**In febbraio si uccideva il maiale** e per una intera giornata tutti erano coinvolti. Nella stalla, al caldo, le donne cucinavano i budelli per i salami, gli uomini preparavano il fuoco per scaldare l'acqua, in cucina veniva approntato il baldacchino per asciugare i salami e stagionarli. Il pranzo tradizionale consisteva nelle verze matte (riso con verze e *pistöm*, ossia il ripieno del salame). Ricordo la giacca a righe rosse del norcino, il suo viso rubicondo e il profumo delle spezie che venivano impastate con la carne di maiale macinata.

Mara Sartori Bellometti

**L'arista** (dal greco *aristos*, il migliore) è la parte migliore dell'animale, è la parte della schiena, comprendente ossa e polpa (lonza è la parte disossata). La mamma la marinava per qualche ora, poi la metteva in forno ben bagnata di latte. La rivoltava ogni mezz'ora perchè si bagnasse tutta con il latte e, dopo due ore, era pronta, ben cotta nel suo sugo denso di color bianco bruno. Era buonissimo anche lo stinco di maiale, tagliato per il lungo in due parti, poi marinato per qualche ora con salvia, rosmarino, pepe, sale e un po' di cannella. Cuoceva poi in forno o sul fuoco, bagnato con molto vino bianco.

Pina Ardenghi

Ed ora due testimonianze d'autore, ma perfettamente consonanti con quelle da me raccolte.

Sotto la testa penzolante dell'animale si andava riempiendo un bacile di sangue color mattone, subito accaparrato dal vecchio Siro che lo portò in cucina. Là il camino era acceso e nel paiolo fu versato il sangue che fu rimestato lentamente e mescolato ad aromi penetranti e a farina bianca. Ne uscì una polentina semiliquida dal colore violaceo che versata su una teglia si rassodò: la si poteva tagliare a fette e mangiare a cucchiaiate... Il lardo salato e pepato faceva bella mostra su un'asse, disteso come una trapunta a strisce bianche e rosa. Accanto c'era la vescica, grossa palla riempita di sugna che serviva poi per condire i minestroni invernali e per fare il battuto con il prezzemolo. E c'erano anche i salamini per i ragazzi, che si mangiavano a merenda con il pan biscotto. Il nonno teneva per sé i pezzetti di lardo a forma di bocconcini che faceva sfrigolare nella padella di ferro e gustava poi con la polenta. La polenta e *ciccioli* era quella e la si gustava durante la cena del giorno dei Santi... (da *L'uccisione del maiale*, in «Cremona produce» 6, 2005).

Vincenzina Zanotti

Il *pesto* cremonese (la *pistàada de làart*) si ottiene tritando finemente lardo, prezzemolo, aglio in quantità diverse secondo i gusti della *resdora*. Il ticchettio della mezzaluna, che si poteva udire anche nell'aia, denunciava l'operosità delle brave massaie che si mettevano all'opera presto il mattino, o la pigrizia di chi iniziava nella tarda mattinata. Il *pesto* si metteva, per darvi sapore, nelle minestre, negli intingoli e nei piatti che richiedevano cotture prolungate, in quantità proporzionata al numero dei commensali e alla qualità del cibo: tanto nella trippa e nella minestra di fagioli, poco nel brodo di carne... Per colazione molti contadini spalmarono la *pistàada* sulla polenta abbrustolita.

Lydia Visioli Galetti



Con lo strutto, in cui si sono cotte molte cipolle tagliate finemente, si cuoce la torta di maiale fatta di sangue, latte e un cucchiaino di farina. Dopo un quarto d'ora di cottura è pronta: ha un sapore delicato e particolare ed è molto morbida.

Le bracioline di maiale fritte sono un altro buon piatto della cucina cremonese. Si mette molto strutto in una padella e vi si fa rosolare dell'aglio con qualche foglia di salvia, poi si immergono le bracioline per qualche minuto finché assumono un colore dorato. Sgocciolate velocemente su un foglio di carta vanno servite molto calde. (da *Cui pèe etc.*, op. cit., p. 65).

## 2.2. La cucina dei ristoranti: Locali, Piatti e Ricette

Per dare un'idea abbastanza completa della varietà dei piatti a base di carni di maiale che oggi è possibile gustare nei ristoranti, nelle trattorie o negli Agriturismo del Cremonese ho composto un articolato menu, tutto rigorosamente a base di maiale.

Questi i locali che hanno fornito indicazioni sui loro piatti: a Cremona AL CARROBBIO, EL SORBIR, AL MELOGRANO, BEEF END CHEESE, LA BORGATA, MARTINELLI, LA SOSTA, HOSTERIA IL 700; in provincia IL POETA CONTADINO (Casalbuttano), LOCANDA DEL GHEPPIO (Scandolara Ripa d'Oglio), OSTERIA DEL PRESIDIO (Casteldidone), RISTOBIFI (Casalmaggiore), AL VALENTINO (Castelverde), LA CAPANNINA (Solarolo Rainerio), ITALIA (Torre de' Picenardi), LIDO ARISTON SALES (Stagno Lombardo), IL POSTIGLIONE (Montodine), IL GABBIANO (Corte de Cortesi), ANTICA TRATTORIA GIANNA (Recorfano di Voltido), IL MAPPAMONDO (Vescovato), CASALE DEL GIRASOLE (Bosco ex Parmigiano), LA CANTINA DI BACCO (Sesto ed Uniti), OPEN HOUSE (Crema), OSTERIA DELL'OLMO (Olmeneta), OSTERIA IL CALCANTE (Scandolara Ravara), OSTERIA DEGLI AMICI (Gradella di Pandino), TRATTORIA ITALIA (Trigolo), AGRITURISMO IL CANTONAZZO (S. Lorenzo Picenardi), AGRITURISMO LA FRACCINA (Spino d'Adda), AGRITURISMO CORTE DEL RE (Recorfano di Voltido).

**Locali del Cremonese che servono piatti a base di maiale**

Ed ecco ora l'elenco dei piatti: a voi la scelta!

**Il gran menu**

### ANTIPASTI

- Bauletto di sfoglia ripieno di cotechino con stufato di lenticchie
- Cotechino vaniglia con mostarda di Cremona e verze stufate
- Frittatine con i ciccioli
- Salame cotto con mostarda
- Salame all'aglio, lardo nostrano con castagne e fondi di carciofi
- Salame cremonese con verdure in agrodolce, lardo e pancetta con polenta abbrustolita
- Lardo salato con polenta
- Sformato di cavolfiori e salsiccia con fonduta di grana
- *Butòon de pajàas* con polenta
- Mousse di lardo e polenta
- Spalla cotta al miele
- Spalla cotta al Lambrusco
- Bouquet cremonese con crostoni di polenta e lardo, rombo di cotechino e fonduta
- Coppa cotta alla Capannina con miele
- Rondelle di salamina in ristretto di pomodoro all'aceto balsamico con crostoni di polenta
- Guanciale di maiale al vino rosso con fagioli borlotti in crema

## PRIMI

- Risotto al pesto di maiale con Gutturnio, mantecato con provolone Valpadana stagionato
- Risotto con pesto di maiale e verze
- Risotto con verze, pancetta in crema di cipolle e rosmarino
- Risotto alla luganega e zafferano
- Risotto con pasta di salame e fagioli borlotti al barbera
- Straccini di pasta fresca di semola grezza con salsiccia e verze dell'orto
- Crespelle alla farina di castagne ripiene di prosciutto di porchetta e verze
- Farfalle fatte a mano (*fuiàada spizigàata*) con pancetta affumicata e verze
- Tagliatelle al ragù rustico con salsiccia e creste di gallo
- Triangoli al pesto di maiale con verze e funghi porcini
- Orzotto mantecato con salsiccia e funghi porcini
- Crema di zucca con pancetta croccante e salvia frita

## SECONDI

- Cosciotto di maialina con mele e mostarda
- Cosciotto di maiale con patate sabbiate
- Lonza al latte
- Verze all'agro con puntine di maiale magro e cotechino
- Stinco di maiale al forno con funghi porcini
- Guanciale brasato con polenta
- Guancialino di maiale in guazzetto di funghi chiodini e polentino di grano saraceno
- Prosciutto di maialino da latte al forno in salsa di uvetta e prugne
- Sella di porcellino da latte all'uva rossa e aceto balsamico
- Sella di maialino da latte con porcini, sformato di patate e cipolle di Tropea
- Costine e salamine di maiale con verze matte e polenta
- Coppa arrosto con mostarda
- Cotechino in camicia con mostarda
- Fagottino di maiale in salsa di prugne e scalogno
- Filetto di maiale al latte con verdure gratinate
- Filetto di maiale al gutturnio con purè di patate e spinaci
- Filetto di maiale in salsa di mele con verdura di stagione glassata
- Tagliata di filetto di maiale con ratatuia di verdure
- Coppa fresca di maiale cucinata con olio extravergine, verdure fresche, acciughe e capperi
- Arrosto di maiale con salsa di mostarda
- Piedini di maiale con verdure
- Fegato di maiale con burro cipolle e funghi
- Nido di polenta con stufatino di salsiccia, verze, funghi chiodini
- *Butòon de Pajàas* al sugo di funghi in nido di polenta
- Nocette di maiale con salsa di vino rosso e bacche di ginepro
- Cosciotto di maiale al forno con castagne

## ITINERARI E RISTORANTI SUGGERITI ALL'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA PER IL VOLUME

### *L'Italia della carne di maiale*

Il territorio di Cremona, immerso nel verde e bagnato da numerosi fiumi, offre diverse possibilità di sosta in numerosi ristoranti, agriturismi e trattorie dove poter gustare buoni piatti di carni di maiale cucinati secondo le ricette della tradizione, a volte rivisitate con tocchi personali dagli chef più creativi.

I locali qui citati hanno tutti partecipato ai numerosi festival gastronomici organizzati dal Servizio di promozione turistica di Cremona e dalla associazione «Strada del gusto cremonese».

Meritano una sosta in città **Il Melograno** (pennette con speck e crema di gorgonzola, salamella alla pietra con polenta); **Beef and cheese** (salame, pancetta e lardo con polenta, risotto con le verze e il pesto di maiale, filetto al Gutturino, filetto in salsa di mele); **Il Violino** (ottimi salami nostrani con croccanti polentine e filetti di maiale); **La Sosta** (gnocchi vecchia Cremona ripieni al pesto di salame, crema di zucca con pancetta croccante e salvia frita).

A pochi chilometri dalla città, lungo l'antica strada Regina, immerso nel verde si trova **Al Carrobbio** (bauletti di sfoglia ripieni di cotechino con stufato di lenticchie, straccini di pasta fresca con salsiccia e verze, *fuiàde spizigàate* (farfalle) con pancetta affumicata, *butòon de pajàas* al sugo di funghi); sulla strada che collega Casalbuttano con Olmeneta a **Il Poeta contadino**, ricavato in una vecchia cascina dove si può anche pernottare, si cucina maiale tutto l'anno con ricette diversificate secondo le stagioni (orzotto mantecato con salsiccia, stinco al forno con funghi, consommè di lenticchie e cotechino, carrè, costine ai ferri...)

Ad Olmeneta è consigliata una sosta all'**Osteria dell'Olmo** (risotto alla luganega con cipolla allo zafferano, cotechino e *butòon de pajàas*); anche **Il Gabbiano** di Corte de Cortesi merita una visita (mousse di lardo con polenta, misto di salumi della tradizione).

Lungo la strada dei castelli (ville-castello con bei giardini a Cicognolo, Torre e S. Lorenzo Picenardi, Casteldidone) piacevoli soste gastronomiche sono suggerite all'osteria de **L'Umbreleer** famosa per le mostarde di produzione propria (risotto alla parmigiana con stinco di maiale), alla **Locanda degli artisti** (guancialino di maiale in guazzetto di funghi chiodini e polentina di grano saraceno), all'**Osteria del Presidio** (sella di maialino da latte con porcini, sformato di patate e cipolle di Tropea).

Sulle rive del Po ci si può fermare al **Lido Ariston Sales**, un'osteria nata come punto di ristoro per pescatori e cacciatori, frequentatori del fiume (tagliolini al boccone del prete, tagliatelle al ragù di salsiccia e creste di gallo, piedini di maiale con verdure, fegato di maiale con cipolle e funghi); a **La Pioppa** di Stagno (regno della pasta fatta in casa, servita con buonissimi sughi, bolliti e brasati) e ai confini con Mantova e Parma al **Ristobifi** (risotto al culatello, alla salsiccia, costolete di maiale in camicia di speck e salsa di aceto balsamico, prosciutto al forno all'uva rossa e balsamico, sella di maialino da latte al forno in salsa di uvetta e prugne).

Isola Dovarese e Scandolara Ripa d'Oglio, località interessanti sulle rive dell'Oglio, hanno buoni ristoranti: **La Crepa**, una delle osterie più blasonate d'Italia in un bel palazzo quattrocentesco (riso e verze col pesto di salame fresco, fegato di maiale con cipolle, musetto di maiale stufato, filetto di maiale con verdure saltate in padella); **Il Mulino Vecchio**, in splendida posizione sul fiume (risotto al guanciaie affumicato e tartufo, filetto di maiale ai pepi); **Al Caminetto**, al centro del paese, uno dei ristoranti più prestigiosi del Cremonese (involtino di verze e maiale con crema di lenticchie, cosciotto di maialino da latte con miele e aceto balsamico); locanda **Il Gheppio** (nocette di filetto con mele glassate salsa al vino rosso e ginepro, piedino di maiale disossato con verze).

Ed ecco alcune ricette, scelte fra quelle più legate alla tradizione cremonese, la prima delle quali, ricca e sontuosa, è forse la meno nota. **Alcune ricette**

### **Il cotechino in camicia**

Si cucina nell'area che ha in Trigolo il suo centro ed è compresa tra Soresina, Castelleone, Romanengo e Soncino. Per mettergli la camicia, diceva Vincenzo Bonassisi, il cotechino va prima spogliato. Dopo averlo cotto tradizionalmente per circa un'ora gli si deve prima togliere l'involucro e poi avvolgerlo in una bella fetta di lonza, di vitello o di manzo, larga ma non troppo sottile, legata ben stretta. Il cotechino così preparato va rosolato in un trito di verdure e cotto con l'aggiunta di brodo fino a cottura completa. Dopo circa due ore e mezza si mangia tagliato a fette come un polpettone; si può servire su un letto di risotto alla parmigiana o allo zafferano e una coperta di funghi trifolati che, come sosteneva il Bonassisi, «possono esaltare oltre ogni immaginazione i pregi di questo piatto».

**Osteria Italia,  
Trigolo (Cremona)**

### ***Tastàsal***

*Ingredienti* (per 6 persone)

- 1 kg di pesto di maiale
- vino bianco qb

Con l'impasto del salame o delle salsicce fresche, preparate delle polpettine del diametro di 3-4 cm e cuocetele in padella, senza grassi, utilizzando solo vino bianco di ottima qualità. Dopo 7-8 minuti, a cottura ultimata, servitele con una salsa, preparata a parte, di cipolla tritata, brodo acqua e conserva oppure con salsa ottenuta grattugiando la radice di cren e condendola poi con aceto balsamico, olio e sale. Il nome davvero singolare ci ricorda che a Cremona questo era il modo per capire se la salatura dell'impasto per i salami era stata fatta dal norcino a regola d'arte.

**Osteria La Granda,  
Casalbuttano**

### ***Butòon de pajàas***

*Ingredienti* (per 6 persone)

- 4 salsicce fresche di maiale
- 1 cipolla
- 2 etti e mezzo di salsa di pomodoro
- mezzo bicchiere di vino bianco secco
- 1 cucchiaio di strutto
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- sale e pepe

Affettate le salsicce a pezzi non più lunghi di un centimetro. Tagliate a velo una cipolla e fatela soffriggere in un tegame largo con lo strutto e l'olio. Quando avrà preso colore, bagnate con il vino, lasciate evaporare, aggiungete la salsa di pomodoro e fate cuocere a fuoco basso per 5 minuti. Unite la salsiccia affettata, possibilmente in un solo strato, e fate cuocere 2 minuti per lato. Servite su fette di polenta abbrustolita. Lo strano nome (letteralmente «bottoni di pagliaccio») deriva dall'aspetto che assumono, cuocendo, i pezzetti di salsiccia; il piatto veniva preparato pochi giorni dopo l'uccisione del maiale, e anch'esso serviva per mettere alla prova il *masalèer*, poichè dal sapore della salsiccia si poteva capire se il salame sarebbe stato buono.

**Osteria  
La Corte Bassa,  
Persichello  
di Persico Dosimo  
(Cremona)**

### **Fagiolini con le cotiche**

*Ingredienti* (per 4 persone)

- 500 g di cotenne
- 250 g di fagiolini dell'occhio
- 100 g di lardo o di pancetta
- 150 g di carota
- 150 g di sedano

**Agriturismo Breda,  
Castelverde  
(Cremona)**

- pesto di maiale
- brodo di carne
- sale, pepe
- triplo concentrato di pomodoro

Procurare le cotenne di maiale, rigorosamente 'di schiena'; raschiare per bene i peli rimasti e metterle a sbollentare per circa 40 minuti. Toglietele dall'acqua e tagliarle a listarelle mentre sono belle calde e tenere. 12 ore prima avremo messo in ammollo i fagiolini dell'occhio da cuocere a parte in acqua bollente per circa 20 minuti e da scolare poi per bene. Preparare in una pentola capace un abbondante soffritto con il lardo o la pancetta ben battuti, la cipolla, le carote e il sedano tagliati finemente. Aggiungere le cotenne, i fagiolini e circa un litro e mezzo di brodo. Ultimare la cottura per circa un'ora e nel frattempo, a piacimento, aggiungere un poco di pesto di maiale oppure qualche costina. Si finisce di cuocerle con un poco di triplo concentrato di pomodoro, in modo che il brodo sia di colore rosato, aggiustando il tutto con sale e pepe.

### **Riso e verze matte**

*Ingredienti* (per 6 persone)

- un chilo di ossa di maiale
- 3 etti di pesto di maiale
- 4 etti di riso Vialone nano
- 3 etti di cavolo verza
- 1 cipolla, 1 carota, 1 costa di sedano
- 2 spicchi d'aglio
- sale, noce moscata

Preparate il brodo in una pentola capiente, dopo aver tenuto le ossa in acqua corrente fredda per circa 1 ora. Coprite le ossa con acqua salata e aggiungete le verdure; fate bollire lentamente per almeno 1 ora e mezza, schiumando di tanto in tanto. Nel frattempo tagliate le verze a fettine e unitele al brodo filtrato con un colino. Fate bollire per circa 20 minuti, aggiungete il riso e il pesto di maiale sminuzzato; bollite ancora 1 quarto d'ora, grattugiate la noce moscata a piacere, fate riposare 2 minuti e servite. Si mangiava la sera, il giorno dell'uccisione del maiale. Le ossa del brodo, servite solamente con sale grosso, costituivano il secondo.

**Ristorante  
La Sosta,  
Cremona**

### 3. Il Maiale Nelle Tradizioni Cremonesi

Il maiale è strettamente legato alla civiltà contadina, tanto strettamente legato da essere chiamato *nimàal*, cioè «animale», l'animale per antonomasia, e il consumo dei prodotti ottenuti con le sue carni accompagnava ogni solenne festività.

Una volta nel pranzo di Capodanno si mangiava il musetto di maiale bollito, piatto un po' troppo rustico e grasso per i gusti moderni, tanto che oggi hanno preso il sopravvento il cotechino e lo zampone. Il grugno e la zampa erano le parti che il maiale usava per scavare la terra e trovare il cibo ed erano quindi ritenute di buon augurio. Avevano il valore simbolico di tenere lontane la fame, la carestia e la povertà.

**Il musetto  
a Capodanno**

Il 17 gennaio si celebra la festa di S. Antonio il protettore degli animali: *Sàant Antòni di animàai* o del *pursèl*. L'iconografia popolare lo rappresenta come un vecchio dalla barba bianca con a fianco l'inseparabile maiale e altri animali domestici. La settimana in cui cade la sua festa il sacerdote andava a benedire le stalle e lasciava, da appendere alle pareti, un'immagine del santo: i contadini ricambiavano offrendo un bel salame. Si diceva che nella notte di S. Antonio tra il 17 e il 18 gennaio gli animali parlassero tra loro per cui quella notte nessuno osava andare a chiacchierare od a filare nelle stalle, abituale luogo di ritrovo in passato perché consentiva di stare al caldo senza consumare legna. Per S. Antonio poi era assolutamente vietato far del male o far lavorare gli animali; il peccato più grosso sarebbe stato uccidere il maiale, amico inseparabile del santo. Si diceva che un contadino che aveva sgozzato il maiale proprio in tal giorno se lo vide sorgere vivo dalla tinozza in cui stava per dissetarlo con l'acqua bollente e la raspa. L'animale scappò via e non si trovò più: il santo aveva punito il malvagio contadino e liberato il suo protetto. Come tutte le feste importanti anche questa aveva riflessi gastronomici:

**Sàant'Antoni  
del pursèl**

- la *chisòla ònta* a base di ciccioli di maiale e di strutto;
- il pane con lo strutto, benedetto dal più piccolo di casa, tagliato a fette e distribuito agli animali;
- le frittelle cotte in abbondante strutto;
- i tortelli di zucca e, in alcuni paesi del cremonese, i marubini che nel ripieno hanno l'impasto fresco del salame e sono cotti nel *tre brodi* (manzo, pollo, maiale). Il poeta cremonese Melchiorre Bellini (1841-1917) in *Cronaca cittadina: la processione* (1871)<sup>17</sup> definisce con un po' di irriverenza S. Antonio il *purchèer del Paradiis* per il maiale che è sempre raffigurato al suo fianco. La definizione si amplia poi nelle parole con cui il vescovo Bonomelli si rivolge in preghiera al santo, con evidente allusione ai prodotti che dal maiale si possono ricavare:

Sant de le spalle e de le mourtadelle,  
Di coudeghin, di zeucch,<sup>18</sup> di cervellat...

17. In *Poesie in dialetto cremonese*, ed. critica a cura di G. TAGLIETTI, Cremona 1987, pp. 60-64.

18. *Zeucch*: testa di maiale, voce corrispondente a *testeuazz* (A. PERI, *Vocabolario cremonese italiano*, Cremona 1847).

Il giorno dei Morti è ancora viva a Cremona l'abitudine di entrare all'osteria, al ritorno dal cimitero, per gustare una scodella calda di *fazuléen e cùdeghe*. In alcune zone del Cremonese, poi, la notte del 1° novembre, le tavole non venivano sparecchiate in modo da consentire ai morti della famiglia di rifocillarsi e di sentire la vicinanza e l'affetto dei parenti. **Il giorno dei Morti**

E di riferimenti al maiale sono ricchi i proverbi cremonesi; eccone alcuni<sup>19</sup> fra i più noti e diffusi in tutta la provincia: **Alcuni proverbi**

EL PRÌM NIMALÌN E L'ÙULTIM CAGNULÌN È credenza generale che il primo maialino nato così come l'ultimo cagnolino saranno quelli che daranno la migliore riuscita.

EL VÉEN TUT IN DE'NA BÙTA, EL SALÀM TUT IN DE'N BUDÉL Il vino in una sola botte ed il salame in un solo budello: più la botte è grande, meglio conserva il vino, più un salame è grosso, più è saporito.

EN BÒON CUDEGHÌN EL VÀ MANGIÀAT CUL CUCIARÌN Un buon cotechino va mangiato ben cotto, quasi sciolto, con il cucchiaino.

I NEGUSIÀANT E I NIMÀAI, I SE PÉEZA QUÀANT J È MÒORT I negozianti e i maiali si pesano dopo la loro morte. Per avere la misura dell'onestà dei negozianti occorre infatti che passi molto tempo.

OM, ÀAZEN E PÒORCH / I SE PÉEZA DÒPO MÒORT Uomini, asini e porci si pesano dopo morti. È un fatto che se l'uomo durante la sua vita ha acquistato qualche merito, questo viene riconosciuto dopo la sua morte.

L'ÒORT L'È 'L NIMÀAL MÒORT L'orto produce vantaggi paragonabili a quelli che si ricavano dal maiale morto: entrambi infatti producono nutrimento per l'intero anno.

QUÀANT I NIMÀAI I CRÌIDA, EL PADRÒN EL RÌT Quando i maiali grugniscono forte all'orario dei pasti, dimostrando buon appetito e quindi buona salute, rendono allegro il loro padrone.

TOO MUÉER E MASÀA 'L NIMÀAL / J È VÒT DÉ DE CARNEVÀAL In occasione delle nozze e dell'uccisione del maiale si fa festa per otto giorni. In campagna, un tempo, le occasioni per le grasse mangiate erano piuttosto rare e quando si presentavano si cercava di farle durare il più a lungo possibile.

A Isola Dovarese, un paese della provincia di Cremona, l'ultima domenica di carnevale si festeggia dal 1998 il *Quinto Quarto* per ricordare l'uso, nella cucina tradizionale padana, delle parti povere, quelle che restavano dopo aver *squartato*, cioè diviso in quarti, la carcassa del maiale. Ma, si sa, del maiale non si butta nulla ed anche gli scarti nella povertà del mondo rurale avevano un valore paragonabile alle parti più nobili e pregiate dell'animale. **Il Carnevale del Quinto Quarto**

L'evento, collocandosi alla fine del periodo classico della macellazione del maiale, si sovrappone alla fine del carnevale. Nel rispetto delle tradizioni culinarie, ancor oggi sorprendentemente vive, tra il vapore delle pentole, il profumo dei cibi e dei dolci di carnevale, tra musica e canti, storie, burattini, maschere e fantasia, il maiale ha il suo momento di gloria e di rispetto. La cascina Sartori, posta sud del paese, ogni anno ospita la festa nella sua ampia corte; nella stalla riscaldata si gustano i cibi preparati, nelle case dei braccianti sono riproposti gli ambienti con arredi e utensili originali del fornaio, del cestaio, del norcino, del casaro..., a testimonianza

19. Da *Proverbi cremonesi*, a cura di P. BRIANZI, Cremona 1974.

concreta della forza e della operosità della gente dei campi. Vengono cucinati i piatti tradizionali, che utilizzano ciò che resta dopo aver squartato il maiale: si tratta, salvo che per il fegato ed il rognone, di parti di scarto: ossa, cotenne, piedini, cuore, orecchie, codini e sangue. Questi i piatti che di solito vengono preparati:

- Riso con le verze matte
- Zuppa di fagiolini con le cotenne
- Fegato con cipolle
- Rognone trifolato
- Cuore (tagliato a fettine sottili e rosolato velocemente in padella con olio e salvia)
- Sanguinaccio
- Ossi bolliti con piedini, orecchie e codini

A Torricella del Pizzo, piccolo centro della campagna cremonese posto sulla sponda sinistra del Po e famoso per la produzione del “ salame col filetto”, da qualche anno in occasione della festa di S. Antonio ( il 18 gennaio ) si organizza *la Fèsta dal Pipèn*, la festa del piedino di maiale lessato, che viene servito con contorno di salse e mostarde.

**La Festa del Pipèn**

Da sei anni gli «Amici della cucina» di Le Valli di Castelleone organizzano la sfida per il miglior cotechino cremonese all’agriturismo di Bressanoro. Qui, dopo una severa selezione, viene scelto il migliore, che é premiato nel corso di una pantagruelica cena che, tra l’altro, prevede: polenta abbrustolita con lardo cremonese, ciccioli, *butòon de pajàas* con polenta fresca, minestra di riso con *pistòm* e verze, cotechino con purè e crauti, lessato con mostarda e piedini di maiale trifolati. Il ricavato della cena è devoluto in beneficenza.

**Sfida tra cotechini**



## 4. Poesie

Il maiale ed i suoi prodotti sono stati anche cantati da poeti che si sono espressi in dialetto cremonese. Numerosi sono gli esempi, non tutti di qualità adeguata, e ci limiteremo a due citazioni del passato.

La prima è tratta da *La sposa Berta*,<sup>20</sup> una *comedia in lingua vernacula cremonese* composta da Antonio Maria Nolli nel 1794. I versi che seguono descrivono uno spuntino fra amici, e ad essi ho fatto riferimento perché costituiscono la prima testimonianza letteraria di una specialità gastronomica cremonese, il salame con l'aglio. **Da *La Sposa Berta* (1794)**

BASTIANO Panazea, fè prestin;  
nodrighè ste tagolin,  
mettigh sus na tovajetta  
con li franzi bell'e netta,  
che 'l Compar poch el po stà.  
Andarighe pò a cavà  
na boccala de quel vin,  
de lambrusca, e balzemin,  
e pò n'otra, o 'n bon piston  
de Pugnol con el Nigron  
dal vezol ch'om scomenzat.

PANACEA Quant al vin, l'ho zà cavat,  
l'ho miss chì in la cardenzetta,  
ma ghe vol pò anca na fetta  
de rubiola o de strachin,  
che 'l pias fiss a Martin.  
Ghe vol anca del salam,  
che sti omègn i gh'arà fam.

BASTIANO E con l'ai anca 'l ghe vol;  
possì andà in solèr a tol,  
e tajal subet in fetti,  
che el Compar ne vuoi che 'l spetti,  
povarìn, la colazione.

[...]

BASTIANO Adess ven la rezidora;  
ve farò portà en piattin  
de salam e codeghin  
che 'l compagn ne l'ì majat  
ensi bon da che s'ì nat.  
L'è prezios, particolar.

*Panacea, fate prestino;  
apparecchiate questo tavolino.  
Metteteci sopra una tovaglietta  
con le frange bella pulita,  
che il compare sta per arrivare.  
Poi andrete a riempire  
un boccale di quel vino,  
di lambrusco e marzemino,  
e poi un altro, un buon fiasco  
di vino di Pugnolo con il nero [mantovano]  
dalla botticella che abbiamo iniziato.*

*Quanto al vino l'ho già preso,  
l'ho messo qui nella credenzina,  
ma ci vuole anche poi una fetta  
di robiola o di stracchino,  
che piace molto a Martino.  
Ci vuole anche del salame,  
dato che questi uomini avranno fame.  
E anche con l'aglio ci vuole;  
potete andare in soffitta a prenderlo,  
ed affettarlo subito  
che non voglio che il compare aspetti,  
poverino, la colazione.*

*Adesso viene la padrona di casa;  
vi farò portare un piattino  
di salame e cotechino  
che uno simile non l'avete mai mangiato  
così buono da quando siete nato.  
È prezioso, particolare.*

20. A.M. NOLLI, *La sposa Berta*, ed. critica e commento a cura di G.L. BARBIERI, Edizioni Linograf, Cremona 1999, pp. 104-105 e 107-109.

BIAGIO	Eh, portè pur chì del pan con vergotta, se ghe n'ì, che gh'om fam, e pò andari a tò dopo anca la fiola.	<i>Eh, portate pure qui del pane con qualcosa, se ne avete, che abbiamo fame, e poi andrete a prendere anche la ragazza</i>
BASTIANO	Vorì pruma la chizzola da majà col codeghin? Che 'n desi? N'èl mèi, Martin?	<i>Volete prima la schiacciata da mangiare con il cotechino? Che ne dite? Non è meglio, Martino?</i>
MARTINO	Quant a mé, Messer Bastian, l'è abastanza en po' de pan, ma per Bias, voster Compar, ì da fà quel che ve par.	<i>Quanto a me, messer Bastiano, è sufficiente un po' di pane, ma per Biagio, vostro compare, dovete fare ciò che vi pare.</i>
PANACEA	Ecco chì, ste l'è formai, st'olter chì l'è salam con l'ai, e ste chì 'l pan molesin. Adess porti il codeghin.	<i>Ecco qui, questo è il formaggio, quest'altro è il salame con l'aglio, e questo il pane morbido. Adesso porto il cotechino.</i>
BIAGIO	Che salam! Che bell color! Me consola fin l'odor. Ne poss miga pù spettà.	<i>Che salame! Che bel colore! Mi manda in estasi anche [solo] l'odore. Non posso più aspettare.</i>
BASTIANO	Scomenzè pur a majà. Scomenzè anca vo', Martin. Chì gh'è 'l pan, e chì gh'è 'l vin. Andè là, fè colazione!	<i>Cominciate pure a mangiare. Cominciate anche voi, Martino. Qui c'è il pane e qui c'è il vino. Forza, fate colazione!</i>
BIAGIO	Ah Marten, come l'è bon! El dá gust, el mett petitt.	<i>Ah, Martino, com'è buono! È gustoso, stimola l'appetito.</i>
BASTIANO	Bonarà, ne ve l'hoi ditt che l'è fatt coi sentimeng? Majè pur, messedè i deng, anca vo' Martin, majè.	<i>Perbacco, non ve l'ho detto che è fatto con tutti i crismi? Mangiate pure, muovete i denti, anche voi Martino, mangiate.</i>
BIAGIO	Che sonamber, cosa fè? Spettè forsi che i ve 'l metta anca in bocca?	<i>Che somaro, cosa fate? Aspettate forse che ve lo mettano anche in bocca?</i>
MARTINO	Per na fetta... la torò tant per tastal.	<i>Per una fetta... la prenderò tanto per assaggiarlo.</i>
BIAGIO	Vorì bèn pò faghe mal a mangian na fetta sola.	<i>Volete poi fargli del male mangiandone una fetta soltanto.</i>
MARTINO	Mangiarò della chizzola.	<i>Mangerò della schiacciata.</i>
BIAGIO	Eh, todì. Mangè, Marten, e tastom subit ste ven.	<i>Eh, prendete. Mangiate, Martino, e assaggiamo subito questo vino.</i>
MARTINO	Mé ne 'n vói. Bevi de rar.	<i>Io non ne voglio. Bevo raramente.</i>
PANACEA	Ecco chì, el me car compar, la chizzola, el codeghin.	<i>Ecco qui, mio caro compare, la schiacciata, il cotechino.</i>

Alla fine dell'Ottocento (1882) risalgono questi versi di Melchiorre Bellini,<sup>21</sup> **Da Nadal e nimal (1882)** ispirato dalla vista di una sontuosa testa di maiale esposta nella vetrina natalizia di una delle più famose salumerie di Cremona, quella di Peppo (Eugenio) Lanfranchi in corso Campi, angolo via Rastello (oggi via Virgilio); la vetrina era stata allestita da Giuseppe Brusati, prima collaboratore e poi successore di Lanfranchi nella conduzione del negozio.

Coumm' en gaver davanti al cavadènt  
A boucca averta el resta là incantaat,  
Quasi ghe feuss vègnit oun accidènt,  
Cousé me, che passavi, soumm restaat  
A véder in vedrina a tach al banch,  
La testa de nimal del sieur Lanfranch.

E vo teste de re, d'imperatour,  
De minister, de papa e generai,  
De deputaat, poeti e de pittour,  
D'ingegner, d'aoucat e cardinali,  
Davanti a chel crapoon, seu prest in tera  
E metive la man a la visiera.

El gh'aa 'n repièen al post de le zervelle,  
De trifoule, lacett, dourd e filoon  
Ch'el val teutti i penseer, le ciacciarèlle,  
E i liber de voujalter sapientoon;  
Sicchè Peppo l'è giust se per Nadal  
L'à incurounat la testa del nimal.

[...]

A veder chel crapoon che gh'è in vedrina,  
Tant l'è bèll che vèen voja de basàal,  
I soo penser cazzat in galantina,  
I me tira la goula de tastàal;  
Me puttost che guardàal e lassàal lé  
Voo all'inferno, ma 'l magni in venardé

Saggièen soultant, saggièene na fettina,  
En toucheleen de mus o d'ourecchin,  
Trèghe in sima en dadeen de geladina,  
Limpida, stagna e de coulour pain,  
E coumme quand a fêe la coumenioon  
Scoultèe bèen el savour de chel boucoon.

Prouvarii seu la lingua en frescouleen,  
Che ne la boucca subit se spantegga,  
E insemma coul savour oun oudoureen  
Ch'el nas titoula e nel zervell rampegga,  
Sicchè anca prima che gramoula i dent  
Sentii dal gheust che s'ingherliss la ment.

*Come un materialone davanti al ciarlatano,  
A bocca aperta resta là incantato,  
Quasi gli fosse venuto un accidente,  
Così io, che passavo, sono restato  
A vedere in vetrina, presso il banco,  
La testa di maiale del signor Lanfranchi.*

*E voi, teste di re, d'imperatori,  
Di ministri, di papi e di generali,  
Di deputati, di poeti e di pittori,  
D'ingegneri, di avvocati e cardinali,  
Davanti a quel testone, su, presto, in fila,  
E mettetevi la mano alla visiera.*

*Al posto delle cervella ha un ripieno  
Di tartufi, di animelle, di tordi e di midollo  
Che vale tutti i pensieri, le chiacchiere  
E i libri di voialtri sapientoni;  
Sicché è ben giusto se Peppo, per Natale,  
Ha incoronato la testa del maiale.*

*A vedere quel testone che c'è in vetrina,  
è tanto bello che viene voglia di baciarlo;  
i suoi pensieri ridotti in galantina,  
mi fanno venire voglia di assaggiarlo;  
io, piuttosto che guardarlo e lasciarlo lì,  
vado all'inferno, ma lo mangio (anche se è) di venerdì*

*Assaggiatene soltanto, assaggiatene una fettina  
un pezzettino di muso o d'orecchietta;  
aggiungeteci sopra un dadino di gelatina,  
limpida, soda e di color paglierino,  
e come quando fate la comunione  
gustatevelo bene il sapore di quel boccone.*

*Avvertirete sulla lingua una sensazione di fresco,  
che subito si diffonde nella bocca,  
e insieme col sapore un odorino  
che stuzzica il naso e sale nel cervello,  
sicché anche prima che i denti mastichino  
sentite dal gusto che la mente s'intorpidisce*

20. M. BELLINI, *Poesie in dialetto cremonese*, ed. critica a cura di G.F. TAGLIETTI, Edizioni Linograf, Cremona 1987, pp. 124 e 126-127.