



Gli Animali dell'Aia nel Cremonese



CREMONA • OTTOBRE 2009



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
Delegazione di Cremona

GLI ANIMALI DELL'AIA NEL CREMONESE

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

di Carla Bertinelli Spotti

Cremona • Ottobre 2009

in copertina

A. CAPITANO (Cremona)

El pulèer el v'è a balòon

se la galina la càanta e 'l gàl el st'è in cucidòn

progetto grafico e stampa

GUTENBERG - Cremona

www.gutenbergweb.com



Gli animali dell'Aia nel Cremonese

Sommario

- 1. L'allevamento e il commercio: piccola storia locale** 2
- 2. Dall'aia alle cucine** 15
 - 2.1 Testimonianze di vita cremonese di città e di campagna
 - 2.2 Le indicazioni dei ricettari di cucina cremonese
 - 2.3 I piatti dei ristoranti
- 3. Gli animali dell'aia nelle tradizioni cremonesi** 28
 - 3.1 Le festività
 - 3.2 I proverbi
 - 3.3 Poesie dialettali

I. *L'Allevamento E il Commercio: Piccola Storia Locale*

Gli animali dell'aia (o da cortile, dato che venivano allevati anche nei centri abitati, dove le case sono prive di aia, elemento caratteristico delle "corti" di campagna) sono da sempre presenti nel Cremonese. La presenza dell'uomo in epoca preistorica è attestata da reperti archeologici, che talora forniscono indicazioni anche sulle sue abitudini alimentari. Inizialmente gli antichi abitanti si muovevano liberamente sul territorio, procurandosi i mezzi di sussistenza con la caccia, la pesca e la raccolta di erbe e di frutti spontanei. Gradualmente la vita nomade ebbe fine ed iniziarono i primi stanziamenti in luoghi adatti, vicini a fonti di acqua dolce, ed iniziarono le prime attività agricole e di allevamento di animali. È però difficile stabilire quando ebbe inizio l'uso di allevare a scopi alimentari pollame ed altri animali: è assai probabile che i primi esperimenti fossero compiuti nutrendo e facendo crescere i piccoli di animali selvatici (oche, anatre, conigli, etc.) catturati nel corso dell'attività di caccia. Fra i resti di animali rinvenuti nella stazione neolitica del Vho di Piadena «è segnalata la presenza dell'oca e della lepre».¹

La Preistoria

Ai primi abitatori del territorio in epoca storica, i Celti, si attribuisce la diffusione nell'Europa centro occidentale dei polli, dopo che gli stessi erano stati introdotti dagli Sciti.

I Celti e i Romani

I Romani, che subentrarono ai Celti e che fondarono la città di Cremona nel 219 a.C., facevano largo uso di galline, di anatre e di oche. Probabilmente le allevavano, anche se dai resti che ci sono pervenuti non è possibile escludere che si trattasse, non si sa in quale misura, di animali selvatici; tuttavia la circostanza che la maggior parte del pollame risulti macellato quando aveva circa sei mesi d'età induce a ritenere che si trattasse prevalentemente di animali allevati proprio per il consumo delle carni.²

Dopo la caduta dell'impero Romano e le invasioni barbariche, nel 603 d.C. i Longobardi si assicurano il controllo del Cremonese. Erano una popolazione bellicosa, ma che si dedicava con competenza anche all'agricoltura ed all'allevamento: lo attestano le leggi da loro emanate (ad esempio l'editto di Rotari, del 643) che contengono numerose norme per disciplinare e tutelare lo svolgimento delle attività agricole e zootecniche.

**I Longobardi
e i Franchi**

Quando nel 774 alla dominazione dei Longobardi si sostituì quella dei Franchi la situazione del territorio cremonese non subì sostanziali modifiche. In quel periodo il governo regio era assai poco stanziale; pur in presenza di una città capitale, la corte si spostava di frequenza nei territori del regno, al fine di meglio controllarli, e si insediava in qualcuna delle numerose *corti* o *ville* (delle vere e pro-

1. M. PEARCE, *Una pianura tra le acque: preistoria e protostoria del Cremonese*, in *Storia di Cremona. L'età antica*, Bergamo 2003, p. 45.

2. Lynn PASSI PITCHER, *Archeologia della colonia di Cremona: la città e il territorio*, in *Storia di Cremona. L'età antica*, Cremona 2003, p. 204.

prie aziende agricole) che facevano parte del patrimonio diretto del re; la loro organizzazione era regolata da una precisa normativa: il *Capitulare de villis* (composto da 70 articoli, non datato ma steso tra la fine dell'VII e la fine del IX sec.), la cui lettura ci offre un efficacissimo quadro dell'attività rurale del tempo. Nelle corti regie vivevano servi e contadini addetti al lavoro dei campi e all'allevamento del bestiame (cavalli, giumente e puledri; vacche, porci, pecore e capre; api, ed anche polli ed oche). Numerose erano le *corti regie* nel territorio cremonese: a ovest di Cremona vi erano quelle di Sesto, Fagedo, Muciana e Valdo Meleto, ma la più importante era certamente la *corte regia* di Sospiro, ove spesso risiedettero i re carolingi, come dimostrano i diplomi qui emanati fin dalla prima metà del sec. IX.

Ma col tempo l'interesse dei re Franchi si concentrò su altri territori, e la conduzione in Italia delle aziende agricole regie, che continuarono ad essere molto estese, fu affidata a conti e marchesi, che su di esse esercitavano il potere a nome del re; tale potere, inizialmente affidato di volta in volta con incarichi alla persona, divenne poi un diritto ereditario, trasmesso da padre in figlio. I contadini che vivevano nelle corti, lavorando la terra ed allevando il bestiame, erano costretti a versare parti notevoli dei prodotti del loro lavoro a chi era investito del potere di emanazione regia. Nelle carte conservate nell'Archivio di Stato di Cremona si può leggere, ad esempio, che nel 1151 a Castelnuovo Bocca d'Adda i contadini versavano ai proprietari un terzo e, a volte, anche metà dei raccolti per i campi, e dovevano pagare censi in denaro per le case nelle quali abitavano. È interessante rilevare che i polli erano talora considerati come mezzo di pagamento in sostituzione o ad integrazione del denaro.³

Il medioevo
e l'età comunale

I polli (secondi in ciò solo al maiale) avevano infatti un ruolo importante nell'economia rurale e domestica, nonché nell'alimentazione del tempo. Nella cucina della povera gente la carne tuttavia compariva raramente (solo quella di maiale, allevato nelle corti e macellato tra dicembre e gennaio, e qualche pollo), essendo essa prerogativa della nobiltà e delle classi abbienti. I poeti cremonesi del XIII secolo,⁴ in genere appartenenti a famiglie nobili o dell'alta borghesia, offrono interessanti testimonianze dell'alimentazione delle classi elevate, nella quale un posto di rilievo è riservato a galline cotte a puntino ed a capponi da servire in tavola in modo appropriato, su tovaglie candide ed in belle stoviglie, con accompagnamento di *peverade* calde e di buon vino.

Come s'è detto, per i poveri raramente era possibile consumare la carne: qualche pollo, un po' di maiale, praticamente mai carne di bovino. Gli Statuti comunali per venire incontro ai bisogni dei meno abbienti avevano prescritto ai macellai di vendere sulla pubblica piazza, in città, carni a poco prezzo: quelle di animali morti per malattie non dannose alla salute, nonché le parti meno nobili degli animali macellati (teste, gambe e frattaglie, quelle che oggi vengono complessivamente chiamate *il quinto quarto*); insomma anche allora poteva valere il detto ottocentesco secondo il quale quando un povero mangiava un pollo c'era sempre di mezzo una malattia: o era ammalato lui o lo era il pollo...

3. Francois MENANT, *La formazione delle signorie locali*, in *Storia di Cremona. Dall'Alto Medioevo all'età comunale*, Cremona 2004, pp. 187-188.

4. Ugucione da Lodi, Ugo da Persico e Gerardo Patecchio. I loro versi sono stati pubblicati da Giovanni CONTINI in *Poeti del Duecento*, Napoli 1960.

Nel Medioevo le malattie che colpivano i polli ed anche gli uomini (verrebbe da dire che l'influenza aviaria che allarmò il mondo nei primi anni del Duemila ha dei precedenti) erano talmente importanti da essere registrate con rilievo nelle Cronache del tempo: ne è un esempio quello che scrive fra' Salimbene de Adam nel 1286. Dopo un inverno fuori del normale con un febbraio rigidissimo di neve, brina e gelo «si ingenerarono molti ascessi sia negli uomini che nelle galline... Infatti a Cremona e a Piacenza e a Parma e a Reggio Emilia e in molte altre città e diocesi d'Italia ci fu una grande moria di uomini e di galline. E nella città di Cremona a una sola donna morirono nel giro di poco tempo quarantotto galline. E un certo medico fisico ne fece aprire alcune e trovò l'ascesso sul cuore delle galline. C'era infatti sulla punta del cuore di ogni gallina una piccola vescica. Fece aprire anche un uomo morto, e sul cuore [...] trovò la stessa cosa. In quei giorni, nel mese di maggio, maestro Giovannino fisico che abitava a Venezia, dove aveva il suo salario, mandò a dire con una lettera ai Reggiani suoi concittadini che non mangiassero ortaggi né uova, né carne di gallina per tutto il mese di maggio. E per questo avvenne che una gallina si vendeva per cinque denari piccoli. Ma alcune donne sagaci pensarono bene di dare da mangiare alle loro galline del marrubio pestato, ossia tritato, impastandolo con acqua e crusca e anche farina. E grazie a tale antidoto le bestie si liberavano e scampavano la morte».

Dalla *Cronaca* di Salimbene de Adam de Parma, trad. di B. Bossi, Bologna 1987, pp. 838-839.

In età comunale il mercato a Cremona si teneva in genere il venerdì ed il sabato, con ampliamenti in prossimità delle feste di Natale e di Pasqua nel centro cittadino; gli Statuti Viscontei e Sforzeschi ne delimitarono l'area tra le attuali vie Platina, largo Boccaccino, via Diaz, via Mazzini lato meridionale di piazza Roma, corso Stradivari, via Verdi, Monteverdi e Beltrami. Il Duomo era circondato da botteghe, costruite direttamente a ridosso delle mura della cattedrale (che saranno rimosse negli anni Trenta del secolo scorso, con un contrastato intervento urbanistico che iniziò nel 1863 e si concluse solo nel 1930, dando certamente respiro alle architetture romaniche ma cancellando anche una aspetto edilizio rappresentativo dell'intreccio tra vita quotidiana e vita religiosa che caratterizzò il medioevo ed i secoli successivi).⁵ Alle botteghe nei giorni di mercato si aggiungevano banchi e carretti dei venditori ambulanti, che ostacolavano la circolazione. I punti di vendita erano raggruppati per generi merceologici, e da ciò derivò la denominazione delle porte del Duomo, che a lungo vennero chiamate *porta Herbarum* (delle erbe), *porta Ficuum* (dei fichi),⁶ etc. Il commercio del pollame si svolgeva sul lato Est della cattedrale, e la porta che lì si apriva si chiamò *porta Anserum* (delle oche).

5. Per quanto riguarda gli interventi urbanistici per liberare il Duomo dalle case e dalle botteghe che lo circondavano, vedi Remo LANFRANCHI, *Pro isolamento del Duomo di Cremona*, Cremona 1913; vedi anche Luciano RONCAI, *Architettura 1814-1900*, in *Storia di Cremona. L'Ottocento*, Bergamo 2005, pp. 329-330.

6. Nel Cinquecento il mercato dei generi alimentari e di prima necessità del sabato venne trasferito nella piazza del Capitano (oggi Stradivari), e in tal modo si liberarono la piazza del Duomo e i portici del Comune dagli ambulanti che ne rendevano difficile il passaggio. Sul finire del secolo XVI, riqualificati gli edifici monumentali che si affacciavano sulla piazza, il Comune affittò alcune aree della piazza stessa per attività commerciali: a *fruttaroli* e *prestinari* lo spazio tra il Torrizzo e l'ingresso principale del Duomo, a venditori di riso quello verso il portico del palazzo comunale, ai *formagiari* lo spazio tra l'ingresso principale del Duomo e il Battistero (Monica VISIOLI, *La piazza Maggiore dal Medioevo all'Età moderna in Il palazzo comunale di Cremona. L'edificio, la storia delle istituzioni, le collezioni*, a cura di Andrea FOGLIA, Cremona 2006). Il mercato settimanale, per la vendita soprattutto dei prodotti della vicina campagna, caduto in disuso per molti anni, nel 1780 venne ripristinato nei giorni di mercoledì e di

I pollaroli erano riuniti in corporazione con i venditori di frutta e di ortaggi e con i limonari, venditori di prodotti di importazione quali limoni e pesce salato proveniente da Genova e da Ferrara.⁷ L'obbligo di iscrizione era limitato agli abitanti di città perché quelli della campagna potevano vendere liberamente i loro prodotti.

Dal censimento del 1576, redatto in vista della scarsità di grano e della necessità di farne scorta, che per la prima volta teneva conto indistintamente di tutti gli abitanti di Cremona, veniamo a sapere che solo 3 sono i pollaroli (mentre 4 sono i limonari e 39 i fruttaroli).⁸

Le cronache cittadine del tempo riportano notizie di sontuosi banchetti nuziali approntati da cuochi francesi ed italiani per le nozze di giovani appartenenti a nobili famiglie cremonesi; tra le numerosissime portate di carne sono ricordate quelle a base di pollame, la cui varietà non può non colpire (sono citati pavoni, fagiani, capponi, anatre, piccioni, tacchini e pollastrelli).

Anche nei conventi si faceva largo impiego di uova e di pollo: lo attestano le relazioni delle visite pastorali condotte dal vescovo Speciano (1599-1606)⁹ nelle quali molta attenzione è posta ai cibi consumati nei monasteri di città e di provincia. La carne di pollo si mangia nei giorni di domenica, lunedì, martedì e giovedì, insieme a quella di manzo e di vitello ed al salame. Anche le uova sono spesso utilizzate: ad esempio per la preparazione del "vivarolo" (*vivarool* in dialetto cremonese), una minestra delicata e leggera per malati, fatta con uova fresche sbattute con formaggio che, versate dentro a brodo caldo di pollo o di vitello, si rapprendono rompendosi a pezzetti. Oltre a riferire sui cibi in uso nei monasteri, le relazioni contengono anche suggerimenti alimentari, come ad esempio il consiglio di mangiare piccioni in estate e pollame in inverno.

Alla fine del Cinquecento inizia un periodo sfavorevole per l'agricoltura e l'allevamento nel Cremonese: l'eccessiva imposizione fiscale, la guerra franco-spagnola, le pestilenze e la carestia devastano il territorio: è lo scenario che fa da sfondo ai Promessi Sposi. La pace dei Pirenei, nel 1659, mette fine all'annosa guerra

sabato, e la consuetudine è ancor oggi mantenuta. Come in passato in Piazza Grande si vendevano carni, polli e salumi; in Piazza Piccola (ora Stradivari) trovavano posto venditori di frutta e di verdura, insieme con merciai e rigattieri. Inoltre tutti i giorni della settimana si tenevano il mercato delle erbe lungo il fianco nord del Duomo e quello del pesce nella piazza tra il Battistero e il palazzo vescovile.

7. Gli Statuti del 1627 sono conservati presso l'Archivio della Camera di commercio di Cremona in un elegante piccolo codice pergameneo, rilegato in pelle impressa, con capilettera ornati e una prima pagina in cui sono raffigurati con arte semplice e popolare i tre cardini della devozione degli iscritti: la Madonna del popolo, lo stemma della Spagna e S. Rocco, il loro protettore, presso la cui chiesetta, fuori porta Mosa, si recavano il 16 agosto in segno di omaggio. La corporazione nel 1776 venne soppressa, insieme a tutte le altre. (da *Guida all'Archivio storico della Camera di commercio di Cremona*, a cura di Carla ALMANZI SABBIONETA, Cremona 1998, pp. 73-75).

8. Da Giovanni VIGO, *Il volto economico della città*, in *Storia di Cremona. L'età degli Asburgo di Spagna (1535-1707)*, Cremona 2006, pp. 255-261. Dai dati contenuti nel Censimento annuario del 1576 i pollaroli a Cremona sono 3; negli «*Estimati delle Arti cremonesi*», censimenti effettuati negli anni che vanno dal 1620 al 1645, ricaviamo che *pescatori e polaroli* sono 9 nel 1620, 18 nel 1623, 20 nel 1627 e si riducono a soli 4 nel 1631, per effetto della pestilenza che si abbatté sulla città; salgono a 7 nel 1641 ma scendono a 5 nel 1645. Infine nell'Estimo del 1711 *limonari e polaroli* sono 17.

9. Massimo MARCOCCHI, *La riforma dei monasteri femminili a Cremona - Gli atti inediti della visita del vescovo Speciano (1599-1606)*, Cremona 1966.

fra Francia e Spagna, e ridà fiato all'economia cremonese. La vita riprende più tranquilla, e riprendono, in occasione delle festività, i pranzi tradizionali nei quali polli, capponi, anatre, oche e tacchini hanno un posto di primo piano. Ciò non cambia neppure dopo una rivoluzione così "rivoluzionaria" come la Rivoluzione Francese, i cui principi arrivarono a Cremona con le armate napoleoniche e con la repubblica Cispadana, poi divenuta Cisalpina.

Un fervente repubblicano – Lorenzo Manini, giornalista, tipografo ed editore, massone, assertore convinto dei principi della Rivoluzione francese ed animatore della vita culturale di Cremona – pubblica nel 1794 un curioso almanacco che contiene un ricettario¹⁰ in cui si presentano ai cremonesi ricette desunte dalla cucina francese, con l'obiettivo di suggerire alla cucina locale, già ricca di una consolidata tradizione, un genere raffinato di elaborazioni culinarie, più adeguato alle esigenze dei tempi nuovi.

Il Settecento

Il ricettario è chiaramente rivolto a famiglie benestanti che dispongono di personale di servizio, di una brava cuoca e, soprattutto, dei mezzi finanziari necessari per allestire pranzi ricchi e succulenti. Moltissime sono le ricette a base di pollame, precedute dalle indicazioni per spiumare, ripulire e svuotare piccioni, polli e tacchini. I grassi pollastri sono buoni in fricassea, alla graticola, allo spiedo, cotti alla marinara e con piselli. Per i polli d'India, cioè i tacchini, per le anatre e le oche si consiglia la cottura allo spiedo dopo aver lardellato per bene ogni animale.

Proprio nel capitolo dedicato al pollame sono frequenti i termini della gastronomia francese nell'indicare i vari modi di cottura: in *tamburri*, in *matalotte*, alla *gibelotte*, alla *poêle*, in *court bouillon*, alla *père douillet*, alla *daube*, alla *bourgeoise*, ...¹¹

Il rinnovato interesse per l'economia e la statistica e per la *scienza* in genere, tipico dell'Ottocento, ci ha fornito materiale dettagliato ed abbondante sugli usi alimentari cremonesi con notizie sul consumo delle carni degli animali da cortile. Anche i frequenti cambiamenti politici ed il succedersi delle forme di governo che caratterizzano quel secolo (quelle 'alla francese' come la Repubblica cisalpina ed il Regno d'Italia, l'Imperial Regio governo austriaco ed il Regno sabauda dopo l'Unità d'Italia), determinarono una particolare attenzione governativa sulle condizioni sociali ed economiche del territorio, attenzione che si concretò in ripetute e dettagliate indagini od inchieste ufficiali.

L'Ottocento

10. *La cuoca cremonese che insegna a cucinare con facilità qualunque sorta di vivande*, incluso nell'*Almanacco per l'anno 1794* pubblicato a Cremona dal Manini. Fonte non dichiarata del ricettario è *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, pubblicato a Torino nel 1766 che ebbe larga diffusione e numerose edizioni in Italia.

11. Si tratta di termini della gastronomia francese, più o meno italianizzati: i *tamburri* erano dei contenitori di carta in cui mettere il pollo che veniva cotto alla graticola; la *matalotte* era una salsa con acciughe e capperi; *gibelotte* equivale a "fricassea", che è un modo di cucinare degli spezzatini di carne in tegame con un composto di uova sbattute e limone; la *poêle* è la nostrana padella; *court bouillon* è un metodo di cottura con acqua, vino bianco o aceto, pepe e sale e a volte qualche verdura; la preparazione alla *père douillet* prevedeva che la carne venisse prima rosolata con burro e lardo, e proseguisse poi la cottura con l'aggiunta di vino bianco, sale e pepe, aromi (prezzemolo, timo ed alloro), carote, scalogno e chiodi di garofano: con il sugo di cottura filtrato e mescolato a farina ed a burro si otteneva la salsa di accompagnamento; la *daube* era una specialità provenzale: carne di manzo o di toro marinata nel vino rosso e cotta lentamente insieme a verdure ed aromi in uno speciale recipiente di terracotta chiuso con coperchio posto sulle brache, ma quel termine può essere usato sia per indicare la carne stufata sia il metodo di cottura; alla *bourgeoise*, cioè alla maniera cittadina.

Ad esempio nei primi anni dell'Ottocento il Dipartimento dell'Alto Po formulò una serie di quesiti diretti ad acquisire elementi di conoscenza sull'ambiente, la flora e la fauna dei territori compresi nella nuova struttura amministrativa. Le risposte per il Cremonese furono preparate da Giuseppe Sonsis, medico fisico e chirurgo, professore di chimica farmaceutica e di storia naturale al liceo di Cremona. Ad esse il figlio Giovanni, anch'egli medico, aggiunse un supplemento dedicato a *Quadrupedi ed animali domestici*; i loro studi, raccolti in un unico volume, furono pubblicati a Cremona nel 1807.¹²

**Giuseppe
e Giovanni
Sonsis
(1807)**

In esso numerose sono le notizie curiose: come quella, ad esempio, della scarsa propensione dei Cremonesi a cibarsi della carne di *coniglio*, animale allevato più per diletto che per uso alimentare (ancora nella prima metà del XX sec., nel mercato dei polli che si teneva a Cremona nei pressi della piazza di S. Michele, un coniglio veniva regalato a chi faceva una spesa consistente, e nonostante ciò non sempre l'acquirente accettava questa 'offerta speciale').

A proposito degli uccelli domestici leggiamo che le *ocche* erano raramente allevate nelle campagne cremonesi perché se lasciate libere di pascolare facevano danni alle vigne ed ai seminati; la loro carne era però assai apprezzata, e così il loro grasso, le uova e il fegato; le piume erano poi utilizzate per cuscini e trapunte con le quali riscaldarsi nell'inverno (viene indicato un altro uso insolito: quello delle ossa per fare fischiotti da richiamo per la caccia). *L'anatra muta* veniva consumata solo se era giovane (in tal caso con la cottura la carne perdeva lo sgradevole odore di 'muschio' che la caratterizzava); nessun problema invece per l'*anatra domestica*, le cui carni venivano anche conservate sotto sale. La carne del *pavone* giovane era considerata squisita ed apprezzata al pari di quella del *fagiano*, del quale si registra qualche tentativo di allevamento utilizzando animali selvatici fuggiti dalle riserve di caccia.

Il *pollo d'India*, ossia il *dindo* o *tacchino*, veniva allevato in quantità nelle nostre campagne ad uso alimentare (i suoi pulcini venivano alimentati con ortiche), ma chi prevale decisamente per diffusione sono i *galli* (particolarmente apprezzata è la carne del gallo, divenuto *cappone* dopo la castratura, ed ingrassato con alimenti atti a renderne più delicato il sapore) e le *galline*, dei quali sono assai graditi sia le carni che le uova. È nota anche *la gallina faraona* (le cui carni alle nostre latitudini sono tenere e saporite, mentre in Africa sono dure ed insipide) ma essa viene allevata *per semplice curiosità*. Apprezzata è anche la carne del *piccione*, del quale si enumerano numerose razze (domestico, torraio, ricciuto, di barberia, a coda alzata...) che si incrociano tra loro producendo una grande varietà di forme e di colori.

Alessandro Tassani, che fu regio medico provinciale, pubblicò nel 1847 una ricerca sul territorio cremonese, ricca di notizie e di dati sulla popolazione, sull'agricoltura, l'industria e il commercio dei prodotti alimentari. «Un prodotto animale della massima importanza è quello fornito dagli animali da pollaio. Non avrei, direi quasi, casa o cascina in cui non si allevino alcuni capi di polli, galline, galli, piccioni, dindi, anitre, ocche, sia per uso culinare, sia per farne traffico, sia per sod-

**Alessandro
Tassani
(1847)**

12. Giovanni SONSIS, *Supplemento agli oggetti di storia naturale del Dipartimento dell'alto Po non compresi nei quesiti dati dalla Prefettura al professore di chimica farmaceutica e di storia naturale del liceo di Cremona* [Giuseppe Sonsis], Cremona 1807, pp. 5-12.

disfare a corrispondente tributo affittuario. In alcune epoche dell'anno, ad autunno inoltrato, per esempio, è tale la quantità del pollame ed i prezzi ne sono così modici, da rendere preferibile anche sotto il lato economico il consumo quotidiano di esso al consumo delle carni da macello: nell'autunno del 1843 lo spedale di Cremona ottenne dall'uso giornaliero della polleria in luogo delle carni di bue e di vitello un manifesto risparmio. Delle uova di alcuni tra gli animali da pollaio si fa un traffico che è assai proficuo specialmente nella stagione invernale». ¹³ Il passo qui richiamato è interessante perché conferma il persistere nell'Ottocento della prassi medioevale di utilizzare il pollame per pagare in tutto o in parte l'affitto di terreni o di fabbricati rurali.

Le malattie degli animali domestici erano seguite con attenzione, e le autorità di governo si preoccupavano di emanare provvedimenti per prevenirle, per contenerne la diffusione e ridurre gli effetti del contagio. Anche per questi aspetti viene in mente il medioevo e quanto testimoniato nelle *Cronache* di fra' Salimbene de Adam.

LE MALATTIE DEGLI ANIMALI DELLA «BASSA CORTE»

Nel 1842 sviluppossi tra gli animali di bassa corte una malattia epizootica, che infestò quasi tutta la provincia attaccando indistintamente qualsiasi capo di pollame (polli, galline, anitre, oche, dindi) e uccidendone un numero straordinario [...] Circa l'indole di siffatto malore [...] si credette comunemente in questa provincia che esso fosse inerente ad un principio di natura carboncolare e contagioso [...] dalle osservazioni fatte [...] sulle epizozie che dominarono nel pollame negli anni 1764, 1769, 1789 e 1824. I distretti ne' quali il morbo menò maggiori stragi furono quelli di Soresina, Pizzighettone, Piadena, Sospiro e Pescarolo [...] Si può in via approssimativa calcolare, che un terzo e in qualche sito anche metà e più del pollame ne sia restato vittima. E appunto nella mira di prevenire e diminuire le spiacevoli conseguenze di questa malattia nel caso di una facile sua ricomparsa [...] furono dall'eccelso I. R. Governo mediante apposite istruzioni, diramate nel 1843 a tutte le autorità comunali, raccomandati diversi mezzi igienici relativi alla tenuta e al regime de' gallinacci e prescritte alcune misure vevoli a frenare la diffusione della malattia e, quando si fosse già sviluppata, ad impedire ogni sinistro accidente dipendente dall'uso delle carni del pollame infetto, le quali, oltre ad essere insipide potrebbero causare soprattutto a persone di debole ed infermiccia costituzione disturbi gastrici, tormini e diarree.

da A. Tassani, *Saggio di topografia statistico-medica della Provincia di Cremona*, op. cit., pp. 113 e 114.

Un altro medico, Francesco Robolotti, in suo libro del 1859 conferma che l'allevamento ed il commercio di pollame e di uova sono tanto comuni nel Cremonese che «alla vendita del numeroso pollame e delle uova [...] non si saprebbe assegnare un valore nemmeno per approssimazione». ¹⁴

**Francesco Robolotti
(1859)**

Dopo l'Unità d'Italia, il parlamento del nuovo Regno deliberò di svolgere una vasta ed accurata inchiesta agraria, nota come *inchiesta Jacini*, dal nome del senatore che la presiedette; a tale iniziativa si devono altre notizie dettagliate sull'ali-

**Giacomo Marengi
(1882)**

13. Alessandro TASSANI, *Saggio di topografia statistico-medica della Provincia di Cremona*, Milano 1847, p. 28.

14. Francesco ROBOLOTTI, *Storia di Cremona e sua provincia*, Cremona 1859, pp. 625-626.

mentazione degli abitanti della campagna a metà dell'Ottocento. I dati per il Cremonese furono raccolti dal dottor Giacomo Marengi, che, nella sua qualità di medico, aggiunse anche osservazioni e consigli di carattere sanitario.¹⁵

La carne di manzo bolliva in pentola due o tre volte l'anno, quella di pollo a Natale, Pasqua e il giorno della sagra, oppure per aiutare i convalescenti. Se il fittavolo lo permetteva, i contadini alle sue dipendenze allevavano volentieri anatre ed oche che, prima dell'inverno, venivano uccise, tagliate a pezzi, salate e riposte in olle di terracotta per utilizzarle al momento del bisogno nei mesi freddi.

Il Marengi, forte della sua autorità di medico, rimproverava i contadini richiamandoli a mangiare – anziché gettarlo, come era abitudine diffusa – il sangue del maiale che avrebbe fatto bene alla salute, in quanto *fattore plastico per queste popolazioni agricole, di cui tanta parte si immiserisce d'inedia*. Li rimproverava anche perché avrebbero potuto, per il loro fabbisogno proteico, allevare conigli e cibarsene, mentre non lo facevano (già il Sonsis anni prima aveva notato questo singolare comportamento); la stessa carne di gatto, *di cui se ne mantiene una quantità grande*, avrebbe rappresentato una buona fonte di alimentazione *ma ne hanno ribrezzo*¹⁶ (secondo la tradizione popolare i gatti non facevano alcun ribrezzo ai Vicentini, detti per l'appunto *magnagàti*, ed agli osti disonesti, che li cucinavano in salmì e li spacciavano per lepri...)¹⁷.

Siamo ormai nel nuovo secolo, che inizia nel peggiore dei modi possibile: una guerra che per anni sconvolgerà l'Europa. **Il Novecento**

Con essa arriva la paura della fame e l'esigenza di razionamento. Si interviene anche con l'educazione alimentare, suggerendo cibi più semplici ed economici e la riduzione della carne, in particolare quella bovina, da evitare perché dannosa alla salute o da consumare in quantità ridotta in aggiunta a patate o ad altre verdure, dando la preferenza a carni di animali domestici di più facile ed economico allevamento. **La 1ª Guerra mondiale**

Anche a Cremona fioriscono le iniziative per sostenere l'impiego per usi alimentari di polli e di conigli, in modo da risparmiare i bovini necessari per i lavori agricoli o per l'alimentazione dei soldati al fronte. Il 14 ottobre 1916, su iniziativa della Sezione femminile zootecnica di Cremona, si inaugura solennemente l'Espo-

15. Giacomo MARENGI, *Il Circondario di Cremona*, in *Atti della Giunta per l'inchiesta agraria*, v. VI, t. II, Roma 1882, pp. 497-500 (*L'alimentazione*).

16. Sulle resistenze a considerare come risorse alimentari i c.d. animali di compagnia e sui tabù alimentari in genere, di origine religiosa e non, si veda il saggio di Marvin HARRIS, *Buono da mangiare*, Einaudi, Saggi, Torino 1992.

17. La pratica era tanto diffusa nella prima metà del secolo scorso da essere ironicamente ricordata dal grande scrittore lombardo Carlo Emilio Gadda quando enumera con corrosivo sarcasmo, in una lingua dottamente arcaica, le *otto generazioni di felicità* della *felice Breanza* (ma la situazione brianzola non era certamente diversa per questi aspetti da quella della Lombardia tutta, e quindi dal Cremonese); fra esse era compresa quella della caccia all'animale «che da noi li cacciatori grandi lo chiaman *légora*, et io lo chiamo, dato l'un caso o l'altro, o gatto ovvero sia coniglio». Infatti la *légora*, ossia la lepre, nonostante sia «onninamente fugitiva» e difficile da prendere, nei racconti dei cacciatori e nei piatti di selvaggina ammanniti nelle osterie si moltiplica «e dipoi come di *légora* si genera *légora*, quella medema doventa duo, e le duo quattro, e le quattro increscono...» ed è legittimo pensare «che la entrò con l'anima dentro nel corpo di messer lo micio gnò gnò...» C. E. GADDA, *Viaggi di Gulliver, cioè del Gaddus. Alcune battute per il progettato libro*, in *Le bizze del capitano in congedo e altri racconti*, ed. Piccola biblioteca Adelphi n. 119, Milano 1981, pp. 24-25.

sizione interprovinciale di conigliocultura: una bella sfida, data la nota ostilità dei cremonesi per la carne di coniglio... Nelle sale dell'Esposizione i visitatori possono pranzare o cenare secondo menu che variano ogni giorno, ma nei quali il piatto forte è cucinato con carne di coniglio. Ecco il menu offerto il primo giorno: a mezzogiorno: *Pastine in brodo, coniglio alessato, insalata e acetini, coniglio in camicia, patate fritte, frutta e formaggio*; alle 19: *Minestra di riso, coniglio alla Valsugana, spinaci al burro, frittura con limone, salsa verde, crema di cioccolato con biscotti*.

Sempre nel 1916 un comitato patriottico cittadino pubblica un ricettario, il *Manuale di 150 ricette di cucina di guerra*,¹⁸ nel quale nelle poche ricette a base di carne la parte del leone ... la fa il coniglio, del quale vengono presentate – con evidente scopo promozionale – ben 7 ricette.

Finita la guerra, riparte l'economia e si riprendono le abitudini alimentari di un tempo, che si affermano e si dimostrano tanto solide da superare indenni i grandi rivolgimenti politici e culturali del primo dopoguerra: invano i Futuristi, con la loro dichiarata volontà di rompere con il passato, tenteranno di portare la loro rivoluzione anche in cucina.

Il Futurismo

Il verbo della cucina futurista era arrivato a Cremona nel 1931 per impulso dell'onorevole Farinacci che aveva invitato Marinetti a tenere una conferenza sul futurismo l'11 maggio in città per conto dell'Istituto fascista di cultura di cui Farinacci era presidente; alla conferenza era seguito un banchetto all'albergo Roma, di 14 stravaganti portate, fra le quali era compreso un piatto a base di pollo: il *Pollo Fiat*, ideato da Diulgheroff.¹⁹ Questa la preparazione: nella schiena di un pollo, prima lessato e successivamente arrostito, viene inserito un pugno di pallini di acciaio dolce per cuscini a sfera; sulla parte posteriore del volatile poi si cuce, in tre fette, una cresta di gallo cruda; il tutto viene messo in forno per 10 minuti e quando la carne ha ben assorbito il sapore dei pallini di acciaio dolce, allora il pollo viene servito in tavola, con contorno di panna montata. Se ne conosce anche una versione meno eroica, nella quale le sferette di acciaio sono sostituite da confetti sferici argentati ... La ricetta, insieme a quella del *Fagiano futurista* (arrostito, svuotato, tenuto un'ora a bagnomaria prima nel moscato di Siracusa, poi per un'altra ora nel latte, quindi riempito di mostarda di Cremona e di frutti canditi) è contenuta ne *La cucina futurista*, firmata dal supremo vate Marinetti e da Luigi Colombo, uno dei principali esponenti della pittura futurista, noto con lo pseudonimo di Fillia.²⁰

Ma sul fronte gastronomico la battaglia promossa dai futuristi contro la cucina conservatrice e passatista (della quale era espressione la pastasciutta, che era stata condannata senza appello) sarà irrimediabilmente persa. Dimenticate le bizzarrie

18. *Manuale di 150 ricette di cucina di guerra*, Cremona 1916; sta per uscirne una ristampa – con commento di Carla BERTINELLI SPOTTI – che sarà pubblicata nella collana «il Bontà» a cura di Cremona-Fiere Spa.

19. Nicolaj DIULGHEROFF, architetto e *designer* nato nel 1901 a Kinderstil in Bulgaria; dopo aver frequentato le prestigiose scuole d'arte di Vienna, Dresda ed il Bauhaus di Weimar, completò gli studi artistici a Torino, dove era arrivato nel 1926 attratto anche dal movimento Futurista, al quale subito aderì. Si distinse nel campo della pubblicità, della progettazione di mobili e di edifici (fra i quali, nel 1931, quello del tempio della cucina futurista, la *Taverna del Santopalato*, progetto ispirato ad un sommergibile); fu attivo in Italia fino al 1982, anno della sua morte.

20. Filippo Tomaso MARINETTI - FILLIA, *La cucina futurista*, ed. Sonzogno, Milano 1932, alla p. 101 ed alla p. 229.

futuriste, i polli continuarono ad essere allevati per finire in pentola ed essere cucinati nei modi tradizionali, senza “pallini di acciaio dolce” ed altre stranezze. I pallini sulle tavole cremonesi arriveranno solo per errore, nei piatti di selvaggina, quando qualche commensale avrà la sorpresa di sentire sotto ai denti la durezza un po' cedevole del piombo da caccia sfuggito ai controlli degli addetti alla cucina nella fase di preparazione dei fagiani o delle lepri...

Ma ben altri nemici hanno i polli, e chi li alleva. Il pollaio, fonte di benessere e di ricchezza per chi lo possedeva, attirava spesso le attenzioni di malintenzionati: non solo di animali selvatici (volpi, martore, faine e donnole) che compivano autentiche stragi,²¹ ma anche dei ladri. Balordi, o *ligèra* per usare una terminologia lombarda, organizzavano vere e proprie spedizioni notturne. Eccone una, che si svolge in parte in barca lungo il Po e nei pioppeti del Cremonese, raccontata con linguaggio un po' sgrammaticato ma molto vivo direttamente da uno dei protagonisti.

I rubagalline

LE GRANDE CACCIA DEI PENNUTI

[...] Siamo alla settimana prima di Natale del 1921 viene a Porta Po il cognato di un facchino di Porta Po e parlano fra loro poi mi chiamano me e mi dicono tu che sai guidare la barca [...] senti vi è un affare da fare è una passeggiata al chiaro di luna e si torna a casa con la merce per passare le feste ci stai? sai qui non si guadagna da vivere e poi è una casa in mezzo a dei boschi non avrai paura [...] noi si parte si fa un miglio di strada e poi si vede un grosso cascinale lontano circa duecento metri vi è una grossa pianta di noci all'ora ci fermiamo per fare i nostri calcoli e si rimane d'accordo così, mio padre e il suo compagno devono rimanere lì sotto la pianta me mio fratello andiamo in ispezione perché siamo armati e siamo i più giovani se vi è il bottino uno rimane e l'altro viene a chiamare il terzo che sarebbe il piccadore si prende i sacchi e s'incomincia la grande caccia dei pennuti e se ne fa ben cinque sacchi nell'affare di due ore li portiamo sotto la pianta e di là si fa il ritorno verso la barca ma dobbiamo ripassare per il paese. E qui è il brutto si cammina in fila indiana uno avanti in colonna i tre vecchi in mezzo e noi due armati uno avanti e uno dietro quando siamo alle prime case sembra un cimitero ma invece vi è chi veglia e nella notte si sente un grido dove i vecchi abbandonano il suo carico e si mettono a gambe all'ora per intorpidire si spara un colpo all'aria e torna di nuovo silenzio però si vede qualche lume a certe finestre noi si va verso il bosco e la siamo sicuri si aspetta qualche ora e poi ci mettiamo d'accordo così, mio padre e l'altro vecchio devono portare alla barca il mio carico e quello di mio fratello ...

da *Orlando P.: Descrizione della mia Vita* in Danilo Montaldi, *Autobiografie della leggera*, Einaudi, Gli struzzi 32, Torino 1972, pp. 100 e segg.

Quella dei “rubagalline” (il termine è ora usato in senso dispregiativo per indicare persone disoneste che vivono di espedienti e di furti di poco conto) era una professione tanto diffusa nei secoli passati da aver dato origine ad un cognome abbastanza comune in Lombardia: quello di «Fumagalli», che secondo il linguista

21. È infondata la credenza popolare (che ricorre ad esempio in una delle testimonianze riportate al successivo par. 2.1) secondo la quale la faina si nutre principalmente, o addirittura esclusivamente, del sangue delle sue prede; in realtà quando la faina caccia in luoghi dove le prede si trovano nell'impossibilità di fuggire, come accade normalmente nei pollai, spesso uccide un numero di animali molto maggiore del suo fabbisogno immediato di cibo; questo comportamento, definito *surplus killing*, ha una forte componente istintiva, legata alla natura di predatore della faina.

Gian Luigi Beccaria deriverebbe dalla pratica di stordire i polli col fumo di paglia umida o di altro per poterli rubare senza che facessero rumore.²²

Si afferma in Italia il Fascismo, che con la violenza non repressa (e talora protetta) dalle c.d. *forze dell'ordine* stronca anche fisicamente avversari ed oppositori e conquista il potere. Gli italiani stanno a guardare, salvo poche eccezioni, e poi salgono sul carro del vincitore, mostrandosi generalmente soddisfatti del nuovo regime ed orgogliosi del ruolo dell'Italia nel mondo. E con soddisfazione, orgoglio (e molta leggerezza) si fanno trascinare in una nuova guerra mondiale. Sarà una guerra ancora più tragica e distruttiva della prima, perchè colpirà direttamente con i bombardamenti tutto il Paese, mentre le truppe percorreranno combattendo l'Italia, spostandosi da Sud a Nord. Compaiono di nuovo i razionamenti e le tessere annonarie (ma assumerà grande rilievo anche il commercio clandestino, a prezzi elevatissimi, di alimenti sottoposti a razionamento: la c.d. *borsa nera*). Si ripetono le campagne che sollecitano la popolazione alla sobrietà alimentare ed indirizzano i consumi verso le carni "alternative" dei polli e dei conigli; si piantano "orti di guerra" nelle aiuole stradali e nei giardini pubblici e si costruiscono gabbie per polli e conigli da allevare nei cortili e sui balconi cittadini. Col perdurare della guerra e con il suo radicarsi sul suolo italiano anche tutto questo verrà meno, e per molti sarà fame vera. Solo nelle campagne, soprattutto in quelle del Nord che non si trasformano in campi di battaglia, si vive con minor disagio: molte famiglie lasciano le città sia per sfuggire ai bombardamenti sia per avere la possibilità di approvvigionarsi di cibo direttamente alla fonte, sfuggendo alle restrizioni dei razionamenti.

**Il fascismo
e la seconda
Guerra Mondiale**

Nell'economia rurale delle campagne del Cremonese, come del resto in quella di tutto il territorio lombardo, anche durante la guerra era rimasta un'area riservata alle donne: l'allevamento dei polli e dei conigli era affare loro, e a loro spettavano i proventi dei piccoli commerci che si sviluppavano intorno a queste attività minori della cascina. Il commercio era in genere svolto da ambulanti, famosi quelli di Vescovato, che si spostavano di corte in corte portando in giro (spesso su biciclette con grossi portapacchi carichi di sporte e di fagotti) la loro mercanzia e che acquistavano uova e pelli di coniglio, pagando in denaro o realizzando baratti con modeste stoffe ed articoli di merceria. Le uova avevano una loro destinazione ed un loro proprio mercato (e talora la merce di scambio era un altro genere commestibile: l'olio d'oliva, merce rara in tempi di comunicazioni difficili con le aree di produzione) e così le pelli di coniglio, destinate sia alla pellicceria di lusso o pseudolusso (quella che trasformava il coniglio nostrano in un assai più esotico *lapin*) od elementare ed artigianale, che applicava le pelli rivoltate con il pelo all'interno ai due lati del manubrio della bicicletta, sotto forma di rozzi ma caldissimi imbuti che, includendo anche le leve dei freni, consentivano al ciclista – spesso lo stesso "mercantino" – di affrontare con le mani ben protette i rigori del gelo. Il commercio delle pelli di coniglio era spesso abbinato a quello degli stracci, ed era praticato anche dagli zingari, da solo od unitamente all'attività di riparazione delle pentole in rame della quale erano specialisti.

**Polli, conigli
e piccoli commerci**

22. Gian Luigi BECCARIA, *Tra le pieghe delle parole - lingua storia cultura*, Einaudi, Saggi 884, Torino 2007, p. 123.

Questo genere di commerci, *farm to farm* piuttosto che *door to door*, proseguirà praticamente immutato anche nel dopoguerra; alle biciclette subentreranno dapprima vespe o lambrette, poi più comodi camioncini; ma sarà proprio il diffondersi dei mezzi motorizzati anche fra le famiglie contadine, unitamente alla facilità di comunicazione ed al proliferare dei punti vendita, una delle cause principali di estinzione del commercio ambulante.

Arriva la Liberazione, con l'apporto determinante delle truppe alleate ma con il contributo anche delle forze partigiane. Seguono poi gli anni duri della ricostruzione, ed arriva la ripresa economica, i c.d. *anni del boom*. Anche le attività familiari e contadine diventano oggetto di produzione industriale e fanno la loro comparsa anche nel cremonese gli allevamenti di polli in batteria: strani capannoni illuminati a giorno anche di notte, dove si racconta ci sia perfino la musica perchè così le galline fanno più uova... Compaiono anche, sia pure timidamente, i primi supermercati.

La ricostruzione ed il boom economico

Quasi per reazione a questo mondo moderno, all'americana, nel quale si appiattiscono fino quasi a sparire le particolarità distintive dei singoli territori, si crea una nuova attenzione verso il cibo genuino ed i piatti tradizionali. Alta espressione di questo nuovo interesse culturale è la fondazione, a Milano nel 1953, dell'Accademia italiana della cucina, una cui delegazione verrà costituita a Cremona nel 1964.

È del 1958 l'inchiesta televisiva dedicata da Mario Soldati *Alla ricerca dei cibi genuini*; qualche anno dopo si inaugura la catena de *I ristoranti del Buon ricordo* (dal 1984 sostenuti anche dal TCI), alla quale aderisce il Ristorante Italia di Torre Pincenardi, l'unico del Cremonese (con un suo piatto celebre: il *petto di faraona ripieno allo Stradivari*). Nascono nuovi miti, come il "pollo ruspante" e la "trattoria dei camionisti", assurti a simbolo dell'assoluta genuinità.

In tempi più recenti la politica delle autorità locali (Comuni e CCIAA) si è fatta particolarmente attenta alla valorizzazione del territorio anche attraverso la promozione di prodotti alimentari tipici e l'incentivazione del turismo gastronomico. Fra le iniziative di maggior rilievo sono le rassegne gastronomiche, una delle quali – la VII, che si è svolta nel 2001 – è stata dedicata proprio agli *Animali da cortile*. Anche gli operatori del settore turistico ed agroalimentare nel 2003 si sono riuniti in un'associazione, la *Strada del gusto cremonese*, cui aderiscono più di 70 soci (ristoranti, agriturismi, aziende agricole, latterie, macellerie, caseifici, salumifici), che sviluppa interessanti iniziative promozionali.

L'allevamento degli animali da cortile continua ad essere una pratica assai diffusa nel Cremonese, ed una delle risorse importanti del settore agroalimentare. Alle specie tradizionali altre se ne sono aggiunte: quaglie e fagiani, che una volta vivevano in libertà, sono ora allevati in cattività e preparati per il consumo alimentare (particolarmente pregiate sono anche le uova di quaglia) o destinati a ripopolare le riserve di caccia (dove faranno ben presto una misera fine sotto le doppiette degli irriducibili cacciatori che si illudono di cacciare astuti selvatici mentre in realtà si trovano di fronte ad una sorta di polli allevati in batteria, che hanno completamente dimenticato le astuzie necessarie per sopravvivere in mezzo ad una natura ostile). Sono una decina gli allevamenti del Cremonese che trattano queste

Gli allevamenti oggi

specie.²³ Ma una nota di esotismo si è aggiunta in anni recenti, quando – sull’onda di una moda internazionale – hanno fatto la loro apparizione gli allevamenti di struzzi (7 nel Cremonese, e 500 circa sono complessivamente gli struzzi allevati, la cui carne è particolarmente apprezzata dai *gourmet* più raffinati). In totale sono circa 200 gli allevamenti avicoli (che allevano anatre, colombi e piccioni, fagiani, faraone, oche, polli, quaglie, struzzi e tacchini), piccoli e grandi; alcuni lavorano in modo integrato, utilizzando come mangime il mais o la soia prodotti dalla stessa azienda agricola, e completano il ciclo della lavorazione con la macellazione ed il confezionamento per la vendita. Oltre 4 milioni sono mediamente gli animali delle varie specie presenti negli allevamenti.

Pochi invece gli allevamenti di conigli – una quindicina in tutto – ed in genere di dimensioni assai modeste, più vicini all’attività familiare di produzione per l’autoconsumo che a quella industriale; l’unico di un certo rilievo è a Spinadesco: si tratta di un centro di selezione genetica dove vengono selezionate femmine riproduttrici destinate agli allevamenti da produzione per l’ingrasso, mentre i maschi sono destinati al macello ed alla confezione per il consumo.

23. Per questo dato e per quelli che seguono ringrazio il dott. Carlo MADOGGIO, responsabile U.O. Anagrafi ed Integrazione Flussi Informativi del Dipartimento di Prevenzione Veterinario presso l’ASL della Provincia di Cremona.

2. Dall’Aia alle Cucine

L'allevamento di piccoli animali nelle aie e nei cortili era pratica diffusa sia in campagna che in città, e consentiva alle famiglie di disporre di carni fresche di buona qualità e di uova, da utilizzare per la preparazione di cibi. Salvo qualche caso in cui questi animali venivano tenuti per *semplice curiosità* o per il *diletto* degli allevatori (sono i termini usati dal Sosis per le galline faraone ed i conigli) la loro destinazione “naturale” era infatti la cucina. E numerosi sono quindi i piatti della cucina tradizionale o dei ristoranti e delle trattorie del territorio cremonese.

2.1. Testimonianze di vita Cremonese di città e di campagna

Quale fosse l'importanza degli animali dell'aia nell'alimentazione dei Cremonesi risulta dalle vivaci testimonianze raccolte in occasione della pubblicazione di un libro sulle tradizioni alimentari del territorio cremonese,²⁴ che distingue le testimonianze “cittadine” da quelle di campagna. La distinzione non è tuttavia molto rilevante, dato che gli scambi e gli intrecci tra città e campagna in materia di alimentazione erano continui, ed anche sul piano topografico la separazione era di fatto inesistente: le prime cascine sorgevano alle porte della città che, allargandosi oltre la cerchia delle mura, le aveva pian piano inglobate. La distinzione che emerge più forte è invece quella determinata dalle disponibilità economiche delle famiglie. In ogni caso il rapporto con gli animali è crudamente realistico, del tutto privo di sentimentalismi²⁵ (quando si tenta di dar voce al sentimento, parlando di galline come se si trattasse di persone di famiglia, si finisce per cadere involontariamente nel grottesco dal momento che poco prima si è descritto con assoluta naturalezza il crudele procedimento usato per sopprimerle),²⁶ spietatamente orientato all'ingrasso, alla macellazione ed al consumo alimentare. Unica eccezione in un quadro complessivamente truculento è quella di chi alleva polli ed uccelli di ogni genere per il solo piacere di godere della loro bellezza e della loro eleganza.

24. Carla BERTINELLI SPOTTI - Ambrogio SARONNI, *I Cremonesi a tavola. Ieri e oggi*, vol. II, Cremona 2005

25. L'assoluta mancanza di sentimentalismo è una costante nei rapporti tra il mondo contadino e gli animali allevati per averne aiuto nei lavori agricoli o per fini alimentari. Ne è buon esempio questo episodio, della prima metà degli anni Novanta del secolo scorso. Un ragazzo di città, colto e ben educato, in visita a mia nipote Paola nella casa di campagna di mio fratello, si imbatté in un contadino che con un carro trainato da un cavallo era venuto a raccogliere l'erba falciata nel prato davanti a casa; tanto per fare conversazione e per mostrarsi gentile il ragazzo lo salutò e gli disse «che bel cavallo! come si chiama?» «cavàlo, si chiama cavàlo» fu la risposta – divenuta proverbiale nel lessico familiare della famiglia di mio fratello – dello stupito contadino.

26. Nel già cit. *Buono da mangiare* Marvin HARRIS racconta – cito a memoria – di una tribù che vive sulle montagne all'interno delle Filippine presso la quale i maialini vengono cresciuti insieme ai bimbi di famiglia, con i quali dividono giochi e cibo (e come loro sono allattati al seno delle donne della tribù); tanta familiarità di vita non impedisce che, quando lo si ritiene necessario, i maialini vengano macellati, cotti e mangiati dall'intera tribù senza alcuna commozione o rimpianto.

GALLINE CONIGLI E ALTRI ANIMALI

[...] la gallina ripiena si vedeva a Natale, a Pasqua e per le feste di famiglia. Al papà piaceva il cicerone, a me la coscia, il resto veniva diviso tra gli altri due fratelli; la mamma mangiava quel poco che restava. [...] Una volta c'era uno che girava (Benedini, credo si chiamasse) e vendeva conigli; invece erano gatti: ne abbiamo mangiato uno senza saperlo, era buono.

Pina Ardenghi

UNA GALLINA DURAVA UNA SETTIMANA

[si mangiava poco, una volta] ... metà uovo a persona oppure un pezzettino piccolo di pollo o di anatra con pane e polenta: una gallina durava una settimana. [...] A cena si mangiavano puciin con verdure, interiora di pollo e polenta. [...] La mamma ha sempre avuto un pollaio ben fornito di galline, che producevano tante uova, anitre e capponi. [...] L'oca si conservava, già cotta arrostita e tagliata a pezzi sotto il suo grasso. Si teneva al fresco, in cantina [nelle teragne (pignatte di terracotta)], e si mangiava durante l'inverno.

Bruna Dal Bono

IL RIPIENO PER LA GALLINA LESSA - 1

[...] La mamma era del Bosco ex Parmigiano, i suoi avevano un'osteria famosa per come si cucinavano polli e galline. Il ripieno di gallina (con pane grattugiato, tanto formaggio, qualche spicchio d'aglio, un uovo e del burro sciolto in bianco) è ancora oggi apprezzato in casa mia da famigliari e amici.

Morvana Dossena

IL RIPIENO PER LA GALLINA LESSA - 2

[...] Alla domenica si mangiava quasi sempre carne a lesso [...]; alcune volte c'era invece la gallina ripiena, con pane grattugiato e scottato con acqua bollente, formaggio, un uovo e un bel cucchiaino colmo della famosa pistàada che era costituita da lardo tritato con aglio e prezzemolo. Questo ripieno era molto buono.

**Maria Teresa
Rebecchi**

RÌIS E TRIDÙRA

[...] Si mangiava carne solo la domenica, alternando il manzo alla gallina che andava cotta con un ripieno di uova e di pane e formaggio grana grattugiati, insaporito dalla noce moscata. Ricordo che nel brodo si cuoceva il riso e tutte le interiora tritate finemente (riis e tridùra).

Franco Cimardi

UN INTINGOLINO

[...] La domenica si faceva un intingolino con parti secondarie di pollo (zampe, intestini, collo, ala, fegato) e con verdure (cipolle, carote, sedano e patate); il pollo intero si mangiava in occasione di festa grande e più raramente si comperava anche la carne.

Anna Mazzolari

A TAVOLA NELLE FESTE DI NATALE

[...] Il pranzo di Natale era particolarmente ricco, ..., gli agnolotti cotti nel brodo di gallina, manzo e vitello, [...] il cappone al forno con il suo bravo ripieno fatto con il pane biscottato, macinato finemente e uova, insaporito con abbondante grana e aromatizzato con la noce moscata. [...] Per Santo Stefano c'era un mare di avanzi, ma la mamma preparava sempre la cosiddetta bomba di riso, uno sformato con abbondante ripieno di ragù ricco di carne e fegatini di pollo, che per me era il piatto migliore di tutto il Natale.

**Maria Grazia
Bellotti**

DELLE OCHE NON SI BUTTA NULLA

[...] Quasi importanti come il maiale erano le oche, che venivano letteralmente ingozzate di polenta e quando avevano raggiunto il peso stabilito venivano uccise. La pelatura era molto importante, perché bisognava togliere le prime piume, le piumette ed il piumino separando il tutto perché era materiale di valore assai diverso, che veniva impiegato per fare cuscini e trapunte. Poi le oche venivano disossate, tagliate a pezzetti e preparate per essere messe nei vasi di terracotta per la conservazione. Con gli ossi e le ali si faceva il brodo. Qualche collo veniva disossato e

Teresa Abitanti

riempito col ripieno; con la pelle in eccedenza si preparava un condimento per minestre, friggendola nel burro con cipolla e grasso d'oca; dopo si metteva in vasi e si conservava per l'inverno. Dell'oca non si spreca nulla, si usavano persino le budella con le quali si faceva la trippa: mia nonna Peppina [...] per pulirle faceva uso del fuso della lana, che infilzava con la punta nelle budella per aprirle meglio.

SANGUINACCIO D'OCA

[...] Al tempo dell'uccisione delle oche, allevate dalla nonna, la magica zuppiera raccoglieva il sangue dei volatili che colava dal collo inciso con un coltello, quindi la nonna cucinava il sanguinaccio che era più delicato di quello del maiale. Friggeva una cipolla affettata in un po' di grasso d'oca e vi aggiungeva il sangue, che si raggrumava, salando e speziando alla fine [...]

VITA DA POLLO, TRA POLLAIO E STIA

[...] Si evitava l'acquisto delle uova, perché la mamma allevava direttamente le galline; venivano nutrite con erba e granoturco per lo più spigolato, cioè raccattato nei campi dopo il raccolto, perché nei solchi restavano sempre delle pannocchie sparse. All'estremità del cortile della casa c'era il pollaio: piccola stanzetta che era l'habitat notturno o invernale delle galline, che nelle ore diurne e calde razzolavano, si spollinavano e starnazzavano nella ghiaia del cortile. [...] Per Natale, principale festa dell'anno, non mancava mai il cappono che veniva preventivamente ingrassato, chiuso nella stia. Nella festività veniva lessato ripieno, fornendo così un brodo che richiedeva di essere sgrassato.

A QUALCUNO DI FAMIGLIA SI TIRA IL COLLO DELICATAMENTE

[...] Anche il nostro pollaio, seppure ben fornito, non ci permetteva di consumare una gallina alla settimana. La macellazione del pollame era compito della mamma. Quando tirava il collo a una gallina ne metteva la testa sotto il manico della scopa, con una mano teneva le zampe e con l'altra tirava il corpo delicatamente per non staccare la testa, poi la appendeva per le zampe così il sangue defluiva e il collo lentamente si gonfiava e prima di spennarla la immergeva in acqua bollente. Alcuni pennuti, particolarmente le oche, dovevano essere spennati subito, ancora caldi, per conservare l'ottimo e utilissimo piumaggio. «Ho tirato il collo a quella rossa, era piena di uova»: sentivo dire simili frasi dalla mamma, che parlava delle sue galline come di qualcuno di famiglia, lodandone le qualità. Questa operazione avveniva spesso al venerdì per cui il pranzo del sabato era assicurato con l'intingolo di frattaglie, comprese zampe, creste e bargigli, accompagnato dalla polenta. La gallina ripiena e i tagliolini fatti in casa cotti nel brodo, erano il classico pasto domenicale. Quello che avanzava tornava in tavola il lunedì, freddo o in intingolo. [...] Il pollaio per le famiglie era fonte primaria di sostentamento. Galline, tacchini, anatre, oche e conigli costituivano una ricchezza che doveva essere utilizzata solo quando la materia prima era ben ingrassata affinché rendesse al meglio. Le oche venivano imboccate trattenendole tra le ginocchia e infilando nel becco fino al gozzo grossi bocconi di polenta, tanto che quando venivano lasciate andare non riuscivano a stare in piedi e barcollavano come ubriache. Qualche massaia le teneva addirittura legate a una catenella perché, non movendosi, utilizzassero tutte le riserve per ingrassare in fretta. Anche le uova erano determinanti: in cucina per la pasta, i dolci e le frittate, fuori casa come strumento di baratto con il pescivendolo o il fruttivendolo ambulanti che a loro volta le rivendevano in città.

ALLEVAMENTO PER DILETTO

[...] Al papà piaceva allevare animali da cortile, ma non finivano in pentola; li allevava per il gusto di vederli crescere, muoversi, volteggiare: erano fagiani, tortore, upupe, galline americane, piccioni viaggiatori, pavoncine, pavoni, conigli, conigli di Borgogna, enormi... Per nutrirli andavamo a raccogliere foglie di robinie, erbe selvatiche; per i suoi fagiani il papà andava perfino a cercare formiche e uova o larve nei formicai ... Mai veniva dato loro pane raffermo, e non solo

Mariarosa Guarneri

Valeria Pini

Pierina Beltrami

Ezio Quiresi

perché di solito non restava mai pane, ma perché la mamma voleva che venisse dato ai poveri, insieme a quella poca minestra che avanzava; i poveri non finivano mai di ringraziarla. Sulla parete di un salone che dava sul cortile, vicino alle gabbie dei fagiani, ricordo un affresco che raffigurava una botte su cui stava un uomo a cavalcioni con il bicchiere in mano e sul cartiglio sottostante si leggeva la frase *L'arte e il mestiere si godono nel bicchiere*. Presumo che l'autore fosse Tomè, perché lavorava in un salone vicino all'osteria, in una piccola fabbrica artigianale di cavallini di cartapesta.

NON TUTTO IL MALE VIEN PER NUOCERE

[...] Le donne della mia famiglia (abitavamo allora alla cascina Bredazze di Pieve S. Giacomo, di cui il papà era fittabile) si dedicavano con impegno all'allevamento dei polli [...] Quando arrivavano le faine a saccheggiare il pollaio io ero tutto contento perché la tata, con i pollastrelli uccisi, preparava ottimi polli alla diavola.

Franco

AUTARCHIA E FANTASIA

[...] In tempo di guerra non c'era cioccolato e nessun bambino mangiava a Pasqua le uova di cioccolato, ma ci si impegnava per avere uova speciali, colorate. Si raccoglievano i funghi del legno, li si faceva bollire e, nella stessa acqua, si facevano cuocere le uova; il risultato erano uova sode il cui guscio, che aveva assorbito il colore scuro dei funghi, sembrava di cioccolato. Per il giallo si usava il ravizzone, per il verde il grano tenero o l'erba. I bambini tiravano per le strade sassose di campagna le catene del camino per pulirle dalla fuliggine: ognuno tirava quelle della sua famiglia, ma qualcuno si impegnava a farlo anche per i vicini e si tirava dietro cinque o sei catene. A pagamento naturalmente: la paga in natura era di uova sode colorate.

E. Soldi

MEGAZABAIONE, RITI MISTERIOSI E BARATTI

[...] Di uova c'era grande abbondanza, e si mangiavano in tutti i modi; servivano per fare la sfoglia e per fare le torte; venivano anche portate a tavola, come secondo: o sode, ripiene con capperi e tonno, o strapazzate (i *sfracasòt*). Mio padre usava le uova in quantità industriale per fare lo zabaione: ne impiegava 50 e più ... La preparazione dello zabaione, che mangiavamo con la torta margherita, era un rito che si celebrava di solito a Pasqua: vi partecipava tutta la famiglia, ma il Gran Sacerdote era papà, che usava il guscio di mezzo uovo come dosatore per il cognac e il rum; lavorava personalmente l'impasto con un frullatore a mano, mentre la cottura, su un fornellino a brace, era curata con pazienza da Marietta, una delle donne che aiutavano in casa. La cottura era la fase più delicata e il papà si innervosiva, mentre la mamma, saggiamente, stava lontano dalla zona d'operazioni...; il più delle volte tutto riusciva bene, ma quando non succedeva era un dramma! [...] Anche per la carne si tendeva ad usare prevalentemente quella dei polli allevati in cascina: dal macellaio del paese (che poi si forniva da noi di manzi e di bovini adulti) si andava solo per il lessato con cui arricchire il brodo; a casa mia non si usavano le bistecche e quanto all'arrosto l'unico che si concepiva era quello di faraona con le patate. Di faraone avevamo un grosso allevamento, vivevano semilibere intorno alla casa, appollaiandosi sugli alberi: erano la disperazione di Marietta perché facevano uova dappertutto. Avevamo anche capponi: veniva a "caponare" una donna detta la *Gialda* per il pallore del viso, sempre con la cuffia in testa. A noi bambini faceva paura, anche perché l'operazione che veniva a compiere era circondata di mistero ed i bimbi maschi non potevano assistere al rito; ci davano poi da mangiare il *pucin* fatto con le creste e i granelli... I capponi arrivavano in tavola lessi, con il ripieno. Usavamo mangiare anche le galline, ma erano meno apprezzate; la mamma per lo più le usava come merce di scambio, dandole in baratto ai mercanti ambulanti che venivano in cascina a vendere stoffe, generi di merceria...: le galline e le uova servivano per pagarli.

Alfeo Garini

2.2. Le indicazioni dei ricettari di cucina cremonese

Il ricettario più antico, di autore anonimo, è il già citato *La cuoca cremonese che insegna a cucinare con facilità qualunque sorta di vivande*, pubblicato a Cremona nell'Almanacco per l'anno 1794 dall'editore Lorenzo Manini. Nella prefazione si spiega che scopo del libro è insegnare la preparazione di piatti semplici, gustosi ed economici, ma soprattutto *perfettamente salubri*. Si danno poi precise indicazioni per fare acquisti mirati seguendo le disponibilità stagionali, in modo da utilizzare quello che viene via via prodotto è che è quindi fresco, gustoso, di facile reperimento sul mercato e di costo più contenuto.

**La cuoca cremonese
(1794)**

Il capitolo sesto, dedicato al Pollame, è preceduto da considerazioni di carattere generale: «Vi sono cuochi, i quali dicono, che ogni sorta di pollame subito ucciso deve essere spiumato, ma al parer mio dico essere bene di aspettare qualche poco di tempo, perciocché saranno più buoni, e più teneri; indi svuotati, ed abbrustoliti sopra di un fuoco bene acceso, passandoli leggiermente sopra la fiamma tanto che basti per abbruciarne i peli che vi restano; se non avete il comodo del fuoco acceso prendete un pezzo di carta, ed abbruciatelo sotto i peli. Per sventrarli tagliate la pelle al di dentro del collo, distaccate leggermente senza rompere il Pollame, mettete poscia il dito nella pancia per distaccare ciò che vi è nel corpo, le budella, il fegato ecc., allargate indi il buco vicino al groppone e vuotate il Pollame senza romperlo, levando l'amaro del fegato, e togliendo il ventriglio».

Vengono poi presentate ben 18 ricette: 9 insegnano a cucinare pollastri o capponi: *Fricassee di pollastri*; *Pollastri in tamburri*; *Pollastri con fette di pane*; *Pollastri in matalotte*; *Pollastri alla gibelotte*; *Pollastri con piselli*; *Pollastra o Cappone immascherato*; *Pollastro o cappone in court bouillon*; *Pollastra in bianco*. Seguono quindi le indicazioni relative ai tacchini, nella parte intitolata *De' Polli d'India*. *I Polli d'India si servono ordinariamente allo spiedo per piatto d'arrosto; massime se sono grassi, e teneri. Si puntano con lardo, e si bagnano di mano in mano col butirro prima liquefatto, e col sugo, che rimanda il lardo e lo stesso pollo; questi i tre piatti proposti: Parti minute de' Polli d'India in fricassea in bianco e in rosso; Pollo d'India alla poële; Pollo d'India rotolato*. Altre indicazioni sono suggerite poi per anitre ed oche: *L'anitra e l'oca si fa per lo più allo spiedo, servendo per piatto d'arrosto. Si serve anco per piatto di mezzo, ma dev'esser sempre cotta allo spiedo, e quindi fornita di qualche salsa*. E questi sono i piatti presentati: *Anitra con farsa; Anitra al père douillet; Anitra, Oca e Pollo d'India alla daube*. Si passa infine ai piccioni: *Piccioni alla Bourgeoise; Piccione coi piselli; Piccione alla poële*.

Un esempio delle ricette 'alla francese' contenute nell'Almanacco di Lorenzo Manini: *Pollastra o cappone in court bouillon*.

«Netta la pollastra o cappone, aggiustate le zampe di esso nel corpo, legatelo, e mettetelo in una pentola proporzionata alla grossezza con butirro, due cipolle in fette, una radice, una pastinaca, un mazzetto guernito di prezzemolo, cipollette, un baccello d'aglio, tre garofani, sale, e pepe; bagnate con due bicchieri di brodo, ed uno di vino bianco, due cucchiaj di agresto, e fate cuocere a lento fuoco; quando la pollastra o cappone piegherà sotto il dito, passate tutto il court bouillon al setaccio, fate questo ridurre al fuoco in una salsa, e servitelo sopra della pollastra, o cappon».

Da *La cuoca cremonese* cit., p. 46.

Degli scopi del *Manuale di 150 ricette di cucina di guerra* già si è detto, e così pure della assai ridotta presenza di piatti di carni, fra i quali la 'parte del leone' è attribuita al coniglio. A conferma di ciò, più precisamente si osserva che tra le 150 ricette presentate solo 9 prevedono l'uso della carne: quella bovina compare in un solo piatto, e per di più sotto forma di *avanzi* da impiegare insieme ad *avanzi di pollo*; il pollo compare poi una seconda volta, ed in quantità ridotta (il *soufflé* che viene proposto prevede l'impiego di solo 80 grammi di polpa di pollo), mentre le altre sette ricette "carnivore" sono tutte a base di carne di coniglio, «ottima sotto tutti i punti di vista».

Ed ecco l'elenco dei 9 piatti: *Pappardelle col sugo di coniglio*; *Ottimo modo per preparare avanzi di carne e di pollo*; *Soufflé di pollo*; *Coniglio in umido*; *Coniglio fritto*; *Coniglio lessato*; *Coniglio al forno*; *Stufatino di coniglio*; *Fricassee d'interiori di coniglio*.

Due esempi di ricette 'economiche': il già citato soufflé di pollo (quasi senza pollo...) ed un'altra che utilizza parti normalmente considerate di scarto del coniglio.

SOUFFLÈ DI POLLO

Ingredienti: Polpa di pollo priva della pelle, grammi 80; Farina, gr. 50; Burro, gr. 30; Parmigiano grattato, gr. 20; Latte, decilitri 2,50; Uova, numero 4; Sale, una presa.

Fate una balsamella col burro, la farina ed il latte, dopo cotta e non più a bollore, unitele il parmigiano, il sale, i rossi d'uovo ed il pollo tritato con la mezzaluna. Poi montate ben sode le chiare, aggiungetele al composto, versate il tutto in un recipiente che resista al fuoco, rosolatelo leggermente al forno da campagna e servitelo caldo. Questo piatto leggero e nutriente è ottimo quando si hanno avanzi di pollo arrosto oppure bollito.

FRICASSEA D'INTERIORI DI CONIGLIO

Tagliate a pezzetti il cuore, il polmone ed il fegato; sciogliete in una cazzaruola un po' di burro con una cipolla tagliuzzata, versatevi il cuore ed il polmone e fate cuocere a fuoco vivo per pochi minuti. Unite poi il fegato, sale, pepe, prezzemolo tritato e per ultimo il sugo di un limone. Servite con riso all'inglese o con risotto.

da *Manuale* cit. p. 52 e p. 54.

Nel 1976 è uscito a Cremona il primo ricettario cremonese²⁷ che presenta in modo organico i piatti della tradizione locale. Ne è autrice Lydia Visioli Galetti che nel capitolo dedicato ai *Piatti di carne* rievoca con rimpianto la situazione del passato, nella quale gli animali dell'aia erano saporiti e genuini. «Galli, galline, faraone, tacchini, anitre, oche e la chioccia con i suoi pigolanti pulcini animavano l'aia impegnando in un gran lavoro le donne. Gli uomini si limitavano a protestare brontolando e per lo spreco del grano e per l'erba insudiciata: si placavano solamente a tavola, quando compariva un cappone o una faraona arrosto o un semplice pollastrello alla cacciatora... Oggi si guarda con sospetto la carne che si compera, non si sa quasi mai da dove arriva, e i polli, miserelli, vengono chiamati "da batteria", il che suona alquanto militaresco. Infatti rinchiusi in gabbie o recinti a centinaia, a migliaia, oltre ad essere militarizzati sono meccanizzati e industrializzati. E addio ai sapori particolari e genuini di queste carni, fonti di ricchezza alimentare».

27. Lidya VISIOLI GALETTI, *Cui pèe sòta'l tàaol*, Cremona 1976.

Numerose sono le ricette a base di pollame o di coniglio: *Pollo in casseruola*, *Pollo novello saporito*, *Pollo alla panna*, *Pollo alla cacciatore*, *Pollo con funghi di donna Francesca*, *Prosciutto di pollo*, *Anatra al vino bianco*, *Anatra alla Giuditta*, *Faraona arrosto*, *Faraona al cartoccio*, *Faraona alla Stradivari di Giovinati*,²⁸ *Arrosto di coniglio*, *Coniglio al salto*, *Oca sotto grasso*, *Oca sotto sale*. L'ultima ricetta ha un lungo commento che evidenzia l'importanza che l'oca aveva in passato come riserva per l'inverno delle famiglie contadine; la sua uccisione ha la stessa truculenza di quella del maiale: «con un trivello si forano entrambe le orecchie dell'oca che viene tenuta sospesa e appesa per il becco finché è uscito tutto il sangue»; viene poi spennata e appesa per la testa per 2 o 3 giorni in luogo freddo, così che il grasso scenda tutto verso il basso. «Si toglie poi la pelle, la si taglia a listarelle e con il grasso servirà a preparare i ciccioli. L'oca tagliata poi a pezzi viene posta sotto sale. Si può mangiare dopo 20 giorni, ma può conservarsi così per un anno e anche più».

Viene anche fornita una ricetta per un gustoso ripieno di pollo, che contribuiva ad arricchire il piatto dei lessi.

RIPIENO DI POLLO ALLA CREMONESE

Ingredienti: salsiccia gr. 10, mortadella gr. 50, avanzi di carne gr.50, 3 uova, formaggio grattugiato gr. 100, due panini soffiati, un po' di prezzemolo.

Si mette il pane nell'acqua e quando è bene inzuppato si schiaccia e si cola con uno straccio, aggiungendo tutti gli altri ingredienti, tritati con le uova: il formaggio, il sale, le spezie e la noce moscata. Si dà una bella mescolata e si mette il ripieno nel pollo al solito modo, cucendo per benino la pelle affinché il ripieno non esca.

da L. Visioli Galetti, op. cit., p. 46.

Il libro si chiude con alcune ricette di trattorie e ristoranti: *Fagiano tartufato* (lo preparavano i proprietari di allora, Vittorio e Italina, ma adesso la trattoria Bissone ha cambiato gestione), *Coniglio coi funghi e Pollo ai funghi* (erano serviti alla trattoria del Cigno, ora chiusa), *Pollo in umido con peperoni* (lo preparava Ida Barbieri al ristorante Duomo, che ora ha cambiato gestione), *Petti di pollo alla crema* (Ristorante Italia di Torre Picenardi), *Fagiano alla parigina* (si gustava al ristorante La barca sul Po, che ora non c'è più), *Petti di Pollo al Tokai* (li cucinava una volta Teresa Bandera alla Trattoria Melini), *Anatra all'arancia e Pollo alla Marengo* (preparati da Maria e Romano, nella cucina del ristorante Visconti).

Altro ricettario cremonese è quello raccolto da G. Carlo Maria Duranti, il cui titolo aulico lo fa ritenere scritto nei secoli passati, ma che risale invece agli anni Settanta del Novecento.²⁹

Nutrita (e nutriente...) è in esso la presenza degli animali dell'aia e da cortile, a cominciare dalle ricette relative ai primi piatti, che includono quella per il *Brodo di pollo* e la *Minestra di riso e fegatini di pollo*. Assai più lungo è l'elenco delle ricette di secondi piatti a base di carne: *Cosciotti di pollo alla griglia*, *Insalata di pollo*, *Petti*

Della suavità di sapori nella cucina rustica cremonese (anni Settanta)

28. Giovinati era un cuoco cremonese, cui si deve la creazione del *petto di faraona ripieno alla Stradivari* servito come «Piatto del buon ricordo» al ristorante Italia di Torre Picenardi, unico ristorante del Cremonese aderente all'iniziativa lanciata nel 1964 da Dino Villani.

29. G. Carlo M. DURANTI, *Della suavità di sapori della cucina rustica cremonese*, ed. Padus, Cremona s.i.d.

di pollo al formaggio, Pollo con i funghi, Pollo alla contadina, Pollo arrosto allo spiedo, Pollo lesso, Pollo ripieno ai marroni, Cappone ripieno alla cremonese, Rigaglie di pollo al vino. Ed ancora: Anatra all'arancia, Oca arrosto, Spezzatino di tacchino, Tacchino alla favorita, Fagiano alla braccioniere, Fagiano alla gentile. E, per finire, il coniglio: alla campagnola, alla conventuale, al latte, al pesto, al sangue ed in una preparazione insolita: in marinata, della quale riportiamo la ricetta.

CONIGLIO IN MARINATA

Ingredienti e dosi per 4 persone: 1 coniglio, circa 1 kg., già scuoiato, senza interiora, la testa, le zampe, frollato - 1 carota - 2 canne di sedano - i spicchio d'aglio - 1 piccola cipolla - 3 foglie di alloro - 1 bicchiere da tavola di olio di semi di mais - 10 grani interi di pepe nero.

Lessate il coniglio in acqua leggermente salata e acidulata con succo di limone, disossatelo, e tagliatelo a piccoli pezzi. Disponete a strati la polpa ricavata in una terrina, alternandola con carota, sedano, aglio, cipolla, tritate grossolanamente, le foglie di alloro intere, olio, sale e pepe nero in grani. Lasciate marinare per 24 ore. Trascorso il tempo necessario, toglietelo dalla marinata e servitelo.

da G.C.M. Duranti, op. cit., p. 52.

*L'Abbuffone*³⁰ non è un ricettario cremonese in senso stretto, ma cremonese è certamente l'autore: Ugo Tognazzi, celebre attore, ma anche appassionato gastronomo e membro della delegazione romana dell'Accademia italiana della cucina.³¹ Le ricette presentate sono in parte quelle della sua infanzia (e che sono quindi, nella sostanza, rispettose delle tradizioni cremonesi, anche se spesso rielaborate con qualche aggiunta personale), talora legate a figure femminili del passato che svolsero un ruolo importante nella sua formazione non solo gastronomica.

L'Abbuffone,
di U. Tognazzi (1974)

L'ANATRA DI MARIA

Ingredienti: un'anatra, olio, burro, cipolla, aglio, carota, sedano. Semplice, no?

Per il sugo: conservare il fegatino dell'anatra, quattro pomodori, del tartufo nero (facoltativo), funghi secchi.

Cominciamo: tagliate a pezzi l'anatra e, a crudo, mettetela in un tegame con l'olio, mezz'etto di burro, cipolla, carota e sedano sminuzzati grossolanamente, e aglio, invece, tritato molto sottilmente. Lasciate cuocere a fuoco bassissimo. Ogni tanto date una controllata. Vi do il permesso, tutt'al più, di aggiungere un mestolo di acqua calda a varie riprese, e un pezzo di dado da brodo per insaporire, oltre al sale, naturalmente.

Dopo cotta l'anatra, trovate il tempo di fare la salsa. Mettete in una padella buona parte del sugo dell'anatra, un pezzettino di burro, un po' di vino bianco, e quando questo sarà evaporato, aggiungete il fegatino e il cuore dell'anatra (se ne avete due, meglio), tritati finemente. Lasciate cuocere un pochino, poi aggiungete quattro pomodori, che schiacterete appena versati. Mandate avanti per sette minuti, e un attimo prima di togliere la padella dal fuoco aggiungete il tartufo nero, grattato. Se usate invece i funghi, li metterete tritati, prima dei pomodori.

Il sugo all'anatra vi serve per condire le tagliatelle. Alle quali, naturalmente, seguirà l'anatra vera e propria.

Ugo Tognazzi, op. cit., pp. 146-47.

30. Ugo TOGNAZZI, *L'Abbuffone*, Rizzoli ed., Milano 1974.

31. Frequentava di rado la delegazione romana ed il presidente Giovanni Nuvoletti, incontrandolo

Un quadro completo ed interessante delle ricette dei piatti serviti nelle trattorie e nelle osterie del Cremonese è offerto dalla bella pubblicazione curata da Marino Marini per Slow Food nel 1998.³²

Scorrendo le sue pagine è possibile comporre un ricco e variato menu, rigorosamente a base di animali da cortile. Ecco:

Antipasti

Collo d'oca farcito, Fegato grasso d'oca su radicchio e mele, Patè di fegatini, Timballo di anatra al tartufo nero.

Primi piatti

Minestra di riso, fegatini di pollo e verze, Pappardelle con fegatini d'anatra, Ravioli di coniglio al sugo d'arrosto, Tortelli del cacciatore, Tortelli di faraona con fonduta di cipolle.

Secondi piatti

Anatroccolo coi chiodini, Bracirole d'oca conservate nel grasso, Corona di coniglio al miele e aceto, Cosciotto di coniglio ripieno, Dunèl col picanèl (coniglio col manico), Faraona ai funghi chiodini, Faraona al timo, Gallina ripiena di verze e amaretti, Oca con le verze, Padellata di pollo in umido con patate, Petto d'oca conservato sotto grasso, Petto di fagianella alla crema di latte, Petto di faraona farcito di funghi, Petto di faraona alla Stradivari, Pollastra al forno ripiena di ginepro.

Tra le ricette più tipiche del territorio cremonese è certamente quella che unisce due prodotti caratteristici: la faraona (un pollo che ha conservato qualche capacità di volo, che vive in uno stato di semilibertà, che ama passare la notte all'aperto sui rami degli alberi vicino alla corte e che quando lo si vorrebbe cucinare è tanto difficile da catturare che spesso i contadini devono ricorrere alla doppietta) ed i funghi chiodini, che crescono abbondanti nelle campagne.

FARAONA AI FUNGHI CHIODINI

Ingredienti per 6 persone: una gallina faraona disossata e ben legata, mezz'etto di prosciutto crudo, una piccola cipolla, timo fresco, poca panna liquida, qualche goccia di limone, 30 gr di burro, sale, noce moscata.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Tempo di cottura: un'ora

In una casseruola mettete il burro e il prosciutto tagliato in piccoli pezzi. Rosolate la carne ben legata da tutte le parti, unite la cipolla affettata, sale, timo, noce moscata e un piccolo mestolo di acqua calda. Coprite e fate cuocere al forno a calore moderato per 40 minuti. Togliete la faraona dal tegame e tenetela al caldo. Passate il fondo di cottura, unitevi un po' di panna liquida e fate ridurre, spruzzate di limone, aggiustate di sale e aggiungete un po' di timo. Servite la faraona ricoperta con la sua salsa.

da Ricette di osteria cit., p. 90.

a Parigi, si rammaricò della sua scarsa assiduità; Tognazzi gli propose allora di associarlo alla delegazione di Lucca, dal momento che in quella città conosceva molti accademici e li aveva fatto parte di una giuria incaricata di scegliere le migliori tavole imbandite, quando presidente dell'Accademia era Franco Marenghi. A Lucca andava abbastanza spesso a far provvista di farro e di fagioli per la sua casa di Velletri, ed in quelle occasioni trascorreva lietamente una parte del suo tempo con gli amici accademici lucchesi (da «L'Accademia» n. 10/1990, *Ricordo di Ugo Tognazzi*, scritto da Renzo MENESINI, delegato di Lucca, in memoria dell'amico accademico onorario).

32. Marino MARINI, *Ricette di osterie della Lombardia. Cremona e il suo territorio*, Slow Food ed., Bra (Cn) 1998.

A tempi lontani risale quest'altra ricetta, che permetteva di conservare a lungo, saporita e morbida, la carne dell'oca, consentendo di consumarla molto tempo dopo la macellazione.

Quando in cascina si ammazzava l'oca, puntualmente si presentava il problema di conservare nel tempo le sue ottime carni. Poiché questo animale da cortile è abbondantissimo di grasso, fu facile inventare una preparazione che permettesse di conservarlo a lungo nelle cantine delle case di campagna. La carne non rientrava normalmente nella dieta quotidiana, quindi quando giungevano amici o parenti era molto comodo "ripescare" i pezzetti di oca messi da parte con tanta cura e dare ai visitatori la giusta ospitalità.

PETTO D'OCA CONSERVATO SOTTO GRASSO

Spolpate il petto dell'oca, che in precedenza avrete pulito. Tagliate la carne a scaloppe alte circa un dito, mettetele in una zuppiera con l'aglio tritato, la cipolla, il rosmarino e l'alloro. Salate, mescolate bene e lasciate riposare mezza giornata.

Tempo di preparazione: mezz'ora, più il riposo.

Tempo di cottura: 10 minuti

Prendete il grasso dell'oca e fatelo sciogliere con il burro, aggiungete le scaloppe d'oca facendole scottare appena. Togliete dal fuoco e sistematele nei vasi con il grasso che ricopra tutta la carne. Chiudete ermeticamente e conservate in luogo fresco. Per il consumo togliete un poco di grasso e fette di oca quante ne bastano per persona, scaldatele a bagnomaria e servitele con polenta morbida.

da *Ricette di osteria* cit., p. 100.

2.3. I piatti dei ristoranti

Nel paragrafo precedente abbiamo visto come seguendo le indicazioni contenute nel libro sulle "osterie" del territorio cremonese fosse possibile costruire un ricco ed articolato menu di piatti a base di carni di animali da cortile. Ma la fantasia dei nostri ristoratori non ha limiti e per darne una prova ho ripetuto l'esperimento avvalendomi dei risultati della VII rassegna gastronomica della provincia di Cremona (organizzata dall'Azienda di promozione turistica del Cremonese, dalla Provincia di Cremona, dalla Camera di commercio di Cremona e dalla Regione Lombardia); la rassegna, svoltasi nei mesi di novembre e dicembre del 2001, era dedicata proprio a *Gli animali da cortile*.

I ristoranti che hanno aderito all'iniziativa impegnandosi a cucinare pollame e tutto quello che offre il cortile sono stati i seguenti:

Agriturismo La Fraccina (Spino d'Adda); *Open House* (Crema); *Osteria dell'Olmo* (Olmeneta); *La cantina di Bacco* (Sesto ed Uniti); *Al Valentino* (Castelnuovo del Zappa); *La Sosta* (Cr); *Al Carrobbio* (Cr); *Ristorante Martinelli* (Cr); *Hosteria il 700* (Cr); *Osteria del Melograno* (Cr); *Osteria Cittadella* (Cr); *Beef & Cheese* (Cr); *La Locanda* (Cr); *Osteria La corte bassa* (Persichello); *La pioppa* (Stagno Lombardo); *Ristorante caffè La crepa* (Isola Dovarese); *Molino vecchio* (Isola Dovarese); *Agriturismo Corte del Re* e *Antica Trattoria Gianna* (entrambi di Recorfano di Volrido); *Lido Ariston Sales* (Brancere di Stagno Lombardo); *Ristorante Italia* (Torre Picenardi); *Trattoria dell'Alba* (Piadena); *Ristorante Bifi* (Casalmaggiore).

Locali del Cremonese che hanno preso parte alla VII rassegna gastronomica sugli animali da cortile

Questi i piatti preparati allora, ma ancora oggi presenti in menu:

**Il gran menu
dell'aia**

ANTIPASTI

- Petto d'oca affumicato
- Tiepida di pollo zucchine e pinoli
- Polentina con ragù d'anatra
- Prosciutto d'oca cotto
- Patè di fegato d'anatra
- Galantina di pollo tartufato
- Patè di fegatina di faraona con crostini
- Insalata di filetti di pollo
- Terrina d'oca con mostarda di mele e zenzero
- Insalatina tiepida di cappone all'aceto balsamico
- Aperitivo con alette di pollo fritte
- Patè di fegatini tartufato con crostini
- Trippettina di magoncini
- Mousse di fegatelli d'anatra
- Terrina di pollastra e fegatelli con salsa di mele cotogne
- Terrina di galletto alle erbe
- Quiche di anatra al tartufo nero
- Petto di faraona ripieno alla Stradivari su letto di spinaci
- Insalata di cappone al cedro, collo di tacchino ripieno, gomitolini di rigaglie
- Insalata di coniglio tiepida
- Scaloppa di foie gras all'aceto balsamico
- Patè di fegatini di pollo
- Carpaccio d'oca affumicato su crostini di polenta abbrustolita
- Carpaccio di fegato d'oca e petto d'anatra con insalatina e mele
- Assaggio di terrina di fegato d'oca alle prugne con pane al miele
- Insalata tiepida di petto di faraona con uvetta e pinoli all'aceto aromatico
- Petto d'anatra all'aceto balsamico con funghi saltati in padella
- Prosciutto d'oca
- Filetto di tacchino al miele con indivia belga stufata e olio al timo
- Pollo in agresto
- Petto d'anatra su misticanza e julienne di cedro

PRIMI

- Tortelli d'anatra al profumo di tartufo
- Tagliatelle con ragù d'anatra aromatizzato al timo
- Ravioli d'oca al burro versato
- Brodo di gallina con crostini
- Caramelle di coniglio al timo
- Tortelli verdi di faraona con porcini e salsa di noci
- Maltagliati rustici con creste di gallo, fagioli e salsiccia
- Zuppa di *fuiade spisigade* con magoncini e cuori di pollo
- Gnocchi di zucca alla dadolata di faraona con scaglie di provolone Valpadana dolce
- Caramelle di coniglio al ragù di cortile

- Risotto alla crema di tartufo con petto d'oca affumicato
- Maltagliati al ragù d'anatra al thè con funghi chiodini
- Garganelli con anatra e finferli
- Caramelle di faraona con sugo d'arrosto
- Risotto al ragù di fegatini e creste di gallo
- Bigoli al ragù d'anatra
- Tortelli di coniglio con funghi porcini e/o finferli
- Marubini in brodo di gallina ed erba cipollina
- Risotto al profumo di tartufo e ragù di coniglio
- Tagliolini alle ortiche con ragù d'anatra
- Tortelli di pollo ruspante e funghi, con sugo rustico
- Ravioloni di cappone gratinati alla crema di provolone Valpadana
- Riso alla pilota con salsiccia d'oca
- Risotto con provolone Valpadana e ciccioli d'oca
- Risotto mantecato al provolone Valpadana dolce e petto d'oca affumicato
- Tagliolini con salmì d'anatra e verdure

SECONDI

- Pollo disossato ripieno
- Oca in umido con verdure, funghi freschi e polentina bianca
- Tagliata di fesa di tacchino alla piastra con verdure
- Faraona ai peperoni e creola
- Petto di faraona Mistral su crostone di pane
- Faraona in salsa saporita
- Spadellata di coniglio con polenta abbrustolita
- Coniglio arrosto al timo con profumi dell'orto
- Brasato d'anatra ai funghi chiodini
- Nido di patate ripieno di coniglio saltato e verze matte
- Petto d'anatra brasato con polenta
- Coscia di coniglio farcita con verdure e sesamo in salsa di vino cotto e zucca
- Coscia di tacchino arrosto farcita con mele e castagne
- Coniglio al forno con tricolore di polenta
- *Pendisi* (frattaglie)³³ in umido
- Petto d'anatra ai profumi dell'orto
- Petto d'anatra all'uva
- Petto di faraona alla locanda
- Lombetto di coniglio all'aceto balsamico
- Tagliata di petto d'anatra all'uva saltata al vin cotto
- Gallina nostrana ripiena con mostarda
- Anatra muta con funghi chiodini
- Faraona ripiena al forno
- Coniglio con cipolle e polenta al cucchiaio

33. Il termine *pendisi* ha anche un altro significato: si designava con questo termine il pollame che il contadino era contrattualmente tenuto a consegnare al padrone del fondo agricolo, ed in questa seconda accezione è usato da P. Brianzi nel commento ad un proverbio cremonese riportato più avanti.

- Faraona disossata ripiena con verdure
- Cosciotto di coniglio ripieno con mele caramellate
- Petto di faraona farcito con salsa zenzero
- Cappone lessato ripieno con mostarda di frutta
- Coniglio farcito al forno in salsa al fegato grasso d'oca
- Coniglio in porchetta con finocchietto selvatico e olive
- Coniglio disossato con aceto balsamico, scalogno e pinoli
- Oca in *terragna*³⁴ e mostarda di anguria selvatica
- Prosciutto di coniglio all'aceto balsamico.

Qualcuno, infine, pensò anche al dessert: *Spuma dolce di fegato d'oca in salsa di lampone e grappa...*

34. La *terragna* è una pignatta in terracotta, usata sia per cucinare sia per conservare alimenti sotto grasso fuso.

3. *Gli Animali dell'Aia nelle Tradizioni Cremonesi*

3.1. *Le Festività*

Le festività, occasioni di letizia e di gioia, erano invece quasi sempre motivo di strage degli animali da cortile, che venivano sacrificati per arricchire le mense degli umani (e, come vedremo tra poco, ci sarà un poeta cremonese che darà voce a polli e tacchini per protestare contro questa barbara usanza...).

Seguiamo ora il calendario delle festività.

1 gennaio: la gallina e l'ancor più pregiato cappone erano presenze importanti nel pranzo di inizio anno, nel piatto dei lessi, insieme al manzo (ma il piatto veramente tipico era il musetto di maiale, considerato simbolo di prosperità).

**Gli animali
da cortile
e il calendario**

25 marzo, festa dell'Annunciazione: nelle campagne del Cremonese un tempo si raccomandava in quel giorno di non cogliere verdure, né di tagliare erba da dare ai polli od ai conigli, né di far foraggio per il bestiame perché dall'erba sarebbe uscita una biscia (si pensi all'iconografia sacra che vede la Madonna schiacciare con un piede il serpente!); la mattina, prima di andare in chiesa, le donne passavano dal pollaio, raccoglievano le uova e le deponevano dinnanzi all'altare o alla statua della Madonna.

Giovedì santo: si preparavano dolci speciali che avevano come base le uova raccolte nel periodo della Quaresima, che venivano conservate "annegandole" nello strutto perché si mantenessero fresche. A Casalbuttano per le bambine si facevano con uova, farina e zucchero le *fantine*, bamboline dolci decorate con confettini perlati, mentre per i bambini si facevano in genere cavallini; fantine e cavallini dolci venivano mangiati il lunedì dell'Angelo nelle tradizionali scampagnate.

Venerdì santo: la sera gli adulti mangiavano due uova sode – uno solo i bambini – con contorno di radicchi selvatici lessati e conditi con olio e aceto: si diceva che ciò proteggesse dal morso dei serpenti velenosi. In alcune zone della provincia la mattina presto le donne raccoglievano le uova deposte dalle galline e, senza passare da casa, andavano direttamente in chiesa a offrirle alla Madonna (si ripeteva cioè la pratica seguita per la ricorrenza dell'Annunciazione).

Sabato santo: quando bambini e ragazzi dopo aver trascinato per le strade polverose le catene del camino fino a lucidarle (l'operazione si chiamava la *sgüüra*) tornavano a casa a metà pomeriggio, trovavano come premio i *dof culuràat*: uova di gallina fatte bollire insieme a fondi di caffè, ad erba verde o a carte colorate. Ricevuto il premio i bambini si recavano sul sagrato a giocare a *scuseta* (piccola scossa): i contendenti erano due, ed ognuno teneva in mano un uovo e lo faceva urtare con la parte appuntita contro quello dell'altro; il primo uovo che si incrinava passava in proprietà del vincitore il cui uovo era rimasto integro.

Pasqua: come in tutte i pranzi delle feste più solenni non mancava mai tra le carni il pollo arrostito; il piatto più caratteristico era però costituito da uova sode sbucciate, tagliate a metà e presentate con una fogliolina di olivo benedetto nel mezzo.

Lunedì dell'Angelo: le uova sode, insieme al salame ed all'insalata, erano presenze costanti delle merende che i cremonesi consumavano in occasione delle tradizionali gite fuori porta. Forse a Cremona la tradizione delle scampagnate di Pasquetta deriva da una più antica usanza, connessa ai pellegrinaggi, ricordata da un cronista del Seicento, Giuseppe Bre-

sciani:³⁵ tutti i pellegrini dopo aver partecipato alla messa in Cattedrale si recavano in Pescheria (oggi via Platina) a ricevere la benedizione del Cardinale Vescovo e poi si dirigevano, accompagnati dalla confraternita di S. Rocco con trombe e musica, fino al fiume Po dove si imbarcavano per i luoghi santi. Nel Quattrocento il lunedì dopo Pasqua si correva a cavallo il *Palio di S. Quirico* che, partendo dalla chiesa dedicata al santo (che si trovava allo sbocco di via Palestro in viale Trento e Trieste) passava per la chiesa di S. Vincenzo (sempre in via Palestro), percorreva corso Campi, proseguiva per S. Sofia e, da piazza Piccola (oggi Stradivari), si immetteva in piazza Duomo; il vincitore era premiato con un maialino e con un gallo.

Domenica in Albis: nel Seicento la confraternita della SS. Annunciata di S. Vincenzo portava ai mendicanti di S. Alessio un vitello arrosto insieme a pane e vino ed uova.

22 luglio, S. Maddalena: nei pressi della chiesa di santa Maria Maddalena in via Gonzaga, l'attuale via XI febbraio, si correva il *palio dell'oca*. Chi riusciva, passando al galoppo, ad afferrare al volo per il collo un'oca (non si sa se legata a un alto palo, detto *majo*, o se invece interrata con il collo fuori, come si usava in Spagna in quel tempo) vinceva *due braccia di panno cremisino*. Premi analoghi erano attribuiti in altri palii cittadini, le cui vittime erano altri animali da cortile.

7 agosto, S. Donato: tra le attuali via Sicardo e via Patecchio, davanti alla chiesa del santo (demolita nell'Ottocento), si disputava il *palio del coniglio*;

10 agosto, S. Lorenzo: tra le attuali via S. Gerolamo da Cremona e via S. Lorenzo davanti alla chiesa dedicata al santo si disputava il *palio del gallo*;

24 agosto, S. Bartolomeo: davanti alla chiesa che sorgeva tra corso Vittorio Emanuele, via Ponchielli e via dei Tribunali si disputava il *palio del gallo d'India* (cioè del tacchino). A questi palii e ad altre simili feste popolari – di probabile origine pagana, spesso poco compatibili con l'occasione religiosa e che erano talora fonte di disordini popolari e di pericolo per l'incolumità della gente – pose fine nel 1575 il cardinale Carlo Borromeo.

11 novembre, S. Martino: nel Seicento i contadini avevano l'obbligo di portare i capponi ai loro padroni secondo i patti contrattuali; le c.d. «onoranze», o *pendisi*, sono state a lungo previste nei contratti agrari (ve ne è traccia indiretta anche ne *El pouleen de Nadal*, un monologo in versi scritto nel 1898 dal poeta cremonese Giovanni Lonati, riportata nel successivo paragrafo dedicato alle poesie dialettali) e sono del tutto scomparse solo alla metà del secolo scorso.

Natale: gallina lessa e tacchino al forno insieme ad altre prelibatezze allietavano le tavole dei cremonesi che potevano permetterselo.

3.2. I proverbi

Gli animali da cortile e soprattutto i polli ricorrono spesso nei modi dire e nei proverbi conati dalla fantasia popolare e che a Cremona come altrove arricchivano il dialetto, una lingua un tempo comunemente usata da tutte le classi sociali sia in città che nelle campagne. Ne diamo qualche esempio attingendo alla raccolta curata da Paolo Brianzi,³⁶ del quale riportiamo sia la versione in lingua sia il sintetico commento, non sempre del tutto convincente.

35. Giuseppe BRESCIANI, *Diario curioso di quello che s'osserva giornalmente nella città di Cremona*, Cremona 1638, p. 35.

36. *Proverbi cremonesi di campagna e di città*, raccolti e commentati da Paolo BRIANZI, ed. Cremona nuova, Cremona 1964.

- A PÒOCH A PÒOCH SE PÉELA L'ÒOCH. A poco a poco si pela l'oca. Si potrebbe aggiungere: senza farla strillare; è questo il sistema dei furbi.
- CÀAN, PÛTÉI E PÙI JÈ MÀAI SADÙI. Cani, bambini e polli, non sono mai satolti. La avidità del cibo è in stretta relazione con il ritmo di vita che si conduce e, nel caso nostro cani, bambini e polli sono sempre in movimento.
- CHI DE GALINA NÀS, BIZÜGNA CH'EL RÈESPA. Chi da gallina nasce, bisogna che razzoli. Il difetto è connaturato tanto che riesce impossibile nascondere.
- CHI G'ÀA DE LA CÀARNE VÌIVA, INCÓO EL RÌT, DUMÀAN EL CRÌIDA. Chi ha della carne viva (cioè possiede animali), oggi ride, domani piange. Perché dall'oggi al domani quegli animali possono morire.
- CHI G'ÀA PIÀT EL BÈCH L'È MÌIA ADÀT AI PUVERÈT. Chi ha piatto il becco, non è adatto ai poveri. Il becco piatto è proprio delle anitre che, richiedono un'alimentazione abbondante e non sono quindi adatte alle possibilità dei poveri.
- CHI SE FÀ GALÉL, SE PREPÀARI A DIVENTÀA CAPÓON. Chi si fa galletto, si prepari a diventare cappone. Il presuntuoso, l'arrogante non potrà mai andare molto lontano; l'umiliazione lo aspetta.
- DU GÀI IN D'EN PULÈER I GHE PÓOL MÌIA STÀA. Due galli in un pollaio non ci possono stare. Come per i galli, che in due si azzuffano, così per gli uomini a capo di una impresa; perché proceda bene, basta uno solo.
- DÙNE E GALÌNE, A GIRULÀA TRÒP, LE SE PÈERT. Donne e galline, ad andare troppo in giro, si perdono.
- EL GÀL EL CÀANTA IN SÖ LA PÌLA. Il gallo canta sulla concimaia. Allude efficacemente alla vanità umana.
- EL PULÈER EL VÀ A BALÒON SE LA GALÌNA LA CÀANTA E 'L GÀL EL STÀ IN CUCIÒON. Il pollaio va a rotoli se la gallina canta e il gallo sta coricato. Qui per il pollaio si intende la casa, la famiglia, nella quale le mansioni di comando si sono invertite, tanto che comanda più la donna che l'uomo.
- GALÌNE E CAPÒON BUCÒON DE PADRÒON. Galline e capponi, bocconi da padroni. Quasi certamente questo proverbio ha avuto origine dalla consuetudine, arrivata fino ai nostri giorni, di portare ai padroni dei terreni un certo numero di polli, i cosiddetti *pendisi*, contemplati nel contratto d'affitto.
- LA GALÌNA CHE FA J ÓOF LA VÀ IN GÌIR ÀANCA SE PIÓOF. La gallina ovaia, va in giro anche se piove. Infatti deve procurarsi il cibo occorrente alla formazione di altre uova. Le avversità di varia natura non riescono ad arrestare l'opera assidua di chi lavora con ardore e passione.
- LA GALÌNA CHE GÌIRA PER CÀ LA SE FÀ 'L GÒOS E GNÀAN LA LA SÀ. La gallina che gira per casa, si fa il gozzo e neppure lei lo sa. Qui si può intendere la gallina, ma ancor meglio la donna di servizio, che si ingrassa a spese del padrone.
- LA GALÌNA CHE VÀ PER CÀ, O LA BÈCA O L'ÀA BECÀ. La gallina che gira per casa, o becca o ha già beccato. Qui si allude al personale di servizio che prima o poi finisce per appropriarsi di qualche cosa.
- LE GALÌNE ÒORBE LE SE FA 'L GÒOS A LA SÉERA. Le galline cieche si fanno il gozzo alla sera. Qui le galline sono nominate per allegoria; si tratta in senso proprio delle donne di casa che, se indolenti e poco attive, arrivano a sera senza aver nulla concluso.
- L'È MÈI 'N ÓOF IN MÀAN CHE 'N PÒOL PER ÀARIA. Vale di più un uovo in mano che un tacchino per aria. Accontentati del poco e del sicuro; corrisponde a «meglio un uovo oggi che una gallina domani».
- PRÉET E PÙI JÈ MÀAI SADÙI. Preti e polli non sono mai sazi.

QUÀANT CÀANTA EL GÀL IN MÉS A L'ÈERA SE GH'È NÌGOL SE SERÈENA. Quando il gallo canta in mezzo al cortile, se c'è nuvolo si rasserena. È noto che gli animali avvertono prima di noi i cambiamenti atmosferici.

QUÀANT CÀANTA I GÀI FÓORA D'ÙURA SE GH'È SERÈEN SE NIGÙLA. Quando cantano i galli fuori orario, se c'è sereno si rannuvola. I galli, come tutti gli animali, sentono in precedenza il mutar del tempo.

QUÀANT EL FURMÈENT EL FÀ LA SPÌGA LA GALÌNA LA S'INTRÌGA. Quando il frumento fa la spiga, la gallina è in impaccio (è esaurita). Alla metà di maggio, all'incirca, quando il frumento completa la spiga la gallina cessa di fare le uova perché si è sfinita nel periodo primaverile.

QUÀANT EN PUARÈT EL MÀANGIA 'NA GALÌNA O L'È MALÀAT LÜÜ O L'È MALÀADA LA GALÌNA. Quando un povero mangia una gallina, o è ammalato lui o è ammalata la gallina. In campagna ben di rado il povero si prende il lusso di uccidere per sé una gallina.

QUÀANT 'NA GALÌNA LA CÀANTA DE GÀL PER EL PADRÒON GH'È DEL MÀAL. Quando una gallina fa il verso del gallo, per il padrone si annuncia del male. Si dà il caso raro che una gallina faccia il verso del gallo; ma non si capisce perché tale inversione di suono faccia presagire del male per il padrone.

QUÀANT PIÓOF IN SÛI CÓOF GH'È BUNDÀANSA DE GALÌNI E DE ÓOF. Quando piove sui covoni del frumento c'è abbondanza di galline e di uova. Perché sarà abbondante il raccolto del granoturco.

3.3. Poesie dialettali

Nella poesia dialettale cremonese è il tacchino l'animale da cortile più celebrato. Melchiorre Bellini il 22 dicembre 1902 gli dedica un sonetto³⁷ dal tono velatamente ironico, nel quale sacro e profano sono sapientemente intrecciati, mescolando le gioie della tavola a quelle del paradiso.

**Melchiorre Bellini,
El pouleen de Nadal
(1902)**

El pouleen de Nadal

Dopo en mes de fareui, pan e farina,
T'ò vediit de 'na griglia a pindouloon;
Sgoulousiavi te crud cousé in berlina,
E de nott m'insougnavi el ciceroon.

De Nadal finalment vèen la mattina;
Been lavat, incoussat, nett dai moursoon,
Coumme in cesa se ved sant in vedrina,
In poulera i t'à miss coun divouzioon.

Inlardat, coun bouter, sal, ousmaréen,
I te fott al supplizi del brasèer,
Pover martir d'ingourd e del Bambéen!

Seu n'ala toua bèn cotta dal fournèer,
Voula i penser in ciel, coumme angeleen,
E i va nel paradis a fa poulèer.

Il tacchino di Natale

*Dopo un mese di [ingrasso con] castagne lessate, pane e farina
ti ho visto penzoloni da una persiana;
provavo un uzzolino di golosità per te [ancor] crudo, [messo] così alla berlina,
e di notte mi sognavo il tuo codrione.*

*Finalmente viene la mattina di Natale;
ben lavato, incosciato, ripulito dei bordoni,
come in chiesa si vede un Santo in una teca di cristallo,
[così] con devozione ti hanno deposto nella casseruola.*

*Lardellato, con burro, sale, rosmarino,
ti fottono al supplizio del bracerè,
povero martire degli ingordi e del Bambino Gesù!*

*Su una tua ala ben cotta dal fornaio,
volano i pensieri in cielo, come angioletti,
e vanno in paradiso a far gazzarra.*

37. Melchiorre BELLINI, *Poesie in dialetto cremonese*, ed. critica di Gianfranco TAGLIETTI, ed. Lino-
graf., Cremona 1987, pp. 194-195

Lo stesso tema era stato trattato anche da Giovanni Lonati (1852-1920), che la vigilia di Natale del 1898 aveva pubblicato un monologo in versi³⁸ nel quale il tacchino prende direttamente la parola per lamentare la sua sorte, dato che tra poco sarebbe finito in pentola.

El pouleen de Nadal
di Giovanni Lonati
(1898)

El pouleen de Nadal

J'omm incoo j'è teutti alegher,
senti in gir i sounadour;
me soultant soum malinconich,
me g'òo 'l massim di doulour...
A cuntal par fin gnan' vera:
da chì a poch sarò in poulera.

Me, che stavi tant pacifich,
là in de l'èra, in libertàa,
e mangiavi, senza incòmod
de metime a lavouràa,
semp' ben vist e rispettat
coume n'òmm nat furtunat;

me, che òo mai vourit oufènder
né i vesen né le vesine,
e lassavi in del so esser
gai, nadržòtt, coulomb, galine,
in sti tèmp de umanitàa
m'è toucat da fam mazzàa.

Quand me favi, sott al portech,
la me roda coun la couáa,
j'alter pòi, fougous d'invidia,
i vouriva dii la souáa;
ma le pòle inamourade
le me dava tant' d'ouciade...

E disivi: Se pol végnier
i tepour de primavera
el me insonni de delizia
e 'l sarà 'na ròbba vera;
se adèss passi per mourous,
in april me farò spous.

Ma a che faa castei in aria,
traspourtat dal sentimèent?
Se finiss coul faa la tomboula,
sol che tira en bouff de vènt,
ste mond chì l'è 'n mond bufòn,
e a speràa s'è gran minciòn...
Jer, che seri adree a coumpóner
en sounètt per la mourousa,
la me ciapa la fitavoula,
e la dis teutta rabiousa:
«Se tribula, e i bòn boucòn
i se pòrta ai nòs padròn».

38. Mario MUNER, *Cento e un anno di poesia Cremonese (1866-1967)*, Cremona 1969, pp. 133-135.

E difatti, viaggia, viaggia,
coume ròbba da strapazz,
soum rivat, per paga, a veder
sol la poumma del Tourazz;
e prèst prest, coun rott el còll,
I me mètt a vegner fròll.

Là, tacat de fora, a l'aria,
coun la testa in pindoulòn...
e po 'l cooch a faam l'analisi
per risòlver la quistiòn
de metime a sped o al forno,
e che salsa me va intourno!

Me figuri che spetacol
quand sarò destes seul piatt...
teutti ansious de rousegame,
i cristian, el can, el gatt...
Chi la testa, chi 'n galòn,
chi 'l sotcòssa o 'l ciciaròn.

E i dirà: « Couma l'è tèner!
Ma che pasta! Che boumbòn!
Che bèl cor g'aa la fitavoula
a pourtàa de sti campìon!... ».
E nisseun che diga almen:
« Te coumpianzi, pouvaren! ».

.....

L'incipit chiarisce subito il rovesciamento del punto di vista: «Oggi gli umani sono in festa,/ si sente musica per le strade;/ solo io sono triste,/ [solo] io soffro moltissimo.../A sentirlo raccontare non sembra neppure vero:/ tra poco finirò in casseruola.» Segue poi un ricordo della vita felice che aveva condotto, libero ed in pace con tutti, con cibo a sua disposizione senza dover lavorare per procurarselo; si era anche innamorato ed aveva fatto progetti di matrimonio... Poi improvvisamente viene afferrato dalla contadina che, piena di astio per le ingiustizie sociali, dopo aver commentato con rabbia che «si tribola [tutto l'anno], ma i bocconi migliori / bisogna portarli ai padroni», l'ha portato in città dove è riuscito a intravedere appena la punta del Torrazzo e dove subito è iniziato il suo calvario, terminato sulla tavola imbandita, senza che nessuno dei commensali (e sono accomunati nella loro ingordigia famelica *i cristian, el can, el gat*) spenda una parola di compassione.

Una gallina che ha studiato Storia e Filosofia, ma soprattutto la Pollastrologia, tre capponi pronti allo sciopero ed oche qualunque sono i protagonisti di un'altra poesia,³⁹ scritta sempre da Lonati nel marzo 1902, nella quale ancora una volta si dà voce alle proteste dei polli.

**Un comizio di
Galine e capoon
raccontato da
Giovanni Lonati
(1902)**

39. Mario MUNER, op. cit., pp. 137-139.

Galine e capoon

Cocodè, vegnii chî teutte,
che se tratta d'interèss;
cocodè, chî atourno in circol
e vegnìme bèn aprèss:
forsi incoo, se soum bèn faa
counquistoumm la libertàa.

Citto, e atènte a la me predica:
me che so Flousoufia,
me che leggi semp' la Storia,
e òo studiat Poulastrogia,
g'òo trouvat che nòn galine
sioumm persoune pouvarine.

G'òo sbagliat fòrs el preämbol?
Nòn cantoumm, ma, a dila s'cetta,
a ste mond dovrèsssem pianzer:
oh che vita maledetta!
Se stimoumm del páscol bòn
per finii in del pugnaton.

Foumm di ov? J'è le amò tepid,
che 'na man senza pietàa
la ni a spazza subit subit,
e i ne vol an' criticàa
se quai dé j'è picoulen;
goumm da faa di nimalen? ...

.....

Vedarii, chî per la Pasqua,
che spavènt! che distruziòn!
ov in poucc, ov dur, ov tènèr,
in fritada e zambajòn...
Sti car òmm i manda in panza
de nòn mader la speranza!

J'ov pu bèi (vardè che calcol!)
i j'aa tèn per daa a couvaa:
e quai dé dopo la nascita
senza gnan' fai batezàa,
per segnàa sti poulesen
i ghe taja en qual' diden!

De la nostra carne (oh, rabbia!)
J'òmm i fa le so pitanze;
fin le pieume le ghe còmouda,
e sti scieur senza crëanze
i se scalda, a lett, i pee,
soura, sott, dinanz, dedree.

Me dirèss de faa 'n gran sciopero.
Se se, bene! – le rispond

.....

Trii capòn fora de gabia,
a scoultàa ste vousamènt,

Anca nòn, i dis, foumm sciopero
anca nòn sioumm malcountènt;
quest l'è 'n viver maledètt:
andaroumm dal scieur Perfètt;

e vouroumm ben ciar espóneghe
el deritt e la resòn:
tanti insult, tante calunnie,
per finii po in pindoulòn!...
E' 'l quest chì ste Cristianisim?
E' 'l quest chì ste Soucialisim?

E cous'èla mò ste infamia
de tajane fin la cresta!
Che figura foumm da sórech
Senza ournat in seu la testa!
Lour che i prova, se ghe pias,
a tajas j'ourecce o 'l nas.

.....

J'òch, quacc quacc che stava a sènter
sta questìon di malcountènt,
pian pianen j'è andat a l'albi
a ingousas coumoudamènt;
e quei pòi che gh'è restat
anca 'l past i g'aa smenat.

.....

Sembra di sentire in sottofondo all'appassionato comizio della gallina le solenni note de *L'Internazionale*⁴⁰ e di veder spuntare da dietro il pollaio un fiammante *sol dell'avvenire*. Non mancano tuttavia critiche al Socialismo: che credibilità può avere un movimento politico che a parole si fa paladino dei miseri e degli oppressi e nei fatti tollera invece tanta crudeltà verso gli animali? E questo giudizio negativo si estende anche alla religione cristiana. La conclusione è tristemente realistica: ai generosi entusiasmi di pochi polli con coscienza di classe assistono indifferenti le oche qualunque, che approfittano dell'occasione per ingozzarsi del cibo comune, senza nulla lasciare agli altri. Un secolo dopo le galline passeranno dalle parole ai fatti, o almeno questo è quello che succede in un fortunato film d'animazione del 2000: *Galline in fuga* (*Chicken Run*), una sorta di parodia de *La Grande fuga* che ha per protagonisti i polli di un allevamento che organizzano e felicemente realizzano una fuga in massa.

40. Gli anni erano quelli: la poesia di Lonati è del 1902, ed al 1901 risale la prima traduzione italiana dell'inno che Eugène Pottier scrisse nel giugno del 1871, durante la repressione seguita alla Comune di Parigi; inizialmente l'inno era cantato sull'aria della Marsigliese, ma nel 1888 fu musicato da Pierre Deyter. La versione italiana, che fu prescelta al termine di un concorso indetto dal giornale satirico «L'Asino», era firmata con lo pseudonimo "E. Bergeret"; ancorché sia poco fedele al testo francese è cantata ancor oggi, sia pure talora con piccole variazioni. Negli anni Novanta il poeta Franco Fortini lavorò a lungo su una nuova versione, più aderente allo spirito della versione originale.