



*La cucina delle festività  
religiose nel Cremonese*



CREMONA • OTTOBRE 2010



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA  
Delegazione di Cremona

**LA CUCINA DELLE FESTIVITÀ RELIGIOSE  
NEL CREMONESE**

Ricerca della Delegazione di Cremona  
per il V volume degli itinerari di cultura gastronomica

*di Carla Bertinelli Spotti*

Cremona • Ottobre 2010

*in copertina*

ANTONIO CAMPI

*La cena in casa di Simone, 1577*

Chiesa di San Sigismondo, Cremona

Foto di Pietro Diotti (Nova Foto)

*progetto grafico e stampa*

GUTENBERG - Cremona

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



# *La cucina delle festività religiose nel Cremonese*

## **Sommario**

Introduzione	2
1. Aspetti gastronomici delle festività religiose nel Cremonese	3
2. Testimonianze di vita cremonese di città e di campagna	12
2.1 Testimonianze orali	
2.2 Testimonianze scritte	
2.2.1 Poesie	
2.2.2 Prose	
2.3 Proverbi	
3. Le ricette	30
Bibliografia	37

## *Introduzione*

Il rapporto tra religione e religiosità si è modificato profondamente nel corso dei secoli. Nel Cremonese, come altrove, la vita delle comunità cittadine e rurali si sviluppava secondo il calendario liturgico intrecciato a quello agricolo, cadenzato nel succedersi delle stagioni. Ricorrenze apparentemente religiose come quella di S. Martino erano in realtà importanti perchè segnavano convenzionalmente il rinnovo dei contratti agrari, il mosto aveva completato il ciclo di fermentazione e si poteva bere il vino nuovo.

Le feste più grandi – salvo quelle connesse ad eventi di tipo familiare come matrimoni e battesimi, ed a qualche raro evento “politico” – erano proprio legate alle più solenni celebrazioni religiose: la nascita di Cristo, la sua morte e la sua resurrezione, l’assunzione al cielo della Vergine, il Santo Patrono.

Le testimonianze raccolte si riferiscono tutte alle feste religiose cattoliche, non si fa cenno alcuno alle feste ebraiche proprie di importanti comunità del cremonese come quelle presenti a Soncino o ad Ostiano, feste in cui il cibo aveva ed ha tuttora un grande rilievo.

Le ricorrenze religiose erano occasioni di festa, sottolineata dal consumo di cibi più ricchi, più rari o semplicemente più abbondanti rispetto alla frugalità di tutti i giorni. Ma non si perdeva mai il collegamento con aspetti religiosi: le feste erano accompagnate da pubbliche manifestazioni di devozione dell’intera comunità (processioni, messe solenni) e pranzi più ricchi erano occasione anche per manifestazioni di carità verso i più poveri. Questa caratterizzazione si è ormai perduta e il consumismo dilagante ha annullato completamente tale aspetto.

L’aumentato e diffuso benessere ha fatto perdere d’importanza agli aspetti “gastronomici” delle feste: in passato c’era chi mangiava carne solo a Natale, a Pasqua e il giorno della sagra.

## I. *Aspetti gastronomici delle festività religiose nel Cremonese*

Scarse sono le notizie sulle abitudini alimentari cremonesi riferite a determinate ricorrenze religiose e profane. Queste si sono perse nel tempo quando le principali tradizioni folcloristiche sono cadute sotto la scure sia della controriforma cattolica che delle riforme Teresio - Giuseppine.

Mancano così notizie relative ai particolari cibi che probabilmente si consumavano in occasione della grande festa patronale, sia cittadina che diocesana, della Madonna Assunta il 15 agosto e tutto quanto oggi è conosciuto si limita ad alcune ricorrenze dell'anno.

A Capodanno (1° gennaio) si mangiavano il musetto di maiale bollito e lo zampetto (oggi si preferiscono cotechino e zampone): il grugno e la zampa sono infatti le parti che il maiale usa per scavare la terra e trovare il cibo ed erano quindi ritenute di buon augurio perché avevano il valore simbolico di tenere lontane la fame, la carestia e la povertà.

**1° gennaio  
Capodanno**

Il Carnevale a Cremona aveva inizio il 7 gennaio, giorno dedicato a S. Cristoforo, e in questa circostanza nel Seicento si facevano benedire le focacce.

**7 gennaio  
S. Cristoforo  
e il Carnevale**

Quali fossero i dolci o i cibi in questo periodo si può dedurre dalle abitudini dei monasteri femminili registrate durante le visite pastorali effettuate dal vescovo Speciano. Si parla di gnocchi, tortelli, arrostiti, tartare e torte salate.

Notizie più ricche ed interessanti si ricavano da una raccolta di memorie della prima metà dell'Ottocento. I cremonesi anche allora iniziavano i festeggiamenti il giorno di S. Cristoforo e gruppetti di giovani mascherati, con camiciotto bianco, cappelli o berretti, trombe, scope, fruste e grilli di legno, giravano per la città: *... e avevano con loro, un uomo con una caretta da mano, con entro un cesto di piccioli pani di miglio, che li gettavano dietro alle persone che incontravano per le vie, e chi era alle finestre o poggioli, e li chiamavano i Benedetti; e gran quantità de ragazzi che gridavano a più pottere el Vò, el Vò e questo si praticava in questo sol giorno.*

Nei monasteri e nelle case signorili si offrivano dolci e denaro a compagnie di giovani che, vestiti alla spagnola, ballavano la moresca accompagnati da suonatori. Per le strade della città passavano carri e carrozze da cui si lanciavano sulla folla coriandoli, confetti e piccoli dolci.

L'inizio della Quaresima era scandito dal suono della campana maggiore del Torrazzo, la mezzanotte di martedì grasso. Il custode del Torrazzo doveva *dar segno col Campanone che passata la meggia notte non si può magnar né grasso né magro che non vuol rompere la quadragesima e il digiuno.*

**Quaresima**

Il primo giorno di Quaresima era contrassegnato dal digiuno, finito il quale

tutti dovevano astenersi *dal mangiar carne o altro cibo che aveva origine da carne, come uova, latte, formaggi e burro* e si poteva derogare a questa prescrizione solo per gravi motivi di salute e con l'autorizzazione del medico curante o l'approvazione scritta di un sacerdote: ma il mangiar di grasso doveva farsi di nascosto anche dei domestici e dei familiari.

Questo l'elenco dei cibi consumati giorno per giorno, nell'arco della settimana al tempo della Quaresima dalle monache benedettine di S. Caterina di Soncino:

*Vitto ordinario nel tempo della Quadragesima:*

- *La domenica si fa delli ceci in minestra, per pietanza quattro libre di pescaria, la sera della pannata.*
- *Il lunedì minestra di verze ovvero spinacci, pietanza delle fritole.*
- *Il martedì fagioli, pietanza quattro libre di pescaria o veramente fava rostita.*
- *Il mercoledì si fa minestra di fogliate con l'agliata, per pietanza delli gambari, ovvero ranzoni et insalata.*
- *Il giovedì si fa minestra di ceci, per pietanza quattro libre di pescaria.*
- *Il venerdì della panata, per pietanza delle noci ovvero fava rostita.*
- *Il sabato minestra d'herbe ovvero lumache et insalata. La sera non si da niente di colazione.*

Nessuno poteva vendere cibi proibiti, solo in pochi casi carne di vitello per gli infermi, ma non in piazza bensì in botteghe e luoghi chiusi, e tutto questo con licenza scritta.

*Hosti, Tavernari, Albergatori e qualsivoglia altri che soglion dar da mangiare non vendano, ne diano, ne tengano da vendere cibi proibiti (anco a forestieri et passeggeri) nemmeno gliene mettano in tavola ne le cuociano o facciano cuocere senza simil licenza in scritto. Ne permettano che d'altro luogo siano portati cotti et conditi in casa sua, ne in altro luogo suo, nonché mangiati, ne posti in tavola.*

Il 15 gennaio S. Mauro era ricordato distribuendo dei piccoli pani benedetti che venivano conservati e mangiati a bocconcini quando si era ammalati. Luciano Dacquati, ricordando il proverbio *i michiìn de San Mauriìn / i fa stàa beniìn*, a commento scrive che se non fanno guarire del tutto recano comunque giovamento a chi li usa. Questa usanza si conserva solo a Codogno dove i *michiìn* vengono distribuiti ai fedeli nella chiesa dedicata alla Beata Vergine di Caravaggio, sulla circonvallazione.

**15 gennaio  
S. Mauro**

Sant'Antonio abate, protettore degli animali e delle stalle, era nelle campagne il santo più conosciuto e venerato; nel giorno a lui dedicato non si mangiava carne per rispetto agli animali che venivano lasciati in riposo e onorati; i parroci andavano nelle cascine a benedire le stalle.

**17 gennaio  
Sant'Antonio**

Come tutte le feste importanti anche questa aveva riflessi gastronomici: il piatto tipico era la *chisòola onta*, una focaccia condita con lardo e strutto e fatta cuocere sotto la cenere del camino (*per Sàant Antòni chisulèer, / chi mangia miia la chisòola / ghe croda in testa el soulèer*), ma anche le frittelle cotte in abbondante strutto, la *sbrisolosa* e i *biligòt* (castagne secche fatte bollire in acqua e addolcite

con zucchero o miele).

Fra i tanti riti casalinghi, Luciano Dacquati ne ricorda uno in particolare, una sorte di “comunione” che univa gli uomini e gli animali: nella casa padronale si faceva un pane di forma molto allungata, con lo strutto, lo si tagliava in tante fette quanti erano gli animali presenti in cascina; il pane veniva collocato sulla tavola apparecchiata come per le grandi occasioni e il bambino più piccolo della casa lo benediceva; poi le fettine di pane venivano distribuite agli animali.

Il pranzo era particolarmente curato, come nelle occasioni di festa, ma, come già detto, si tendeva ad evitare la carne, si preferivano gli gnocchi di patate oppure i tortelli di zucca, i *blisgòn* del Casalasco. Nella parte orientale della provincia c’era la tradizione di versare nel pastone delle mucche da latte parte dei tortelli per preservarle dalle malattie. In alcune cascine si regalava alle famiglie più povere, perché celebrassero anche loro la festa del Santo, la cosiddetta *pulènta infasulàada*, cioè la polenta cotta con i fagioli. Si recitavano, davanti all’immagine del Santo questi versi scherzosi *Sàant Antòni de la barba bianca, mè mài i turtèi, e tè gnàanca* (S. Antonio dalla barba bianca io mangio i tortelli e tu niente!). A Volongo, nel campo sportivo, ad Ostiano nella contrada dei Molini, a pochi metri dal fiume Oglio, si prepara ancora oggi un grande falò che, una volta acceso, in pochi secondi brucia la vecchia, posta 15 m più in alto. Per riscaldare il pubblico numerosissimo si distribuiscono ceci caldi e vin brulè.

A Torricella del Pizzo, piccolo centro della campagna cremonese sulla sponda sinistra del Po, famoso per la produzione del salame col filetto, in occasione della festa di S. Antonio da anni si organizza la festa del *pipen*, del piedino di maiale lesato che viene servito con contorno di salse e mostarde.

A Pizzighettone si festeggia il patrono, San Bassiano, con una fiera a lui dedicata. È tradizione cucinare *la trippa de San Bassian* e acquistare i *filson*, castagne cotte al forno e infilate a mo’ di collana. **19 gennaio  
S. Bassiano**

San Paolo è detto il santo dei segni per il “segnale di fuoco” che lo colpì sulla strada di Damasco e lo convertì al cristianesimo. La credenza popolare lo riconosce come il santo che sa dare previsioni di buon o di cattivo tempo per tutto l’anno, ma anche di fidanzamenti e matrimoni per le ragazze in età da marito. **25 gennaio  
S. Paolo**

Nei secoli passati, il mattino del giorno a lui dedicato, gli uomini, vestiti con una lunga camicia bianca e uno spadone in mano si recavano nella chiesa di S. Paolo (distrutta nel 1805, sorgeva nella piazza che ancora oggi porta il suo nome) a pigliare gli gnocchi. Già nel Seicento il rito era caduto in disuso ed era stato sostituito da una offerta di pane ai poveri della parrocchia.

Alla fine di gennaio la tradizione colloca il periodo più freddo dell’anno: *i giorni della merla*, così chiamati perché una merla, uccello allora di colore bianco, si rifugiò in un camino per ripararsi dal gelo particolarmente intenso; il tepore la salvò, ma le sue penne per il fumo divennero definitivamente nere. **30-31 gennaio  
e 1° febbraio  
i giorni della merla**

Ma altre leggende cremonesi, che hanno in comune il grande freddo che fece gelare il fiume Po, si riferiscono invece a tragici annegamenti per la rottura della lastra di ghiaccio durante sfortunati tentativi di attraversamento (e *Merla* sarebbe il nome di una giovane, di una cavalla, di un cannone ...).

I riti della merla hanno poco o nessun carattere religioso: ci si limitava a una funzione pomeridiana in chiesa e, in cascina, al rosario recitato nel chiuso della stalla.

Ancor oggi, ed in particolare nella parte occidentale del Cremonese lungo l'Adda e nel Lodigiano, sulla riva opposta, si festeggia la Merla con canti alterni dalle due sponde del fiume, con l'accensione di falò sulle piazze o sugli argini, distribuzione di vin brulè, *biligòt* e castagnaccio. Sulle tavole venivano portati cibi adatti a combattere il freddo, come il cotechino con le verze.

San Biagio è ritenuto protettore della gola (risanò miracolosamente un bimbo cui si era conficcata una spina di pesce in gola) e nella giornata a lui dedicata ancora oggi nelle chiese viene benedetta la gola con due candele incrociate. Per tradizione veniva conservata una parte del dolce consumato a Natale (in passato si trattava della torta margherita o della torta paradiso, poi lentamente sostituite dal panettone), per mangiarne un pezzetto, a digiuno, la mattina del giorno di S. Biagio.

**3 febbraio**  
**S. Biagio**

Il giorno di Sant'Apollonia si svolge a Rivolta d'Adda (dove, nella chiesa parrocchiale, si conserva una reliquia della santa) una grande fiera, tra le più importanti della provincia. Ancora oggi, come nell'Ottocento, si gustano i piatti della tradizione: trippa, polenta e salamelle, vin brulè. Anche a Cremona la santa godeva di un grande culto popolare: il 9 febbraio si benedicevano i denti mediante l'imposizione della mascella di santa Apollonia, un tempo conservata in S. Bartolomeo (chiesa, ora abbattuta, che sorgeva in corso Vittorio Emanuele) e poi trasportata in san Pietro. Nel culto popolare la santa, che venne martirizzata mediante l'estrazione dei denti con tenaglie arroventate, è collegata alla caduta dei denti dei bambini ed è protettrice dei denti sani. Quando un piccolo perde un dentino da latte lo posa su un piattino e la mattina seguente trova un dolce, qualche caramella o una moneta in dono dalla santa.

**9 febbraio**  
**Sant'Apollonia**

Un tempo, nelle campagne, si raccomandava di non raccogliere verdura nell'orto da portare in casa, nè erba nei campi da dare ai polli, nè foraggio per il bestiame perchè dall'erba sarebbe uscita una biscia. La mattina poi, prima di andare in chiesa, le donne passavano dal pollaio, raccoglievano tutte le uova e le deponevano dinnanzi all'altare o alla statua della Madonna Immacolata (la cui festa ricorre l'8 dicembre), chiamata familiarmente anche *la Madòna dèl bis* (del serpente) perchè raffigurata nell'atto di schiacciare sotto il piede un serpente, simbolo del peccato, recitando questa filastrocca: *Madòna dèl bis / Madòna dèl o'of, / purtèeme vergo'ta, / de bèl e de no'of* (Madonna del serpente, Madonna dell'uovo, portatemi qualcosa di bello e di nuovo).



Il 25 marzo, soprattutto nel Casalasco, era detto *la Madòna dèi famèi* (dei famigli), cioè di quei ragazzi di povere famiglie che venivano “affittati” agli agricoltori per aiutarli nel lavoro dei campi in cascina. In quel giorno i *famèi*, liberi dal lavoro, si recavano al santuario della Fontana e spendevano in dolciumi e divertimenti la paghetta che ricevevano proprio per la loro festa.

25 marzo  
l'Annunciazione

Il giovedì santo si mettevano a mollo in acqua, in due diverse zuppierie, fagiolini dell'occhio e lenticchie e dopo che si erano così ammorbiditi, il venerdì santo si cucinavano in un soffritto di cipolle fresche ed olio. Ai rintocchi del mezzogiorno si versava nella pentola di cottura della buona conserva di pomodoro ed erano così pronti da mangiare subito, ben caldi, dopo averli versati nelle scodelle in cui si intingeva il pane biscotto.

Periodo pasquale

Il giovedì santo, inoltre, si preparavano dolci speciali che avevano come base le uova raccolte nel periodo della Quaresima e conservate annegate nello strutto perché si mantenessero fresche.

A Casalbuttano per le bambine si facevano le *fantine*, bamboline di pasta dolce decorate con confettini perlati mentre per i bambini si preparavano in modo analogo dei cavallini.

La cena del venerdì consisteva in due uova sode per gli adulti, una per i bambini, con contorno di radicchi di campo lessati e conditi con olio e aceto. Si diceva che questa consuetudine proteggesse dal morso dei serpenti velenosi.

In alcune zone del Cremonese si ripeteva la tradizione dell'Annunciazione portando in chiesa le uova appena raccolte nei pollai.

Il sabato santo, dopo aver trascinato per le strade polverose le catene annerite del camino fino a farle lucidare (*sgùura*), i ragazzi tornavano a casa a metà pomeriggio e come premio trovavano le uova colorate *i dòf culuràat*, uova di gallina fatte bollire insieme ai fondi di caffè, ad erba verde, o a carte colorate.

Ricevuto il premio i bambini andavano sul sagrato a giocare a *scuséta* (piccola scossa): si giocava in due, ognuno teneva in mano un uovo e lo faceva urtare con la parte appuntita contro l'altro. Chi aveva l'uovo incrinato per primo doveva cederlo all'altro giocatore. Questa usanza costituisce ancor oggi un motivo di grande attrazione a Fiorenzuola, in provincia di Piacenza, a pochi chilometri da Cremona. Da tempo si organizza un torneo chiamato *Punta l'ov* al quale, il lunedì di Pasqua, partecipano centinaia di persone.

A Pasqua oggi si mangiano arrostiti e si pongono in tavola uova sode sbucciate, tagliate a metà e presentate con una fogliolina di ulivo benedetto nel mezzo.

Nei secoli passati, come racconta il Bresciano, la domenica di Pasqua ogni famiglia mandava a benedire nella propria chiesa parrocchiale uova, agnelli ed altri cibi e la domenica in Albis la confraternita della SS. Annunciata, un gruppo mariano che gravitava attorno alla parrocchia di S. Vincenzo, aveva la consuetudine di cuocere un vitello e di servirlo insieme ad uova, pane e vino ai poveri mendicanti di S. Alessio.

Il lunedì dell'Angelo, detto anche il giorno di Pasquetta, si gustavano sui prati, all'aperto, salame, uova sode, insalata e i dolci speciali (fantine e cavallini) preparati il giovedì per i bambini di casa. In alcune località della provincia (come per l'Annunciazione) non si doveva raccogliere nè un fiore nè un filo d'erba perchè altrimenti, si diceva, sarebbero entrate in casa delle bisce. La tradizione delle scampanate deriva da una più antica usanza ricordata dal Bresciano: tutti i pellegrini, dopo la messa in Cattedrale si recavano alla 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 diretti ai luoghi santi.

Nel Quattrocento il lunedì dopo Pasqua si correva a cavallo il *Palio di S. Quirico* che, partendo dalla chiesa dedicata al santo (allo sbocco di via Palestro con il viale Trento e Trieste) giungeva alla chiesa di S. Vincenzo, percorreva corso Campi, proseguiva per Santa Sofia e, da piazza Piccola, oggi Stradivari, si immetteva in piazza Duomo: il vincitore era premiato con un maialino e un gallo. Nel 1441 il duca Francesco Sforza spostò questo palio il 25 ottobre per ricordare il suo matrimonio con Bianca Maria Visconti e il premio diventò di 5 braccia di damasco cremisino. Altri palii si disputavano in estate.

A Cremona, nella chiesa di S. Tommaso si benedivano i fagioli da seminare negli orti; per i cremonesi famosi nell'antichità per essere grandi produttori e grandi consumatori di fagioli (Teofilo Folengo nel Cinquecento consigliava *si mangiare cupis fasolos vade Cremonam* – se vuoi mangiare fagioli vai a Cremona – mentre il Tassoni appellava i Cremonesi *mangiafagioli*) questo doveva essere un rito importante.

**25 aprile**  
**S. Tommaso**

Il giorno dell'apparizione della Vergine di Caravaggio, nelle chiese di S. Carlo e S. Eligio si dispensava pane benedetto che si diceva avesse il potere di guarire i febbricitanti (una simile usanza è testimoniata anche per la chiesa di S. Agostino in occasione della festa di S. Nicola da Tolentino, il 10 settembre).

**26 maggio**

Nella ricorrenza di San Giovanni negli orti si raccoglievano cipolle ed aglio; era anche il giorno di raccolta delle noci ancora avvolte nel loro verde mallo, da impiegare per la preparazione del nocino.

**24 giugno**  
**S. Giovanni**

San Pietro, patrono di Cremona, costituiva l'occasione per una grande fiera (la tradizione ancor oggi sopravvive, sia pure "in formato ridotto", sotto forma di un mercato ambulante), dove non mancavano le bancarelle dove era possibile acquistare *ciballo*, *tiramolla*, croccanti, zucchero filato e granite.

**29 giugno**  
**S. Pietro**

L'antica fiera era raffigurata sul primo sipario del teatro Filodrammatico di Cremona, opera ottocentesca del pittore Giovanni Motta, ora conservato al Museo civico e sottoposto a restauro nel 1969 da parte del pittore Sereno Cordani. Elia Santoro, recensendo il dipinto su *La Provincia* del 29 giugno 1969, fa notare – tra la folla di nobili e popolani stretti attorno a bancarelle e giocolieri sulla piazza

della chiesa di S. Pietro e nella via Cesari degradante verso l'odierno corso Vittorio Emanuele II – la presenza di bambini «che reggono lunghe canne su cui sono confitti grossi cialdoni a forma di ciambella, trofei detti pampare o castelli»; si tratta di oggetti apparsi la prima volta nel 1214 per ricordare la vittoria dell'anno precedente dei cremonesi sui milanesi a Castelleone e divenuti in seguito simboli dell'importanza sociale del fanciullo che li riceveva in dono o del donante. Scomparvero solo nel 1914.

Nei pressi della chiesa di Santa Maria Maddalena, in quella che oggi è via XI febbraio, anticamente si disputava il *palio dell'oca*. Vinceva 2 braccia di panno cremisino chi riusciva, passando al galoppo, ad afferrare al volo per il collo un'oca non si sa se legata ad un alto palo detto *majo* o se interrata (come si usava in Spagna in quel tempo) con il collo fuori.

**22 luglio**  
**Santa Maddalena**

Feste analoghe, con identico premio, si svolgevano nel mese di agosto in altre parrocchie cremonesi: cambiava però il povero animale che doveva essere afferrato dai partecipanti al palio: il 7 agosto era la volta di un coniglio presso la chiesa di S. Donato (tra via Sicardo e via Patecchio); il 10 agosto toccava ad un gallo vicino alla chiesa di San Lorenzo (tra via Gerolamo da Cremona e via San Lorenzo) ed infine, il 24 agosto, un tacchino davanti alla chiesa di San Bartolomeo (tra corso Vittorio Emanuele, via Ponchielli e via Tribunali). Ma nel 1575 San Carlo Borromeo eliminò queste ed altre feste di tradizione pagana, poco compatibili con l'occasione religiosa, fonti di bagordi, di disordini popolari e di pericolo per l'incolumità della gente.

**Palii agostani**

*Per San Ròch se fa i gnòch*, recita un antico proverbio cremonese. San Rocco era il protettore della corporazione dei Fruttaroli, limonai e pollaioli e gli iscritti, il giorno della sua festa, dovevano recarsi nella chiesetta a lui dedicata, fuori porta Mosa, per rendergli omaggio. Nella seconda metà del secolo scorso erano famosi *i gnòc cun la sàbia* che si andavano a mangiare da *Birtul*, nella sua casotta - osteria lungo la riva del Po.

**16 agosto**  
**S. Rocco**

In alcune parrocchie della provincia, soprattutto nel Cremasco, si procede alla distribuzione di pani benedetti, i *michì da san Roch*, per ricordare l'episodio del cane che, secondo la leggenda, portava il pane al Santo che, colpito dalla peste, era stato isolato in un bosco sulle rive del Po a Sarmato, nel Piacentino.

Il giorno dedicato alla commemorazione dei defunti era caratterizzato nella tradizione da un piatto tipico, i fagiolini con le cotiche; che a Cremona gli osti offrivano in scodelle fumanti ai loro clienti che tornavano infreddoliti dalle visite al cimitero. Sempre per combattere il freddo, erano in uso anche zuppe di ceci, di fave, di fagioli.

**2 novembre**  
**giorno dei Morti**

C'era anche un dolce: gli *usèt de mòrt*, biscottini a forma di osso, di colore bianco e molto duri, caratterizzati dalla presenza nell'impasto di albume d'uovo montato a neve; si preparavano in casa, mentre oggi si preferisce acquistarli dal pa-

sticciera. Queste tradizioni sono ricordate da alcuni versi che Pier Luigi Lanzoni ha dedicato al mese di Novembre: *stagìdon de cùdeghe, stagìdon de fasulìn, / de màs de grisantèmi e usèt de mòrt; / cui primi frèt, l'aria de'n viulìn / la cur so per en ceel bàs smòrt* (stagione di cotiche, stagione di fagiolini, di mazzi di crisantemi e di “ossetti di morto”, coi primi freddi l'aria di un violino risuona nel cielo basso e smorto).

L'11 novembre era una data importante nel mondo agricolo perché segnava l'inizio o la fine dei contratti di conduzione dei campi ed era quindi momento, più che di pranzi particolarmente ricchi, di traslochi da un'azienda a un'altra delle famiglie contadine.

**11 novembre  
S. Martino**

Nel Seicento i contadini dovevano portare ai padroni dei fondi agricoli le onoranze, costituite da capponi e salame. Ma San Martino è collegato anche al vino nuovo.

Nelle osterie cittadine si faceva baldoria, si spillava il vino nuovo dalle botti per il primo travaso e lo si gustava con gioia insieme a castagne lessate o arrostiti.

Santa Lucia era attesa con trepidazione dai bambini cremonesi che in passato, al loro risveglio, trovavano nel *piatto di S. Lucia*: un'arancia, qualche castagna secca, uno o due torroncini e l'insalatina, cioè una mescolanza di caramelle di zucchero (a forma di ravanelli, di rape, di carote, ecc.) avvolte in carte colorate dai bordi frastagliati a frangetta. La sera tra il 12 ed il 13 dicembre i bambini preparavano fieno e acqua per l'asinello, biscotti e caffelatte per la santa (talvolta sostituiti da un più robusto corroborante: un bicchiere di vino ed un pezzo di pan biscotto ...). Oggi il *piatto di Santa Lucia* viene robustamente integrato con giocattoli di ogni genere, talora assai costosi ed inoltre la Santa è minacciata nel suo ruolo di dispensatrice di regali da Babbo Natale, per la tendenza ad uniformarsi a tradizioni altrui sotto la spinta commerciale dei mass media.

**13 dicembre  
Santa Lucia**

Le festività natalizie sono certamente quelle più celebrate dal punto di vista gastronomico, anche se la “partenza” deve avvenire nel rispetto del precetto religioso dell'astensione dalle carni: la Vigilia è, come noto, giorno di magro. Per antica tradizione, racconta Giuseppe Bresciani nel suo *Diario, si faceva del pane grosso detto il pane di Natale e li speciali fanno il pan speciato così detto per le molte speciarie che gli mettono dentro. Si augura le buone feste a parenti e amici, si in voce come in scritto. Li capi di famiglia alla sera fanno la benedizione con acqua santa nelle loro case, puoi mettono sopra il fuoco il più grosso legno che vi sii in casa e quello addimandano il capo dono, li fanciulli vanno alle porte cantando orazioni in lode della Santissima Natività, per aver della fugaccia, e dopo cena si cava la ventura nascosta ne maroni, o castagne cotte e ciò fassi dal più piccolo di casa, il primo che si estrae a sorte è del povero, e se la ventura o il denarosi è dentro, il capo di famiglia lo piglia per sé e la mattina nel uscir di casa il primo povero che incontra a quello dà il denaro ritrovato nella castagna e non essendo in quello del povero se ne dà una a ciascuno chi è in casa e a chi la tocca sta allegro.*

**24 dicembre  
Vigilia di Natale**

L'usanza del *capo dono* si è tramandata fin quasi ai nostri giorni. Nel Casalasco,

scrive Luciano Dacquati, la sera della vigilia i vecchi mettevano sul fuoco una mezza pianta priva di corteccia *el sòch de Nadàal* e intanto che si cenava se ne godeva il tepore. Continuava a bruciare lentamente e il mattino se ne raccoglieva la cenere che veniva, in maggio, cosparsa sui graticci su cui si allevavano i bachi da seta.

Oggi si preparano tortelli di zucca (la vigilia è giorno di magro), tortelli di ricotta o gnocchi che vengono benedetti dal capo famiglia e lasciati poi sulla tavola perchè, durante la notte, possano mangiarne anche i parenti defunti a testimoniare che l'affetto per loro e il loro ricordo son sempre vivi nel cuore dei famigliari. Altri piatti cremonesi sono il *bisèt* cioè piccole anguille marinate o *truus*, rocchi di anguilla di grandi dimensioni e *ambulina*, pesciolini minuti fritti e conservati in carpione. Ma non devono assolutamente mancare le lumache: le corna alludono alla discordia e perciò vanno sepolte nello stomaco per prepararsi alla pace del Natale.

Il Natale è la festa che porta con sé un'atmosfera di gioia, di pace; quella in cui ci si scambiano doni ed auguri; quella che vede il riunirsi conviviale nell'intimità della famiglia per gustare piatti importanti della tradizione. **25 dicembre  
Natale**

Questo un menu tipico di Cremona:

- *antipasto di salumi misti (coppa, pancetta, salame, prosciutto, culatello)*  
*giardiniera, carciofini e funghi sott'olio*
- *marubini ai tre brodi*
- *cappone ripieno e lessi misti con mostarda di Cremona*  
*salsa verde, salsa di rafano*
- *tacchino ripieno al forno con patate arrosto e insalata*
- *panettone o pandoro*
- *cestino di frutta fresca e secca*
- *torrone*

## 2. *Testimonianze di vita cremonese di città e di campagna*

Per conoscere quanto le tradizioni indicate nel capitolo precedente si siano mantenute, si siano trasformate, siano sparite, siano state ripristinate dopo lunghi periodi di oblio ho chiesto ad amici e conoscenti di darmi testimonianza dei loro ricordi legati ai cibi e ai riti delle feste nelle loro famiglie. Ho cercato poi altre informazioni relative a Cremona e al suo territorio su libri a stampa, riviste, giornali.

### 2.1. *Testimonianze orali*

Le testimonianze raccolte sono per la maggior parte desunte dalla pubblicazione *I Cremonesi a tavola*, un libro sulle tradizioni alimentari di città e campagna, altre invece raccolte oralmente e da me trascritte proprio in occasione di questa indagine sulla cucina delle feste religiose. Mi riferisco alle testimonianze soresinesi (Bruno Bandera, Giorgio Armelloni, Valter Venchiarutti) e a quelle di Emilio Sacchi, Antonietta B., Barbara, Vanda Bacchini.

#### **IL PRANZO PER S. OMOBONO PATRONO DEI SARTI (E DI CREMONA)**

Il patrono di Cremona è S. Omobono e si festeggia il 13 di Novembre. È anche il protettore dei sarti. Il mio papà era un bravo sarto da uomo. La mattina, durante la S. Messa in Duomo, tutti i sarti della città portavano all'altare alcuni tagli di stoffa da offrire ai poveri. Negli anni '50 del '900 la sua sartoria contava ben 25 lavoranti, così venivano chiamati i suoi dipendenti. Tanti di loro venivano dai piccoli paesi di campagna, naturalmente in bicicletta. Ricordo che soprattutto le ragazze portavano da casa il pranzo e in inverno le loro gavette venivano messe a scaldare sulla grande stufa della nostra cucina. Il giorno di S. Omobono era festa grande in casa mia; la mamma preparava un ricco pranzo per tutti. Venivano avvicinati i tavoli da lavoro per ricavarne una lunga tavolata. Il piatto che veniva sempre richiesto era la pasta al forno così la chiamavano allora: erano lasagne, insaporite da una besciamella fantastica e dai fegatini di pollo al ragù, che la mamma faceva su ricetta della sua carissima amica Antonietta, romagnola. Sembra incredibile ma questo piatto risultava allora quasi esotico per i cremonesi, soprattutto se provenienti dalla campagna. Alla fine del pranzo anche le ragazze più timide ridevano volentieri. Di questa festa poi si parlava ancora per molto tempo. Tutti ci tenevano proprio tanto.

Carla Milanese

#### **LA FESTA AL SANTUARIO DELLA BEATA VERGINE DI ARIADELLO**

La seconda domenica di maggio ad Ariadello, località a pochi chilometri da Soresina, si festeggiava, nel santuario della Beata Vergine, un miracolo compiutosi alla metà del Seicento. C'era nei pressi di una cappella diroccata un'immagine dipinta della Vergine col bambino Gesù, oggetto di grande venerazione popolare perché si diceva fosse miracolosa. Qui la figlia sordomuta dei feudatari di Soresina, i signori Barbò, nell'offrire un mazzolino di fiori alla Vergine acquistò la voce. Questo evento straordinario fu salutato da una raccolta di offerte generose che vide accomunati i Barbò ed i soresinesi nella costruzione di una chiesa che, inglobata l'antica immagine votiva,

Bruno Bandera

venne via via ampliata e abbellita. Per tradizione i soresinesi la 2° domenica di maggio e il lunedì seguente, andavano a far merenda nei prati intorno al Santuario e sotto il portico (i parrucchieri ci andavano invece il martedì perchè era il loro giorno di chiusura): uova sode, pane, salame, insalate cotte e crude, vino si gustavano in allegria, stando seduti per terra. Negli anni '70 del Novecento io con altri amici, visto che la tradizione era quasi scomparsa, ci siamo messi d'impegno a ripristinare la chiesa, ormai da tempo abbandonata. Sistemate le stanze adiacenti l'edificio sacro, le merende ripresero non più sui prati ma seduti attorno ai tavoli su comode panche. Mamme, sorelle, mogli a gara preparavano torte, frittate, gnocchi: l'oggetto delle merende era cambiato. Ora la ricorrenza è gestita dall'oratorio della parrocchia di San Siro e, spariti i cibi della tradizione, ora si gusta la pizza e il pesce fritto.

### **PERCHÈ A SAN MARTINO SI MANGIA L'OCA?**

Anche in questo la tradizione contadina si intreccia a doppio filo con la leggenda riguardante il Santo. Si narra infatti che il Papa volesse a tutti i costi nominare vescovo Martino, il quale invece molto umilmente non desiderava occupare posizioni importanti perché voleva dedicare la sua vita alla preghiera, all'evangelizzazione e all'aiuto ai poveri. Allora Martino si nascose in convento sperando che nessuno potesse scovarlo. C'erano però delle oche, che si sa sono animali molto chiososi. Le oche fecero un tale baccano con i loro *qua qua*, che alla fine Martino venne scoperto. E divenne vescovo. Da allora, ogni anno, a ricordare il tradimento delle oche, un'oca veniva arrostita. Nella tradizione contadina l'11 novembre si chiudevano vecchi contratti agricoli e se ne aprivano di nuovi. L'oca rappresentava, insieme al maiale, la riserva di grassi e proteine durante il periodo invernale del povero contadino, il quale si cibava quasi esclusivamente di cereali e di grandi polente. Nel Medioevo, inoltre, l'oca veniva allevata anche nei monasteri e nei conventi, come aveva decretato Carlo Magno. L'oca divenne perciò una preziosa e fondamentale merce di scambio. I fittavoli ed i mezzadri spesso con un'oca pagavano la pigione al possidente, inoltre i contadini portavano alle fiere, che venivano organizzate in tale periodo, le loro oche per barattarle con altre merci, quali ad esempio capi di vestiario.

### **I DOLCI DELLE FESTE DELLA MIA INFANZIA**

Penso di non poter essere molto utile perché le tradizioni di cui si cercano testimonianze hanno più seguito in campagna che in città. Tuttavia ricordo che quando ero piccola, diciamo oltre 50 anni fa, per S. Antonio abate, mio santo protettore, quando ancora il patronato degli animali non era così sentito e le bestie da far benedire erano solo quelle che vivevano in cascina, per il mio giorno si faceva la classica *sbrisolosa cremonese*, durissima perché priva di mandorle. Nell'ambito degli oratori si festeggiava S. Agnese, poi essendo anche in tempo di carnevale si mangiavano i *bumbuneen* e i dolcetti duri (mi sfugge il nome) fatti con gli albumi non usati per fare i biscotti per cui necessitavano solo i tuorli. In casa mia poi tuttora festeggiamo S. Rocco, il 16 agosto, con un bel piatto di gnocchi di patate al pomodoro, fatti rigorosamente in casa.

### **IL PANE DI SANT'ANTONIO**

Nel Santuario di S. Antonio, affiancato alla chiesa di S. Ambrogio in Cremona, fino alla fine del secolo scorso convento dei frati minori, il 13 giugno di ogni anno, festa dedicata a S. Antonio da Padova, il santo dei miracoli, alla messa del mattino c'era la benedizione e poi la distribuzione di pane benedetto.

### **I BELIGÒT DI SANT'ANTONIO**

Il 17 gennaio, in occasione della benedizione delle stalle da parte del prete (Sant'Antonio è il protettore degli animali) si facevano lessare le castagne ormai secche (i *beligòt*), perché raccolte dall'autunno prima, e si offrivano una volta finita la benedizione. Come ricetta tradizionale posso dirle che al 28 luglio, giorno dei patroni di Sesto Cremonese S. Nazzario e S. Celso, in tutte le famiglie del mio paese è tradizione fare gli gnocchi e la pro-loco del mio paese li regala la sera in

**Emilio Sacchi**

**Antonietta B.**

**Barbara**

**Wanda Bacchini**

piazza. La stessa pro-loco i giorni della merla, di solito organizza una distribuzione di vin brulé, brisolososa e lattughe a fine gennaio quando i cantori della parrocchia cantano i cori della merla e si brucia la vecchia.

### **LA BOMBA DI RISO PER UTILIZZARE GLI AVANZI DELLE FESTE DI NATALE**

Delle più importanti feste annuali memorabile era Natale, quando la tavola veniva allungata per accogliere gli ospiti (i nonni, gli zii e i cugini di Parma, un paio di amici di famiglia che non mancavano mai) e preparata, con la bella tovaglia ricamata, fin dalla sera della vigilia per venire sparcchiata solo la sera di S. Stefano. La vigilia prevedeva i tortelli di magro con la ricotta, le lumache stufate con i funghi secchi e l'anguilla marinata. Il pranzo di Natale era particolarmente ricco, con antipasti di salami, il patè di fegato preparato dalla nonna, gli agnolotti cotti nel brodo di gallina, manzo e vitello, le salsine verdi e ai peperoni sott'aceto che accompagnavano le carni lesate, il salame cotto per completare il piatto dei lessi, e 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 dolce non mancava mai il torrone e la torta farcita, confezionata dal pasticciere, finché sono arrivati i primi panettoni Motta, che hanno avuto ben presto un posto d'onore entrando subito nella tradizione, (anche se oggi inflazionati e quasi declassati al rango di companatico della prima colazione). Per S. Stefano c'era un mare di avanzi, ma la mamma preparava sempre la cosiddetta *bomba di riso*, uno sformato con un abbondante ripieno di ragù ricco di carne e fegatini di pollo, che per me era il piatto migliore di tutto il Natale. Per la festa di Ognissanti e dei defunti la tradizione voleva in tavola la zuppa di fagiolini con cotenne, e gli ossetti, biscottini fatti in casa con farina bianca e gialla.

### **LA FANTINA PASQUALE**

La mamma non era una gran cuoca, ma ricordo che con tre uova, strutto e polenta molle riusciva a fare una frittata grande che nutriva 6 figli. A Pasqua si faceva la pasta per le tagliatelle (acqua e farina), chi era più ricco e poteva permetterselo preparava la pasta frolla. Si faceva con questa pasta una bambolina, le si appoggiava tra le braccia un uovo già sodo e la si metteva nel forno dopo averla spennellata con un po' di albume: si chiamava la *fantina*.

### **I PRANZI DELLE FESTE**

La vigilia di Natale non mancavano mai i tortelli di zucca, la *bisetta* (anguilla marinata) e i sottaceti fatti in casa; a Natale, invece, c'era persino l'antipasto: salame e sottaceti che venivano portati in tavola prima dei ravioli in brodo, si proseguiva con il lessato e l'arrosto e si finiva con la torta, arance e mandarini, noci, fichi secchi e torrone. A Pasqua il pranzo era simile a quello di Natale, ma l'antipasto era a base di uova sode tagliate a metà e farcite riempiendo il vuoto lasciato dal tuorlo con rosso d'uovo sodo mischiato a sottaceti; la torta margherita, poi, era guarnita con una crema bianca, forse era panna, ma non ricordo bene. Per sant'Antonio abate era già carnevale e a pranzo c'erano i tortelli di zucca e il cotechino; si mangiavano poi tanti dolci: la torta *sbrisolona* fatta con l'unto tolto dal brodo del cotechino, i *bombonini* e le meringhe, cioè le spumiglie. Anche il pranzo della sagra, cioè della festa del paese, era particolarmente abbondante: ai marubini in brodo seguivano il lessato e l'arrosto con verdure e sottaceti, il formaggio e il salame; si finiva con torte di diverse qualità.

### **A TAVOLA NELLE FESTE COMANDATE**

Alcuni santi erano particolarmente venerati in campagna: San Biagio, ad esempio, e San Rocco, ma era soprattutto Sant'Antonio, protettore degli animali, che veniva celebrato anche con un cibo speciale: nella sua ricorrenza al mattino si consumava una focaccina bassa a base di pane, strutto e sale, accompagnata da ottimo vino bianco. Nel giorno della *sagra* (la festa del santo patrono del paese) il pranzo era curato come nelle festività più importanti: si avevano quindi antipasti a

**Maria Grazia  
Bellotti Guarneri**

**Lina Soldi**

**Silvana**

**Fulvio Scolari**



base di salumi, primi costituiti da ravioli, lasagne al forno o risotto e secondi a base di carni lesse ed arrosto; il dolce era particolarmente curato e si arricchiva con una farcitura di crema, budino o zabaione una delle consuete torte festive. A Carnevale si confezionavano dolci fritti: frittelle e lattughe, che qualcuno chiama anche chiacchere, castagnole, bomboncini, cioè piccoli biscotti di pasta frolla a forme varie, ottenute con stampini a forma di cuore, di fiori, di rombo, di uccellino, etc. Per il pranzo di Pasqua il menu era quello consueto dei giorni di festa, ma si aggiungevano le uova, sia sode che cotte in frittata, accompagnate da erbe primaverili come il radicchio o l'insalatina fresca. Sulle tavole dei benestanti arrivava anche il capretto o l'agnello al forno, cui si univa un pezzo di carne di bue. La vigilia di Natale era una festa particolarmente sentita, ma era giorno di magro e per cena ci si atteneva con rigore al precetto religioso evitando assolutamente la carne; era una festa di tortelli di zucca, col ripieno insaporito da mostarda ed amaretti, conditi con burro e abbondante formaggio grattugiato oppure con salsa di pomodoro; seguiva un piatto di pesce che poteva essere, per le famiglie abbienti, sogliola al forno o altri pregiati pesci di mare (ma non si disdegnava il più tradizionale capitone), mentre i più poveri si accontentavano di pescetti o di anguilla marinata. Le famiglie più ricche non si facevano mancare lo stracchino con la mostarda di Cremona. Il vero trionfo della cucina era il pranzo di Natale: per questa grande e solenne festività si cercava infatti di preparare quanto di meglio si poteva: marubini quindi con brodo di cappone o di manzo, o meglio ancora misto; non potevano mancare gli antipasti, di soli salumi o anche con qualche stuzzichino, accompagnati in questo caso da un ottimo vino bianco che fungeva da aperitivo. Per secondo cappone o manzo lessato con contorni di salsa verde o anche purè di patate, poi immancabilmente l'arrosto, sia di pollo che di vitello; infine i dolci: la torta margherita con il budino di cioccolato (che è stata man mano sostituita dal pandoro o del panettone di produzione industriale, che hanno soppiantato quasi dappertutto i dolci tradizionali fatti in casa), cioccolatini e torrone.

### **L'ANGURIA DI S. ROCCO E LA CUCINA DELLE FESTE**

Alla festa di S. Rocco si usava, secondo la tradizione, portare in chiesa l'anguria più grossa. Poi a pranzo si preparavano gli gnocchi con un ragù di sedano, carote, cipolle, pomodori e pancetta. Il giorno della sagra del paese si preparava la solita gallina a lesso ripiena, tagliatelle in brodo e coniglio arrosto o gallina faraona; come dolce la torta paradiso con zabaione. Alla vigilia di Natale si cucinavano i tortelli di zucca, le lumache e il capitone; si finiva con frutta secca e mandarini. Il giorno di Natale si lessava il cappone ripieno, il salame da pentola e la carne di manzo; nel brodo così ottenuto si facevano cuocere i marubini e quindi si preparava il tacchino allo spiedo, cominciando la sua cottura fin dal mattino. Come contorno si usava la mostarda e si preparava una specie di flan con carote, patate e spinaci e lo si cocceva a bagnomaria in uno stampo da budino. La torta margherita, cotta nelle brace si farciva con burro e liquori. A carnevale si preparavano le lattughe, le frittelle di semolino, le castagnole e dei tortelli di frutta con senape di mostarda in pasta sfoglia, poi fritti e cosparsi di miele caldo: erano complicatissimi da fare, ma buonissimi. Si preparavano a volte fin dall'Epifania, poi si mettevano in scatole di latta perché si conservassero a lungo. Il giorno di Pasqua si preparava il brodo con la gallina ripiena e la carne di manzo, e nel brodo si cuoccevano i soliti marubini; si cucinava poi un bel gallo arrosto; come contorno appariva sempre la mostarda ed inoltre venivano aggiunte cipolline comasche (che sono piccole e piatte) in agrodolce: si rosolavano bene nel burro e dopo si aggiungeva un pizzico di sale, lo zucchero e l'aceto, alla fine dovevano risultare con un intingolo spesso quasi come un caramello. Il dolce era la solita torta paradiso con zabaione, o torta margherita farcita con burro e liquori.

### **LA COTTURA DEL *CHISÒL* DI SANT'ANTONIO**

Per Natale, principale festa dell'anno, non mancava mai il cappone, che veniva preventivamente ingrassato, chiuso nella stia. Nella festività veniva lessato ripieno, fornendo così un brodo che richiedeva di essere sgrassato. Il Natale era festeggiato in famiglia, senza riunione di parenti.

**Teresa  
Rebecchi Abitanti**

**Valeria Pini**

Ugualmente però si usavano la tovaglia e le stoviglie delle grandi feste, che subito dopo venivano riposte. Nelle feste particolari non mancava il dolce, che ricordo sempre fatto in casa. Per carnevale si facevano, come adesso, frittelle, lattughe, e castagnole che venivano fritte non in olio, ma nello strutto. In particolare si celebrava S. Antonio e in quel giorno non dovevano mancare i tortelli di zucca e il *chisòl*, cioè una specie di bussolano, ma di una pasta più dura e veniva cotto così: si mettevano a terra delle braci, sopra si appoggiava una graticola, su questa una teglia di rame in cui si metteva la pasta; la teglia veniva debitamente coperta e sul coperchio si posavano altre braci in modo che il calore venisse emanato sia dal basso che dall'alto. Alla preparazione del dolce contribuivo anch'io, andando a comperare gli ingredienti necessari; ricordo che correvo felice in un negozietto gestito a tempo pieno da un'anziana donnetta e nel quale stavano parecchi sacchi dall'orlo rimboccato in modo che si vedessero i prodotti contenuti. Sul banco c'erano due o tre piccole sessole con le quali la Rina prendeva dai sacchi la quantità richiesta di zucchero o farina, come di pasta o di riso, e la metteva sulla bilancia a due piatti, uno dei quali serviva per i pesi e l'altro per la merce. Se si trattava di acquisto di zucchero, in genere ne compravo due o tre etti, usava una carta particolare, di colore bluastro, consistente, chiamata appunto carta da zucchero; tolto dalla pesa il foglio diventava, sotto quelle mani smilze e scheletrite ma veloci, un cartocchetto; se erano più di uno li mettevo nella sporta (borsa fatta con le bratte delle pannocchie, i così detti *scartòs*). Nel periodo delle festività pasquali c'era il Venerdì santo, che era di magro e digiuno; anche al sabato il vitto rimaneva parco mentre il giorno di Pasqua nel quale si mangiavano i normali cibi domenicali, veniva messo a centro tavola un piatto contenente uova sode colorate, che davano un tocco di festività (il processo di preparazione avveniva cuocendo le uova avvolte in carta particolare, crespata, che perdeva il colore, tingendo così il guscio).

### **I BENEDETTI**

È dall'Ottocento che a Vescovato si preparano dei dolci chiamati *benedetti*. Era una tradizione sconosciuta nei paesi limitrofi e forse unica nel suo genere. Persone più che novantenni testimoniano che li acquistavano da bambini dal fornaio della piazza di Vescovato. Ciò significa che la tradizione risale a tempi molto lontani, sicuramente a più di un secolo fa. Sono dolci piatti e secchi, non lievitati, ottenuti impastando 1 kg di farina bianca, 100 gr di burro, acqua quanto basta ed 1 pizzico di sale. Si lascia riposare un po' la pasta, poi si taglia a pezzi, si passa nella macchina della pasta, si modella con le mani in modo da ottenere un disco piatto, che poi si pizzica un po' qua e un po' là e si cuoce a 180° gradi. Una volta raffreddati si spennellano col miele e si ricoprono di codette colorate. Questa è la ricetta attuale della forneria Rinaldi, ma anche un'altra forneria di Vescovato li produce. I pizzicotti erano d'obbligo perché i dolci prendessero quasi una forma di fazzoletto con i quattro nodi agli angoli, che servivano un tempo da copricapo. Ho intervistato molti vescovatini "doc" sul significato del nome *benedetti*. Pierina Bonali li ha sempre fatti per S. Benedetto, primo giorno di primavera; penso che la guarnitura di miele e confettini colorati e argentati, un tempo chiamata *benediga*, stesse quasi a significare il risveglio della natura, dei fiori, delle api: insomma, il benvenuto della primavera. La versione più curiosa me l'ha fornita Giuseppe Mari (detto Maricendi) che, a sua volta, l'ha avuta da Ezechiele Giacomelli, un tempo fornaio in Vescovato. I *benedetti* venivano preparati per l'epifania, portati in chiesa per una benedizione e dati in pasto alle bestie, perché fossero protette da malattie. Era un rito propiziatorio le cui ragioni non sono chiare; di sicuro si dice che in seguito furono mangiati anche dalle persone perché li trovarono molto buoni.

### **LE UOVA COLORATE**

A S. Antonio veniva il prete a benedire le stalle e a recitare il rosario, ma non era un giorno di festa per la cucina. La sagra era invece molto festeggiata sia in chiesa, che in paese (bancarelle e giostre) che in casa. A Pasqua coloravamo le uova delle galline mentre si facevano rassodare, ma io ero una privilegiata perché avevo due zii (che erano portinai a Cremona in casa Stradiotti) che mi regalavano sempre un bell'uovo di cioccolato.

**Maria Rosa  
Arisi Guarneri**

**Marisa Giazzi**

## TORTE RUSTICHE

Si facevano le *chisoole* con lo strutto, zucchero, farina bianca ed uovo: la forma era di grosso pane allungato, tipo ciabatta. Si faceva anche la *bertulina* con il *redundel* (il cruschello), lo strutto, le uova e lo zucchero: era cotto nella cenere. Ricordo che queste torte rustiche nei giorni dei grandi bucati venivano regalate alle donne che avevano partecipato alle operazioni di lavatura dei panni. Era molto buona anche la margherita, una torta fatta con tante uova e senza lievito; andava cotta sotto le braci, lentamente. Si facevano poi budini bianchi (con le uova) e neri (con la cioccolata); a carnevale era la volta delle lattughe e dei tortelli ripieni.

Gina  
(Costa S. Abramo)

## LE TAGLIATELLE AL BURRO

La sagra del mio paese, S. Savino, si festeggiava proprio il giorno di S. Antonio, protettore degli animali: se era possibile si cucinavano un po' di marubini, un po' di carne e un po' di salame. In paese ballavano e a noi ragazzi non interessava la *püğnàta*, ma solo ballare e divertirci. La sera della vigilia di Natale davano ai bergamini oltre al latte anche il burro, e ricordo che mangiavamo tagliatelle asciutte con tanto di quel burro che non finiva più e la mattina di Natale, al ritorno dalla messa si mangiavano quelle tagliatelle riscaldate che erano una bontà. A Natale c'erano marubini, la gallina e il cappone ingrassato tutto l'anno per l'occasione. Per Pasqua era tradizione fare la torta, mentre a carnevale si facevano *camàaldulin* e *fritule mati*.

Emilia  
Chiappani Donelli

## LA TORTA ALL'OLIO

Per le feste si mangiavano marubini, gallina ripiena e *scaramella* bollita, salumi, torta all'olio, budino con le uova, non con il cioccolato perché il cacao costava troppo. A S. Lucia c'erano dolcetti per noi bambini, portati da una sorella della mamma che arrivava con una *cavagna* colma. Per S. Antonio si mangiavano, nella stalla, frittelle, lattughe, ossetti, *barigolini* e *bombonini* che erano poi anche i dolci del carnevale. Le nonne intanto filavano, lavoravano ai ferri, facevano calze per gli uomini. A S. Biagio si benedicevano le gole; l'abitudine del panettone riscaldato è venuta molto più tardi. Per la festa di S. Giorgio, il 23 aprile, c'era la sagra del paese e la mamma cucinava anche la crostata. Il dolce preferito era comunque la torta all'olio. Questa la ricetta: si uniscono 4 etti di zucchero, 1 bicchiere di olio di semi e 6 tuorli d'uovo; a parte si montano gli albumi a neve, si uniscono al resto insieme a 4 etti di fecola e a 1 bustina di lievito vanigliato. Si mescola il tutto molto bene, si mette la pasta ottenuta in una teglia e si cuoce in forno per 50 minuti alla temperatura di 160°.

Bruna Dal Bono

## TORTELLI DI ZUCCA CON IL POMODORO

Solo in occasione della vigilia di Natale in cui bisognava rispettare il magro e a gennaio per S. Antonio, protettore delle stalle, la mamma cucinava i *blisgòn*: tortelli di zucca fatti a cresta di gallo e conditi sacrosantamente (cheché altri ne pensino) con il pomodoro perché il dolce va bilanciato con l'acidulo. A Natale per colazione si mangiavano i tortelli avanzati dalla Vigilia, dopo averli scaldati saltandoli in padella; a pranzo c'erano i marubini, fatti con lo stracotto, saporitissimi. Per la sagra di S. Carlo, il 4 novembre, mangiavamo marubini e cappone. A Pasqua si raccoglievano radicchi selvatici e si facevano bollire nell'acqua in cui si rassodavano le uova che così si coloravano di verde.

Franco Cimardi

## PASQUA DI GUERRA

In tempo di guerra non c'era cioccolato e nessun bambino mangiava a Pasqua le uova di cioccolato, ma ci si ingegnava per avere delle uova speciali, tutte colorate. Si raccoglievano i funghi del legno, li si faceva bollire e nella stessa acqua si mettevano a 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 die-

A. Soldi

tro, cinque o sei catene. A pagamento naturalmente: la paga in natura era di uova sode colorate.

### **LA TORTA DI MELE**

Eravamo molto poveri e tante cose non si potevano fare, ma sempre festeggiavamo l'onomastico del papà a S. Pietro, che coincideva con la fiera d'estate, e in quell'occasione mangiavamo una squisita torta di mele con la pastafrolla.

### **GNOCCHI O TAGLIATELLE PER LA VIGILIA**

Era festa grande per S. Rocco: ricordo che il papà, capocavallante in una cascina di Stagno Lombardo, portava la moglie del padrone a messa in carrozza; in paese si faceva la processione con la statua del santo e noi mangiavamo gli gnocchi. La vigilia di Natale si mangiavano gli gnocchi o le tagliatelle asciutte: tornati dalla messa, il giorno di Natale si riscaldava ciò che era avanzato e lo si mangiava di gusto. Era festa grande anche per Pasqua. Dopo le pulizie pasquali in cui si facevano brillare le pentole di rame e tutta la casa, quando i bambini correvano per le stradine tra i campi tirandosi dietro le catene del camino per pulirle dal fumo e dalla fuliggine [...] Poi arrivava la Pasqua: la mattina si cocevano tante uova e le si colorava di verde con le piantine piccole del frumento fresco.

### **LUMACHE A NATALE**

Natale arrivava in fretta e presso la mia famiglia si festeggiava la vigilia in modo tradizionale. Tortelli di zucca, *bisêt* (anguilla marinata), pesce e soprattutto le lumache con gli spinaci, queste ultime rigorosamente percolate e raccolte nei campi. Un altro modo di cucinarle era quello di rosolarle con il guscio su un fornello di ghisa, dove le braci ardevano grazie allo sventolio di una ventola fatta con penne di tacchino. Personalmente, credo che le lumache siano il cibo più laborioso in assoluto da cucinare. In gennaio si festeggiava Sant'Antonio, protettore degli animali. Il suo altarino veniva rinnovato con l'edera e con carta colorata decorata con trafori fatti con le forbici. Nella stalla veniva approntata una tavolata, appoggiata su balle di paglia e imbandita con dolci di carnevale: bombonini, lattughe, castagnole, e vino a volontà. Che festa! Tutti i contadini partecipavano felici per quell'abbondanza.

### **STRAGE DI POLLI PER IL SANTO PATRONO**

Naturalmente anche le feste natalizie erano solennizzate da pranzi particolarmente succulenti. La vigilia venivano preparati i tortelli di zucca, le lumache e una portata di pesce. Un particolare che mi torna alla memoria è che i primi tortelli scolati, prima di procedere alla normale preparazione con il burro fuso, venivano riversati in una tazza di brodo e dati come assaggio al papà, che ne decretava la buona riuscita. Il giorno di Natale non mancavano mai i marubini oltre a doppie portate di carne e i dolci tra cui il torrone e il panettone, gli unici che venivano acquistati. Per Pasqua la mamma cucinava sempre l'agnello, ma il momento dell'anno in cui si impegnava di più era la sagra di Vescovato dedicata al patrono S. Leonardo, che cade il 13 dicembre. Nei giorni immediatamente precedenti si intensificavano i preparativi per accogliere i numerosi parenti e amici invitati nella ricorrenza. Veniva approntato un lungo tavolo con bella tovaglia di fianta e la cucina era in gran fermento. La mamma si cimentava nei ricchi antipasti, tra i quali i *vol-au-vent* pasta sfoglia che sapeva fare con grande abilità, e nei primi, tra cui immancabili i marubini. Per i secondi non c'era che l'imbarazzo della scelta tra lessi e arrosti (in quelle occasioni una parte del pollaio veniva immolata per glorificare il Santo Patrono), e infine un trionfo di dolci nella cui preparazione la mamma si sbizzarriva tra le sue numerose ricette. Mi viene in mente in particolare, tra le sue specialità, il *gateau* preparato con panna, cioccolato e altri deliziosi ingredienti, la *creme caramel* e il pasticcio di castagne.

### **GLI GNOCCHI DI S. ROCCO**

I dolci erano molto semplici: crostate, torte margherita che venivano alte un palmo; quando ab-

**Gloria**

**Ravasi  
Pagliari**

**Mara  
Sartori Bellometti**

**Giancarla Santini  
(di Cella Dati)**

**Pierina Beltrami**

bondava lo strutto era la volta della *sbrisolosa*; in autunno con le castagne veniva confezionato il dolce *monte bianco*; per Natale c'erano i tortelli dolci fritti. Si faceva tutto in casa: l'eccezione era S. Lucia quando caramelle di zucchero, bignè, cannoncini, paste con la frutta venivano acquistate dal fornaio ed andavano ad arricchire il piatto di arance e mandarini. Per S. Antonio, il 17 gennaio, si cuocevano le castagne secche e a carnevale erano immancabili i biscottini al forno, castagnole, frittelle e lattughe. A Natale e Pasqua il pranzo si assomigliava: c'erano antipasto di salame e verdure dell'orto conservate in agrodolce nei vasetti di vetro, agnolotti in brodo e gallina ripiena, manzo lessato e salame cotto, salsina verde di prezzemolo. Solo quando sono stata più grandicella ho visto introdurre nel menu pasquale una vera leccornia: l'arrosto di vitello. La vigilia di Natale era rigorosamente di magro con tagliatelle al sugo di conserva, anguilla marinata, mostarda, tortelli dolci e torrone. A Pasqua si coloravano le uova dopo averle svuotate soffiando energicamente dai piccoli fori praticati con uno spillo. La mamma era abile nel preparare con gli albumi avanzati le meringhe da cuocere la sera nel forno che, ormai spento, custodiva un dolce tepore. In piena estate per S. Rocco si preparavano gli gnocchi, ma la grande festa era a settembre in occasione della sagra quando venivano invitati i parenti. Il pranzo era molto curato e fin dal giorno precedente si sentivano i coltelli battere sul tagliere per preparare la salsa verde, e le donne si affacciavano sulla porta di casa a sbattere le uova per la torta margherita ed era una gara a chi la faceva più alta. Ma la buona riuscita dipendeva soprattutto dalla temperatura del forno, che doveva essere moderata e costante, risultato difficilissimo da ottenere nelle stufe a legna: solo la massaia esperta sapeva valutare bene il ceppo di legna da usare.

### **IL TORRONE COME PREMIO**

La mattina di Natale il nonno mi diceva di guardare sotto la cenere del camino perchè, se ero stato bravo, forse Gesù bambino si era ricordato di me. Quando poi sotto la cenere trovavo la stecca di torrone mi sembrava di avere trovato il tesoro più bello. I chierichetti della parrocchia di Borgo Loreto, una quindicina dai 7 ai 12 anni, dopo i vesperi solenni dell'Epifania, venivano premiati per il loro impegno dal parroco don Franco Amigoni con la lettura, in una chiesa gremita e festante, dei nostri nomi cui seguiva la consegna di una stecca di torrone, abbellita da un nastri rosso.

### **IL PIATTO DI GESÙ BAMBINO**

Negli anni Trenta del Novecento, quando la mamma Mariuccia e le sue sorelle Romea ed Adriana erano bambine, nella loro famiglia residente a Torre Picenardi, c'era questa simpatica consuetudine. La vigilia di Natale, nella cappa del grande camino che si trovava in cucina, si sentiva un colpo forte: «È arrivato il piatto di Gesù bambino» diceva il papà e tutte agitate correvamo in cucina con il cuore gonfio che batteva forte per l'emozione. Nel piatto trovavamo una mela, un'arancia, arachidi, caramelle coperte da carte colorate, qualche torroncino nella sua scatola, da cui ritagliavamo le figurine riproducenti i personaggi della storia cremonese. Nella bella stagione poi con le amiche giocavamo a *pitigòs*: appoggiavamo le figurine tra le dita della mano sinistra tenuta verticalmente e con un colpo secco dell'indice della mano destra le scagliavamo lontano verso il muro. Vincitava chi arrivava più vicino al muro e si aggiudicava quelle degli altri.

### **IL CAPPELLO PIENO DI TORRONCINI**

Terminata la cena della vigilia si passava al momento più atteso della serata: la discesa dalla cappa del camino dei torroncini buttati da Gesù bambino. Il papà introduceva nella cappa del camino un cappello rivolto al contrario e, tenendolo saldamente in mano gridava: «Gesù butta giù i torroncini per i miei bambini!» Naturalmente bisognava essere stati bravi ed ubbidienti per meritare il dono. Alla prima chiamata normalmente il cappello si riempiva di carbone, la seconda volta di tutoli e di torsoli di verza, preventivamente preparati senza farsi vedere. Scattavano così i sensi di colpa e le solite considerazioni: non siete stati bravi abbastanza, dovete essere più ubbidienti... Finalmente, dopo ripetuti buoni propositi da parte nostra, al terzo tentativo il cappello

**Giuseppe Ardigò**

**Mila Lanfranchi**

**Mariarosa  
Arisi Guarneri**

si riempiva di torroncini. Io li mangiavo solo a Natale, a volte anche il giorno di santa Lucia.

### **I DOLCI DI S. LUCIA**

Santa Lucia era la notte più lunga dell'anno perchè era la più attesa, la più desiderata, la più vissuta. Noi bambini ci si alzava all'alba. Era il momento della sorpresa. Giocattoli pochi, eravamo sette fratelli: qualche carrettino e macchinina costruiti con un po' di legno, qualche elastico e un po' di corda. A contorno monete di cioccolata ricoperte di carta dorata, una stecca di torrione, qualche torroncino confuso tra caramelle, confetti e qualche pasticcino: ne ricordo perfettamente ancora l'odore. Era una grande festa che durava l'intera giornata. I dolci si portavano a scuola per dividerli con i compagni.

### **LA FARINA PER L'ASINELLO**

Quando ero piccola la mia mamma preparava per ciascuno di noi bambini un piatto con la farina per l'asinello di S. Lucia e lo poneva sul davanzale della sua finestra. Poi lasciava cadere a terra un po' di farina, come se l'asinello l'avesse assaggiata e sulla farina rimasta metteva un grappolo d'uva appassita (raccolta nella precedente vendemmia), qualche caco, una manciata di noci e una di castagne bollite, qualche caramella con la carta a frange, uno o due torroncini Vergani: il numero dipendeva dalla nostra buona condotta o dalla buona annata agricola.

**Walter Montini**

**Annamaria  
Ghirardi**

## *2.2. Testimonianze scritte*

Sono qui raccolte testimonianze tratte da libri a stampa, da riviste, da giornali suddivise in poesie, prose e proverbi. Ci aiutano a tenere vivo il ricordo di come i cremonesi un tempo festeggiavano le ricorrenze religiose.

### *2.2.1. Poesie*

Le poesie dialettali di Alfredo Pernice e di Alfredo Carubelli, sono pubblicate da Mario Muner (*Cento e un anno di poesia cremonese - 1866/1967*) e quella di Edoardo Icilio Ginestri mi è stata consegnata dattiloscritta da un suo caro amico, Bruno Bandera.

*Santa Teresa* è il primo di un ciclo di 8 sonetti di Alfredo Pernice, che narrano la storia di una sartina. Il 15 ottobre la ragazza aspetta che il suo innamorato la raggiunga in una *balera* in riva al Po. La ricorrenza di Santa Teresa è festeggiata soprattutto sulla sponda parmigiana con sagre a cui accorrono ragazzi e ragazze per ballare, amoreggiare, bere il vino nuovo, mangiare salame fresco e castagne arrosto.

**Alfredo Pernice  
(1871 - 1944)**

### Santa Teresa

Santa Teresa! Gran dé de baraonda  
de 'l coor e de 'l zervell de le sartine.  
Cucagna di studènt, nasa bustine,  
sèmper adree a le fióle a faagh la ronda.

Sagra di Parmezaan, ch'i tira a l'onda  
de le ballère fiói e mouscardine  
a ballàa vâlzer scòttis e mounfrine  
da Chicool, da Bianchin e da la Bionda.

Giournàda de mourous che - coul pretèst  
d'andàa adree al vèrs - i stà na nòtt atourno.  
Vegliòn de sbòrnie e guàj che passa prèst.

Dé de 'l veen noof, de le castagne al fourno,  
de 'l salameen nouvell... de teutt el rèst...

Ad un'altra santa - Santa Lucia - o meglio all'attesa del suo arrivo è dedicata una poesia di Alfredo Carubelli, che descrive l'animazione della sera della vigilia per le strade di Cremona, quando la città attende l'arrivo della Santa che porterà sul suo carretto a tutti i bambini buoni dolcetti, burattini, arance, castagne secche, biscotti e cioccolata, fucilini, cavalli, bambole, soldatini... e anche cenere e carbone per chi è stato cattivo. Ma una nota di tristezza vela quest'attesa gioiosa: una povera vedova può comperare solo poche cose per la sua bambina e teme di rattristarla. Ma la gioia della piccola al risveglio è tale che rende felice anche la mamma.

**Alfredo Carubelli  
(1919 - 1980)**

### Santa Lüsia d'älter teemp

Al trèdes de dicèember, in tôte le cuntràade,  
trumbéte e sifuléen te sèentet a sunàa;  
regàs che fa la guèra, en gran cincél de spàade,  
de s'ciòp e rivultéle l'è töt en gran sparàa.  
L'è 'l trèdes de dicèember, la féesta di pütéi,  
l'è quàant Santa Lüsia, cul so carèt cargàat,  
la pòorta a tōti quàanti bumbòon e magatéi,  
aràanci, ciucaróoi, biscòt e ciculàat,  
muschèt, cavài e bàmbule, e tanti bèi suldàat.  
Tōti i g'aa 'l so regàl, tōti i g'aa 'l so prezèent;  
quaidöön, però, per pàaga a tōti i so caprisi  
i g'aa del carbòon néegher da méter sóta i dèent.

L'è 'na legèenda, chéesta, che düüra da 'n sàch d'àn;  
l'è bèl, però, da véder cun quanta cunvinsiòn  
i crèt che l'azenéen, inséma a tanti prémi,  
per chéi catiif el pòorta la sèner cul carbòon...

Però la séera prima, in cà de puarèt,  
'na màma disperàada la piàans e pò la diis:  
«Cun quàter fràanch in cà, 'sa pódi màai cumpràa,  
per fàa che Carulina dumàan la sia cuntèenta?»

Quàter o ciinch biscòt, en pürtügàl, trè nùus,  
 en pò de ciucaróoi, en scusaléen töt rùs...  
 E dòpo, se la piàans? E se la se lamèenta?  
 A scóola i so cumpàgn i la farà rabii,  
 cui so regài de lüso i la farà patii.  
 Se alméen ghe füs al móont chél pòover de so pàader,  
 dal bëen ch'el ghe vuriiva l'éera dispòst a töt:  
 lüü, püür de cuntentàala, el g'arès fàt el làader!».  
 Cun tóti i so penséer la và in de 'n negusièt,  
 la cóompra 'ste rubéte e la ja pòorta a cà,  
 e, cun n'amóor màai vist, la ja sistéma bëen,  
 in sima al cantunàal, i ciucaróoi, le nùus,  
 l'aràancio cui biscòt, el scusaléen töt rùs.

A la màtina dòpo, apèena desedàada,  
 Caróol la và in cuzìna, la vèt el scusaléen,  
 la dà 'na vùus de giòoja e pò, cun cuntentésa:  
 «Mamina, te ringràsi, l'è chél che me insugnàavi,  
 el scusaléen töt rùs, cun la so gran galòcia,  
 e le dò sacusine a fùurma de dùu cóor  
 urlàade cun la séeda, per fàa che le rizàalta.  
 Me làavi, me peténi, e pò me 'l méti sö,  
 e tódi sö l'aràancio, en pò de ciucaróoi  
 (le nùus cun i biscòt le vàansi per 'ste bàs)  
 e scàpi prèst a scóola, a fàame rimiràa:  
 sarò la püsèe bèla cun sö 'l me scusaléen!».

La g'aa 'na giòoja adòs, 'na tàal felicità,  
 tàme se i gh'ès purtàat n'empòori de beléen!

Al trèdes de dicèember de trantaciinch àn fa  
 gh'éera bizògn de pòoch, per cuntentàa 'n pütél:  
 trii ciucaróoi, n'aràancio, quatèr biscòt, trè nùus,  
 l'amóor de la so màma, en scusaléen töt rùs!

La seconda domenica di maggio attorno alla chiesetta di Ariadello, in mezzo ai campi, c'è grande animazione per la fiera che ricorda un evento miracoloso. Almeno 300 anni fa la Madonna ha guarito la figlia del marchese Barbò, resa sordomuta da un male misterioso; il padre per ringraziamento ha fatto costruire il santuario. Per la fiera c'è una processione di gente che accorre al santuario, chi a piedi, chi in bicicletta, chi sui carri e tutti con la sporta per fare merenda sul prato. C'è allegria, si fa bisboccia, si gira tra i banchetti dei venditori ambulanti, i bambini vanno in giostra. Poi tutti in chiesa per le funzioni e la sera a casa, stanchi ma sereni. L'autore dei versi che seguono da anni vive lontano da Soresina, ma qualche volta vi ritorna ancora e prova malinconia ripensando ai genitori che non ci sono più, ai fratelli, al tempo passato...

**Edoardo Icilio  
 Ginestri  
 (1982)**

Ha composto questa poesia nel 1982, in occasione del concorso provinciale di poesia dialettale di San Daniele Po (Cr).



## La Féra de Riadéll

'Na Cesulèta 'n méss a la campàgna  
la dorma 'n de 'n silenzio  
che quasi 'l pàrr gnaa vera.  
'Na òlta a l'ann, quant l'è de primaéra,  
la se derséda 'n de 'ne stremuròn:  
l'è 'l dé de la sò Féra!

'Na òlta a l'ann la Féra de Riadéll,  
che l'è 'na tradisiòn del me Paès,  
la vè, cun li marèndi e 'l sò burdéll,  
a ralegràme num Suresinês.  
En de chèll dé li sbòrgnij e tûti i àcc  
i pasa liss... perchè l'è 'l mès de Mâcc.

El mès de Mâcc el fa fiurì l'amûr,  
cume fiuriss li rosi 'n de i giardén:  
rinâss en de la Zèent... chèll tal calûr...,  
e tûtt finiss en gloria, a la fén-fén!  
La Féra de Riadéll l'è l'ucasiòn  
per... "mètt el càciu 'n-süma ai macaròn".

Per tûti chèj che amò i cugnùs mia  
qual'è 'l mutif de chèsta tradisiòn,  
'na bèla roba crèdi che la sia:  
'n do paroli dàghen la spiegasiòn  
de chèla che l'è stata la sò storia.  
Per chi la sà, rinfreschi la memoria.

Se vùm endrê almenu trezent'ann,  
'na Madunina tant miraculùsa  
la g'ha guarit da 'n misteriùs malàn  
la fiöla de 'n Marchês (o la sò spusa).  
I g'ha ditt "Grazie" cun en Santüâri,  
che l'è amò lé a sfidâ i calendâri.

E l'è amò lé bèl dritt e cunservât  
en méss a la campagna sulitaria:  
de àrzen, foss e prât l'è circundât  
e de buschètt, che ghe rinfresca l'aria:  
'l par fatt apòsta per 'na scampagnâda,  
per 'na diusiòn... e 'na marendâda.

Quant l'è 'l sò dé, se vèt 'na prucesiòn  
de Zèent che per Riadéll la vâ-e-la-vee;  
ghe n' va de tûti i céti e cundisiòn,  
cu 'i càrr, en biciclèta o anca a pee:  
ma tûti i porta adree 'n de la sporta.

Ghe vâ li famigliöli, cun la vöja  
de fa 'na scampagnâda cu 'i pütéi;  
ghe vâ i giüinött, e là i se tröa  
per fa cun li fiulèti i farfaréi;  
e chèsti de prupòsit li se mètt  
en vestidén che 'l fâsa 'n bèl efètt.

El sùl de Mâcc le scòta; ma l'umbria  
suta i buschètt l'è fâta 'n-sö misüra  
per setis-zù 'n-sö l'èrba 'n cumpagnia  
per marendâ e gudise la frescûra:  
e quant s'è stüf de bêf e de mangiâ,  
scumincia 'l bèll mumênt de... pasquinâ.

I spûs i fâ i limòn cun li sò spûsi  
e i giüen i se varda mulesén;  
i parla de rubèti maliziûsi  
che fâ pruâ... chèll tâl bisigulén;  
e tra 'n bücêr, 'ne schèerz e 'na cantâda...  
gh'è 'l cügnadén... che smircia la cügnâda.

Senza spetà che végni zù la sera,  
i cùrr en Cesa a dighe li urasiòn  
a la Madona; 'po i gira per la Fera  
per vétt la giostra, i banch e i baracòn.  
Lé, 'l rèsta 'l paradís per i fulèt,  
cu' l cicaro, li vèli e 'l bon surbèt.

La Fera de Riadéll, suresinéa  
e bèla cüstümanza a la nustrana,  
cun li marèndi, i giöch e la sò Cesa  
la mèt adòss 'na cuntentèsa sana:  
de sera i turna'n-dree fiàch ma legêr  
e i se müscûra tüti i dispiasêr.

En-quantu a mé,... püsèe per curiuzâ,  
ghe vo amò, quaj volti, 'n-sö la Fera;  
la Zèent alegra rèsti lé a vardâ...  
ma pàri 'na persuna furastéra;  
e giri... cume 'n cân sènza padròn...  
e pröj 'n del me cör 'na gran pasiòn.

Pènsi a chèj temp luntân, quant chi a la Fera  
vegnìvi cun la Mama e i fradelén...;  
quant che 'l Pupà 'l cumprâa la sifuléra  
per num pütéj, e fâum el marendén...  
Chèj tèmp, per mé j'è 'ndatt zà sö-per-sö:  
la Fera de Riadéll la ghè mia pö!

### 2.2.2. Prose

Dalle pagine scelte emergono con vivacità l'animazione della fiera in un santuario della campagna cremonese, le tradizioni di una piccola comunità il giorno dell'annunciazione, i cibi e le feste di città e campagna, l'emozione e l'ingenuità di un bambino nell'attesa dei doni di Santa Lucia, l'impegno in cucina di una famiglia benestante di città per onorare le feste.

La Fiera di Ariadello, già cantata nei versi di Edoardo Icilio Ginestri, è descritta anche in una brillante prosa di Valter Venchiarutti.

#### La Fiera di Ariadello

**Il cibo:** [...] Le vivande che con sporte, cesti e fagotti venivano portate per la colazione sull'erba rispondevano a due caratteristiche: semplicità... e praticità. Infatti il cibo doveva essere consumato freddo, senza per questo perdere il gusto. Le uova costituivano l'elemento base nelle varianti: uova sode, frittate, torta, zabaione. Tale alimento conservava intatta una valenza fortemente rituale. L'uovo è simbolo della rinascita, dell'eterno ritorno, si collega al rinnovamento, alla bella stagione, fino a diventare il distintivo stesso della Pasqua... Non mancava mai l'accoppiata *of cot* e *salam nustrà* opportunamente accompagnati con *zermò de cicoria tènera*, il tutto innaffiato da *'n bon fiaschèt de chél rus*. Il pane poteva essere sostituito dal *pàn biscot* e da *fèti de pulenta freda* che si insaporivano con *friàtadi*, *sardèli*, *sardini*, *sigùt* (salamelle d'asino).

Valter Venchiarutti

Il tutto si concludeva con il dolce casalingo, la *turta de Riedèl*, portato *'n deel parol*; una sorta di torta margherita *fata cos suta la sèner e li brasi del camén* mentre i più raffinati compravano *'l bisulà*, tipica ciambella di Soresina.

Per molti quello che alcuni definivano *'l merènden* finiva col trasformarsi in una vera e propria *smaiasàda* (pantagruelica abbuffata). [...]

**Ambulanti, dolci e giocattoli:** [...] elaborata [era la preparazione], interamente svolta in piazza, del più ricercato tra i dolci della fiera: il *cicaro filato* o *tira-mola*

Nel *parulòn*, sopra la *furnasèta a carbòn* cuoceva *el pastòn* fatto con zucchero, glucosio e melassa di barbabietola (oggi quest'ultima è stata sostituita dalla canna da zucchero). Quando l'intruglio raggiungeva la giusta gradazione (di norma 140 gradi) lo si rovesciava so la piastra, una lastra di marmo: per far abbassare la temperatura, *'el se spantegàa cu la curtèlina e el se catàa so cu la curtèla*, spatole speciali di formato rettangolare, piatte e senza filettatura. Appena la miscela era scesa intorno agli 80 gradi, come una matassa veniva appesa al gancio per la caratteristica operazione di *tira-mola*.

Era un vero spettacolo ammirare la maestria che *Bagunga* [uno degli ambulanti] ed i suoi colleghi sfoggiavano nel tirare il *cicaro*; è uno dei ricordi che conservo con maggior nitidezza.

Di norma due uomini si alternavano nell'operazione, al fine di permettere il ricambio. Lo spettacolo indubbiamente appariscente non era indolore; l'alta temperatura favoriva il formarsi di vesciche sul palmo delle mani. Un sospetto insinuante, fomentato dalle premure materne, tormentava i più golosi. Secondo la versione dei *bumbunèr* il *cicaro* scottava e i lavoratori *i se bufàa en so li ma* e le raffreddavano nell'acqua. Altri, detrattori e igienisti, sostenevano che *per fal dientà pusèe saurìt i se spudàa en so li mà e i la fàa so cu li mùschi*, beffandosi di ogni norma profilattica.

La lavorazione manuale del *cicaro* richiedeva destrezza, più si tirava e più la treccia lievitava. Quando però smetteva di crescere e iniziava a filare giungeva il momento di tagliarlo con le forbici in tipiche stecche a forma attorcigliata. I buongustai preferivano *el masis* (il massiccio), l'ultimo pezzo del pastone, non tirato ma venduto a pezzetti.

Allo stesso modo con zucchero, glucosio e coloranti vari si procedeva a preparare li *canélini de sucher*. Nelle preferenze degli estimatori seguivano gli *stracadènt* (biscotti duri con mandorle), *el turòn de la fèra*, *mai tant fen* (venduto) *a cinch franch el tòch*, il *tibàlo* o *cibàlo*, *turòn bianch e mòl cu li galèti* (ovviamente sconsigliato a tutti coloro che portavano la dentiera), *'el su-*

*cher a 'el (a fiöch)*. In vendita si trovavano una infinita varietà di dolci per tutti i gusti e tutte le tasche; *cicamare en bachèt, crucànt, stringhi de rigulisia, bumbén, mentini, brut-e-bòn, bal-des, lechèt, ciapèli, gígiuli e gígiulòt*. Una gamma tale da far ingolosire non solo i piccini, tant'è che i giovanotti avevano l'abitudine *de fà le scartusén dei bumbén per cuntentà la murusa*.

Sandro Talamazzini, autore di numerosi libri per grandi e per bambini, di documentari per il cinema e per la televisione, è stato sempre impegnato a fissare con le parole e con le immagini le tradizioni, i personaggi, i mestieri, i paesaggi, di Cremona e del suo territorio, molti dei quali oggi non ci sono più.

... C'è, a Cremona, una piccola chiesa di mattoni rossi, dedicata a Santa Lucia... Una volta all'anno, il tredici di dicembre, la chiesetta diventava, per noi bambini, un luogo di mistero e di ansia perché c'era, là dentro, e c'è tutt'ora, in una nicchia protetta dal cristallo, la statua di Santa Lucia, una giovane martire che regge, in un piattino, i suoi occhi, strappati dai carnefici di un'assurda persecuzione. Quando vi andavo con mia madre, la vigilia della grande festa, non potevo vedere quegli occhi perché posti troppo in alto, ma li immaginavo di un bel azzurro intenso, con le pupille celesti. Quello che non riuscivo a capire però era il fatto che una Santa, senza gli occhi, potesse andare con il suo asinello, nella notte più lunga e più buia dell'anno, per tante case e per tante scale, a portare i suoi doni: nello stesso tempo non riuscivo a capire come mai Lucia, così povera e così sola, potesse soddisfare tanti bambini me compreso. Eppure, la mattina del tredici dicembre, la tavola di casa mia, ricoperta per l'occasione d'una bianca tovaglia ricamata, era sempre piena di regali e il fieno, che avevo messo in un angolo la sera prima, non c'era più. Ed anche il secchiello dell'acqua era vuoto, segno evidente che l'asinello, scendi di qua e sali di là, aveva sentito fame e aveva avuto sete. Mi sembrava di vivere una favola e persistevo nel credermi, anche se Alcibiade faceva di tutto per convincermi che era stata mia madre a comperarmi quei doni, con i soldi del genitore, e che a lui, infatti, poiché suo padre era disoccupato fisso, Santa Lucia portava solo qualche dolce, con le noccioline e gli aranci. Io non gli volevo credere e gli dicevo che questo accadeva e sempre era accaduto perché la sua famiglia abitava al terzo piano e fin lassù, con tutte quelle scale di beole malmesse, l'asino non poteva salire, men che meno il carretto. Allora lui si metteva a ridere, e diceva che i Santi, quando vogliono, possono anche volare.

Lucia Zani, insegnante, autrice di un testo fondamentale per l'insegnamento della psicologia, ha recentemente pubblicato un libro di ricordi *Passato remoto... ma non troppo*, in cui descrive il suo passato, fatto di rapporti personali e familiari vivacissimi. Un capitolo è dedicato a *Le tradizioni culinarie dei giorni festivi*: ne riporto alcune.

La Vigilia di Natale dovrebbe essere di magro (e digiuno) anche oggi, mentre, come è risaputo, vengono preparati, in molte parti, famosi cenoni. In casa mia si era osservanti a metà: a mezzogiorno si mangiava poca cosa; alla sera si preparava una cena di magro, ma raffinata e completa: c'era un primo di pastasciutta, un secondo di pesce e poi panettone, torrione, caffè col rum. Il pesce era il piatto eccellente, perché trattavasi di orate o cefali ai ferri, cotti al fuoco del camino. In qualche caso il pesce di mare era sostituito dal pesce di fiume altrettanto nobile: il luccio lessato, arricchito da contorni vari. La *pesèera* Marietta di via del Sale lo riservava per noi, quando faceva il giro settimanale con la sua carriola. C'erano dei magnifici lucci una volta nel Po; ora non più, in quanto gli scarichi e i pesticidi usati in agricoltura hanno reso l'acqua del fiume una miscela di veleni che il pesce migliore non riesce a sopportare.

La sera della Vigilia si giocava a tombola e poi ad un vecchio gioco chiamato *farinaccio o campana e martello* e del quale, pur avendo conservato i pezzi (dadi e cartelle), né io né mio nipote riusciamo a ricostruire le regole.

Il primo dell'anno era di rigore lo zampone con le lenticchie, perché, secondo la nostra tradizione, sono di buon auspicio. Guai finanziari in vista, se uno mangia del pollame, perché i

**Sandro Talamazzini**  
(1922-2006)

**Lucia Zani**

gallinacci, razzolando, spargono in fuori, mentre il porco, col grugno, raccoglie; e poi le lenticchie, perché simboleggiano le monete.

Per Carnevale si friggevano in famiglia cestoni di lattughe, che andavano in parte distribuite e in parte consumate in casa per diversi giorni. Tutta la famiglia era impegnata nella preparazione: impastare, tirare la sfoglia sottilissima erano compiti di Mammone o di Isa; preparare i singoli pezzi con la rotellina trinciante poteva essere compito della zia, o anche mio (bassa manovalanza). La frittura, fatta al camino, nello strutto, era ancora ufficio di Mammone, che sola poteva giudicare il punto di cottura eccellente, giudicando il prodotto dal colore. E mentre Mammone eseguiva la frittura, il rito contemplava che una persona preparasse le successive in un cartoncino, mentre un'altra disponeva quelle cotte in una delle ceste opportunamente predisposte, con fondo di carta sfrangiata a colpi di forbice; e una terza passava uno spolvero di zucchero vanigliato a velo da un setaccio dalla trama fitta di baluginii dorati

In Carnevale si preparavano anche le *frittelle*, cioè le frittelle che esigevano una fatica prolungata per rimestare la pastella di uova, farina, zucchero e burro: operazione fatta rigorosamente a mano, sedute, con il recipiente trattenuto tra le ginocchia. Lo strumento per *menare* la pasta era *la canéla de la pulènta*. Ci voleva molta forza nelle braccia e l'operazione veniva ripetuta diverse volte, a intervalli, lasciando riposare la pasta al freddo, ricoperta da un telo, finché il tutto non venisse giudicato pronto per la frittura; ed era quando, girando la *canéla* si facevano delle grosse bolle d'aria e l'impasto, scoppiando, pareva che facesse le boccacce. L'operazione poteva richiedere due giorni, ma tutto ciò faceva ottenere delle frittelle grosse, gonfie e rigorosamente vuote. La frittura si concludeva rapidamente, per fortuna, perché il prodotto andava consumato caldo.

Un cremonese famoso (scrittore, giornalista ed enigmista) recentemente scomparso, Giampaolo Dossena, ha dedicato molti dei suoi scritti alle tradizioni gastronomiche cremonesi. Abbiamo scelto questo.

### I piatti della tradizione

Un lunario paesano presiede alla celebrazione di questi semplici riti gastronomici. I prestinari regalavano una volta ai loro clienti le coste, specie di dolce secco, nel giorno di San Sebastiano, il 20 gennaio. Il maiale lo si uccide ancora attorno alla festa di Sant'Antonio Abate, il 17 gennaio. E con il sangue del maiale si fa prima di tutto la *turta*. La *turta* la si fa anche con il salame d'oca cotto con farina. I paesi sulla riva sinistra del Serio celebrano in una delle domeniche di quaresima la *festa delle frèciule*, frittelle impastate di farina, cotte nell'olio e spolverate di zucchero.

E piatti ricorrenti, stagionali, sono il *nusèt*, polpettone di cavoli e pane grattugiato, le *ciacere*, bucce di rape fritte, i *vèrs coi solèch*, cavoli fritti in pentola coperta e soffocati. Nei tortelli di zucca, la zucca tagliata a pezzi grossi viene cotta al forno, prima di essere macinata, unita ai soliti amaretti ridotti in polvere, e alla classica mostarda sminuzzata. Alla tradizione più nobile appartengono i marubini, ravioli di manzo brasato e arrostiti, formaggio, uova, noce moscata, spezie e cervella: o midollo di bue e prezzemolo tritato, secondo le zone.

Poi c'è il gran monumento finale della tavola cremonese. Il torrione. Costruito per la prima volta nel 1441 a celebrazione del matrimonio fra Bianca Maria Visconti, signora di Cremona, e Francesco Sforza. Lo costruirono, a imitazione del torrione, la più alta torre campanaria d'Italia, il Torrazzo, solerti dolciari cremonesi, impastando miele, bianco d'uova e mandorle tostate. Adesso il *turòn* precede anche il *turàss* nella trilogia delle grandi specialità di Cremona. Chiudono i *tetàss*, che non c'entrano con la gastronomia, ma con l'architettura forse sì.

Le tradizioni di una piccola frazione di Pieve San Giacomo, Ognissanti, che prende il nome dalla chiesa barocca intorno alla quale sorgono le case, sono ricordate in un articolo di Michela Garatti pubblicato su Più del 10 ottobre 2009.

### Il dono delle uova alla Madonna

La chiesa, fino a pochi decenni fa, custodiva statue lignee della madonna Addolorata, della

Gianpaolo Dossena  
(1930-2009)

Michela Garatti

Madonna del Rosario e del Sacro Cuore. Se oggi nella chiesa si celebra solo la messa prefestiva del sabato, fino alla metà del secolo scorso i ritmi della vita parrocchiale scandivano la vita del paese: processioni, celebrazioni ed usanze si susseguivano nel corso dell'anno.

Era tradizione, ad esempio, che il 25 marzo le donne portassero le uova in dono alla Madonna: il parroco poi le vendeva al negozio della famiglia Boari (l'Osteria del cavallo bianco era un locale che riuniva insieme bar, forneria, bottega di generi alimentari e tabaccheria).

C'era sempre la processione dell'Addolorata, patrona del paese, che si svolgeva il venerdì precedente la settimana santa: in quella occasione le donne portavano a far benedire il radicchio da dare alle chiozze. Il 15 settembre poi la statua lignea della Vergine era portata attraverso il paese, scortata dalle Consorelle dell'Addolorata, donne del paese vestite di una tunica nera, con una grossa candela e un rosario di sette decine. Infine le processioni delle Rogazioni, quattro giorni prima dell'Ascensione, che per altrettanti quattro giorni portavano nei punti cardinali del paese quattro croci benedette.

### 2.3. Testimonianze ricavate dai proverbi popolari

I proverbi, frutto di esperienze di vita, sono la sintesi delle credenze popolari e hanno la forza dell'immediatezza. Ci aiutano a non dimenticare le tradizioni del passato. Questi, relativi ai Santi, sono elencati seguendo il calendario e sono tratti da quelli raccolti e commentati da Paolo Brianzi: *Proverbi cremonesi di città e campagna*.

PER SAN FAUSTIIN/METÀ PÀAN E METÀ VÌIN;/TÙTA LA LARDÈERA/E MÉZA LA FENÈERA. Per S. Faustino, 15 febbraio, metà pane e metà vino, tutto il lardo e mezzo fieno. Il proverbio vuole insegnare un po' di risparmio avvertendo che per quella data il frumento per il pane e il vino dovrebbero essere a metà e così il fieno, mentre il lardo sarà finito.

Paolo Brianzi

PER SAN BUNIFÀSI/LE SPIGHE LE VÈEN FÒORA DE LI FÀSI. Per S. Bonifacio, 17 aprile, le spighe escono dallo stelo.

PER SAN BARNABÀ/L'ÙA LA VÈEN, EL FIÙUR EL VÀ. Per S. Barnaba (II giugno) l'acino si forma e il fiore cade.

SE PIÒOF PER SAN BARNABÀ,/L'ÙA LA SE'N VÀ. Se piove per S. Barnaba, l'II giugno, l'uva se ne va perché la pioggia danneggerebbe la fioritura.

PER SÀANTA MADALÈENA/LA NÙUS L'È PIÈNA. Per S. Maddalena, 22 luglio, la noce è piena, cioè matura e pronta per essere mangiata.

PER SANT'ANA/LE NÙUS LE SE SCÀNA. Per Sant'Anna, 26 luglio, le noci si scannano, cioè si dischiudono perché sono mature.

PER SAN NAZÀAR/I TURLÒON I FA'L PÀAR. Per S. Nazario, 28 luglio, gli acini del grappolo incominciano a prendere colore a due a due, poco per volta ed in agosto il processo si intensifica.

PER SAN RÒCH/I TURLÒON A ÒT A ÒT. Per S. Rocco, 16 agosto, gli acini dell'uva sono tutti coloriti e si contano a otto a otto.

PER SAN RÒCH/L'ARMÀANDULA ZÒ DAL BRÒCH. Per S. Rocco, 16 agosto, la mandorla va tolta dal ramo perché già pronta per essere mangiata.

PER SÀANTA CRÙUS/PÀAN E NÙUS. Per S. Croce, 14 settembre, le noci sono pronte per essere mangiate, soprattutto col pane.

PER SÀANTA TERÉEA/LÒDULI A DISTÈEA. Per S. Teresa, 15 ottobre, allodole a distesa: in quei giorni infatti il passo delle allodole raggiunge il suo massimo.

PER SAN SIMÒON/LÒDULI A BALÒON. Per S. Simone, 28 ottobre, allodole a mucchio: è il momento del passo di questi uccelli.

PER SAN SIMÒON / STRIPA LA RÀAVA E ÀANCA' L NAVÒON. Per S. Simone cava la rapa e anche il raperonzolo.

PER SAN MARTÌIN / TÙT EL MÙST L'È VÌIN. Per S. Martino, il novembre, tutto il mosto ha finito di fermentare e si è fatto vino.

LA LÉEGUR PER S. MARTÌIN LA VÀ SÙTA' L CAMÌIN. La lepre per S. Martino va sotto il camino, per dire che, approssimandosi l'inverno la lepre si avvicina alle case.

LA PIENA DE SAN MARTÉEN / LA MÈENA SO CHÉL GRÒS E CHÉL PICINÉEN. La piena di S. Martino trasporta il pesce grosso e quello piccolino.

A NADÀAL, MÉ S PÀAN, / A PASQUA, MÉ S VÉEN. A Natale il frumento è a metà ciclo vegetativo, a Pasqua l'uva è a metà sviluppo.

### 3. Le ricette

Le ricette di molti piatti cremonesi per i dì di festa, dai marubini alla gallina ripiena lessa, dai *biligòt* alla bertolina, dai fagiolini con le cotiche alla *patona*, sono già stati riportate nel volume *I Cremonesi a tavola* o in quelli monografici dedicati a torrone, mostarda, marubini.

Mi sembrava ripetitivo riportarle ancora, così ho preferito trascrivere quelle tratte, in occasione di questa ricerca, da una raccolta di ricette di Ugo Tognazzi, da altri ricettari di Cremona e Soresina, dalle pagine de *La Provincia* dedicate alla Pasqua da Luciano Dacquati e dalla voce di alcuni ristoratori.

#### I marubini di Tognazzi

È una ricetta di Ugo Tognazzi, grande attore, appassionato gastronomo, pieno di nostalgia per la sua Cremona. Ci sono varianti personalissime come gli amaretti, i canditi e la grappa inserita nel ripieno, ma si sa al grande Ugo piaceva stupire. A cominciare dal titolo della raccolta che non è *Il ricettario*, ma *Il rigettario*, «unicamente perché i miei menu sono ispirati a quella che io chiamo la *filosofia del rigetto*, rifiuto cioè di tutto ciò che è convenzionale, prestabilito, codificato».

È un piatto cremonese che ha allietato la mia infanzia, quando in cucina era tutto un via vai di madri, nonne, zie, vicine di casa. E sì, perché questi marubini richiedono un lavoro d'équipe coordinato e fluido come in una sala operatoria... brrr, che brutto pensiero. La mia équipe era così composta: Maria agli arrosti, Nazzarena alla sfoglia e Ugo al ripieno.

Cominciamo con gli arrosti di Maria, per i quali è necessario avere *fesa di vitello* e *lombata di maiale* soffregate con *uno spicchio d'aglio*.

Si legano separatamente con spago incolore e tra lo spago e la carne si infilano *rametti di rosmarino*. Si mettono i due arrosti in uno stesso tegame e si fanno rosolare con del buon *burro* aggiungendo gli odori, cioè *carote, sedano, cipolla* e *prezzemolo* ben tritati. Si fa cuocere e si insaporisce con *sale* e *pepe* poi si copre con il *brodo* e si fa andare a fuoco lento fino a completa cottura delle carni. Se il sughetto asciuga troppo e la carne rischia di attaccare, bagnate con un po' di brodo. Intanto che gli arrosti cuociono, prepariamo un sfoglia con *farina bianca, uova, sale* e se occorre (e occorrerà) *un po' d'acqua*. Contemporaneamente (ecco la ragione del lavoro di équipe) cominciamo a mettere in una terrina alcuni degli ingredienti per il ripieno e cioè: *cervello di manzo* o *vitello* sbollentato e liberato dalla pellicina e poi tritato; alcune cucchiainate di *parmigiano* grattugiato e il *midollo* di un osso di manzo, sbollentato insieme al cervello. Per tutti questi triti è utile il tritacarne nel quale tritare - ma una per una - le varie carni. Triteremo poi anche un po' di *petto di tacchino* che prima avremo rosolato rapidamente in un po' di burro e infine, mortadella e *prosciutto di Parma*. Grattuggeremo poi *buccia di limone* e *chiodi di garofano* (veramente grattugiare un chiodo di garofano è di una complicazione incredibile, forse vi conviene pestarlo o usare decisamente quello in polvere). Non ci sarà bisogno, invece, di grattugiare il *pangrattato* insieme agli *amaretti* e ai *canditi* ben pestati, tritati, quasi polverizzati. Metteremo insieme a tutto il resto nella terrina e aggiusteremo di *sale* e *pepe* oltre ad aggiungere un bel *bicchierino di grappa*. E siccome a questo punto gli *arrostiti di vitello* e di *maiale* sono cotti, passeremo anche loro al tritacarne ormai stanchissimo e verseremo quest'ultimo trito insieme agli altri nella fatidica terrina e mescoleremo il tutto con *uova fresche* et voilà! Il ripieno

**Ugo Tognazzi**  
(1922-1990)



dei marubini è pronto e adesso sarà il turno della sfoglia, dalla quale ricaveremo, con il cortello, con gli stampini, o con la ruota dentata, dei ravioli non troppo grandi che tufferemo nel *Gran Brodo*. Per restare nella tradizione assoluta, il *Gran Brodo* dovrebbe esser fatto con *cappone, coda di manzo, carcassa di faraona e carne di maiale* (un po'). In un pentolone pieno d'acqua abbiamo buttato, nell'ordine: la coda di manzo e la carcassa di faraona e infine la carne di maiale. Abbiamo atteso il bollore, abbiamo schiumato col mestolo forato, poi abbiamo messo il cappone e, dopo un'oretta, le verdure, e cioè *cipolle* (con dentro *due chiodi di garofano*), *porri, sedano, carote, prezzemolo, lauro, qualche pomodorino* e *due patate*. Abbiamo atteso la completa cottura delle carni, abbiamo passato il brodo con la garza, abbiamo buttato via la carcassa di faraona e separato le varie carni, servite a parte con salse diverse come secondo piatto. Il *Gran Brodo con Marubini* invece l'abbiamo scodellato in una grande zuppiera con l'aggiunta, a piacere, di ricco parmigiano, grattugiato direttamente nelle scodelle degli avidi commensali. E le carni? Beh, il *cappone lessa* l'abbiamo tagliato a pezzi, come *la coda di manzo e di maiale* e abbiamo accomodato il tutto insieme alle verdure del brodo in un vassoio, accompagnando con la *mostarda di Cremona* già pronta in vasetti. Ma noi l'abbiamo tolta dai vasetti e l'abbiamo messa in una zuppiera, componendo un magnifica sinfonia di colori. Dopo tutto, era un pranzo per "intellettuali" (un libro è sempre un libro...).

[Il riferimento è al libro testimonianza *Il rigettario* da cui il testo è stato tratto e che Tognazzi andava componendo]

S. Antonio abate era, nelle campagne cremonesi, il santo più conosciuto e venerato. Il pranzo, il 17 gennaio, si chiudeva con dolci tradizionali come la *sbrisolosa*, la *chisdòla ònta*, i *biligòt* e la ciambella.

### **TORTA DURA DI SANT'ANTONIO (17 GENNAIO)**

Ingredienti: 7 hg di farina bianca, 3 hg di farina gialla fioretto, 2,5 hg di strutto, 1 hg di zucchero, scorza di limone grattugiata, mentine pestate (tipo polo)

Preparare il forno a 150°C.

Si parte dalla farina bianca, corretta da 3 hg di farina gialla fioretto. Aggiungere nella tortiera lo zucchero precedentemente mischiato alle mentine pestate. A questo punto aggiungere lo strutto e la scorza di limone grattugiata. Mescolare tutto assieme manualmente sino a ottenere un impasto omogeneo ma leggermente grumoso. Versare tutto nella tortiera, precedentemente imburata, mettendo a forno caldo (150°C). Lo spessore dell'impasto dovrà essere di un paio di centimetri circa. Tempo di cottura: un'ora e mezzo, ma dipende dal forno, quindi sorvegliate.

Questa torta dev'essere morbida e friabile, tanto che non si taglia col coltello, ma si spezza. È noto l'episodio, realmente accaduto, di quel poveraccio costretto, per la prima volta, ad usare forchetta e coltello per sbucciare una mela, naturalmente in un ristorante di prim'ordine. Il risultato fu catastrofico perché non solo la mela volò sotto altri tavoli, ma il protagonista si mise a rincorrerla. Per evitare scherzi tale torta, va mangiata adoperando le sole mani, come il grana. Le posate si adoperano quando, per voler essere più pretenziosi, si inumidisce la torta di S. Antonio con mezzo bicchiere di buon Porto o di Grappa.

Fausto Malinverno del caffè *La Crepa*.

Fausto Malinverno

Durante il carnevale in città, ma soprattutto in campagna, gruppi di bambini e di ragazzi giravano mascherati di casa in casa recitando strofette scherzose e prendendo in cambio dolci e frittelle.

### **BUMBUNÈEN DE SICUGNÒLA DOLCETTI DI CARNEVALE DI CICOGNOLO**

Ingredienti per circa 100 biscotti: 1 Kg di farina 00, 4 tuorli d'uovo, 8 hg di zucchero, 3 hg di strutto bianchissimo di maiale, 1 bustina di lievito in polvere.

Preparazione: impastate con cura tutti gli ingredienti. Tirate con il matterello una sfoglia e tagliate da questa delle strisce. Con delle formine ritagliate dei biscotti che metterete in una teglia imburrata. Fate cuocere in forno a 130° per circa tre quarti d'ora. Sono i tipici dolcetti di Carnevale che vengono ancora oggi distribuiti ai bambini.

Diego Luccini, *Osteria de l'Umbrelèer*, Cicognolo

Diego Luccini

## **Ricette della settimana santa**

### **I BISCOTTI DEL GIOVEDÌ SANTO**

Nelle case contadine, venivano confezionati biscotti a base di uova raccolte durante la Quaresima e conservate nel grasso d'oca [...] Si prendono quattro uova, si sbattono e si lasciano riposare. Intanto con la frusta sbattono i quattro albumi e quando sono ben montati si uniscono ad una manciata di farina e a un po' di scorza di limone grattugiato [...] All'impasto si aggiunge un po' di cannella in polvere e i tuorli sbattuti. Si tira la pasta aggiungendo, se occorre farla diventare più consistente, ancora un po' di farina (in questo caso va bene anche quella gialla di granoturco). Prima di metterla in forno (ma una volta si metteva in tegami di rame sul camino tenuto a bassa temperatura [...]) si tagliava in forme simpatiche: i biscotti destinati alle bambine venivano tagliati a forma di bambola e ornati con piccoli confetti dorati o argentati; mentre per i maschietti la raffigurazione era di un cavallino, anch'esso ornato sulla schiena e sulle orecchie, da confettini colorati [...] Quasi sempre questi rustici dolcetti venivano mangiati il lunedì d'Angelo.

### **LA ZUPPA DEL VENERDÌ SANTO**

La sera precedente, due grosse zuppierie venivano riempite d'acqua: nella prima si ponevano fagiolini dell'occhio, nella seconda lenticchie (tre quarti d'acqua e un quarto di legumi). La mattina del Venerdì santo si preparava un soffritto fatto con mezzo bicchiere di olio di semi (*òoli gròos*) o d'oliva (*òoli fèen*) con l'aggiunta di cipolle tagliate a fette, qualche foglia di salvia o di rosmarino e poi i legumi [...] Al primo rintocco della campana di mezzogiorno si versava la *cun-sèerva profumàada*, cioè quella arricchita da basilico, salvia e rosmarino.

Quando era pronta la zuppa si mangiava con il pan biscotto.

### **ÒOF IN CIÀPE**

Il giorno di Pasqua si mettevano in tavola le uova sode tagliate in verticale e poste su un piatto con la parte rotonda all'insù, acquistando così la forma della *ciàpa*. In ognuna delle semiuova si piantava una fogliolina di ulivo presa dal ramo benedetto portato a casa la domenica delle palme.

da *Speciale Pasqua*, a cura di Cinzia Franciò e Maria Grazia Teschi.

Testi di Luciano Dacquati, *La Provincia*, 2 aprile 2010.

Luciano Dacquati

### SALSA VERDE

Da usarsi sulle uova in occasione del tradizionale pic-nic alla fiera di Ariadello dove si mangiava seduti per terra o su balle di paglia: fate rosolare in una padella due cucchiaini di pane grattugiato con un cucchiaino di olio di oliva e lasciate raffreddare. Mettete in una terrina quattro o cinque cucchiaini di prezzemolo tritato con due spicchi d'aglio e rendetelo cremoso aggiungendo olio d'oliva; unite il pane grattugiato rosolato, un cucchiaino di capperi tritati, il tuorlo di un uovo sodo ed un pizzico di sale. Mescolate bene fino ad amalgamare tutti gli ingredienti ed unite uno o due filetti di acciuga se voleste una salsa più saporita.

### TORTA PARADISO

Indispensabile al pic-nic anche la torta paradiso i cui ingredienti sono: 300 g di fecola di patate, 300 g di zucchero, 200 g di burro Soresina, 6 uova, mezza bustina di lievito per dolci, una bustina di zucchero a velo e un poco di farina bianca.

### ZUPPA DI CASTAGNE SECCHIE

Nel giorno di S. Antonio a Soresina c'era l'abitudine di cucinare questo piatto molto povero che serviva a cambiare la minestra solita delle cene d'inverno.

Ingredienti: 500 g di castagne secche, zucchero a piacere, due cucchiaini di miele, due chiodi di garofano e una fogliolina d'alloro. Mettete in ammollo per due o tre ore le castagne secche e poi togliete con cura tutte le pellicine che ancora le ricoprono. Mettetele a bollire in abbondante acqua con i chiodi di garofano e l'alloro fino a che saranno morbide. Aggiungete il miele e lo zucchero, fate cuocere ancora per circa un quarto d'ora e servitele ben calde.

### GNOCCHI

Altra tradizione di Soresina è festeggiare S. Rocco il 16 agosto con un buon piatto di gnocchi di patate. Ingredienti: 1,2 kg di patate, 300 g di farina bianca 00, 1 uovo fresco.

### VIN BRULÈ

Per le fredde serate in occasione dei *canti della merla* non c'è niente di meglio per riscaldarsi. Ingredienti: 10 litri di vino rosso (barbera, gutturnio, o altro), 1 kg di zucchero, 2 limoni e 2 arance tagliati molto sottili, 1 mela spellata e tagliata finemente, 20-25 chiodi di garofano, cannella a piacere, 1 manciata di semi di finocchio.

In una pentola capiente mettere il vino, aggiungere lo zucchero, portare ad ebollizione e continuare per circa 15 minuti. Servire in bicchieri: non ci sarà freddo che tenga!

Da *Sapori e profumi soresinesi*, a cura di Giorgio Armelloni, edito da Proloco di Soresina, Sid.

Alla rugiada della notte di San Giovanni si attribuivano benefici effetti: i contadini andavano la mattina presto nei campi a piedi scalzi, bagnandosi con la rugiada le braccia e le gambe per curare malattie della pelle e reumatismi. Le noci ancora verdi venivano raccolte proprio in quel giorno ed utilizzate per preparare il nocino, un liquore casalingo a cui sono attribuite proprietà digestive.

### **NOCINO**

Ingredienti (per 3 bottiglie di liquore): 24 noci ancora verdi, 1 Kg di zucchero, 1 litro di vino rosso, 1 litro di alcol a 90°.

Preparazione: dividete le noci in quattro parti e mettetele in un vaso capiente. Versate sopra le noci l'alcol e uno sciroppo fatto mescolando, a freddo, il vino con lo zucchero. Tenete il vaso esposto alla luce del sole per 30 giorni, agitando di tanto in tanto, quindi filtrate e imbottigliate. Consumatelo come digestivo dopo almeno due mesi.

La tradizione vuole che le noci siano raccolte il 24 giugno, giorno di S. Giovanni, prossimo al solstizio d'estate. Vi sono varie versioni del nocino: alcuni usano il vino bianco, anziché quello rosso. C'è anche chi lo aromatizza con cannella, chiodi di garofano, scorza di limone.

Alvaro Carlo Ponzoni, ristorante *Al Caminetto*, Scandolara Ripa d'Oglio.

**Alvaro Carlo  
Ponzoni**

San Genesio non è un santo venerato a Cremona, ma potrà forse diventarlo da quando i volontari Touring per il patrimonio culturale lo hanno fatto riscoprire ai cremonesi, dipinto in due affreschi conservati nella chiesa di S. Maria Maddalena.

La ricetta del liquore è riportata in un curioso testo, *A tavola con i Santi*, che abina una ricetta a un santo descrivendo gli usi gastronomici che riguardano diverse località d'Italia.

### **LIQUORE DI SAN GENESIO**

Ingredienti: foglie e fiori di limoncina 30 gr, se essiccati, 40 gr se freschi; 5 gr di radice di genziana sminuzzata; 2-3 chiodi di garofano; 1 gr di cannella; 400-450 gr di zucchero; 4,20 dl di alcol a 95°.

Preparazione: in un vaso di vetro mettere in fusione gli ingredienti nell'alcol cui avrete aggiunto 1,50 decilitri di acqua bollita e raffreddata. Lasciate macerare per 15 giorni, scuotendo di tanto in tanto il recipiente.

Filtrate e aggiungete 4,30 decilitri di acqua bollita nella quale avrete diluito, ancora a caldo, 400-450 gr di zucchero. Preferendo un liquore dal gusto più amarognolo sostituite alla genziana 5 gr di foglie e fiori di assenzio romano.

Questo liquore, di antica tradizione, è consigliato per le sue proprietà cardiotoniche e digestive. L'ho preparato perché la chiesa di S. Maria Maddalena di Cremona conserva due affreschi raffiguranti il santo, protettore degli artisti, in abito da menestrello con un antico strumento a corda in mano. La sua festa cade il 25 agosto, giorno della sua morte.

Giancarla Visconti Saronni

**Giancarla  
Visconti Saronni**

Il 1° novembre, per riscaldarsi dopo le visite ai cimiteri era consuetudine mangiare cibi caldi come fagiolini con le cotiche, zuppe di ceci, fave.

Si preparavano in casa molti dolcetti che oggi si comperano in pasticceria.

### **FAVE DEI MORTI**

Ingredienti: 200 gr di mandorle, 100 gr di zucchero, 1 cucchiaino di alchermes, 1 pizzico di cannella in polvere, scorza grattugiata di mezzo limone, ½ cucchiaino di burro, 100 gr di farina bianca, 1 uovo.

Preparazione: sbucciate le mandorle dolci dopo averle messe in acqua molto calda per alcuni minuti, pestatele nel mortaio assieme allo zucchero, poi unite l'alchermes, la cannella, la scorza di limone, il burro, la farina, l'uovo sbattuto. Mescolate, impastate, lavorate fino a che la pasta sarà morbida, formate dei bastoncini di circa 2 cm di grossezza che taglierete in tanti pezzetti, come piccole noci, a cui darete la forma di fava schiacciandoli leggermente. Spennellateli con l'albume, disponeteli su una teglia unta di burro, infornate per circa 20 minuti a calore moderato.

Giancarlo Maria Duranti, *Della Soavità...*

**Giancarlo Maria Duranti**

L'oca, a lungo definita il maiale dei poveri perché, come si fa col maiale, nessuna sua parte veniva sprecata, era preziosa fonte di sostentamento per le famiglie contadine. Tre le ricette della tradizione cremonese qui suggerite:

### **OCA COTTA SOTTO SALE**

L'oca coperta interamente dal sale grosso con all'interno un po' di aromi, va cotta in forno (1 ora per kg) a 180 gradi.

### **BATÙ DI OCA**

Togliere la pelle e fare a tocchetti l'oca, fondere la pelle a pezzetti a fuoco lento, cuocere la carne in una parte del grasso ottenuto, salare. Disporre la carne in vasi a chiusura ermetica e coprire con il grasso rimanente aromatizzato con alloro.

### **OCA CON FUNGHI CHIODINI**

Tagliare l'oca a pezzetti e marinarla il giorno prima con sale, pepe, aglio, limone e vino bianco. Sbollentare i chiodini mondati in acqua salata. Preparare un soffritto di scalogno, sedano e olio; dopo averlo rosolato mettere la carne a rosolare per bene, sfumare con brodo di carne e cuocere a fuoco lento. A metà cottura aggiungere un cucchiaino di concentrato di pomodoro e i funghi e finire di cuocere addensando la salsa. Servire con polenta fresca.

Claudio Nevi, ristorante *La Sosta*, Cremona.

**Claudio Nevi**

Le lumache non devono mai mancare sulla tavola della vigilia di Natale: le corna alludono al maligno, alla discordia e perciò vanno sepolte nello stomaco per prepararsi alla pace del Natale.

### **LUMACHE CON LE SPINACI VIGILIA DI NATALE**

Ingredienti: 1 kg di lumache già pulite, 1 kg di burro, 1 cipolla, 5 spicchi d'aglio in camicia, 5 cucchiai d'olio extravergine, ½ kg di spinaci freschi.

Preparazione: sbollentare la polpa di lumaca in acqua leggermente salata per un'ora e mezza. Lasciare raffreddare le lumache ben scolate per un'ora.

Soffriggere le lumache per 10 minuti nel burro e aglio. Scolare le lumache.

Preparare un soffritto con olio e cipolla aggiungere le lumache gli spinaci e salare.

Continuare fino alla completa cottura degli spinaci, all'occorrenza aggiungere un poco di buon brodo vegetale.

Emilio Sacchi, *Agriturismo Breda*, Castelveverde - Cremona.

**Emilio Sacchi**

È un dolce di tradizione recente in cui non ci si limita a comperare il panettone, ma lo si rielabora con altri ingredienti e lo si porta in tavola riccamente guarnito.

### **ANELLO DI NATALE**

Ingredienti: 500 gr di panettone, 100 gr di zucchero, 100 gr di cioccolato fondente, 100 gr di farina bianca, 50 gr di burro, 2 uova, 1 bicchiere di latte, 1 bicchiere di liquore, ½ bustina di lievito.

Preparazione: in un tegame largo si mette lo zucchero, il cioccolato in pezzi e il latte che si faranno sciogliere al fuoco. Si aggiunge poi il panettone dopo averlo sbriciolato e aver tolta la parte di crosta scura. Mescolando si lascia il composto sul fuoco ancora qualche minuto. Quando è tiepido si unisce il burro, e, a poco a poco, la farina e il liquore. Si aggiungono i due tuorli e le chiare montate a neve, infine il lievito. Si versa il dolce in uno stampo da ciambella imburrato e infarinato. Si pone in forno già caldo (180°) e lo si lascia per 30 minuti. Questo dolce è buono caldo oppure freddo, ma ricoperto da zabaione o da panna montata.

Lydia Galetti Visioli in *Cui pée sòta'l tàol*.

**Lydia  
Galetti Visioli**

## Bibliografia

- Giorgio ARMELLONI, *Sapori e profumi soresinesi*, Proloco di Soresina, s.i.d.
- Carla BERTINELLI SPOTTI, Ambrogio SARONNI, *I cremonesi a tavola*, vol. I° - II°, Cremonabooks, Cremona 2004-2005.
- Giuseppe BRESCIANI, *Diario curioso di quello che si osserva giornalmente nella città di Cremona*, Cremona 1638.
- Luciano DACQUATI, *Ròbe de' na volta*, Cremonabooks, Cremona 2005.
- Luciano DACQUATI, *Ricette della settimana santa*, in *Speciale Pasqua*, a cura di Cinzia Franciò e Maria Grazia Teschi, *La Provincia*, 2 aprile 2010.
- Gianpaolo DOSSENA, *Guida alla Lombardia misteriosa, insolita, fantastica*, Sugar, Milano 1968.
- Gianpaolo DOSSENA, *Dalla stessa squisita civiltà, i liutai, la mostarda e il turòn*, in *Atti del primo campionato gastronomico lombardo (Pavia 6-16 settembre 1969)*, a cura di CCIAA, Pavia 1970.
- Giancarlo Maria DURANTI, *Della soavità di sapori nella cucina rustica cremonese*, Padus, Cremona s.i.d.
- Michela GARATTI, *La chiesa di Ognissanti*, in *Più* (news magazine de *La Provincia*, quotidiano di Cremona), Cremona 10 ottobre 2009.
- Mario MUNER, *Cento e un anno di poesia cremonese (1866-1967)*, Cremona 1969, pp. 196; 342-343 (A. PERNICE e A. CARUBELLI).
- Proverbi cremonesi di campagna e di città*, a cura di Paolo BRIANZI, Cremona Nuova, Cremona 1964.
- Ricette di osterie della Lombardia - Cremona e il suo territorio*, a cura di Marino MARINI, Bra (Cn) 1998.
- Mariangela RINALDI, Mariangela VICINI, *A tavola con i santi*, Golosia, Milano 1995.
- Sandro TALAMAZZINI, *Racconti della mia vita*, Stradivari, Cremona 2002.
- Ugo TOGNAZZI, *Il rigettario*, Fabbri, Milano s.i.d.
- Valter VENCHIARUTTI, *La fiera di Ariadello, Sacro e profano nella festa della comunità soresinese*, in *Soresina Ottocento e Novecento*, a cura di Roberto CABRINI e Valerio GUAZZONI, Banca di Credito Cooperativo, Cremona 2002, pp. 582-583; 584-585.
- Lydia VISIOLI GALETTI, *Cui pée sòta'l taaol*, Cremona 1976.
- Lucia ZANI, *Passato remoto... ma non troppo*, Nuova Editrice Cremonese, Cremona 2010.