



*Le Torte dolci e salate  
nella Cucina Cremonese della tradizione*



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA  
Delegazione di Cremona  
OTTOBRE 2018



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA  
ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA



**LE TORTE DOLCI E SALATE  
NELLA CUCINA CREMONESE DELLA TRADIZIONE**

Ricerca della Delegazione di Cremona  
per la realizzazione del tema dell'anno 2018 dell'AIC

*a cura di Carla Bertinelli Spotti*  
Ottobre 2018

*in copertina*  
Illustrazione di Franco Cimardi

*progetto grafico e stampa*  
MAURI ARTE GRAFICA - Cremona  
[www.mauriartegrafica.com](http://www.mauriartegrafica.com)

# *Le Torte dolci e salate nella Cucina Cremonese della tradizione*



## Sommario

Presentazione	2
1. Le torte della tradizione per celebrare i giorni di festa e allietare le pause feriali <i>di Valerio Ferrari</i>	4
2. Un po' di storia: festari, offellari, pasticceri	14
3. Testimonianze	22
4. Ricette	41
5. Torte dolci e salate del territorio <i>di Agostino Melega</i>	58
6. I dolci nel dialetto: termini, modi di dire, proverbi	71
7. Piccola Antologia	75
Bibliografia	83

## Presentazione

È questo un momento di grandissimo interesse, forse anche eccessivo, per la pasticceria. Si è appena chiusa la quarta edizione di «Sweety of Milano» che ha visto sfidarsi 25 maestri pasticceri; golosi e curiosi hanno potuto assaggiare e comperare un centinaio di dolci e osservare la tendenza del 2018, la pasticceria sottovuoto, dove il barattolo rende moderni i dolci tradizionali. È recente l'uscita della nuova collana del Corsera *A scuola di pasticceria*, curata dal maestro pasticciere Iginio Massari, che si affianca ad altre pubblicazioni di pasticceri alla moda; numerosi programmi televisivi portano nelle case degli italiani ricette base e altre più complesse, unitamente alle indicazioni degli utensili da usare e delle materie prime da scegliere. È significativo quindi che l'Accademia, nell'anno del *pastry chef*, del cuoco pasticciere, inviti a riflettere sulle torte dolci e salate della tradizione regionale, quando i dolci dovevano essere semplicemente buoni e cucinare un dolce era un modo «per celebrare i giorni di festa e allietare le pause feriali» come Valerio Ferrari intitola il suo contributo sempre dotto, ricco di spunti e di informazioni.

La mia ricerca si è basata, come sempre, sulla consultazione di pagine di studiosi locali e documenti d'archivio. La lettura degli *Statuti per «li festari et offellari» di Cremona*, del 1583 (che regolamentavano l'esercizio della professione e i metodi di lavorazione, per evitare frodi e garantire la buona qualità dei prodotti e la loro vendita) mi ha invogliato a raccontare l'attività di alcune pasticcerie storiche e dei loro titolari, dai Ratti a Cavrotti, da Lanfranchi ed eredi a Fulvio Scolari, il maestro dei maestri pasticceri, amico ed accademico della Delegazione di Cremona. Auspico che i miei brevi accenni suscitino la curiosità e il desiderio di approfondire la ricerca, allargandola a tutte le pasticcerie storiche di Cremona.

Nella cucina cremonese della tradizione, ricca e varia è la preparazione delle torte dolci mentre più limitata è quella delle torte salate. Le ricette qui proposte sono state attinte per lo più dai ricettari cremonesi in sequenza cronologica (dal primo del 1794 al più recente del 2009); altre invece mi sono state fornite da Giancarla Saronni, Mirella e Alberto Leggeri, dai ristoranti visitati dalla Delegazione nei primi 9 mesi dell'anno e da Matteo Zanardi titolare del ristorante «Ai beati» di Garda (Vr), ospite dell'ultima conviviale, cuoco e pasticciere di grande e riconosciuta professionalità. Agostino Melega, firma storica dei quaderni accademici, grazie al contributo dei suoi numerosi amici, ci consegna molte ricette che spaziano dal cremasco al casalasco. Alle indicazioni operative si accompagnano aneddoti e curiosità legate alle ricorrenze per cui le torte venivano preparate, ai metodi di cottura (nel forno, ma anche sotto la cenere calda e la brace del camino), agli utensili di cucina (casseroles, teglie, padelle spesso di alluminio dopo che quelle in rame erano state donate alla Patria). Di grande

interesse le testimonianze relative alla preparazione e al consumo dei dolci nelle famiglie, quando la povertà era tanta e per far felici i bambini, con la minestra o la polenta avanzate, le mamme cucinavano torte semplici e gustose. Vengono evocati i dolci tradizionali legati al carnevale, alle festività religiose, alle sagre, e quelli preparati come ringraziamento per l'aiuto ricevuto dai vicini di casa al tempo dei lavori agricoli, della spigolatura, dei grandi bucati primaverili.

Emergono figure importanti da ricordare come ha fatto Lilluccio Bartoli parlando di Giacobbe Boari, uno straordinario fornaio di Vescovato che, nel secolo scorso, si serviva di un forno a legna per cuocere pane e dolci, usando molti accorgimenti, frutto della sua esperienza, per l'ottima riuscita della cottura. Giorgio Armelloni è un cliente talmente convinto e fedele della pasticceria che Pietro Barbieri ha avviato 40 anni fa insieme alla moglie Giovanna a Soresina, che non solo ne tesse le lodi, ma la propone anche ai cremonesi per i loro acquisti. Mariagrazia Teschi ci ha fatto conoscere la storia bella di Ettore Riccardi che, nel retro di una drogheria di via Brescia, nel 1932 iniziò a produrre il *Pane degli angeli*, il lievito per dolci che ancora oggi continua «con il caratteristico aroma di vaniglia ad impregnare le cucine e col colore azzurro della confezione a occhieggiare dagli scaffali di negozi e supermercati». Piacevoli da leggere i ricordi di Giorgio Maggi, ironici ed intriganti, che spaziano dalla storia generale a quella familiare e chiudono la sezione.

Nelle pagine dedicate a *I dolci nel dialetto* ho riportato numerosi termini, proverbi, modi di dire, e anche a poesie di autori antichi come Antonio Maria Nolli, Giovanni Lonati, Silvano Bottoni e più recenti come Grazia Antonia Rossi e Giacinto Zanetti. Concludono la ricerca alcuni brani di prosa che ci offrono notizie e curiosità sui dolci in generale, sulle torte nuziali in particolare.

Un grazie sentito a Valerio, Agostino, Giorgio, Lilluccio, Piera, Mirella e Alberto e a tutti i collaboratori, un grazie particolare alla bravissima Valentina Mauri, cui si deve il progetto grafico e la stampa di questo quaderno.

Cremona, ottobre 2018

Carla Bertinelli Spotti

## I. *Le torte della tradizione per celebrare i giorni di festa e allietare le pause feriali*

Valerio Ferrari

Dolci o salate che fossero, in passato, le torte, nella maggior parte dei casi in cui venivano confezionate o, più raramente, acquistate, costituivano la nota speciale che suggellava una festa, un evento, una ricorrenza religiosa, un momento di convivialità di cui la torta rappresentava una delle componenti simboliche per eccellenza.

La torta è un'elaborazione più complessa e impegnativa rispetto ad altri dolci casalinghi più sbrigativi e, insieme a qualche studiata pietanza cucinata per l'occasione, si doveva annoverare tra le specialità dei giorni importanti. Era anch'essa un segnale che distingueva il tempo della quotidianità da quello solenne della festa.

Cotta nel forno a legna, sfruttando il calore residuo mantenuto a lungo dalle pareti refrattarie una volta finite le diverse infornate del pane, o infilata sotto le braci chiusa in una teglia coperta o sotto una calotta di terraglia, la forma della torta doveva essere, obbligatoriamente, rotonda.

Rotonda perché, fin dall'antichità più remota – a partire almeno dall'invenzione preistorica del tornio da vasaio –, i recipienti usati per cuocere i cibi, di qualunque materiale fossero fatti e qualunque dimensione avessero, erano rotondi. Ma anche perché la forma circolare è un simbolo ancestrale che richiama la figura degli astri, specie della luna, e i cibi rituali, come le offerte propiziatriche, spesso si uniformano all'immagine dei simboli: del resto è fuor di dubbio che le più antiche confezioni di semplici focacce farcite con miele, fichi, uva passa, noci, mandorle, nocciole, oppure con formaggio, ceci, olive, finocchi, fiori di sambuco, assumessero sovente il ruolo di doni rituali. Sicché riemerge il legame tra la solennità e l'affacciarsi della torta sulle mense delle feste, il più delle volte concomitanti con celebrazioni di natura sacrale.

E la storia della torta parte proprio da questi suoi prototipi di antichissima origine, da annoverare tra le diverse manifestazioni delle più arcaiche pratiche magico-religiose proprie delle civiltà basate essenzialmente sull'economia agricola.

Non a caso i trattatisti *de agri coltura* romani, che d'altra parte si rifacevano ampiamente e talora in modo pedissequo alla tradizione greca (a sua volta debitrice delle culture del Mediterraneo orientale), contemplavano nelle loro opere di argomento prettamente agronomico una sezione dedicata alla confezione di cibi, con particolare riguardo per torte e altre preparazioni dolciarie. Anche questi temi rientravano, infatti, nel tradizionale processo di formazione del buon amministratore della *villa*, ossia della fattoria suburbana, che a partire da Catone il Censore (234-149 a.C.) saranno contemplati nelle opere *de re rustica*. Quest'ultimo, nel suo famosissimo trattato, dopo essersi occupato di fienagione, di schiavi, di olio e di vino, di buoi e di medicinali ad essi destinati,

introduce – senza stacchi o interruzioni di sorta – l’argomento culinario, spiegando come si confeziona il *libum*, una sorta di morbida torta di formaggio e semola di grano duro (*similago*) che, come lascia intendere il nome stesso, proveniva dalla sfera delle libagioni sacre, ovvero la *placenta*: una torta fatta di strati di pasta sfoglia (*tractum*) intercalati a formaggio grasso e fresco di pecora impastato con abbondante miele, il tutto cotto *sub testu*, ossia sotto il coppo caldo coperto di brace, e infine spalmato con altro miele. La stessa preparazione, ma senza miele, si denominava *scriblita*, se cotta a bagnomaria prendeva il nome di *erneum*. Una variante del *libum*, con aggiunta di miele e di un uovo, era il *savillum*, peraltro simile al ‘dolce alla cartaginese’ (*puls punica*). Una preparazione di grano tenero lasciato macerare in acqua per dieci giorni, e poi strizzato, fatto asciugare al sole e infine cotto con il latte – potremmo pensare ad una sorta di budino, ma già preludiente alla ‘pastiera’ napoletana – si chiamava *amulum*.

Con le variazioni che ogni secolo e ogni cultura giunta in Italia ha apportato anche alla tradizione alimentare, ritroviamo il retaggio dell’arte dolciaria antica proseguire nel Medioevo, dove erano diffusi vari tipi di budino, ma anche preparazioni di pasta sfoglia farcite in vario modo, con cibi dolci o salati, definite con il termine *torta* o *turta*: voce che inizia così a diffondersi a macchia d’olio, nonostante la sua origine dati all’epoca tardo-romana, quale corrispettivo latino del greco *ártos* “pane”, in particolare un tipo di pane di farina di grano, piuttosto schiacciato e tondo. Ancora in un glossario latino-eugubino del Trecento si spiegheranno così i termini «artocrea: id est la torta colla carne» e «artotira: id est la torta collo cascio», dalle voci greche *ártos*, appunto, *kréas* “carne” ovvero *tyrós* “formaggio”.

Ecco così moltiplicarsi i riferimenti a queste meravigliose produzioni dell’arte bianca o della gastronomia vera e propria, per cui si trovano nominate la ‘torta parmesana’, fatta di carne e di verdure disposte a strati; la ‘torta francesca’ con carne di maiale, uova e spezie; la ‘torta manfreda’, a base di fegatelli di pollo, pancetta e spezie, fritti e poi fatti in crosta, la ‘torta ungherese’ con carne di cappone, lonza di maiale e cipolla. Preparazioni in genere formate da due sfoglie che racchiudevano il ripieno cotto ‘in torta’, appunto. E poi, ancora, la ‘torta lombarda’, la ‘torta sambugata’, od anche la ‘grostata’. Ma un limite deciso tra dolce e salato, fino a tutto il Rinascimento, sarà ben difficile da trovare: zucchero, mandorle, datteri, uva passa, pinoli, zenzero, chiodi di garofano, cannella, noce moscata, zafferano ed altri raffinati ingredienti accompagnavano in ugual misura sia le carni di pollo, di quaglia, di piccione, di agnello o di maiale, oppure il pesce (tinche, anguille, lucci, ecc.), le lamprede o i gamberi, sia il pane o la focaccia di noci, la torta ‘in balconata’ (un dolce tra il panforte e la spongata), nonché le torte di verdure. Tutto, immancabilmente, «dentro do croste», e spesso con grasso, zafferano e altre spezie anche in superficie.

Molte pietanze *in torta* si incontrano anche nel *De honesta voluptate et valetudine* (ca. 1474) del piadense Bartolomeo Sacchi, detto il Platina – una sorta di *summa* gastronomica dell’epoca – che, nell’annunciarne l’elencazione, non rinuncia a qualche considerazione moraleggiante sulle abitudini del suo «felicitissimo secolo», tutto dedito, a suo dire, ai piaceri della gola e del ventre, avendo stravolto «tutte le cose create dagli avi» con il disprezzare le buone erbe dell’orto

a favore delle carni di pollame più tenere richieste dalle delicate gole dei contemporanei. Dunque le torte illustrate dal Platina – che egli distingue in due categorie, *pitagorea*, che si presume riguardare quelle di erbaggi, cacio e uova, e *gallica*, ossia quelle di carne o pesce –, continuano la tradizione del salato e dolce insieme, con diverse spezie, in una gran quantità di varianti, con ingredienti anche talora insoliti – come la torta di viticci, o quella di rape, pere e mele cotogne, aggiunte a qualche taglio di carne, formaggio e spezie – sempre cotte *in textum subcrustatum*, ossia in recipienti di coccio foderati di pasta sfoglia. Poche le torte dal prevalente gusto dolce, come quella di amarene, la torta di riso, la torta di ceci rossi, la torta detta marzapane o la *diriola*, una sorta di crostata farcita con crema di uova, latte zucchero e cannella, di cui esisteva anche una versione per i giorni di magro e digiuno, la cui farcitura consisteva in mandorle pestate, zucchero e cannella diluita con acqua di rose.

Come si può ben notare, tutte le composizioni gastronomiche o di pasticceria fin qui descritte, non prevedevano l'uso di impasti lievitati e questa modalità di preparazione della pasta per torte, salate o dolci, come la pasta frolla e la pasta sfoglia, si protrarrà sino ai nostri giorni.

Per vedere la diffusione delle torte lievitate come, in genere, intendiamo oggi i variegati prodotti di questa specifica sezione della pasticceria, bisogna arrivare ai secoli a noi più vicini. Solo a partire dal XVII secolo, infatti, si iniziò a distinguere i prodotti di pasticceria propriamente detti dal pane e dalle altre preparazioni a base di pasta sfoglia e nel secolo successivo si assistette alla nascita e alla diffusione, nei centri urbani, di eleganti caffè-pasticcerie, punto di incontro dell'alta società e campo privilegiato di interrelazioni economiche, politiche, culturali e artistiche. In molte preparazioni dolciarie si poteva usare, come lievito, la pasta madre, da secoli impiegata nella panificazione, e, del resto, molti dolci caserecci o della tradizione più o meno locale, altro non sono che pani speciali, con l'aggiunta di qualche altro ingrediente particolare (olive, noci, uva, formaggio, ecc.) che conferisce loro la tipicità propria. Ma anche l'albume d'uovo montato a neve e incorporato nell'impasto ha un effetto lievitante. Pure l'uso del lievito di birra è piuttosto recente. Solo nel 1835, infine, fu messa a punto la polvere lievitante maggiormente usata nella confezione di torte soffici e leggere, ottenuta miscelando il tartrato acido di potassio, o cremor tartaro, con il bicarbonato di sodio. Quest'ultimo, a contatto con l'acido tartarico sviluppa abbondante anidride carbonica che consente una lievitazione dell'impasto molto rapida ed efficace. Da quel momento in poi la produzione di questo genere di torte e sovente l'invenzione di nuovi dolci nati da geniali combinazioni tra gli ingredienti base e sempre nuove e originali aggiunte, non ebbe confini, tanto da apparire continua e quanto mai vitale ancora oggi.

## Le torte dolci

Ricorrenze come la sagra paesana, una festa comandata, un compleanno o qualche altra circostanza memorabile, hanno sempre costituito il momento buono per celebrare a tavola l'evento speciale. E, a chiudere la serie delle vivande, quantomeno inconsuete rispetto alla quotidianità alimentare, giungeva



in tavola un qualche tipo di torta: la più degna preparazione dolciaria che si potesse immaginare per onorare la festa, i festeggiati e gli ospiti intervenuti.

Convenienza voleva che fosse preparata nei giorni precedenti, sfruttando il calore del forno comune della cascina (o quello pubblico del paese), una volta concluse le infornate del pane settimanale, oppure la brace rimasta dopo l'accensione del fornello (*la furnazéta*) per il riscaldamento dell'acqua per il bucato o per la scotennatura del maiale macellato. In assenza di queste opportunità si aggiungeva un supplemento di legna nel focolare di casa, dopo la preparazione di qualche altra vivanda, per la produzione di brace sufficiente alla cottura del dolce. Più rare erano le cucine in pietra e mattoni provviste di forno, di solito retaggio delle classi più abbienti, di città e di campagna, mentre la cosiddetta 'cucina economica' prese a diffondersi solo dai primi decenni del Novecento.

Tra le torte di pasta non lievitata, sempre gradite erano le crostate, guarnite con frutta fresca, a seconda della stagione, o con confetture fatte in casa, tra cui andavano per la maggiore quelle di albicocche, di prugne, di ciliege, di mele cotogne, di fichi o, talvolta, di pesche. Un surrogato invernale poteva consistere nella polpa di qualche mela o pera precotta sotto la cenere calda.

Una torta molto apprezzata, anche come dolce da sgranocchiare a merenda – e sovente offerto proprio a quell'ora a chi eseguiva i lavori di grosso in casa, al cambio di stagione, o agli addetti ad altri pesanti lavori sull'aia – era la notissima 'sbrisolosa', fatta di farina bianca e farina gialla (preferibilmente il fioretto) in ugual proporzione impastata con strutto e zucchero e aromatizzata dalla buccia di un limone o da un bicchierino di anice forte, come prescrive la variante locale di una composizione ben nota a gran parte dell'area padana. La lavorazione e la successiva cottura producono una sorta di aggregato di grumi di pasta che, spezzato con le mani, si sbriciola facilmente, come già, del resto, il nome lasciava supporre. Nello sforzo di avvicinare questa semplice preparazione ai dolci dell'alta pasticceria, la variante soresinese prevede una minor quantità di fioretto di mais in rapporto a quella di farina di frumento, oltre ai tuorli d'uovo, l'aroma di vaniglia, una robusta dose di farina di mandorle nell'impasto e mandorle intere per guarnire la superficie insieme ad uno spolvero di zucchero semolato. Ma i puristi storcono decisamente il naso, vedendo in questa ricetta un'evidente contaminazione con la 'sbrisolona' mantovana, che è una cosa diversa, sebbene anch'essa soggetta a numerosissime varianti locali che, talora la fanno avvicinare alla 'tortionata' di Lodi.

Altro tipo di torta confezionata secondo piccole varianti locali in buona parte dell'area padana, soprattutto emiliana – da dove, varcando l'Appennino, raggiunge Pontremoli e Sarzana –, è la 'spongata', che a Crema assume una sua precisa fisionomia, tanto da essere considerata uno dei dolci tipici del luogo, modificando persino la denominazione in quella di *spungàrda*. È il tipo di composizione che ricorda più da vicino i dolci medievali e rinascimentali, i cui continuatori si esprimono in declinazioni locali molto note, come il diffuso panpepato (*panis piperatus*, *panis mellitus*) o il panforte, che lungo i secoli si sono via via arricchiti di ingredienti e quindi perfezionati e stabilizzati in ricette classiche grazie al gusto e alla sapienza di innumerevoli pasticceri.

Anche la 'spongarda' di Crema, seguendo questo prevedibile percorso, si è

evoluta nel tempo, pur mantenendo in essere le piccole varianti apportate dalla fantasia di chi usa confezionarla, tanto in famiglia quanto in pasticceria. Oltre alla frutta secca spezzettata (noci, mandorle tostate, nocciole e pinoli), all'uva passa e ai canditi (cedro e arancia), tra gli ingredienti "fissi" rientrano alcune mele, tagliate a cubetti e fatte preventivamente cuocere con l'uvetta e la cannella in polvere in un goccio d'acqua e uno di cognac. Un tempo si usavano anche i fichi secchi, mentre oggi si è affermato l'uso di incorporarvi una quantità variabile di marmellata di albicocche e di miele. Noce moscata (qualcuno ci aggiunge anche del macis) e un pizzico di pepe nero completano gli ingredienti della farcitura, insieme ad una certa quantità di pan biscotto grattugiato.

Anche l'involucro di pasta trova molte varianti: dal semplice uso di farina e burro, impastati con acqua bollente (come si fa per i tortelli cremaschi) così da ottenere una sfoglia leggera ed elastica, all'aggiunta di tuorli d'uovo o uova intere, zucchero e vino bianco secco, oltre ad un cucchiaino d'olio, ottenendo una pasta più ricca, ma certamente più pesante.

Detto ciò, sembra necessario spendere qualche parola sul nome e sulla sua origine, che parrebbe derivare da 'sponga', antica voce con cui si definiva la 'spugna', a causa di un supposto aspetto spugnoso del dolce, come viene ripetuto in quasi tutti i ricettari che se ne occupano: concetto che, però, urta apertamente con la solida e ben compatta consistenza tanto della nostra speciale torta quanto di quelle più o meno simili. Perlomeno nella loro versione attuale.

Intanto vale la pena di precisare che il termine latino-medievale *spongata* emerge da una pergamena relativa al monastero di S. Colombano di Bobbio del 1194, in qualità di donativo elargito a chi era incaricato di recapitare al monastero, alla festa di S. Bartolomeo (24 agosto), tre staia di frumento oltre alla decima, quale canone di locazione di alcuni beni affittati dal cenobio stesso.

All'epoca, dunque, questa preparazione poteva probabilmente essere confezionata con ingredienti più o meno simili a quelli rimasti nella tradizione di questo genere di composizioni alimentari, e si può forse supporre che tra questi ultimi potesse rientrare anche la *clara ovi spongiata*, ossia l'albume montato a neve, dall'aspetto soffice e spugnoso: il che potrebbe giustificare la nostra denominazione. Sebbene sia piuttosto plausibile una contaminazione dell'arabo *isfang* "frittella che si mangia col miele" da cui deriva il termine siciliano *sfincia* "frittella morbida variamente farcita", come pensano alcuni linguisti. Infine è verosimile supporre che la variante cremasca del nome, vale a dire *spungarda*, sia dovuta ad un accostamento, per semplice assonanza, al termine 'spingarda', senza particolari connessioni semantiche. Difficile concordare anche con chi afferma che un dolce simile comparve sulle tavole di una festa di Carnevale offerta da Malatesta Baglioni, condottiero perugino al servizio della Serenissima, ai maggiorenti di stanza a Crema nel febbraio del 1526, secondo il racconto di Pietro Terni, poiché, ad un accurato esame del pur pantagruelico e strabiliante menù apprestato per l'occasione, nessuna vivanda lascia intravedere qualcosa che ricordi la formula della 'spungarda' nella sua specifica individualità.

Un altro tipo di torta rustica che vanta antiche origini è senza dubbio la 'bertolina', la cui versione oggi comunemente adottata e ormai consolidata, dovuta alla farcitura con l'uva fragola, che la fa annoverare tra le preparazioni dolciarie

speciali, non dev'essere, invece altrettanto antica, anzi, pur non potendola precisare meglio, si direbbe piuttosto recente.

Oggi, infatti, quando si parla di 'bertolina', specialmente in area cremasca, si intende un dolce nel cui impasto di farina bianca, fioretto di mais, zucchero, olio, lievito e acqua quanto basta, una volta lievitato, si incorpora un'adeguata quantità di acini ben maturi d'uva fragola o uva americana, e si cuoce in forno caldo. Come sempre, anche in questo caso le varianti non si contano: c'è chi l'uva la dispone a strati; c'è chi prepara una pasta più ricca, con burro, uova, latte ed anche con un po' di miele, spesso abolendo dagli ingredienti il fioretto di mais; c'è, infine, chi ne fa una sorta di focaccia ripiena di sola dolcissima uva, con una spolverata di zucchero a velo in superficie. È un dolce di stagione, che compare sulle tavole, nelle panetterie e nelle pasticcerie locali, solo tra settembre e ottobre, ovviamente quando si può disporre dell'ingrediente "speciale": l'uva fragola.

È tuttavia da rilevare che, in passato, per 'torta bertolina' si doveva intendere tutt'altra cosa. Per gli autori ottocenteschi dei vocabolari locali, come il Peri, per l'area cremonese, o il Samarani per quella cremasca, ma anche il Melchiori per quella bresciana, la *bertolina* o *bertulina* era una "torta di riso": definizione che, senza altri dettagli, risulta di difficile interpretazione in chiave dolciaria ovvero gastronomica, perché non è detto che fosse dolce. Curiosando, infatti, un po' nei territori adiacenti al nostro, si scopre, per esempio, il detto bresciano *fà sò la bertoldina*, con il senso di "cucinare una minestra fatta con tutti i rimasugli di pasta e di riso". Nel Settecento con questi termini si indicava una pietanza di magro da mangiarsi la sera, prescritta nella lista dei cibi da consumarsi nei conventi o nei convitti. Il che lascia nel sospetto che in origine si trattasse di una vivanda composta di ciò che avanzava, con particolare riguardo per la minestra di riso. Del resto lo stesso nome, *bertoldina*, lo lascia ben credere, apparendo evidentemente connessa con il termine *bertoldo* dal significato di "semplice, balordo", tratto dall'uguale nome proprio – di origine germanica – *Bertwald*: termine preesistente al seicentesco e notissimo testo di Giulio Cesare Croce che diede fama al personaggio. Un cibo alla buona, dunque, per gente semplice e fatto mettendo insieme ciò di cui si dispone.

Le cose si dovettero modificare tra la fine del XIX secolo e l'inizio del successivo, se il cremasco Andrea Bombelli, nel suo dizionario dialettale pubblicato a Crema nel 1940 spiegava la voce *bertuldina* o *bortulina* come «specie di focaccia in uso nelle campagne, fatta di farina di granoturco e frumento con ripieno di frutta cotta». Da qui all'uso dell'uva americana il passo è breve, ma i risultati sono di gran lunga diversi, quanto mai azzeccati e, soprattutto, molto speciali. Sicché non parrebbe del tutto fantasiosa la storiella, ancor oggi tramandata, che le inventrici della nuova ricetta siano state *le Benedète* di Trescore Cremasco, come erano soprannominate due sorelle, esercenti di una panetteria locale, rimaste nubili e devotamente dedite all'arte bianca e alla sua migliore riuscita, aggiunta di qualche indovinata invenzione dolciaria, come quella in argomento.

Meno caratteristiche, ma in ogni caso molto in voga da tempo anche da noi erano e sono altri tipi di torta; ad esempio il 'bussolano' o, come si dice dalle

nostre parti, 'bissolano': una morbida ciambella di farina bianca, burro, zucchero e uova, impastata con un po' di latte e aromatizzata con la buccia di un limone, che il lievito chimico fa crescere nello stampo soffice e dorata, secondo la ricetta classica, sebbene qualcuno ci voglia aggiungere del cacao, del liquore o l'aroma di vaniglia. Una fama particolare ha assunto il 'bissolano' di Soresina. Ma ciambelle simili, per lo più definite 'buccellati' si incontrano in tutta l'Italia, con le varianti specifiche di ogni regione o città.

Consueto rimane l'uso di preparare la torta Margherita, forse la torta lievitata più comune e diffusa tra quelle prodotte in casa o la molto simile torta Paradiso, soffice e perfetta per essere farcita. Di quest'ultima è nota da oltre mezzo secolo una versione cremonese, ribattezzata Pan Cremona: una variante di alta pasticceria che contempla anche l'uso di mandorle, miele e una copertura di cioccolato fondente. D'altra parte la fantasia di pasticceri, panettieri o massaie locali ha sfornato anche in epoca recente alcune specialità dolciarie di nuova invenzione, denominate in vario modo, ma spesso contraddistinte dal nome della città del Torrazzo, che, però, dovranno affrontare la selezione che il tempo di solito esercita, prima di poter essere accolte tra i prodotti della tradizione.

Emblematica della consuetudine alimentare passata e presente è, invece, un'altra derrata di povere origini che, nonostante gli sforzi di nobilitazione con ingredienti di più pregiata natura, rimane una semplice e molto nutriente torta di farina di castagne: il castagnaccio, il cui nome vernacolo suona più familiarmente come *la patùna*.

Era il prodotto degli scambi di merce che avvenivano da secoli tra la gente di montagna e quella di pianura. I montanari, che di solito si accompagnavano a pastori e bergamini transumanti, oppure a magnani, arrotini, taglialegna o altri piccoli artigiani – ma in seguito anche donne specializzate in questo commercio, dette *le castegnìne* – provenienti dalle valli montane con i loro sacchi di castagne, già anche ridotte in farina nei mulini di montagna, barattavano la loro merce con frumento e granoturco da rivendere nei loro luoghi d'origine, battendo la campagna cascina per cascina.

La semplice e originaria torta di farina di castagne e acqua, si è man mano arricchita di altri ingredienti, caratteristici delle diverse regioni italiane, dove è sempre stata un alimento molto diffuso, venduta a fette anche nelle piazze e sulle strade di paesi e città, preferita da bambini e ragazzi come merenda invernale. Quindi se ne trovano varianti impastate con il latte, la panna, l'olio, il miele, il cacao, la farina o l'uovo, incorporate di uva passa, pinoli o noci tritate, di mele a dadini, di amaretti, spolverate di zucchero oppure di rosmarino o di 'semi' di finocchio (che in realtà sono i piccoli frutti) e via elencando. A Cremona se ne confezionava anche una versione morbida, simile ad una polentina, chiamata *bóllore* o *bollore*, come ci spiega Grazia Antonia Rossi in una delle sue poesie sui *Cibi della tradizione* dedicata a *la patùna*.

Nell'autunno avanzato o nei mesi invernali, quando era giunto il momento di macellare il maiale, si cucinava, invece, la torta di sangue. Se ne poteva preparare una versione dolce o una salata. Quella dolce consisteva nel sangue del maiale, filtrato per eliminare coaguli e impurità, e poi miscelato con latte, abbondante zucchero, cioccolato e cacao, burro o strutto, uva passa e canditi, noci

tritate grossolanamente, cannella e un bicchierino di grappa. Ma, come si può immaginare, le varianti potevano essere diverse, a seconda delle possibilità. Era considerata una vera leccornia che si gustava durante il pranzo della domenica successiva alla gran fatica che la macellazione del maiale richiedeva a tutta la famiglia, per festeggiare il solenne evento che assicurava cibo, condimento e diversi altri prodotti derivati per il resto dell'anno.

Infine non si può trascurare di ricordare, almeno con un cenno, la torta di pane e il 'pan meino'.

La base della prima, come è noto, è il pane raffermo, spezzettato finemente e ammollato nel latte, al quale si possono aggiungere diversi altri ingredienti, a seconda della disponibilità e della tradizione familiare: zucchero, uova, uva passa e frutta secca, cacao, spezie. È il dolce principe della cucina del riuso. Il 'pan meino' invece, si confezionava con farina di frumento e fioretto di mais, burro, zucchero, uova, un poco di lievito e una manciata di fiori di sambuco (*panigàda*), meglio se secchi e ammollati in acqua tiepida, in forma di bassa focaccia o, più di recente, in piccole pagnottine. Una volta cotto, questo dolce assumeva un aspetto "panicato", ossia come disseminato di chicchi di panico, in realtà i fiori secchi del sambuco che gli conferivano pure l'aroma speciale.

### **Le torte salate**

Molto meno ricca e varia, dalle nostre parti, è sempre stata la preparazione di torte salate, i cui principi di confezione, in genere, non differivano da quelli in uso per le torte dolci. Così era, ad esempio, per la torta di pane, di cui esisteva anche la versione salata, alla cui composizione base si univano ingredienti adeguati a ottenere una gustosa pietanza: ricotta o stracchino, verdure cotte, magari avanzate in precedenza, salsiccia o carne servita per insaporire il brodo. Un uovo o due per amalgamare il tutto e successiva cottura secondo i soliti metodi.

Torte di verdure, del genere della torta pasqualina, potevano comparire in tavola solo in concomitanza con particolari festività primaverili, come la Pasqua, appunto, o comunque in stagioni in cui la materia prima abbondava nell'orto domestico. Forse la più nota era la torta di ricotta e spinaci o erbe, quale ripieno chiuso tra due sfoglie di pasta, ma se ne producevano anche con le zucchine, o con verdure miste, fino alla torta di patate e salsiccia, con o senza aggiunta di un formaggio tenero.

In primavera, però, si poteva approfittare delle erbe selvatiche che, giovani e tenere, crescevano negli incolti, al margine dei campi, nelle siepi o sulle sponde dei corsi d'acqua della campagna. Le massaie più esperte sapevano confezionare torte con la bellezza di sei o sette erbe diverse, le più saporite delle quali, come le piantaggini, la silene comune, le ortiche o il farinello, precedentemente sbollentate, potevano essere impastate con la ricotta, con le patate o con la mollica del pane ammollata nel latte, per addolcirne a dovere il rustico sapore.

Torte ripiene di carne, come suggeriva di prepararne, al capitolo intitolato *Della pasticceria*, il ricettario pubblicato a Cremona sul finire del XVIII secolo, noto sotto il titolo de *La cuoca cremonese*, nelle nostre campagne forse se ne vi-

dero sempre poche. Leggendone la composizione e le modalità di confezione non si può non pensare alle pesanti e un po' ridondanti preparazioni che dall'epoca medievale si sono protratte sino a tutto il Rinascimento, finché le influenze della cucina francese seicentesca non hanno indirizzato su composizioni più "leggere" dai sapori meglio definiti, con un uso parsimonioso delle spezie, sostituite dai cosiddetti 'fondi' o dalle molte salse. Ma una cucina di questo tipo poteva riguardare solo i ceti elevati della società cittadina, le cui possibilità economiche consentivano di avvalersi di cuochi professionisti e di approvvigionarsi di materie prime non sempre e non da tutti abbordabili.

Nelle campagne si preparava, invece, la torta di sangue di maiale nella sua versione salata che prevedeva l'aggiunta di brodo di carne, pangrattato, strutto e burro, spezie diverse e una buona dose di formaggio grana grattugiato. Qualcuno ci metteva anche delle uova sbattute, altri sostituivano al brodo il latte. Una volta cotto l'impasto in pentola, cercando di non arrivare a farlo bollire, fino ad ottenere la consistenza di una crema densa, si versava il tutto in una teglia e si cuoceva in forno, o sotto il coppo coperto di braci, non prima di aver cosparso la superficie con una manciata di altro formaggio grattugiato. Si accompagnava, ovviamente, alla polenta.

Le origini di queste preparazioni si perdono nei secoli, ma c'è rimasta la testimonianza di come la ricetta veniva messa in pratica nel Rinascimento. Questa volta è Bartolomeo Scappi, "cuoco secreto", ossia personale, di papa Pio V, a trasmettercene due varianti, divenute ufficiali dopo la pubblicazione della sua *Opera* nel 1570.

La prima, definita *Torta di sangue di porco domestico, dal vulgo detta migliaccio*, consisteva in un impasto di sangue suino, abbondante «cascio grattato grasso» e un poco di «cascio secco grattato», cannella, pepe, noce moscata, chiodi di garofano, bacche di ginepro, zucchero, menta, maggiorana «et altre herbicine battute», cipollette soffritte, «medolla di bove tagliata in bocconcini» o la sugna dello stesso maiale, latte, tuorli d'uovo e uva passa. Il tutto cotto in forno, o «sotto il testo», contenuto in una sfoglia di pasta, ma senza "coperchio", poiché poco prima della completa cottura esigeva di essere rifinita con una «crostata di zuccaro et cannella, et servasi calda». Un piatto certamente sostanzioso di cui lo Scappi indica anche una variante fatta con sangue e latte di capra o di vacca, uova ben battute e farina, oltre allo zucchero e alle solite spezie ed erbe varie.

Da queste ricette tipicamente rinascimentali, dove dolce e salato si incrociano senza precisi confini, sono senza dubbio derivate quelle in uso fino ad oggi, sebbene ormai poco praticate, che i gusti più recenti hanno preferito sdoppiare a seconda del più deciso carattere dolce o salato conferito all'una o dall'altra.

Con lo scorrere dei secoli molti tra i prodotti della pasticceria o della gastronomia regionale, iniziarono a varcare i ristretti confini locali per essere conosciuti in ambiti più vasti. Diverse tra le composizioni più apprezzate cominciarono ad essere prodotte anche al di fuori dei luoghi d'origine e, immancabilmente, subirono modifiche, reinterpretazioni, aggiunte o detrazioni, riformulazioni, cambiarono sovente forma, dimensione e aspetto, si adeguarono ai modi di preparazione, di cottura, di presentazione in uso nelle nuove terre di

approdo, conobbero nuovi abbinamenti, si nobilitarono per l'aggiunta di ingredienti meno comuni, ma, in tutti i casi, salvo rare eccezioni, conquistarono nuovi traguardi in sintonia con i gusti delle società di adozione, non di rado divenendo prodotti a diffusione nazionale, se non mondiale.

Ma la storia evolutiva di ciascuno di essi, siano torte, salate o dolci, o altri prodotti dell'arte dolciaria o della gastronomia più sofisticata, parte da molto lontano. Ciascuno di essi porta con sé un'eredità accresciutasi nei secoli, via via arricchita di nuovi ingredienti, anche giunti da lontano, di nuove invenzioni tecnologiche, di tentativi e di fallimenti da non ripetere, di perfezionamenti e messe a punto azzeccate e felici, da tramandare di padre in figlio. Di questo lungo percorso di norma non ci si avvede entrando in una pasticceria o in una gastronomia per l'acquisto di quella tal specialità o di quell'altra di cui ci siamo ingolositi, magari vedendola esposta in vetrina.

Solo accingendoci all'opera in prima persona, mettendo, cioè, "le mani in pasta", avremo la possibilità e il tempo di riflettere su quanta sapienza pratica si sprigioni da ogni ricetta, quanta maestria, inventiva e pazienza si siano dovute scomodare per raggiungere i risultati ricercati. Se poi volessimo ipotizzare di sfrondate le nostre elaborazioni, e i lavori connessi, degli attuali ritrovati tecnologici che ci facilitano ogni operazione di impasto, macinatura, centrifugazione, miscelatura, cottura e quant'altro serve per raggiungere i risultati voluti, forse potremmo recuperare i gesti di quell'antica ritualità che accompagnava i tempi della loro preparazione, già a partire dalla predisposizione mentale di chi si accinge ad impastare un dolce, che è anch'essa un ingrediente indispensabile per il buon esito dell'operazione, sebbene di natura eterea com'è eterea la natura della tradizione che ha il compito di conservare memorie, testimonianze e formule magiche già racchiuse in quegli antichissimi prototipi delle nostre torte rappresentati dalle offerte rituali ispirate alla figura della luna e degli astri.

## 2. *Un po' di storia: festari, offellari, pasticceri*

Una delle prime presentazioni dell'attività dei pasticceri si legge in uno dei *Discorsi* relativi al mangiare e al bere scritti da Tommaso Garzoni (1549-1589) ne *La piazza universale di tutte le professioni del mondo* (Venezia 1585), uno straordinario libro ricco di notizie erudite, curiose, strane, relative a tutte le professioni esercitate al suo tempo.

Si parla di pasticceri in *De fornari o panatieri e confettinari e zambellari e offellari e cialdonari*.

Sono associati ai fornai: il forno, in un'epoca nella quale spesso si doveva convivere con la fame e con la carestia, era al centro delle attenzioni e delle ansie della gente. Nel forno non si cuoceva solo il pane, egli scrive, ma anche «le fugazze, le pizze, le torte, le ciambelle, onde vengono i zambellari, le bracciatelle (o bianche o zuccherate o forti), i biscotelli, i burlenghi, i biscotti, le nevole, i storti, gli occhietti, la festa, le offelle (onde vengono gl'offellari), i somamelli, i mostazzoli, le focaccine, i ritortelli, i cialdoni (onde vengono i cialdonari), uve secche, peri cotti e tutto quello che sia da mangiare essendo cotto nel forno, come la festa e i confertini (da' quali son dimandati i confettinari) che si fan di pepe e mele nelle forme loro in foggie diversissime e massimamente in Ferrara, in Mantova, in Milano, in Venezia, in Napoli, in Roma».

Lo scritto conclude con parole molto severe di condanna sia contro le truffe e la disonestà dei fornai, che adulteravano il pane mettendo a repentaglio la vita dei più deboli e indifesi, sia contro l'esosità delle gabelle che finivano per affamare il popolo.

— I —

### LA PRODUZIONE

#### 1.1 Le fonti locali

Gli *Statuti per li festari et offellari di Cremona*, gli equivalenti cioè dei nostri pasticceri, furono compilati nel 1573. Si trattava di una riforma di norme precedenti, evidentemente non rispettate: infatti molti abusi, inconvenienti e scandali erano commessi da alcuni membri della corporazione più attenti al proprio interesse che al bene pubblico. Nelle 24 rubriche del testo non solo si subordina la facoltà di esercitare tale mestiere al consueto pagamento di una tassa d'entrata (qui pari a venti soldi imperiali) sia per i padroni di bottega che per i loro famigliari, ma si escludono dall'arte tutti coloro che non avessero abitato in città da 10 anni continui. Una serie di norme disciplinano l'esercizio della professione: alcune riguardano i metodi di lavorazione per evitare frodi e garantire la buona qualità dei prodotti, altre regolano la pratica della vendita. Circa la la-



vorazione dei dolci si ordina che i cannoli (*cannoni*) siano fatti di farina e zucchero senza *miele o melazzo*, che i *confortini*, pasticcini di pasta frolla intrisi di miele e spezie, non siano impastati con lo zafferano, che i *rigolini*, (dolcetti di pasta arrotolata: da *rigol*, rotolo?) siano veramente fatti di marzapane. Solo in occasione della festa di San Bartolomeo e di San Lorenzo si possono vendere “glorie e castelli” (trionfi di pasta di mandorle e zucchero per ornare la tavola?), ma non si devono fare dolci di pasta pura come colombine o piccole gazze (*agazole over gazine*) mentre i *moscardini* (zuccherini aromatizzati di muschio utilizzati forse per decorare altri dolci) possono essere colorati a piacere purchè di *zucchero schietto*. Nessun padrone può esporre più di due banchi né tenervi più di un garzone. Si vieta di mandare in giro alcuno con i dolci rimasti e di consegnarli ad altri perché li rivendano per conto proprio. Si vieta inoltre nelle proprie botteghe qualsiasi gioco, pena l'esclusione dal paratico e il pagamento di dieci scudi d'oro. Console e massari, eletti il giorno dopo la festa di San Rocco, hanno il compito di controllare che queste norme siano rispettate, amministrare il patrimonio corporativo, comporre le liti imponendo anche nuove tasse. Il loro servizio è gratuito, ma a loro spetta la terza parte delle multe. Somma equivalente è destinata ai membri poveri vergognosi e onesti del paratico, il resto viene usato per le pratiche religiose, come l'offerta il giorno dell'Assunta, l'acquisto dei ceri per le esequie ai propri defunti e per tutti gli altri atti di culto.

Nel Settecento erano ancora in vigore e il 24 settembre 1712 vennero riprodotti a stampa «ad istanza del console e dei massari di detta Università».

## 1.2 Pasticceri e pasticcerie

Nell'Ottocento l'attività degli speciali si era sviluppata su diverse linee professionali: quella dei farmacisti, che si dedicheranno esclusivamente all'attività di produzione e vendita di medicinali, e quella dei droghieri e confetturieri o pasticceri, presso i quali continuerà la produzione e la vendita di torrone e mostarda. Solo di alcuni di loro abbiamo notizie, ma sarebbe molto interessante ampliare la ricerca.

### *I pasticceri Ratti*

L'Archivio di Stato di Cremona conserva alcune carte del pasticcere Andrea Ratti, una «Memoria di quanto m'è abbisognato per il servizio di una festa da ballo che ho servito il giorno 8 febbraio 1804 nella nobile casa Lodi in Cremona» (biscotteria di 10 qualità, savoiardi, pan di Spagna, uova e vino bianco per zabaioni, zucchero, panna, mandorle e semi di melone per orzate, limoni e “portogalli”, caffè, cioccolata, tè d'erba...) che reca sul retro la ricetta per candire le prune, probabilmente legata alla produzione della mostarda. Dell'anno seguente è la ricetta per fare gli Ossetti, preparati in occasione dell'arrivo a Cremona di Napoleone imperatore il 10 giugno 1805, seguito, il 17 dello stesso mese, dall'imperatrice.

«Pigliate il zucchero se è grosso e meglio ponetelo sulla tavola della pasta, unitamente

alla farina ed al garofano, mettetevi il bianco dell'ovo, e quant'acqua può bastare per formarne una pasta né troppo molle né troppo dura. Quando sarà ben lavorata con le mani vi aggiungete le mandorle intere e naturali. In allora che sarà unito il tutto si avrà una pasta piuttosto dura, si faranno dei bastoni, e tagliati ad uso delli Ossetti si porranno sopra le ferre, o spolverizzate di farina o onte con butiro ma legermente e si faranno cuocere a forno forte e cavati si lasceranno rafredare distaccati dalle ferre. Se ne servono a piacere».

Anni dopo, nel 1861, una Guida commerciale rileva che «ad ogni passo che si muove nella città di Cremona si incontrano pasticcerie e caffè con offelleria, indirizzo questo che è una città distinta per dotte ghiottornie» e ricorda «la perfezionata fabbrica di cioccolata da competere colle migliore di Milano annessa al negozio del confetturiere Andrea Ratti», nipote di quell'Andrea Ratti di cui si è appena parlato. Il "Corriere cremonese" ci dà notizie più esaurienti sulla figura di questo abile e intelligente pasticcere che partecipa, vincendo premi, a esposizioni e fiere ed è particolarmente attivo nella attività promozionale dei suoi prodotti. Ne fa omaggio a Giuseppe Garibaldi, venuto a Cremona nel 1862 e tiene esposto in negozio la lettera di ringraziamenti e lodi arrivate da Caprera; dal 1870 poi è fornitore della Real Casa di Sua Maestà il Re d'Italia. Il giornale locale il 4 novembre 1863 informa del trasferimento del suo negozio nella nuova sede di corso Garibaldi e propriamente «nell'antico locale dei Tedaldi, i quali, come noto, furono per tanti anni i decani dei fabbricatori di torrone e di mostarda noti in tutti e due gli emisferi. Il nuovo negozio, ora assai più vasto, per eleganza e per ricchezza può andar del paro con quelli di qualsiasi città capitale in siffatto genere, risponde alle delicature zuccherine ed alla golosità dei tempi ed aggiunge decoro alla nostra città, la quale, non a caso dai forestieri la si va dicendo un bello e dolce soggiorno».

### *Il pasticcere Cavrotti (1865-1928)*

Il pasticcere Giuseppe Massimo Cavrotti, nato nel 1865 a Belgioioso (PV) era venuto a Cremona nel 1891 dove alcuni anni dopo – era il 1897 – rilevava il caffè Commercio in contrada Beccherie Vecchie, l'odierna via Solferino.

In una mostra, allestita nel 1982 a palazzo Vidoni Pagliari per illustrare l'"Attività di commercio nella Cremona dell'Ottocento", sono stati esposti 15 stampi di rame, alcuni dei quali provenienti da Parigi, superstiti di quelli, ben più numerosi, da lui posseduti e utilizzati per creare torte e dolci squisiti.

### *La storica pasticceria Lanfranchi*

È la più antica della città: l'inizio dell'attività risale infatti alla fine dell'Ottocento.

Dapprima posta in corso Campi al n. 5, nel 1925 trasferita in via S. Giuseppe, riaperta nel 1927 in corso Campi, per un breve periodo spostata in corso Stradivari, dal 1937 trasferita nella sede attuale di via Solferino al n. 30. Il fondatore, Umberto Lanfranchi (1877-1938), dopo aver fatto praticantato presso prestigiosi laboratori dolciari parigini era ritornato a Cremona e forte della sua esperienza aveva aperto la pasticceria al numero 5 di corso Campi. Nel 1919, non avendo figli, aveva ceduto l'attività al nipote Aurelio Alberti (1892-1960), figlio della sorella della moglie Lina, che aveva dato buona prova delle sue capacità lavo-

rando al suo fianco. Aurelio Alberti, abilissimo e appassionato, in pochi anni seppe imporsi e creare una scuola: sul finire degli anni Cinquanta del secolo scorso, tre delle più valide pasticcerie di Cremona erano guidate dai suoi tre allievi migliori: Balzarini, Corni e Ghidelli. I suoi capolavori sono stati la riproduzione in perfetta scala del Torrazzo, del Battistero, della facciata del Duomo, torte nuziali e dolci raffinatissimi in zucchero.

Ebbe riconoscimenti, premi diplomi. Tra quelli a lui più cari i complimenti di Amalia Foggia Moretti, la Petronilla della rubrica di cucina “Tra i fornelli” de La Domenica del Corriere.

Continuatore ed erede della sua attività fu Nello Bertoli (1921-1963) che proveniva dalla pasticceria Ebbli portando con sé esperienze e metodologie di lavoro diverse che seppe far confluire in quelle del maestro. Introdusse, ad esempio, il “dolce di riso” e si cimentò nel realizzare dolci monumentali di zucchero. Fu il suo primo lavorante e collaboratore, ne sposò la figlia Mariuccia e ne continuò l’attività fino alla sua morte prematura avvenuta nel 1963. Ma la qualità della produzione si è mantenuta alta fino ad oggi. Continua la produzione tipica della pasticceria classica e continua ancora oggi il successo i cui segreti stanno nella scelta di ingredienti di prima qualità, senza aggiunta di conservanti e coloranti, nell’utilizzo di antiche ricette che ancora rispettano ed esaltano i sapori di un tempo. La specialità più nota è il Pan Cremona, tutelato da brevetto industriale (14-XII-1960), ma vanno ricordate anche le torte Cremona e Martina, le torte di torrone e di rose, la crostata di amarene, la coto gnata, le fave e il pan dei morti, i ferri vecchi (curiosi arnesi da lavoro fatti interamente di cioccolato)... per non parlare dei semifreddi, degli zuccotti, dei gelati. Raggiungono il centinaio le varianti di paste, pasticcini, pastine, bignè, *vol au vents* ripieni. Da più di 100 anni la pasticceria Lanfranchi è il polo elegante della Cremona più golosa.

### *Fulvio Scolari (1923-2016) il maestro dei maestri pasticceri*

Della straordinaria vita e delle opere si è detto e si è scritto più fuori città che a Cremona. Nel 2003 è premiato a Bologna dagli Accademici della Pasticceria Italiana come Il Maestro dei maestri ed entra a far parte della Delegazione di Cremona, su presentazione di Angiolino Bettella che ha un fiuto particolare nel segnalare personaggi di grande eccellenza. L’Accademia Italiana della Cucina nel 2004 lo insignisce del premio Angelo Berti «per avere tenuto alto nel mondo il prestigio italiano di pasticceria e gelateria», cui seguono 2 medaglie d’oro conferitegli dalle Accademie della Pasticceria e della Gelateria Italiana. La sua presenza tra gli accademici è stata importante, autorevole, generosa perché col il suo insegnamento abbiamo tenuto in città dei corsi teorici-pratici sul gelato, sulla pasticceria salata, sui semifreddi, sulla gelateria. D’altronde Scolari, abilissimo pasticcere, per vent’anni responsabile del settore pasticceria della Compagnia italiana grandi alberghi (CIGA), invitato a partecipare a manifestazioni internazionali volte a far conoscere la pasticceria italiana nel mondo (New York, Miami, Tokyo, Lione, Monaco...), ha avuto il grande merito di dedicarsi all’insegnamento presso il CAPAC (il Politecnico del commercio e del turismo), le scuole professionali di Milano e ha saputo arricchire l’impegno di-

dattico, codificando il proprio sapere, mettendo per iscritto in modo chiaro ed esauriente le proprie ricette, le annotazioni, i consigli preziosi con ricettari e importanti volumi illustrati. Scolari aveva nostalgia della pasticceria cremonese di un tempo e ricordava con stima ed ammirazione la mitica figura dell'Alberti davanti alle cui vetrine si era accesa la passione per la pasticceria. È stato un grande. Le esperienze di lavoro, il contatto con grandi pasticceri, gelatieri, gastronomi, cuochi nella rigorosa disciplina dei laboratori e delle cucine dei grandi alberghi, la dedizione all'insegnamento e i continui viaggi in Italia ed all'estero gli hanno impresso uno stile preciso, raffinato, minuzioso e una completezza di conoscenze che spaziavano dai prodotti da forno, alle torte da credenza, dalle mignon, alla pasticceria da thè, dai gelati ai semifreddi, fino a giungere alla vasta gamma della pasticceria salata.

— 2 —

## IL CONSUMO

dolci a Cremona nel succedersi del tempo

### 2.1 Libri e documenti

**Domenico Bordigallo** (1449-1527), un notaio vissuto a Cremona tra la metà del Quattrocento e gli inizi del Cinquecento, ci ha lasciato minuziosi elenchi dei cibi preparati per i sontuosi pranzi allestiti per festeggiare le nozze di giovani appartenenti a ricche famiglie cremonesi. Tra i dolci si elencano focacce, pasta reale, cialde di zucchero, torte di pinoli e di marzapane.

Nell'**Archivio di Stato** di Cremona si conserva la richiesta di un fornaio di porta Po che, nel 1519, chiede ed ottiene gli venga tolta una multa per aver posto in vendita «chizzolette menate e fatte col burro» ad un prezzo superiore a quello del calmierino del pane: il loro acquisto, egli sostiene con ragione, è motivato da golosità, non da necessità.

Il **vescovo Speciano** (1539-1607), negli anni delle visite pastorali da lui compiute nei monasteri femminili di città e provincia (1599-1606), ci fornisce un lungo elenco di cibi e di notizie, relative all'alimentazione delle monache, che possono essere considerati uno spaccato delle abitudini alimentari dei cremonesi del tempo. Tra i dolci si ricordano torte salate e dolci, senza specificare quali.

Negli Statuti, come si è visto, si disciplina la vendita di dolciumi in alcune feste religiose e questo è evidenziato dai provvedimenti presi in Cremona dopo la visita apostolica di Carlo Borromeo, nel 1575, che soppresse le feste del toro e del palio dell'oca per evitare disordini ed eccessi. Le Costituzioni sinodali e gli editti vietarono di vendere e comperare durante le cerimonie sacre, proibirono i giochi, i balli, gli spettacoli; nell'**Archivio vescovile** si conserva un editto (7 giugno 1599) in cui il Vicario generale della Diocesi, Filiberto Buronzo, in occasione della processione del Corpus Domini proibiva al popolo di esporre lungo il percorso immagini ed oggetti pagani ed anche di portare «offelle, biz-

zolani et altre cose da mangiare» soprattutto «nella piazza della Pescheria ove si congregano le Scuole della Dottrina Cristiana».

Nel 1736 viene pubblicato a Cremona *Il cioccolato*, un poemetto in versi di Francesco Arisi, dedicato al vescovo Litta, in cui si celebrano le virtù dell'esotica bevanda. Nel Settecento la cioccolata è una bevanda di gran moda in città: la si gusta nei salotti delle ricche famiglie, nelle Accademie, nei circoli privati. Il poemetto suggerisce ai cremonesi la preparazione corretta della bevanda, l'utilizzo di tazze idonee, si criticano gli usi correnti quali mescolare la cioccolata all'acquavite, al tè, alle uova, si disprezzano quei cuochi che la versano sulla polenta, ne fanno salse, la pongono entro torrone e torte.

Nell'*Almanacco* del 1794 compare un curioso ricettario *La cuoca cremonese* che propone «qualunque sorta di vivande secondo l'arte appresa da cuochi francesi e piemontesi». È la cucina francese che arriva presto nelle case cremonesi. L'ultimo capitolo è dedicato alla pasticceria con indicazioni ben precise per la cottura in forno; seguono le ricette per quattro creme, focacce, pasta frolla e pasta sfoglia che possono essere zuccherate, ma anche lasciate salate per farvi pasticci di carne e di pesce; informa inoltre che in un prossimo ricettario tratterà di «biscotti e marzapani ed altre cose simili da confetturiere». (vedi nella sezione *Ricette*).

Il *Manuale di 150 ricette di cucina di guerra* viene pubblicato a Cremona nel 1916 con il duplice scopo di richiamare le donne al pressante dovere del risparmio, sia del combustibile che delle carni e a quello della solidarietà perché il volume si vendeva a beneficio dei mutilati di guerra. Con la prima guerra mondiale era arrivata la paura della fame che la propaganda governativa si preoccupava di esorcizzare proponendo la scelta corretta e facilmente realizzabile di cibi semplici di tradizione nostrana. Nella quarta parte, relativa ai dolci, si consiglia l'uso della più economica farina gialla; rare sono le uova, il burro e lo zucchero vengono sempre suggeriti in dosi contenute (vedi nella sezione *Ricette*)

## 2.2 Le feste religiose

### *Carnevale*

Il carnevale a Cremona aveva inizio il 7 gennaio, giorno dedicato a san Cristoforo e, in questa circostanza, nel XVII sec. si facevano benedire le focacce che venivano conservate come reliquia benedetta. La tradizione resiste fino alla prima metà dell'Ottocento poi lentamente scompare, mentre nelle campagne perdurano feste legate al pane benedetto o a dolci rustici che ci sono ricordate da testimonianze orali e scritte raccolte in tempi a noi più vicini. Il 7 gennaio 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 carretta da mano, con entro un cesto di piccoli pani di miglio, che li gettavano dietro alle persone che incontravano per le vie e chi era alle finestre o poggioni, e li chiamavano i Benedetti». 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.

### *S. Biagio protettore della gola*

Il 3 febbraio, la mattina presto, si mangiava in onore del santo un pezzetto della torta consumata a Natale e conservata per l'occasione. In genere era la torta Margherita o la torta Paradiso che vennero poi lentamente sostituite da panettone o pandoro.

### *Sant'Antonio abate*

Nelle campagne il protettore degli animali e delle stalle era il santo più conosciuto e venerato. Nel giorno a lui dedicato non si mangiava carne per rispetto degli animali, che venivano lasciati in riposo ed i parroci andavano nelle cascine a benedire le stalle. Fra i tanti riti casalinghi che sottolineavano queste festività Luciano Dacquati ne ricorda uno in particolare, una sorta di "comunione" che univa gli uomini agli animali. Nella casa padronale si faceva una focaccia a forma di pane molto allungata, la si tagliava in tante fette quanti erano gli animali presenti in cascina, la si metteva sulla tavola apparecchiata come per le grandi occasioni, veniva benedetta dal bambino più piccolo della casa e infine distribuita agli animali. Il pranzo in famiglia era particolarmente curato: evitata la carne si mangiavano tortelli di zucca o *blisgòn*, e dolci tradizionali come la *sbrisolosa*, la *chisóola óonta* (a base di farina, strutto, acqua e sale): era considerato di cattivo augurio non prepararla. A riprova un proverbio cremonese così recita: «*Per Sàant Antòni chisolèer, chi fà mèia la chisóola ghe càasca zó 'l solèer*»: a chi non prepara la focaccia crollerà il solaio, cioè capiterà qualche guaio.

### *San Pietro, patrono di Cremona*

Il 29 giugno si organizzava una grande fiera (che continua ancora oggi), nella quale si vendeva di tutto e non mancavano le bancarelle dove era possibile acquistare "ciballo", tiramolla, croccanti, zucchero filato. L'antica fiera è raffigurata sul primo sipario del teatro Filodrammatici di Cremona, opera ottocentesca del pittore Giovanni Motta, ora conservato al Museo civico e restaurato nel 1969 da Sereno Cordani. Elia Santoro, recensendo il dipinto (La Provincia, 29.6. 1969) fa notare, tra la folla di nobili e popolani stretti attorno a bancarelle e giocolieri sulla piazza della chiesa di San 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». Apparvero la prima volta nel 1214 per ricordare la vittoria dei Cremonesi sui Milanesi, avvenuta l'anno precedente a Castelleone, e divennero in seguito simboli dell'importanza del fanciullo che li riceveva in dono e del donante. Scomparvero solo nel 1914.

### *Natale*

A Cremona, in occasione delle feste natalizie, si preparavano il «pane grosso detto 'pane di Natale' e [...] il pan speciato, così detto per le molte speciarie che vi metton dentro gli speciali e la fugaccia che si regala ai bambini che vanno

alle porte cantando orazioni in lode della SS. Trinità». Il 'pane di Natale' ricorda il rito antichissimo della festa del pane coincidente con la nascita di Cristo, Pane di vita. Gli ingredienti ci vengono suggeriti da Vincenzo Tanara (*L'economia del cittadino in villa*, 1644): farina, lievito, sale, acqua con miele, uva secca, zucca candita nel miele e pepe. Ben impastato il tutto si fa «una pagnotta grossa qual chiamano Pan da Natale». Se il pane di Natale si fa con minor spesa, maggiore è la spesa per preparare il pan speziato che gli speciali confezionano per i più abbienti inserendovi molte e costose spezie. Oggi il Pan speciale, Pan pepato o certosino è un pane dolce, a lunga conservazione, preparato, durante le feste di Natale e di fine d'anno, con miele, frutta candita, frutta secca, cannella, chiodi di garofano e altri ingredienti.

### 3. *Testimonianze*

Di un certo interesse sono alcune dirette testimonianze, relative alla preparazione e al consumo dei dolci, raccolte tra persone che hanno vissuto in città o nelle campagne cremonesi. Sono state in parte pubblicate nel libro *I cremonesi a tavola*, in parte sono inedite, raccolte in occasione della redazione del quaderno e per questo, oltre al nome dell'autore, portano un titolo.

— I —  
DALLA CITTÀ

La domenica si facevano qualche volta i *melegottini*, cioè biscotti di farina bianca e gialla mescolate insieme, conditi con lo strutto, messi in formine (erano profili metallici) e poi cotti nel forno. A Pasqua si faceva un dolce freddo, non cotto, a base di rosso d'uovo sodo, cioccolato burro e zucchero; a Carnevale si preparavano lattughe e frittelle, a Natale una torta di pastafrolla con marmellata di mele. Quand'ero già alle medie ricordo che la mamma imparò da una conoscente a fare i cosiddetti boeri che a Cremona chiamano *graffioni*: cioccolatini con ciliegia. I biscotti di Baresi, la pasticceria di via Bissolati, erano considerati una vera specialità. **Mauro**

Nelle ricorrenze festive il dolce non mancava mai: budino di cioccolato e crema pasticcera separati da uno strato di savoiardi e amaretti; crostata con frutta cotta o marmellata di casa profumata di chiodi di garofano; torta margherita con zabaione e, raramente, la paradiso, sublime come il nome che porta. **Gentilina**

La mamma andava a spigolare e il mugnaio che veniva nella corte le dava la farina, in cambio del grano raccolto, e con questa faceva il pane bianco e la ciambella. **Camilla**

Eravamo poveri e non si mangiava niente di particolare se non la bertolina, una torta di farina bianca e gialla con poco zucchero, un po' di cipolla e un uovo. La cuocavamo sulle brache nella *furnaséta* della lavanderia che dividevamo a turno con gli altri inquilini del condominio dove abitavo a S. Ambrogio. La mamma era brava a fare i *piirla e vòlta*, che si cuociono in padella con un po' d'olio: l'impasto è di farina bianca, uovo, un po' di buccia di limone grattugiato, zucchero, latte e lievito "Pane degli Angeli". Si sbatteva bene fino a farlo diventare omogeneo come una colla, se ne metteva un po' per volta nell'olio bollente e poi si *piirlava e voltava*... Un'altra torta che si faceva in casa era il *cifut*. **Pina**



I dolci di casa erano la *sbrisolosa*, focacce, budini, e un dolce freddo con Pa-  
vesini intinti nel caffè, legati con una crema montata a spuma fatta con il caffè  
ristretto, le uova e il cioccolato. A Carnevale ovviamente gran produzione di  
lattughe e *barigolini* fritti nello strutto.

Andrea

In casa nostra, tra le cose care si conservano anche ricette manoscritte dalla  
mamma, dalla nonna o dalle amiche. Su una di queste una certa Nella, un po'  
diffidente, scrive perentoria: «quando avrai fatto questi dolci dovrai farmeli as-  
saggiare per sapere se li hai fatti giusti», ma si leggono altre cose simpatiche,  
come il giudizio espresso accanto al nome della ricetta: Torta panna «buona e  
originale di forma»; Torta di castagne «squisita e appetitosa»; Omelette soufflèe  
«dolce spiccio e gradevole per due persone»: Torta di cioccolato «ottima e leg-  
gera». Ci sono poi due libretti manoscritti, uno della nonna materna Rosina,  
l'altro di sua sorella Teresina, che avevano sposato i due fratelli Albertini. Su  
uno si legge: *libretto della cuoca Rosina Albertini* e contiene solo ricette per dolci,  
dalla *sbrisolosa* alla crema caramellata, al budino di uova cotte, fatto con crema  
(ottenuta dal tuorlo di dodici uova sode, burro, zucchero, vaniglia e rosolio)  
versata su savoiardi bagnati nell'alchermes o nel marsala. Si leggono le ricette  
della Torta nera con rosolio, della Torta Umberto, della crema semplice, della  
Torta amore. Per quel che ricordo la mamma non amava cucinare, era interes-  
sata a raccogliere ricette, ma poi in genere non le realizzava. Aveva invece molto  
gusto nella presentazione dei cibi nel piatto di portata. A Carnevale faceva lat-  
tughe, d'inverno il budino di castagne che diventava Monte Bianco se lo co-  
privamo di panna, budino di cioccolato, torta di semolino e poi una squisita  
crema con uova che tagliava a rombi, passava nel pane e poi friggeva in padella.

Emanuela e  
Vittorio Frosi

La merenda della mia infanzia era pane spalmato di burro, senza zucchero.  
Ma quella che preferivo era la focaccia che la mamma acquistava in una forneria  
dietro il Duomo, in largo Boccaccino, dalla crostina dorata che si sfogliava la-  
sciando le mani unte e un delizioso e delicato sapore burroso in bocca di cui  
ricordo ancora il gusto. Per i dolci di Natale non mancava mai il torrone e la  
torta farcita confezionata dal pasticciere, finchè sono arrivati i primi panettoni  
Motta che sono entrati subito nella tradizione. Per la festa di Ognissanti non  
mancavano mai gli *ossetti*, biscottini fatti in casa con la farina bianca e gialla.  
Nelle feste di famiglia venivano messe in tavola le paste acquistate nella pa-  
sticcERIA Ghidini di corso Garibaldi o Ebbli, vicino ai giardini pubblici, di cui  
ricordo l'arredamento laccato bianco con leggere filettature in oro e il profumo,  
che mi sembrava più intenso di quello, pur buono, delle altre pasticcerie. Un'ar-  
monia di torte, cioccolatini, caramelle, vaniglia, frutta candita, che non mi stan-  
cavo mai di annusare.

Maria Grazia  
Bellotti

— 2 —

#### DALLA CAMPAGNA

Mio padre usava le uova in quantità industriale per fare lo zabaione: ne im-  
piegava 50 e più. La preparazione dello zabaione che mangiavamo con la torta

Alfeo Garini

Margherita, era un rito che si celebrava di solito a Pasqua. Vi partecipava tutta la famiglia, ma il Gran Sacerdote era il papà, che usava il guscio di mezzo uovo come dosatore del cognac o del rum. Lavorava personalmente l'impasto con un frullatore a mano, mentre la cottura, su un fornellino a brace, era curata con pazienza da Marietta, una delle donne che aiutavano in casa. La cottura era la fase più delicata e il papà si innervosiva mentre la mamma, saggiamente, stava lontana dalle zone di operazione; il più delle volte tutto riusciva bene, ma quando non succedeva, era un dramma! Per i dolci si preferiva *andare all'estero*: in casa si facevano solo crostate, in particolare con le mele cotogne e la torta Margherita. Per il resto mio padre andava a Mantova, alla Casa dei dolci, una celebre pasticceria in centro che adesso non c'è più. Ricordo con nostalgia le millefoglie, le zuppe inglesi, ma soprattutto le paste: le paste di Mantova erano il segno della festa.

A Pasqua chi poteva permetterselo preparava la pasta frolla. Con questa pasta si faceva una bambolina, le si posava tra le braccia un uovo già sodo e la si metteva nel forno dopo averla spennellata con un po' d'albume: si chiamava *la fantina*.

**Lina Soldi**

Per i bambini con la minestra avanzata si faceva a Vescovato una torta povera detta *pagnòc* o *pitucutu*. Si riscaldava la minestra, vi si univa burro o strutto, un po' di zucchero, menta tritata, farina bianca e gialla e un uovo. Si cuoceva per qualche ora nel camino dentro una teglia col coperchio coperto di cenere calda. Inevitabilmente cadeva un po' di cenere dentro, allora la spazzolavano via e la mangiavano tagliata a fette.

**Luigi Zagni**

A Torre Picenardi negli anni difficili del primo Novecento, quando le bocche da sfamare erano tante, i soldi pochi e c'era il desiderio di accontentare i bambini con qualche dolce che non costasse troppo, si faceva con la minestra avanzata il *cifùt*, detto anche *la tùurta de i regàs de scóola* e, con la polenta rimasta, il *pipasèner*, una ciambella così chiamata perché si cuoce sotto le braci assorbendo lentamente il calore dalla cenere.

**Mila Lanfranchi**

La domenica c'erano sempre una ciambella o la torta Margherita a chiusura del pranzo; in occasione di compleanni, cresime, comunioni si preparavano anche il budino di cioccolato, dei biscotti fatti in casa. Alcuni santi erano particolarmente venerati in campagna: San Biagio, San Rocco, ma soprattutto Sant'Antonio, protettore degli animali che veniva celebrato con un cibo speciale: nella sua ricorrenza, al mattino, si consumava una focaccina a base di pane, strutto e sale accompagnata da ottimo vino bianco. Nel giorno della sagra il dolce era particolarmente curato e si arricchiva con una farcitura di crema, budino o zabaione, una delle consuete torte di casa. A carnevale si confezionavano dolci fritti: frittelle, lattughe, che qualcuno chiama anche chiacchere, castagnole, bomboncini, cioè piccoli biscotti di pasta frolla fatti con stampini a

**Fulvio Scolari**

forma di cuore, di fiore, di rombo, di uccellino. A Natale la torta Margherita col budino di cioccolato è stata man mano sostituita dal pandoro o dal panettone di produzione industriale, che hanno soppiantato quasi dappertutto i dolci tradizionali.

A Natale si faceva la torta Margherita cotta nelle brace, farcita con burro e liquori. A carnevale si preparavano lattughe, frittelle di semolino, le castagnole e dei tortelli fritti di frutta con senape di mostarda e una specie di pasta sfoglia, per ultimo si aggiungeva del miele caldo. Erano complicatissimi da fare, ma buonissimi. A dir la verità si preparavano per l'Epifania, poi si mettevano in scatole di latta e duravano fino a carnevale.

**Teresa Rebecchi**

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 nello strutto. In particolare si festeggiava S. Ambrogio e in quel giorno non dovevano mancare i tortelli di zucca e il *chisòol*, una specie di bus-solano, ma di una pasta più dura. Veniva cotto in una teglia di rame, posata a terra su una graticola posta sopra a braci calde. Sul coperchio si mettevano altre braci in modo che il calore venisse emanato sia dal basso che dall'alto.

**Valeria Pini**

Al tempo della vendemmia, col succo dell'uva delle viti del nonno, si faceva il budino d'uva, il *sugo*. Questa era la ricetta: per ogni bicchiere di mosto un cucchiaino di farina passata al colino, un po' di zucchero e cannella. Si cuoceva il tutto rimestando con un cucchiaino di legno. È dall'Ottocento che a Vescovato si preparano dei dolci chiamati *benedetti*, di tradizione molto antica, 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. Sono dolci piatti e secchi non lievitati spennellati con miele e ricoperti di codette colorate.

**Mariarosa  
Arisi Guarneri**

Non si mangiavano molti dolci una volta, ricordo il budino e la torta in occasione di feste, sagre ma ricordo la gioia che dava a noi bambini l'arrivo in cascina dei carrettini con il gelato: rotondi, colorati di rosa o di azzurrino con qualche scritta: per 5 centesimi davano un cucchiaino o due di gelato di crema o di zabaione o di cioccolato in un cono di biscotto. Intorno alle gelatiere c'erano delle stecche di ghiaccio per tenerle sempre fresche. A Pasqua si coloravano le uova delle galline, ma io ero una privilegiata perché gli zii, che erano portinai a Cremona in casa Stradiotti, mi regalavano sempre un bell'uovo di cioccolato.

**Marisa Giazzi**

Si facevano le *chisóole* con strutto, zucchero, farina bianca e uovo: la forma era di grosso pane allungato, tipo ciabatta. Si faceva anche la *bertulina* con il *redundél* (il cruschello), lo strutto, le uova e lo zucchero e la si cuoceva nella cenere. Ricordo che queste torte rustiche nei giorni dei grandi bucati primaverili venivano regalate alle donne che avevano partecipato alle operazioni di lavatura

**Gina**

dei panni. Era molto buona anche la Margherita, una torta fatta con tante uova e senza lievito. Andava cotta lentamente sotto le braccia. Si facevano poi budini bianchi con le uova e neri con la cioccolata, a carnevale era la volta delle lattughe e dei tortelli ripieni.

Qualche volta, per accontentare noi ragazzi si faceva il budino usando il latte che sarebbe servito per la colazione e al suo posto si mangiavano polenta e cipolle. Per Pasqua era tradizione fare la torta mentre a Carnevale si facevano *camandulìn* e *fritule màti*. Durante i grandi bucati di primavera la donna che aveva avuto l'aiuto delle vicine cucinava bertolina, sbrisolosa, o bussolano e, dopo aver steso il bucato, si riposavano mangiandole e scherzando tra loro.

**Emilia Donelli**

Per le feste si mangiavano la torta all'olio e il budino con le uova perché il cacao costava troppo. A S. Lucia c'erano, per noi bambini, dolcetti 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 di carnevale. A S. Biagio si benedicevano le gole, ma l'abitudine del panettone riscaldato è venuta molto tardi. Il 23 aprile, festa di S. Giorgio, c'era la sagra del paese e la mamma, per l'occasione, cucinava anche la crostata. Il dolce preferito era comunque la torta all'olio e questa è la ricetta. Si uniscono 4 etti di zucchero, 1 bicchiere di olio di semi e 6 rossi d'uovo; a parte si montano gli albumi a neve, si uniscono al resto e si aggiungono 4 etti di fecola, una bustina di lievito vanigliato. Si mescola bene il tutto, lo si mette in teglia e lo si cuoce per 50 minuti in forno alla temperatura di 160 gradi.

**Bruna Dal Bono**

Generalmente il dolce della domenica era *crème caramel* cotto in bellissime formine ovali di rame, per la sagra invece mangiavamo un dolce meraviglioso fatto di sfoglia e crema chantilly. Poiché non esisteva il battitore elettrico la panna veniva montata a mano, al freddo sbattendo la frusta energicamente e a lungo. Per la festa di S. Antonio, protettore degli animali, il 17 gennaio, si rinnovava nella stalla il suo altarino con l'edera, la carta colorata decorata con trafori fatti con le forbici e poi si approntava una tavola appoggiata su balle di paglia e imbandita con dolci di carnevale e vino a volontà. Che festa! Tutti i contadini partecipavano felici per quell'abbondanza.

**Mara Sartori  
Bellometti**

I dolci erano molto semplici: crostate, torta Margherita alta un palmo..., quando abbondava lo strutto era la volta della sbrisolosa; in autunno con le castagne veniva confezionato il monte bianco; per Natale c'erano i tortelli dolci fritti. Si faceva tutto in casa; l'eccezione era Santa Lucia quando caramelle di zucchero, bignè, cannoncini, paste con la frutta venivano acquistate dal fornaio e 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. La mamma era brava a preparare con gli albumi le meringhe da cuocere la sera nel forno che, ormai spento,

**Pierina  
Beltrami**

custodiva un dolce tepore. Nella cenere delle piccole fornaci per il bucato veniva fatto cuocere un dolce tanto rustico quanto gustoso, la bertolina: polenta fredda, uova, farina bianca, strutto e zucchero ben impastati e messi in una teglia chiusa dal coperchio, avvolta sopra e sotto dalle braccia e lasciata crogiolare in quel tepore fino alla formazione di una crosticina dorata. Un'altra specialità campagnola che a merenda faceva la gioia di noi bambini era costituita dai "chisolini", frittelle fatte con uova, farina, zucchero e una puntina di lievito. A volte a noi bambini era concesso di preparare il "duro", facendo caramellare in un tegamino sulla stufa lo zucchero con la farina bianca e poi dividendo in bastoncini il composto ancora caldo. La trasgressione più piacevole era acquistare la domenica, con la paghetta, liquerizia e limone, infilare il bastoncino nero nel frutto e poi succhiare: alla fine tutta la bocca era nera, ma che bontà! In occasione della sagra, quando si invitavano anche i parenti, le donne si mettevano 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. Con il primo mosto che usciva dalla tinozza la mamma faceva il sugo d'uva, un budino dal bel colore bordeaux, molto buono

La festa di S. Antonio protettore degli animali era una solennità grande per il nostro paese e la si festeggiava come la vigilia di Natale con un buon pasto a base di tortelli di zucca e *sbrisuliusa* o *chisòola ònta*: una focaccia, con farina, strutto, sale e ciccioli di maiale, fatta cuocere sotto la cenere del camino. A Cremona un proverbio ricorda questa tradizione: *Per Sàant Antòni chisulèer, / chi màangia miia la chisòola / ghe cróoda in tésta el sulèer.*

Mila Lanfranchi

La mattina di Natale il nonno mi diceva di guardare sotto la cenere del camino perché, se ero stato bravo forse Gesù Bambino si era ricordato di me. Quando poi sotto la cenere trovavo una stecca di torrone, mi sembrava di aver trovato un tesoro.

Giuseppe Ardigò

Terminata la cena della vigilia si passava al momento più atteso della serata: la discesa, dalla cappa del camino di torroncini buttati giù da Gesù Bambino. Il papà introduceva nella cappa 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 verze, 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 si riempiva di torroncini, dolci che si mangiavano solo a Natale e qualche volta anche per il giorno di Santa Lucia.

Mariarosa

### **Paneangeli, una storia soffice e dolce**

Un cielo blu attraversato da soffici nubi bianchissime da cui spuntano due angioletti che sorreggono una grande torta spolverata di zucchero. È l'inconfondibile marchio delle bustine di "Pane degli Angeli", il lievito per dolci nato nel 1932 nel retro di una drogheria di via Brescia dalla felice intuizione di un ragazzo di san Bernardo, Ettore Riccardi, ancora oggi pressoché immutate nel loro aspetto e nel loro contenuto: quegli angioletti hanno davvero operato un piccolo miracolo! Ettore Riccardi era nato il 3 ottobre 1907. Iniziò a lavorare giovanissimo, collaborando già in età scolare nel caseificio di famiglia a Cremona, passando a ritirare all'alba il latte dalle stalle a cavallo col carroccio, prima di andare a scuola. Non adattandosi all'attività del padre Albino, iniziò a lavorare a 14 anni come garzone di una drogheria terminando gli studi grazie alle scuole tecniche serali. Aveva solo 18 anni (allora si diventava maggiorenne a 21) quando ottenne l'emancipazione ad personam dei diritti civili per poter aprire una drogheria. Si era fatto le ossa come garzone e aveva deciso che un giorno ne avrebbe avuta una tutta sua. Così fu. Il negozio aprì i battenti in via Brescia sulla sinistra in direzione centro città appena dopo il passaggio a livello e il cavo Cerca e lì rimase fino al 1939. I più anziani del quartiere ne hanno ancora un vivo ricordo. A 23 anni si sposa con Giulia Trombini, cremonese del Duemiglia, sarta e cuoca provetta e prima artefice degli esperimenti che Ettore conduceva nel retrobottega. Fu un periodo difficile ma allo stesso tempo eroico: Ettore credeva fermamente nel suo sogno e per anni vi investì tutti i risparmi. La famiglia intanto cresceva e Giulia, la moglie, assai meno propensa al rischio, ne soffriva un po'. Una sera Ettore rientrò a casa tutto euforico perché ormai il suo sogno stava per diventare realtà. E Giulia di contro, disperata: «Ma io questa sera cosa ci metto nella padella per questi figli?», sbottò in dialetto. Era il 1932 quando nel retro della sua piccola e profumatissima drogheria iniziò finalmente a produrre il "Pane degli Angeli", polvere per la lievitazione delle torte casalinghe affidando alla moglie le prime sperimentazioni sul campo. Il tanto sospirato brevetto arrivò soltanto nel 1937. La bustina turchese con sopra gli angioletti è entrata così di diritto nella piccola storia di Cremona e con il passare degli anni anche nelle case e nelle cucine di tutto il mondo, con il suo inconfondibile aroma di vaniglia. Come spesso accade per cose e avvenimenti dal sapore magico, la realtà si mescola un po' con la fantasia. Si racconta che un'anziana signora, cliente affezionata, acquistando dal giovane Ettore la sua specialità, la polvere sfusa per far lievitare le torte, sia rimasta talmente colpita dalla riuscita del dolce che aveva preparato da raccontare in giro di aver cucinato una torta buonissima, una torta da angeli. Da qui il lievito per dolci a cui Riccardi diede il nome di "Pane degli Angeli", depositato come marchio, in Cremona, nel 1937. Da quella data il prodotto è molto 'lievitato' fino a diventare, dagli anni '70, leader nazionale e con il marchio Paneangeli vengono commercializzati oggi molti altri prodotti dolciari e non, che accompagnano momenti

Maria Grazia Teschi

dolci e salati di tante famiglie. Da 30 anni il fondatore dell'azienda non c'è più, ma la sua creazione "Pane degli Angeli", il cui brevetto ha compiuto 80 anni, gli sopravvive e lo ricorda. Negli anni '40 la famiglia Riccardi si trasferisce a Genova dove Ettore prosegue la sua attività. Sono lontani gli anni pionieristici del retrobottega di via Brescia dove la piccola Enrica, nata nel 1932, si divertiva a riempire con le piccole mani paffute le prime bustine "Pane degli Angeli". Gli anni della guerra furono durissimi, un bombardamento distrusse il laboratorio Riccardi risparmiando soltanto una macchina per scrivere. L'attività si interruppe per poi rifiorire nel dopoguerra, nel 1954 il laboratorio divenne un vero e proprio 'stabilimento'. Il 1969 fu l'anno del ricambio generazionale: Ettore si ritirò a favore del figlio Massimo che resse le sorti dell'azienda fino alla cessione alla Cameo, nei primi anni '90.

«Ho ricordi molto nitidi del nonno – racconta la nipote Anna – tante cose mi hanno raccontato della storia della sua vita e della Paneangeli, indissolubilmente legate. Leggeva sempre «La Provincia» che si faceva arrivare per posta perché voleva sapere sempre tutto della sua Cremona, si è sempre prodigato per gli altri anche nei momenti difficili. È stato un sostenitore delle Cucine Benefiche, beneficenza che ha lasciato scritto e raccomandato fosse continuata dai suoi discendenti anche dopo la sua scomparsa. Non manchiamo mai di ricordare, ogni anno, lui e la nonna – aggiunge Anna – con una donazione». Come spesso accade nelle più belle storie imprenditoriali, dietro a un grande uomo c'è sempre una grande donna. «Mia nonna Giulia è stata sempre una protagonista, ma silenziosa, sostenendo il marito nei momenti più difficili e pionieristici», racconta ancora Anna. «Il nonno era molto carismatico, intelligente e ambizioso, lungimirante e caparbio, dotato di un grande spirito di sacrificio a volte difficile da condividere». Alla lunga però Ettore Riccardi ha avuto ragione. Il lievito dal caratteristico aroma di vaniglia continua ad impregnare le cucine e il colore azzurro della sua confezione a occhieggiare dagli scaffali di negozi e supermercati. Azzurro, il colore del cielo di una bustina magica.

## Il forno a legna per la cottura del pane e dei dolci

Voglio ricordare l'attività di uno straordinario fornaio di Vescovato, Giacobbe Boari, che, nel secolo scorso si serviva, come tutti, di un forno a legna per cuocere pane e dolci, usando molti accorgimenti, frutto della sua esperienza, per l'ottima riuscita della cottura. Si iniziava con lo *spàs*, la pulizia del forno mediante il *carešìn*, (carice), poi veniva caricato prima con fascine poi con legna. La prova del calore era data dal colore della volta del forno e dalle estremità di una piuma di tacchino che, se prendevano fuoco appena immerse, segnalavano la giusta temperatura. C'era infine il pane di prova, un pezzo di impasto schiacciato detto la *stréa* perché sacrificabile.

IL Pane. Si infornavano prima i pani più grossi, poi via via quelli più piccoli: le *mìche*, le *pistòle* o *banàane* o *canéli*, i *chìfer*, il pan con l'uva, la *chisóola* in due versioni: unta con burro o strutto e zuccherata, infine la focaccia, forata con la punta delle dita e riempita di zucchero. Un tempo le *resdore* portavano al forno

Lilluccio Bartoli

le torte che avevano preparato perché cuocessero al meglio. In alcuni paesi montani l'abitudine si è conservata, c'è ancora un forno in comune così come un tempo avveniva nelle cascine. A Dosso dei Frati, una frazione di Cella Dati, ne è rimasto ancora uno sormontato da una croce fatta di mattoni.

I Dolci. A forno tiepido si cominciava con il *bisulàan* (che ricordava nella forma e nel nome una biscia) al cui interno si mettevano uvetta passa, mandorle, granella di zucchero. Per ottimizzare il riempimento della teglia venivano poi inseriti piccoli dolci a forma di S, meno burrosi, ma più ricchi di granella. Si cuocevano pagnocchine e veneziane (gli odierni croissant senza marmellata), pan di Spagna, torte paradiso, margherita (a volte farcita di crema), pane degli angeli, fave dei morti, ossi da morto, gli *usèt* con albume e ammoniacca, i *pirlin* (*pan butéer*) che venivano anche biscottati. Le serie dei dolci è incredibilmente varia. Ricordo la torta di amaretti (una margherita a tre strati alternati con amaretti sbriciolati), crostare di marmellata o di frutta cotta, sbrisolose con le mandorle, bertoline e *murusine* con gli avanzi di minestra. I *pèrsech* erano due emisferi baciati dalla marmellata, spennellati con alchermers per dare loro l'aspetto della pesca; i benedetti sono tipici di Vescovato, sono biscotti benedetti sul sagrato della chiesa e distribuiti anche agli animali per preservarli dalle malattie; il *bisulàan levàat* aveva il lievito di birra, i *bumbuniin* che solo con rosso d'uova e fernet si chiamavano *alla Sigugnóla* (all'uso di Cicognolo) e si presentavano vuoti all'interno. Con la farina di mais si facevano i *melegutiin*, specie di sottilissime lingue di gatto così sottili che li chiamavano anche *vulatina* (tanto sottile che vola) e finivano con le schiumine alias spumiglie, a cucchiariate sulla teglia dato che, all'epoca, non c'era masterchef nè il sac a poche; i *brüt e bòon* poi la farina *destasiàada* farina tostata per le pappe ai bambini antesignana degli omogeneizzati dell'epoca quando il benessere non aveva ancora circolazione.

### **Torta di maiale**

Raccolto il sangue dello sventurato maiale lo si metteva in padella con cipolle, latte e strutto. Della antica origine dolce quando, con l'aggiunta di zucchero, frutta secca, uvetta e miglio si chiamava migliaccio, ha conservato unicamente il nome di *tùurta de nimàal* torta di maiale, l'animale per antonomasia.

**Lilluccio Bartoli**

### **Pasticceria dolce e salata**

Titolo accattivante per l'ampiezza degli argomenti che possono interessare il pasticciere di professione, la casalinga e chiunque voglia cimentarsi tra i fornelli magari per preparare qualche biscottino per il caffè a metà mattina o per il tè nel pomeriggio o, se l'ora di cena non è lontana, con un leggero prosecco a guisa di aperitivo. Però è anche importante, secondo me, la pasticceria dolce di uso familiare per festeggiare una ricorrenza di compleanno, onomastico o anniversari. Per ognuna di queste occasioni in casa mia non c'era un dolce specifico che la determinasse; prevalevano quelli che erano nel menu della padrona di casa e forse il più gradito al festeggiato. Giuseppe, mio padre, gradiva qualsiasi dolce purché uscito dal forno di casa; Antonietta, mia madre, per il suo S. Antonio da Padova, faceva la torta più facile e spiccia, la Margherita, per me

**Gentilina Cella**



che non ho santi in paradiso, il 1° novembre festa di Ognissanti, pure una Margherita, ma ricca di crema, cioccolato e confettini colorati. La torta paradiso di nome e di fatto, morbida, delicata, friabile, era accettata da tutta la famiglia. Per la sua ottima riuscita sono importanti il calore del forno e una corretta lievitazione. Domenicale era invece la torta di pasta frolla con marmellata fatta in casa (pesche, albicocche, ciliegie). Qualche attenzione pretende la cottura della frutta; deve essere asciutta, priva di alcun odorino di bruciato. Valido anche il bodino di cioccolato e quello a due colori, marrone e giallo di crema con biscotti morbidi (es. i savoiardi di pasticceria) che completava il bodino nel suo stampo. Una citazione a parte merita il bodino di castagne di esecuzione non difficile, ma alquanto laboriosa. Mangiarlo in famiglia e offrirlo agli ospiti mi ha dato sempre tanto godimento, soddisfazione e ricordato la mia “Bilancia” di compleanno (6 ottobre). Mi è meno familiare il tema della pasticceria salata. Si avverte persino una contraddizione tra nome e aggettivo, per cui ho poca dimestichezza con le torte salate; ne conosco solo alcune: quella con gli asparagi importanti o con i carciofi dolci e teneri e persino con i cavolfiori poco graditi quando cuociono in pentola, ma tanto buoni, caldi con una spruzzatina di olio, sconsiglio l’uso di aceto o limone, altererebbero il sapore. Più ampia la gamma delle torte salate, alias frittate fatte con gli avanzi della domenica e con quelli più ricchi delle feste (risotti, paste asciutte, lessi, arrostiti, pesce). Se gli avanzi sono scelti con misura e la fantasia del cuore sa inventare qualche ornamento sulla frittata questa si presenta come torta salata. Non so se anche le tartine piccole per il tè e larghe o doppie per uno spuntino fanno parte della pasticceria salata. Spalmate il pane leggermente di burro fresco, che non si veda né si senta quando si mangia, se i vari ingredienti che le compongono sono ben scelti nella quantità, nei sapori penso di sì. Tanto più che le tartine hanno assunto il ruolo di prima consumazione nei bar dei teatri, specie per chi non può ritornare a casa per la cena. L’arredo dell’ambiente teatrale (specchi, ornamenti, poltroncine ecc.) i rapidi conversari tra i clienti rendono gradevoli tartine e salatini. Tra una oliva verde o nera, una patatina frita e qualche funghetto. Si alza il sipario, gli spettatori hanno raggiunto il loro posto. Il piatto delle tartine è vuoto. Buio in sala.

### **Abitudini dolciarie in famiglia**

I miei genitori non avevano grandi abitudini dolciarie, come il vassoio di paste alla domenica, salvo... la meravigliosa usanza di acquistare, ogni volta che si andava in visita ai parenti di Mantova, la famosa torta Helvetia. Alla vista ha la particolarità di tutti quei cerchi a spirale stretta stretta, è fatta di pasta di nocciole, sotto quello strato c’è ogni ben di Dio: granella di mandorle, zabajone vero, non quello industriale e tanta bella e buona crema alla vaniglia.

Noi bambine aspettavamo il momento magico di quando il papà diceva: «Andiamo dalla zia a Mantova». Ancora adesso, che sono diventata grande, quando in famiglia c’è un’occasione importante, faccio una capatina a Mantova perché a Cremona non c’è questa torta, neppure a chiederla specificatamente. Capisco che Mantova difenda una sua specialità, ma io, che non sono più una ragazzina, vorrei poterla avere con più facilità.

Piera Lanzi

In famiglia invece, la mia mamma faceva il famoso bussolano, abbastanza sostenuto perché andava mangiato intinto nel latte del mattino. Era cotto nella sua tortiera che, al centro, aveva una sorta di cilindro attorno al quale si distribuiva l'impasto. Poi arrivava il momento topico della 'pulitura' della terrina in cui aveva fatto l'impasto. Mia mamma fingeva di non vuotarla bene per lasciare che raccogliessimo noi l'impasto fresco con il dorso dell'indice. Mi piaceva particolarmente perché la mamma non vi metteva sopra la granella di zucchero, che per i miei gusti era troppo dolce.

Altro dolce tipico della mia famiglia, in tempi in cui non era ancora nata la Nutella, è una crema a base di burro e miele in parti uguali, fatti sciogliere ed amalgamare in un pentolino, ai quali si aggiunge (dico si aggiunge, perché la faccio ancora) piano piano del cioccolato in polvere finché diventava bello scuro. Era, ed è, ottimo caldo, caldissimo, tiepido e freddo. I miei bambini si organizzavano per bene, con il pentolino messo a terra, loro cinque seduti comodamente tutt'intorno e, con un bel pezzo di pane... "uno, due, tre... via!", partiva l'attacco al pozzo miracoloso. Ne sortivano cinque musetti sporchi di cioccolato e dall'espressione più che soddisfatta. L'hanno chiamato cioccolato "Giovannino" perché l'ha insegnato il nonno Giovanni, apicoltore per hobby.

Ricordo anche che la mia mamma mi aveva insegnato a fare le caramelle di zucchero fuso. In un pentolino facevo sciogliere ed imbiandire dello zucchero che poi facevo colare velocemente negli stampini imburrati dei 'marubini'. Avevo scelto quelli perché avevano una bella conchina, giusta per far sembrare quello zucchero delle caramelle. Avrei potuto versare delle gocce su di un pia-nale di marmo o sulla teglia del forno, ma ai miei bambini piacevano di più quelle mezze sferette.

Sempre in virtù delle origine mantovane della mia famiglia, la mia mamma faceva un croccante speciale: faceva le solite tagliatelle tirando la sfoglia sull'asse, *l'às de sfujàa*, con il mattarello lungo e stretto (diverso da quello cremonese che è corto e 'ciccio'). In una teglia imburrata stendeva una strato di quelle tagliatelle sottilissime, una bella spolverata di zucchero ed un'altra di cioccolato in polvere mettendo poi, qua e là dei fiocchetti di burro. Avanti così sino a raggiungere i tre o quattro strati di tagliatelle. Non so quanto tempo stesse in forno, ma il profumo era ottimo. E noi bambine andavamo a toccarlo ogni poco perché andava mangiato freddo, se la pazienza resisteva. Ma essendo un croccante era durissimo e per averne un pezzetto bisognava batterlo contro il bordo del tavolo, come facevamo con il torrone.

In primavera arrivava il primo d'aprile, com'è logico che sia, ma a quei tempi si usava ancora fare gli scherzi. Per noi bambine era già abbastanza osé attaccare sulla schiena dell'abito un pesciolino di carta che l'ignara compagna si portava poi a spasso. Ma la mia mamma festeggiava questo giorno in un altro modo: aveva comperato uno stampo, anzi due, per budino a forma di pesce. In uno versava il cioccolato, ma prima metteva una goccia di crema alla vaniglia al posto dell'occhietto; e nell'altro faceva il contrario, il pesce di crema con l'occhietto di cioccolato.

Ultimo dolce di famiglia gelosamente custodito dai miei figli: la "nutella" della dolcissima nonna Mariuccia. Si tratta di una sorta di nutella che mia suo-

cera ha ricavato provando e riprovando fino ad arrivare ad una crema di nocciole decisamente molto più buona di quella commerciale. Io non ho quella ricetta, l'hanno i miei figli e non hanno nessuna intenzione di diffonderla; si giustificano dicendo che tutto ciò che viene dalla nonna Mariuccia va protetto e difeso, non si può darlo, letteralmente in pasto, a tutti, ma solo a chi se lo merita!

### **Niente dolci per non sporcarmi le mani**

Da piccola il mio rapporto con il cibo e in particolare con dolci e pasticcini era disastroso; non volevo mai mangiare pasticcini, marmellata, cioccolata e via dicendo perché “mi sporcavo le mani” (sic!!). Mia mamma che almeno per S. Lucia non voleva farmi mancare il piatto dei dolci era costretta poi a mangiar-seli. Conservo fra i ricordi dell'infanzia la tradizionale visita che ogni anno in occasione della sagra di S. Omobono facevamo ai cugini paterni di Cella Dati; ogni volta allestivano un vero e proprio banchetto ricchissimo di ogni ben di Dio: agnolotti, galline e capponi allevati da loro e per finire il budino bicolore arricchito con gli amaretti e una favolosa torta paradiso di non so quante uova freschissime scodellate dalle loro galline. Non che io mangiassi la torta, erano piuttosto gli occhi ad essere colpiti da tanta dovizia. Un altro ricordo ben fissato nella memoria è il rinfresco di congedo offerto dalla nostra maestra in quinta elementare presso la Pasticceria Ghidini di corso Garibaldi nella sala del primo piano che si affacciava sul corso. Non era affatto usuale per la mia famiglia frequentare le pasticcerie e molto più tardi, quando anch'io avevo superato la fobia delle mani sporche e mi ero convertita ai dolci, si cominciò a festeggiare la domenica con il vassoio di pasticcini di Baresi, di via Bissolati, dato che nel frattempo avevamo traslocato. Più spesso la domenica ero io a preparare qualche dolce a seconda della stagione al forno o al cucchiaino, annotando ricette di conoscenti che frequentavano casa nostra e che ancora conservo. Più che torte salate mi dedicavo a quelle dolci e con una punta d'orgoglio posso dire di aver conquistato mio marito il 31/12/1978 con un favoloso Tiramisu.

**Antonietta Bordoni**

### **Dopo la spigolatura**

La *chisóla* è una crostata nostrana che si faceva, e si continua a fare anche oggi, in estate quando le prugne nere cornaline maturavano... Avevo una zia che abitava allora in quella grande e bella cascina, attorniata da campi coltivati di grano e di mais; a dividere la proprietà c'era un grande fosso delimitato da enormi gelsi. Ogni anno, terminata la spigolatura, le spigolatrici organizzavano una merenda nei campi. Noi bambine, aspettavamo con ansia che arrivasse quel giorno perché era particolare. Ogni donna preparava qualche leccornia per la merenda: panini, crostatine, frutta cotta e cruda dolci di tutti i tipi. Noi bambine, mentre aspettavamo, preparavamo ghirlande di varia grandezza con le foglie dei gelsi ornandoci i capelli, il collo, le braccia. Un telo rigorosamente bianco, in contrasto con il verde dei prati raccoglieva quei manufatti profumati di cui le donne poste ai lati andavano fiere. Per me era un momento emozionante quando la signora Ginevra, donna dall'aspetto tozzo, scura di pelle ed

**Giancarla  
Visconti Saronni**

un po' burbera, toglieva dal suo cesto, avvolta da un asciugamano a quadretti verdi, il suo capolavoro: la *chisóola*, perfetta, grande, cotta a puntino. La tagliava a metà e si intravedevano quelle meravigliose prugne che tralasciavano un leggero succo rosso-blu: che piacevole sensazione... È talmente radicata sul territorio la consuetudine di proporre questo dolce prettamente casalingo che da alcuni anni si festeggia a Croce Santo Spirito (frazione di Castelvetro, PC) la festa della *chisóola* l'ultimo week-end del mese di luglio.

### **La ciambella col buco**

Ciascuno ha le proprie *madeleine* e i propri ricordi. Se per Proust era il profumo di quel tipico pasticcino francese a richiamargli alla memoria l'infanzia, per la sottoscritta a evocare la fanciullezza è un molto più casereccio profumo di ciambella, quella col buco, fatto mettendo al centro della teglia uno scodellino in modo da disporre la pasta tutto intorno, e con la superficie spolverata di zucchero che, cuocendo, faceva una deliziosa crosticina. La preparava la nonna, di pomeriggio. Mentre studiavo nella mia cameretta, ad un certo punto sentivo arrivare un rumore inconfondibile, quello del cucchiaino sbattuto contro le pareti della zuppiera per montare l'uovo con lo zucchero ed aggiungere poi pochi altri semplici ingredienti. E dopo un po' ecco che arrivava il delizioso profumo della ciambella in cottura. È questa la mia *madeleine*, il cui profumo ho ancora impresso nella memoria e che evoca la calda intimità della casa e l'amore (pienamente ricambiato) di una nonna per la nipotina china sui libri di scuola.

**Mariella Morandi**

### **Le eleganti pasticcerie cremonesi**

Pasticceria: non penso a cucina di casa, a ricette con ingredienti e dosi, mi appaiono invece ambienti eleganti con profumi affascinanti. Entrare in pasticceria dopo la S. Messa della domenica era la realizzazione di un pensiero che spesso aveva sconfitto anche Gesù. La pasticceria Lanfranchi era la più probabile, vicinissima alla chiesa. Appena entrati la ressa di gente non ti impediva di essere abbagliato dalle pareti bianche decoratissime, ancora più luminose per gli specchi e le antiche luci, dagli enormi vasi riempiti con cioccolatini e caramelle, ma soprattutto venivi attratto dalla infinita proposta di pasticcini e torte. La scelta cadeva quasi sempre sui pasticcini, il conto era presto fatto, tre per persona eravamo in sei, il cabaret massimo da venti. E qui iniziava una vera pena, come sceglierne solo tre quando non potevo fare a meno di cinque sei gusti diversi?!!! Alle volte, se si era di fretta, entravamo nella Pasticceria Alberti, di fianco al Duomo, nel vicolo Torriani. Il negozio era molto spoglio, mi sembrava una scelta di serie B. Però la torta Martina (base di frolla -strato di ciliegie candite-strato di torta alle mandorle- cupola di sfoglia) metteva d'accordo tutti. Se c'era un po' più di tempo ci spingevamo fino da Baresi. Una anziana signora, la crocchia grigia da nonnina, nella sua divisa dal grembiolino inamidato, ci accoglieva con un sorriso dolce come i suoi dolci, ero avvolta dalla dolcezza. Anche qui la predilezione erano le paste, i bignè e i cannoncini giganti. In realtà erano solamente un po' più grandi rispetto alle altre pasticcerie, ma era una va-

**Anna Fasani**

lutazione da tenere presente! Un po' più strana per me era la pasticceria Rancati, mi piaceva ma non era la mia preferita, per fortuna ci si andava di rado. Era soprattutto bar e infatti il papà qui prendeva anche l'aperitivo.

In fondo mi piaceva perché ogni volta mi stupivano le paste con le sembianze di leggiadri cigni, il capo dal lungo collo posato su un bignè, le ali due ciuffi di panna montata. Tenevo il pacchetto fino a casa col massimo della precauzione, salvare i cigni era una sfida ed esitavo sempre prima di iniziare a gustarli, tanto erano belli!

### *Cinich fràanch de briise*

Non sono golosa ma devo ammettere che la bella vetrina di una pasticceria è attraente e anche poetica. Per Cremona la pasticceria più rinomata, e a ragione, è sempre stata la pasticceria Lanfranchi. Negozio storico, la titolare alla cassa, sempre presente, quasi fosse parte dell'arredamento, le commesse con la divisa, sempre serie. Le vetrine anche se piccole sono sempre state un'attrazione soprattutto per Natale e Pasqua con allestimenti sempre nuovi e di buon gusto. La Cattedrale è molto vicina, ed è soprattutto all'uscita della Messa Grande che le famiglie affollano il piccolo negozio per acquistare le paste della Domenica: buonissime. Specialità quasi inimitabile è il Pan Cremona: una mattonella di marzapane con copertura di fondente finissimo. Sul Corso Garibaldi si trovava la pasticceria Ghidini che ora non c'è più. Particolarmente rinomata per i buonissimi bignè. Il negozio era grande e moderno con grande bancone a elle e con tavolini e specchi. È qui che per S. Lucia, all'età dai dodici ai quindici anni, io e due amiche carissime spendevamo la paghetta comperando praline al cioccolato, mandorle salate, torroncini per poi spartirci tutto su una panchina dei giardini pubblici. Il tutto per noi era un po' trasgressivo!! Ho fatto in tempo a vedere la bellissima pasticceria storica Ebbli, quando era ancora vicina alla vecchia posta in mattoni rossi di piazza Roma. Era gestita da due sorelle affiatissime. A questa pasticceria associo soprattutto i tripolini Leone, colorati e profumati. Mi è stato raccontato che in una pasticceria in fondo a corso Garibaldi di cui non so il nome (non c'è più), alla domenica pomeriggio vendevano le briciole, sì le briciole che si formavano tagliando le torte o da pasticcini rotti. Tanti bambini della zona potevano comprare *cinich fràanch de briise*. Trovata geniale.

Carla Milanese

### **La pasticceria Barbieri**

Soresina è la patria di inimitabili prodotti per la pasticceria – latte, burro, panna e mascarpone – ne è la prova il Bussolano che, anche se viene annoverato fra i prodotti di forneria, continua ad essere proclamato come il dolce tipico di Soresina, anch'esso frutto di queste materie prime d'eccellenza.

Negli anni a cavallo tra l' '800 ed il '900 l'unica vera pasticceria a Soresina era la Pasticceria Offelleria Sorini, sita dove attualmente esiste lo storico Caffè Sorini; oggi, invece, la pasticceria Barbieri si può fregiare del titolo di unica ed autentica pasticceria a produzione propria.

Giorgio Armelloni

Il signor Pietro Barbieri inizia l'attività di pasticciare a 15 anni come apprendista, poi come operaio in una pasticceria di Crema, per sviluppare in seguito la sua esperienza presso un laboratorio di pasticceria a livello industriale.

Nel novembre del 1978 (40 anni fa) decide di mettersi in proprio ed apre, insieme alla moglie Giovanna, una piccola pasticceria artigianale, con annesso laboratorio, in via Genala a Soresina.

Nel 1985 si trasferisce con l'attività in piazza Garibaldi e sei anni dopo acquista e ristruttura il fabbricato di via Genala, 66 dove realizza definitivamente il suo sogno: un laboratorio di pasticceria artigianale con annessa caffetteria.

Nel 2006 inaugura l'adiacente sala da tè e nel 2012 l'attività passa al figlio Alessandro che, con la moglie Elisa, si occupa dell'intera produzione.

Le proposte della pasticceria Barbieri sono molteplici e variegate, ma il fiore all'occhiello sono le torte a base di creme tra le quali spiccano la chantilly e frutta, la paradiso doppia farcitura, la millefoglie chantilly e cioccolato.

Sicuramente il pasticcino più popolare è il classico cannoncino alla crema anche se ciascun cliente si è affezionato, nel tempo, ai classici come il soncino, il bacio di dama o il bigné chantilly.

Non mancate però di rivolgervi alla Pasticceria Barbieri nelle feste comandate per ordinare i lievitati, rigorosamente tradizionali, come panettoni e colombe.

Prodotti speciali e di successo sono i kranz e le krostelle all'ananas.

Non dimentichiamo poi le leccornie di carnevale: frittelle, lattughe, *bucon de siur* e tortelli ripieni.

L'ultimo successo della Pasticceria Barbieri, entrato nel cuore dei clienti, sono le paste torrone, pasticcino particolare nato dall'elaborazione di un'antica ricetta tratta da uno storico ricettario soresinese del 1870.

Tradizionalissime e molto richieste sono la torta Cremona e l'autunnale Langarolaj a base di nocciole e frutta secca.

Perciò... non perdetevi occasione per una sosta alla Pasticceria Barbieri!

---

Per ricchezza ed esuberanza di contributi si riportano qui di seguito *Ricordi in libertà*, di **GIORGIO MAGGI**.

### **La polenta, la torta della "Bassa"**

Il "Ragò" della nonna, torta fatta di *pendisi* o frattaglie, fegatini, magoncini, cuori, collo e zampe... (intrugli sublimi definiti dalla letteratura scientifica "functional foods" perché contenenti molecole essenziali dette "strategiche" dalla biochimica per l'alta presenza di oligoelementi) con aggiunte stagionali di ciccioli o solo burro e grana o latte, è ultimo condimento che si accompagna alla più regale e importante torta della bassa padana non necessariamente sempre salata: la polenta. La nonna cuoceva *bunbunéen* e *pagnòch*, l'antico salato Rundbrot o dolce torta matta, nello scomparto a forno della sua cucina economica, la crostata di mele nel forno della sua amica fornaia, il bussolano nella pratica Petronilla detta anche Fornetto Versilia. Tutto ciò rispettando, forse per troppo amore di tradizione, le lontanissime raccomandazioni dell'Ufficio delle Vittovaglie della Città di Cremona (1629) che, tra l'altro recitano... "che li Bizolani con olio, butiro e sale siano al calmero"...

## Il Pan Cremona e i “cremonesi”

Giorgio Maggi

Al «III. Congrès international technique et chimique des industries Paris» – 1934 – si accenna ad particolare tipo di pane speciale detto “Pan de Cremona”, ricetta originale di uno chef di Buenos Aires, immigrato dalla città del violino. Il prodotto si differenzia anche geometricamente dal nostrano Pan Cremona (1950) di Aurelio Alberti, nipote del fondatore Umberto Lanfranchi dell’omonima pasticceria di Cremona, che lo volle parallelepipedo. Il Pan de Cremona ha la curiosa forma a sole con una dozzina di raggi quasi una sintesi del frumento e dei mulini sul Po, della città rappresentata dal magnifico rosone della sua Cattedrale e dalla forma altrettanto solare che la città mostrava nella sua originale struttura medioevale con le mura a forma di “bissolano”. La ricetta ha diverse varianti nelle quantità di farina, burro, estratto di malto d’orzo, lievito e sale con proporzionate aggiunte di liquidi, acqua o latte e zuccheri. Curiosa è l’aggiunta al prodotto appena sfornato di “chuno” ottenuto mescolando 1 cucchiaino di fecola di mais con 300 cc di acqua fredda portato a bollire, fatto intiepidire e spalmato sul pane appena uscito dal forno. Non a Cremona che li ha dimenticati ma in giro per l’Italia si ritrovano i “cremonesi” panini al latte in forma di treccia o di nodo (i *pirleen féen*). Il cornetto dolce cremonese è una variante della brioche (brier = impastare) francese che è a sua volta è derivata dall’Hornchen (letteralmente cornetto) nato a Budapest, una delle capitali dell’Impero austroungarico. Nel 1686 i pasticceri dettero l’allarme permettendo la vittoria sui turchi che si erano infiltrati in città durante la notte. Per questo motivo, in loro onore, la città li autorizzò a commercializzare un dolce a forma di mezzaluna ottomana: i cosiddetti Kipferl (una variante del dolce *pirleen* della nonna, la stessa che giudicava personaggi logorroici con l’antico detto: «*El gh’aa na bùca che ghe pàsa en chifer*» (ha una bocca talmente grossa che vi passa un kipfer intero, le dimensioni del quale sono certe perché incise sulla facciata della cattedrale di Santo Stefano a Vienna). Si ritiene che il dolce sia apparso a Cremona in coincidenza con l’arrivo in città dagli imperiali il 31 gennaio 1702, importante episodio epico definito storicamente “la Sorpresa di Cremona”.

## Le paradisiache torte di San Camillo

Negli anni Sessanta la nostra famiglia si può dire che visse in ristrettezze, per generoso eufemismo. La mamma sarta stava riorganizzando il suo laboratorio, il papà violinista si cimentava con sopito dolore nell’uso della chitarra in orchestre da ballo che avevano eliminato il violino considerandolo datato e inadatto alle nuove tendenze musicali. Pochissimi introiti ma grande spirito che permetteva a Mario di offrire la sua musica laddove gli venisse richiesta. Furono proprio religiosi come i cappuccini di via Brescia, il colto don Varischi e il raffinato don Boccazzi, don Dante Caifa, i frati del San Camillo e tra questi l’indimenticabile padre Cecchin, le suore dell’orfanatrofio del Sacro Cuore, le stesse figlie di San Camillo a chiedere a Mario le note del suo violino. Le suore ancorché donne sanno meglio degli uomini amare Dio appropriandosi delle difficoltà della vita terrena e lessero, con il candore loro proprio, le angustie di Mario che volenteroso, offriva gratuitamente il suo violino alla Santa Messa

ma faticava a trovar risorse per i suoi. In compenso per sè, la sua famiglia e con gioia contenuta, Mario accettava volentieri le paradisiache torte fatte a mano dalle converse. I claustrali dolci, che le suorine riconoscenti sfornavano nella cucina della Casa di Cura, nascevano da ricchi avanzi rigorosamente animati dal cremonesissimo lievito “Pane degli Angeli” (lievito inventato da un cremonese, reagente gastronomico detto anche spregiativamente chimico per colpevole ignoranza scientifica). Tradizioni curiali vogliono che la miglior torta monacale fosse quella al cioccolato in ricordo della lontane debolezze enogastronomiche del vescovo Litta che pretese celebrare nel 1722 l'esotica dolcezza anche in forma di bevanda. La cerimonia apparentemente frivola voleva forse sottolineare le raccomandazioni di padre Hurtado e dell'erudito spagnolo Antonio de León Pinelo (1636) quando osservavano con «Liquidum non frangit» che una cioccolata liquida non può rompere il digiuno. Tutto ciò con il parere favorevole di gesuiti avverso le severe regole dei domenicani. Vennero gli anni del boom, la mamma era diventata famosa per i suoi abiti da sposa e da sera (per anni fu la sarta della cantante Mina allora studente giovinetta del Beltrami). Il papà divenne insegnante di violino alla Scuola di Liuteria e solista in diverse orchestre classiche in giro per l'Europa; le suore per un improvviso avvicendamento furono tutte trasferite alla casa madre di Brescia. Di dolci e salutari torte per ossimoro parlammo nella stanza d'ospedale con il vicino di letto dove era ricoverato Mario al termine della sua epica vita di eclettico musicista. L'anziano raccontò di aver lavorato a Pavia in una famosa pasticceria e con tono dimesso ma fiero confidò il suo segreto: «Usa 1 etto di burro, 1 etto di zucchero al velo, 1 etto di fecola, lievito e... mi raccomando, uova per un peso di 60 grammi... non un grammo di più né di meno... e poi fondamentale è montare a neve e mescolare senza mai stancarsi... in molti hanno tentato di riprodurre la formula, anche a Cremona modificandola con l'aggiunta di noci o di granella di torrone, ma la migliore è sempre e comunque l'originale Torta detta del Paradiso».

### Storie di vita in un pudding di prugne

Il pruno che cresce faticosamente da trent'anni nel mio orto è un raro Mirabolano, dal latino “persona che racconta”. L'alberello fu un regalo per la nascita di Valeria, artista, musicista e premurosa Tages Mutter, esperta di nidi e di favole per bimbi alla ricerca d'affetto. La pianta, nota a pochi, usata soprattutto come tutore per innesti di essenze straniere, appartiene alla famiglia dei Farambonlaan o Fanbùrlaan che nelle nostre terre annovera due specie di prugne nostrane, entrambe rotonde, l'una (*breùgna marèna*, o *breùgna zerésa*) di un bel color rosso, l'altra (Susina mirabolana) più piccola gialliccia e di sapore brusco. Ne parla Angelo Peri nel suo dizionario Cremonese-Italiano del 1847, in cui si sofferma anche nel ricordare nostrani puddinghi e pasticci che la cucina cremonese sa rivisitare dalla sua millenaria tradizione sin dai tempi del medioevo di Gherardo. Metafore di memoria, i frutti cotti del pruno che cresceva incolto addossato alle antiche mura, servirono come decorazione ad una enorme polenta dolce fatta apposta per festeggiare con amici e parenti durante il ma-



trimonio in San Michele di Angelina e Palmiro nel 1917, a cui seguirono Maria e Mario nel 1945, Adriana e Giorgio nel 1977. La nonna, negli anni del boom, ricordava con imbarazzo quel dolce poverissimo suggeritole da una amica friulana e che io ritrovai offerto con tutti gli onori in un ristorante giuliano alla moda nelle mie lontane esperienze di lavoro ai Laboratori farmaceutici Don Baxter di Trieste. Il Budino di Polenta, mi dissero richiede farina, la stessa parte di prugne secche che, pulite dal nocciolo e rigenerate a caldo in acqua e alcool, saranno in parte legate all'impasto, in parte serviranno per la bagna decorativa realizzata con poco burro e zucchero. Ritrovai il budino o puddingo del Peri nel plum pudding, budino di prugne di Jack Aubrey eroe delle fortunate serie di Patrick O'Brian. Racconti di avventure e di corsari ambientati in epoca napoleonica che accompagnano negli anni maturi i miei sogni segreti e bizzarri di persona apparentemente educata e seria.

### **Paradossi dolci, inaspettati de gustibus**

Alle soglie della maturità legale mi ritrovai mio malgrado ad accompagnare, timido ragazzotto, i genitori nella casa dell'importante amico enologo e gourmet. La discussione, a senso unico, si rivolse alle sensazioni che si potevano avvertire apprezzando le diverse qualità di vini da accompagnare alla pasticceria come buon "mariàge". Aromi di uva sultanina, confetture, sapori agrumati, fiori e cera d'api, sentori caldi, setosi, sapori dolci e fruttati colorano note "dolci" nei vini amabili, naturali, pastosi e strutturati, tranquilli, vivaci o spumanti. La pasticceria da tè e similari, panettone, colomba, pandoro veronese, panettone genovese, ciambelle, torte morbide e panone bolognese. richiederanno spumanti e vini bianchi o rosati. Pasta frolla, pasta sfoglia, pasta di mandorla, crostate, profiterole, bignè, composizioni e/a frutta chiara/scura richiamano bianchi dolci, moscati frizzanti, rossi dolci e frizzanti. Per gli inzuppati ideale è il vin santo, giustamente amabile, l'aromatico trentino, passiti e liquorosi bianchi a fermentazione naturale. Con dolci al cioccolato si permette l'abbinamento con il piemontese "barolo chinato", i siciliani "marsala stravecchio solera" ... con la frutta candita come i marrons glacés, cassata siciliana, pasta di mandorle e di ricotta, è preferibile servire vini liquorosi tendenti al secco. Difficile è abbinare vino a torte preparate con alte dosi di cioccolata, di caffè, di agrumi del tipo "torta al limone o all'arancia, crostate con cedri e mandarini". La mamma aveva portato la sua torta (fatta in casa, buonissima...) e l'amico stappò uno spumante che immediatamente riempì l'aria di aforismi dai più ritenuti piacevoli. Solo io astemio assoluto provai il disagio per quell'odore coprente, pungente, disorientante che capisce solo chi come me ha quest'anomalo "difetto". L'amico sorretto dall'eleganza dell'eloquio mi porse il flou con le dorate bollicine continuando le sue meta-argomentazioni. Mi allontanai di un passo e, convinto di replicare con lo stesso garbo, modulai un inconsapevole e rozzo «no grazie ... mi fa schifo!». Per anni ricordai il momento, volti, disagi, imbarazzi quasi al limite del malessere. Sto scrivendo queste mie note durante il Natale del 2017: la notizia della morte di Gualtiero Marchesi, personaggio al quale ho spesso attinto per chiarirmi concetti e sensazioni, cuoco e compositore che sapeva ap-

prezzare ed individuare l'essenziale anche nelle complesse armonie di Mahler. **Giorgio Maggi**  
Da una intervista all'artista della cucina, del 22 Febbraio 2016, su Libero leggo.  
«C'è una battuta che mi attribuiscono, “il vino mi fa schifo”. In assenza di armonia e arte sì, il vino può essere sgradevole. Da 17 anni non bevo, non ne sento più il bisogno, il mio fisico non lo regge. Quando si degustano i vini non si mangia, quando degusto il cibo non voglio bere. A volte il vino diventa un intruso. Poi non sopporto i sofismi: questo o quel vino va bene con quel piatto, eccetera...».

Una lontana mia figuraccia, per comunicazione ingenua, che si accompagna al paradosso di una provocazione colta, rigorosamente permessa solo ai più grandi!

## 4. Ricette

Torta è termine generico che indica una gran varietà di preparazioni salate (quasi sempre farcite con verdure, formaggio, prosciutto) e dolci, in genere dalla tipica forma piatta e rotonda, confezionate fondamentalmente con farina, burro, zucchero, uova e spesso con l'aggiunta di altri ingredienti che ne determinano quasi sempre il nome, per lo più lievitate e cotte in forno. Mentre ricca e varia è, nella tradizione cremonese, la preparazione delle torte dolci, per le salate, a parte focacce e *chisòl*, abbiamo la torta di sangue nel periodo dell'uccisione del maiale e torte con le verdure soprattutto in primavera, nel momento di maggior produzione di erbe spontanee o coltivate negli orti. Nei ricettari antichi non vi è distinzione tra torte salate e dolci, spesso i due sapori coesistevano nella stessa ricetta. Ad esempio ne *La Torta verde di Cremona*, ricetta pubblicata nel 1604, in *Ouverture de cuisine*, da Lancelot de Casteau cuoco del principe vescovo di Liegi, probabilmente ispirato dalla Torta d'erbe del Platina, insieme alle uova, al parmigiano, agli spinaci e alla menta c'è anche lo zucchero con cui si consiglia di spolverare la torta a fine cottura (ricetta pubblicata sul quaderno del Formaggio, nel 2017).

Un'antica ricetta cremonese è stata segnalata da Luciano Sassi, di Isola Dovarese, conservatore e restauratore di importanti documenti antichi di Leonardo, di Matilde di Canossa, dei Gonzaga, che l'ha ritrovata e decifrata nel *De Lunaria*, un taccuino del Cinquecento appartenuto a un medico-speziale. Si tratta di un dolce non lievitato e cotto nel forno.

**Pan spiciato alla cremonesa.** \* Ingredienti: «Pan pesto e stamigiato, Mandole pelate, Pignoli mondi, Uva passa monda, Noce monde peste, Zenzero, Garophani, Noce moscate, Pevero pesto, Cinnamomo, Melle vergine colato q.s. farai massa S.A, Farina bianca, Tuorli d'uovo, Zucchero, Burro quanto basta per impastare, Acqua tiepida, Muschio».

Queste le indicazioni per la preparazione: «La crostola si fa così, si toglie fior di farina la quale si inumidisce, con pochissima acqua et fregolata alquanto con le mani, si toglie poi tanto botero che basti poi formar il pastone, et si mena con la gramola, fintanto che sia bastanza aggiungendo a ditta crosta per ogni libra de farina polverdi sucaroet rossi de ovi. Fatte saranno le paste et formatone li pani spiciati prima se mette a cozer nel forno, veli da sopra la crostata, come si fa anco alli nostri pani, così riesse buonissimi».

\* Da «Sette» del 29 settembre 2012, «Corriere della Sera»

### 4.1 Dai ricettari cremonesi

Le ricette, di torte dolci e salate presentate insieme, sono desunte da i ricettari cremonesi consultati in sequenza cronologica, dal primo del 1794 al più recente del 2009.

#### **4.1.1 Da: *La cuoca cremonese che insegna a cucinare con facilità qualunque sorte di vivande (Cremona, Almanacco per l'anno 1794)***

Il capitolo dedicato alla pasticceria si apre con un preambolo... «semplice cuoca com'io sono, e cuoca per una casa cittadina, è abbastanza ch'io sappia indicarvi il modo di far delle torte, ed alcuni piatti di questo genere che in grasso e in magro e freddi possano servirvi di mezzo». Seguono indicazioni per utilizzare al meglio il forno e le ricette «Della pasta frolla per le torte» necessaria per preparare «ogni sorta di pasticci come di carne, pollami, uccellami e pesci «Della pasta sfogliata», «Pasticci d'ogni sorta di carne».

#### **Torta d'ogni sorta di farse**

«Prendete la carne, che più vi piacerà, come di manzo del più tenero, coscia di montone, di vitello, pollame, o selvaggiame; procurate di toglierle tutti li piccoli ossi, e che non vi siano cartilagini, bisogna prendere di una carne sola per volta, ne prenderete nove oncie, trituratela finamente, mettendo altrettanto di grasso di manzo, prezzemolo, cipollette, e funghi, il tutto tritato finissimamente, e condito di sale fino con spezie miste. Quando il tutto è ben mescolato aggiugnetevi due uova intere, anche sei oncie di fior di latte, quando che sarà terminata questa farsa assaggiatela se ha buon gusto; indi mettete nel fondo della tortiera la pasta solita di già descritta, dipoi sopra vi metterete questa farsa dell'altezza di un pollice, indi copritela di pasta, terminandola nella stessa maniera come si è detto delle altre: fatela cuocere due ore; se fosse poi di manzo, o di montone la lascerete maggior tempo; subito che sia cotta, e ben disgrassata passate un coltello sopra la farsa per tagliarla in piccoli quadrati, mettendovi sopra un buon sugo colato, e servite».

La sezione si conclude poi con alcune ricette per focacce sia dolci che salate

#### **Focaccia di Mandorle**

«Mettete sopra una tavola una libbra di farina, fatevi un buco nel mezzo per mettervi del butirro come una noce, quattro uovi, un poco di sale, tre oncie di zucchero fino, e mezza libbra d'amandole dolci pestate fine, impastate il tutto insieme, e formate una focaccia, facendola cuocere, ed agghiacciare con del zucchero, e passandovi sopra la paletta infuocata».

#### **Focaccia alla Crema**

«Mettete una libbra di farina sopra la tavola, facendovi un buco nel mezzo per mettervi un quartino di crema doppia, un pugno di sale, impastate leggermente la pasta, lasciandola riposare per lo spazio almeno di una mezz'ora; in appresso vi metterete nella pasta una mezza libbra di butirro, stendendola per cinque volte, come ad una pasta sfogliata, possa formatene una focaccia, oppure molte piccole, indorandole con uovi sbattuti, facendoli cuocere poscia nel forno. Questa dose vi servirà per fare quante focaccine bramerete».

#### 4.1.2 Da: *Manuale di 150 ricette di cucina di guerra* (Cremona 1916)

La parte quarta, dedicata alla pasticceria, suggerisce ricette economiche da preparare con patate dolci, con polenta insaporita da marmellata ed insegna a cucinare budini con la zucca, il riso.

##### Dolce molto economico di farina gialla

Latte: decilitri 7; zucchero in polvere: grammi 80; farina gialla: grammi 140; uva passa: grammi 40; scorza d'arancia candita, un po' di zucchero vanigliato

Si cuoce la farina nel latte per circa 20 minuti, vi si unisce lo zucchero, l'uva passa e le scorze d'arancia tagliate a pezzetti. Si lascia raffreddare, poi si versa in una teglia unta, con burro all'altezza di un dito e si cuoce al forno per 30 minuti circa. Si taglia a fettine e si serve con zucchero alla vaniglia o marmellata

*Avvertimento:* per le scorze di aranci e limoni che si usano in cucina, anziché gettare quelle che tornano dalla tavola, tagliatele a quarti, infilatele in un ferro o forchetta, imbiancatele (mettendole al fuoco con acqua), canditele e conservatele. Esse vi saranno molto utili per torte, budini o altro.

##### Torta di polenta

Zucchero: grammi 160; farina gialla: grammi 120; uova: 4; scorza di limone.

Battere i rossi con lo zucchero, aggiungere la farina, due cucchiaini di rhum e la scorza di limone grattata, poi le chiare montate. Mischiare bene e cuocere al forno in tortiera unta di burro. Si serve con zucchero vanigliato o con marmellata di frutta o con miele caldo.

##### Torta di castagne

Castagne: chili 1; chiare d'uovo: 2; zucchero: grammi 280; un'arancia, vaniglia, cioccolato.

Pelate, cuocete e passate le castagne. Lo zucchero misto alla vaniglia, alle chiare montate, al sugo dell'arancia, dev'essere battuto per  $\frac{3}{4}$  d'ora, poi si mischia bene con le castagne e si cuoce lentamente al forno in tortiera unta di burro e infarinata. Prima di toglierla dalla tortiera bisogna essere sicuri che si stacchi bene. Quando è fredda si copre con ghiaccio di cioccolato.

##### Torta di chiare d'uovo

Quando avete delle chiare avanzate potete fare la seguente torta: dimenare in bianco 140 grammi di zucchero e 140 di farina. Battete a neve 4 chiare d'uovo e aggiungetele al composto. Mettete al forno in una tortiera.

#### 4.1.3 Da: *Lombardia in cucina* (1972)

Ottorina Perna Bozzi raccogliendo numerose ricette tradizionali lombarde, ricorda i *luadej* di Casalmaggiore rifacendosi ad una testimonianza ottocentesca. Gli abitanti della zona avevano la consuetudine, dopo aver cotto il pane

nel forno di casa, di preparare lunghe focacce unte e frolle dette *luadej* (che significa lievitati) e di offrirle poi ad amici e conoscenti. Casalmaggiore è, nella provincia di Cremona, territorio assai vicino al mantovano cui lo legano tradizioni alimentari assai simili. Nel mantovano gli *alvadei* altro non sono che i *luadej* del casalasco. Giovanni Tassoni (*Tradizioni popolari del mantovano*, FI 1964) ricordando l'analoga abitudine di scambiarsi tra vicini, in segno di buon augurio, un pane appena cotto o un *alvadel* riporta una significativa leggenda.

Oggi le preparano i fornai, questa la ricetta:

#### *Ingredienti*

- kg 2 di pasta di pane già pronta per essere infornata
- mezza noce di lievito di pane
- g 100 di burro o di strutto
- sale

Impastare la pasta pronta con lievito sciolto in poca acqua per ammorbidirla, poi lavorarla rapidamente.

Metterla in una ciotola di legno infarinata, coprire e lasciarla lievitare in luogo tiepido.

Riprendere la pasta e lasciarla lievitare per 3 volte. Finita la cottura del pane normale si preparano delle forme oblunghe e si infornano finchè il colore è biondo, l'aspetto rigonfio, l'interno è morbido per l'unto e il lievito aggiunto e, soprattutto, per la triplice lavorazione.

#### **4.1.4 Da: *Cui pée sòta 'l tàaol* (Cremona 1976)**

##### **Focaccia (Chisòla ònta)**

La focaccia cremonese è generalmente preparata dai fornai e ve ne sono di bravissimi; per trovarla è bene ordinarla il giorno prima o andare in bottega molto presto: alle 11 non c'è già più. Si mangia a colazione, sta bene negli antipasti insieme al salame, ma molti preferiscono gustarla da sola.

#### *Ingredienti*

- 500 g di farina bianca
- 200 g di burro o strutto
- 30 g di lievito di birra
- sale.

*Preparazione:* si fa sciogliere il lievito in acqua tiepida e si impasta bene con la farina aggiungendo altra acqua tiepida. Si sala, si copre con un tovagliolo e si lascia lievitare. Quando è lievitata si tira a rettangolo col mattarello, si unge col burro e si piega una volta su se stessa a libro. Si tira di nuovo dalla parte opposta, si unge e si piega. Questa operazione va fatta 4 volte. Si lascia riposare ancora perché lieviti nel forno spianandola bene, badando che non superi lo spessore di 1cm. Va cotta in forno già caldo a 180 gradi, controllando la cottura che dovrebbe essere ultimata dopo circa trenta minuti, quando avrà assunto una bella colorazione dorata.

## Torta Credo all'uso di Cremona

A Sospiro, tanti anni fa, v'era una pasticceria gestita da un cuoco il quale, su richiesta, si recava nelle famiglie in speciali occasioni: sagre, nozze, battesimi, cioè quando la padrona di casa si affidava ad un esperto per la buona riuscita di un pranzo importante. Questo cuoco... era soprannominato Credo.... Si chiamava Pigozzi Gioele ed era di Sospiro, si dice che abbia mantenuto il segreto della ricetta della torta con una sola eccezione. La signora a cui l'aveva trascritta (integra o nascondendole qualche piccolo particolare?? ?) faceva la torta Credo alla perfezione.

Questi gli *ingredienti*:

- 8 uova freschissime
- 200 g di zucchero
- 50 g di mandorle fresche sbucciate
- 100 g di pane biscottato e polverizzato
- 1 bicchiere di liquore.

*Preparazione*: sbattere bene i tuorli con lo zucchero e poi aggiungere il liquore e le mandorle tritate finissime. Unire il pane polverizzato e 5 soli albumi montati a neve. Cuocere a fuoco lento.

### 4.1.5 Da: *Ricette di osterie della Lombardia. Cremona e il suo territorio* (1998)

## Torta panna

È una specialità della storica pasticceria Lanfranchi di Cremona. La panna del titolo non è un ingrediente, ma il colore tenue di una preparazione in cui prevalgono farina bianca e latte.

*Ingredienti* (per 6 persone)

- *per la pasta frolla*
  - 400 g di farina,
  - 2 cucchiaini di latte
  - 1 uovo
  - 225 g di burro
  - 150 g di zucchero
- *per la crema*
  - 250 g di farina
  - mezzo litro di latte
  - 4 tuorli d'uovo
  - 150 di zucchero

*Preparazione*: amalgamare l'uovo con lo zucchero. Aggiungere il burro ammorbidito a temperatura ambiente, il latte e la farina; mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo che va messo a riposare nel frigorifero, coperto da un canovaccio, per qualche ora. Nel frattempo preparare la crema: sbattere i tuorli con lo zucchero, aggiungere la farina setacciata in modo da ottenere un composto morbido e senza grumi. Unire poco per volta il latte bollito, portare sul

fuoco e far cuocere per 20 minuti, mescolando continuamente. Stendere la pasta col mattarello e utilizzarne metà per foderare una tortiera di 24 cm di diametro. Versare la crema e coprire con l'altra pasta. Sigillare bene i bordi e far cuocere in forno a 180° per 40 minuti circa.

### **Bertolina col pane**

La Bertolina è il dolce tipico, secondo i puristi, del Cremasco. Oggi si fanno bertoline con impasto più dolce, ma un tempo lo zucchero aveva un costo elevato ed era usato con parsimonia. L'uva americana impiegata nella sua preparazione deriva dall'uva selvatica i cui semi furono piantati la prima volta verso la metà dell'Ottocento a Concord, nel Massachussets.

Questa è la ricetta del ristorante «Ridottino» di Crema.

*Ingredienti* (per 6 persone)

- 500 g di uva americana (tipo Concord)
- 350 g di farina bianca
- 150 g di farina gialla
- 1 cucchiaio di olio di oliva
- 10 g di lievito
- 60 g di zucchero
- un pizzico di sale

*Preparazione:* impastare le farine con acqua, lievito, mezz'etto di zucchero e sale e lasciar lievitare per 1 ora. Sgranare e mondare l'uva, impastare di nuovo aggiungendo l'uva e fare lievitare ancora per mezz'ora. Spennellare con olio una tortiera, spolverare di zucchero, versare l'impasto e far cuocere in forno a 180° per 45 minuti.

#### **4.1.6 Da: *Sapori e profumi soresinesi* (s.i.d.)**

### **La Bertolina di Soresina**

Nella ricetta della tradizione compare l'utilizzo di una cipolla e dello strutto che oggi viene sostituito da mezzo bicchiere d'olio. Inoltre la Bertolina di Soresina, dolce povero delle nostre campagne, si differenzia da quella di Crema che caratterizza la sua preparazione con uva fresca e matura.

*Ingredienti*

- 500 g di farina bianca
- 250 g di farina gialla
- 250 g di zucchero
- 75 g di strutto di maiale
- 3 uova intere
- 1 bicchiere di latte
- 2 bustine di lievito per dolci (32 g circa)
- 1 pizzico di sale
- 1 buccia di limone grattugiata



- 150/200 g di uvetta passita
- 1 grossa cipolla.

*Preparazione:* mettere in ammollo l'uvetta con acqua tiepida, tagliare finemente la cipolla e farla soffriggere (senza dorare) leggermente di olio e disporla su una carta assorbente da cucina. In una grossa terrina miscelare le farine, lo zucchero, unire le uova, il latte, lo strutto lavorato preventivamente, il sale e la buccia del limone. Aggiungere poi il lievito e alla fine anche la cipolla e l'uvetta. Imburrare una grossa teglia per dolci ed infornare a forno caldo 180°/200° per un'ora e più. Quando è raffreddata la Bertolina Soresina è pronta per essere gustata accompagnandola magari con un buon bicchiere di marsala all'uovo.

## Il Bussolano di Soresina

*Ingredienti* della biga (da preparare la sera prima)

- 100 g di farina manitoba,
- 45 ml di acqua
- 2 g di lievito fresco.

La mattina seguente aggiungere alla biga:

- 250 g di farina 00
- 50 g di zucchero
- 75 g di burro Soresina a temperatura ambiente
- 3 uova
- 12 g di lievito fresco.

*Preparazione:* Impastare molto bene, il composto è molto morbido, ma va bene così, non aggiungere altra farina e far lievitare nella ciotola fino al raddoppio (circa 2 ore). Poi aggiungere all'impasto 50 g di zucchero, 75 g di burro Soresina a temperatura ambiente, mezzo cucchiaino di sale, una bustina di vanillina. Far lievitare di nuovo (in un'ora circa dovrebbe raddoppiare). Mettere in una tortiera con il buco, ricoperta da carta da forno bagnata e far lievitare di nuovo fin quasi all'orlo dello stampo. Cospargere di zucchero in granella ed infornare a 170° per 25/30 minuti.

### 4.1.7 Da: *I cremonesi a tavola ieri e oggi* (2005)

Ambrogio Saronni, nella terza parte del volume, riporta, dopo averle cucinate personalmente per verificare la correttezza delle dosi degli ingredienti, numerose ricette della tradizione cremonese seguendo le stagioni. Uno dei dolci dell'inverno è:

#### la Sbrisolosa

*Ingredienti* per 4 persone

- 150 g di farina bianca 00
- 150 g di farina gialla
- 100 g di burro
- 50 g di strutto

- 150 g di zucchero
- una scorza di limone grattugiata
- mezzo bicchiere di vino bianco.

*Preparazione:* incorporare alla farina il burro a temperatura ambiente e lo strutto, aiutandosi con un po' di vino bianco. Quando sarà impastata ungerne una teglia, stendere l'impasto in strato di 4 cm e infornare a 170° 180° per 45 minuti, fin quando la torta assume un colore dorato.

La ricetta che suggerisce la trattoria «Alba» del Vho di Piadena prevede anche due etti di zucchero, due tuorli d'uovo, 7-8 pastiglie all'anice tritato che possono essere sostituite da 2 cucchiaini di liquore all'anice oltre a qualche lieve differenza nella quantità degli altri ingredienti. Al ristorante la offrono accompagnata dallo zabaione. A Mantova si chiama sbrisolona, a Cremona sbrisolosa; il nome deriva dalla consistenza: estremamente friabile, la sbrisolona non va tagliata, ma spezzettata, sbriciolata con le mani.

Sempre tra le ricette invernali, ma adatta a tutte le stagioni, è:

### la Bertolina di Cremona

Pur avendo ottenuto il riconoscimento Deco la si trova difficilmente dai fornai cittadini che dovrebbero offrirla a clienti e turisti. Ricordata in una bella poesia dialettale di Giovanni Lonati *La Ciadin a teater* si caratterizza per la cipolla, lo strutto e per la presenza del salato e del dolce insieme.

*Ingredienti* per 4 persone

- 200 g di farina bianca
- 100 g di farina gialla
- 70 g di zucchero
- 3 cipolline borretane piccole
- 1 uovo
- poca scorza di limone grattato
- 1/5 di latte
- 50 g di strutto
- sale
- zucchero a velo.

*Preparazione:* versare in una zuppiera le farine, lo zucchero, l'uovo, il limone grattugiato e con il latte stemperare il tutto sino ad ottenere una pastella morbida. Lasciarla riposare 20/30 minuti. Nel frattempo tagliare sottilissime le cipolline e farle soffriggere in metà strutto. Aggiungerle quindi all'impasto e versarlo in un tegame in cui sarà portato il rimanente strutto a calore bollente. Cuocere lentamente e, appena formatasi la crostina, rivoltarla. Servirla calda imbiancandola con lo zucchero a velo.

In primavera il dolce è la **torta Margherita** che è buona accompagnata dallo zabaione. È un dolce antico, da riproporre oggi, un pan di Spagna casalingo.

Attribuita a Pellegrino Artusi l'invenzione di questa torta a base di sola fecola

per ottenere una consistenza leggerissima, senza olio, né burro, né lievito, la sua buona riuscita dipende solo da un paziente, lento, meticoloso lavoro di sbattitura e montatura.

*Ingredienti* per 4 persone

- 8 uova
- 200 g di zucchero
- 200 g di fecola
- 1 bustina di zucchero vanigliato

*Preparazione:* in una piccola bacinella mettere i tuorli d'uovo con lo zucchero, montarli con una spatola di legno finché saranno bianchi e spumosi, incorporarvi le chiare d'uovo montate, poi la fecola passata al setaccio. Mettere il composto in una tortiera unta di burro e far cuocere in forno a calore moderato. Sformarla e lasciarla raffreddare, poi servirla cosparsa di zucchero a velo.

Deve il suo nome alla forma di margherita che assume quando viene tagliata a spicchi (le fette rappresentano i petali candidi di zucchero a velo, l'impasto la corolla gialla e dorata) e il suo nome è stato anche associato alla torta preparata per la futura regina Margherita di Savoia (1851-1926) in visita ufficiale a Firenze nell'aprile del 1868.

In autunno si fa il **Castagnaccio** (la patùna).

*Ingredienti* per 4 persone

- 250 g di castagne
- 120 g di olio di oliva
- zucchero
- sale
- 50 g di uvetta
- 50 g di pinoli

*Preparazione:* in una terrina mettere la farina di castagne, l'olio, una presa di sale, un cucchiaino di zucchero e diluire il tutto con mezzo litro abbondante di acqua fredda, frustando in tutti i sensi in modo da ottenere una pappa densa senza grumi. Versare il composto in una tortiera di fondo spesso, unta con abbondante olio; cospargere la superficie con uvetta sultanina ammollata in acqua e spremuta e i pinoli, condire ancora con un filo d'olio e far cuocere in forno a calore moderato per 25 minuti.

#### 4.1.8 Da: *La cucina scacciacrisi* (2009)

##### Torta Paradiso

Tutti i capoluoghi di provincia lombardi si disputano la paternità della ricetta che è comune a varie zone (nel Cremonese era la torta indispensabile per il picnic sull'erba in occasione della fiera di Ariadello di Soresina), ma i Pavese ne attribuiscono l'invenzione al pasticciere Enrico Vigoni e il nome all'escla-

mazione di un consumatore entusiasta. È una torta delicata, friabile, che è più saporita se gustata il giorno dopo la sua cottura, magari intinta nel vino. Può essere agevolmente conservata per più giorni, avvolta in carta stagnola e riposta in un luogo fresco e asciutto. Riscaldata per qualche minuto in forno caldo riacquista immediatamente tutta la sua freschezza.

### *Ingredienti*

- g 150 di burro
- g 200 di zucchero
- 3 tuorli e 2 uova
- g 100 di farina bianca
- g 100 di fecola
- 1 pizzico di vanillina
- scorza grattugiata di un limone
- zucchero a velo.

*Preparazione:* montare con un cucchiaino di legno o con lo sbattitore elettrico il burro ammorbidito, riducendolo a soffice crema. Unire lo zucchero e lavorarlo a lungo fino ad ottenere un composto spumoso, quasi bianco. Incorporarvi, sbattendo con la frusta, e unendoli uno alla volta, tuorli e uova. Aggiungere la vanillina, la scorza di limone e, facendole scendere a pioggia da un setaccio, la farina e la fecola, amalgamando il tutto con molta delicatezza. Versarlo in una tortiera a bordo apribile, imburata e infarinata, cuocere in forno preriscaldato a 180° per 40-45 minuti. A cottura ultimata sfornare la torta e porla a raffreddare. Servirla, spolverizzata abbondantemente, se volete, di zucchero a velo.

## **Torta sabbiosa**

### *Ingredienti*

- 150 g di farina
- 150 g di fecola
- 300 g di burro
- 4 uova
- 1 pizzico di lievito
- 300 g di zucchero a velo
- scorza di 1 limone grattugiata
- 1 cucchiaino di rum (facoltativo)
- 1 pizzico di sale

*Preparazione:* ammorbidire il burro a temperatura ambiente, aggiungere lo zucchero e lavorarlo a lungo in una terrina con una frusta, mescolando fino ad ottenere un impasto gonfio ed omogeneo. Incorporare i tuorli uno per volta. Dopo aver unito farina, fecola e lievito, versarli poi a pioggia nella terrina delle uova e aromatizzare l'impasto con un cucchiaino di rum, se piace, e con poca scorza di limone. Aggiungere un pizzico di sale, lasciare riposare per 30 minuti. Montare a neve gli albumi, aggiungerli al composto e versare in una tortiera imburata e infarinata. Cuocere la torta in forno preriscaldato a 170° per 40 minuti. Quando è freddo spolverare con zucchero a velo.

## 4.2 Le ricette inedite

Le ricette che seguono sono state raccolte in occasione della stesura di questo quaderno.

### 4.2.1 Le ricette di Giancarla

#### Crostata di zucca

##### *Ingredienti*

- 450 g di polpa di zucca
- 1 fesa d'aglio
- 30 g di burro
- 1 uovo intero e 1 tuorlo
- 1/2 litro di latte intero,
- 10 cl panna
- 2 cucchiaini di zucchero
- 3 scalogni,
- 100 g di lardo
- 50 g di emmenthal grattugiato
- sale pepe.

Tagliate a pezzi la polpa di zucca e fatela cuocere per 25 minuti con 20 g di burro, salate, pepate, aggiungete la noce moscata. Mescolate la preparazione e fate raffreddare.

Prendete gli scalogni, tagliateli e fateli saltare nel burro rimasto finchè siano trasparenti, copriteli con lo zucchero e fateli caramellare.

Fate rosolare il lardo in una pentola, battete l'uovo e il tuorlo, salate, pepate, incorporate il latte e la panna, poi la polpa di zucca.

Preaccendete il forno a 210°, stendete la pasta in uno stampo e fatela cuocere per 15 minuti.

Cospargete il fondo con l'emmenthal grattato, il lardo e lo scalogno caramellato, poi versate la polpa di zucca. Fate cuocere per 25 minuti.

#### Bertolina piacentina (di prugne cornaline)

##### *Ingredienti*

- 400 g di farina 00
- 100 g fecola
- 1 busta di lievito Bertolini
- 3 tuorli d'uovo
- 1 uovo intero
- 150 g di burro
- 150 g di zucchero
- un pizzico di sale e un po' di vino bianco.

Impastate tutti gli ingredienti, formate una palla e ponetela a riposare.

Snocciolate dopo opportuna lavata le prugne cornaline (circa 600 g), foderate la tortiera con parte della pasta, versatevi le prugne e cospargetele con lo zucchero. Coprite con la pasta rimanente e mettete in forno per 45 minuti a 180°.

#### 4.2.2 *Le torte salate di Mirella e Alberto*

##### **Torta di fagiolini**

700 g di fagiolini bolliti, 600 g di patate bollite, tritare a pezzetti, unire 3 uova intere, poi un soffritto di cipolle (aglio), sedano e carote e un pugno di funghi secchi (ammollati, strizzati e tritati); unire il parmigiano, sale e pepe, un po' di olio, maggiorana e origano. Mescolare il tutto, mettere in una teglia e cuocere in forno per 20 minuti.

##### **Torta verde di carciofi**

1 rotolo di pasta brisè, ½ kg di bietole piccole (erbette), 50 g di parmigiano grattugiato, 50 g di burro, 6 carciofi, 1 cipolla, mollica di pane ammollata nel latte, olio di olive, maggiorana, sale, pepe q.b. Lessare le biete con poca acqua poi strizzarle e tritarle grossolanamente, pulire i carciofi e affettarli sottilmente. In una padella passarli con olio e cipolla affettata e quando saranno cotti unire le biete, il parmigiano, la mollica di pane imbevuta e strizzata, l'olio e il burro fuso e a parte maggiorana, sale e pepe. Mescolare bene, mettere la pasta brisè in una tortiera. Quindi versare sulla pasta il ripieno e livellarlo fino ad avere uno spessore di circa 2 cm. Infornare a 180° fino a cottura. È buona sia tiepida che fredda.

##### **Tortino di porri**

1 disco di pasta brisè, 1 uovo, 6 o 7 porri (secondo grandezza), 100 g di ricotta, una spolverata di parmigiano. Tagliare i porri rondelle e con un po' di olio e burro farli appassire e a cottura aggiungere sale e pepe, la ricotta, il parmigiano e un uovo intero e mescolare bene il tutto. Mettere in una teglia la pasta brisè e la miscela di porri ecc., porre poi in forno a 180° per venti minuti.

### 4.3 **Le ricette dei ristoranti visitati nel 2018**

#### 4.3.1 «*Tacabanda*» (25 gennaio)

##### **Torta salata alla ganache di zucca e sbrisolona di pasta di salame**

###### *Ingredienti*

– *per la pasta sablè salata*

- 150 g burro
- 150 g farina di mandorle
- 150 g farina 180 w
- 75 g maltitolo
- 5 g sale

– *per la ganache alla zucca*

- 250 g purea zucca
- 20 g gelatina
- 100 g burro
- 50 g burro di cacao
- 150 g panna fresca

- 4 g sale
- *per la sbrisolona di pasta di salame*
- 250 g pasta di salame
- 20 g olio evo

#### *Procedimento*

- *per la sablè salata*: mixare tutto con un cutter, quindi stendere tra due fogli di silpat allo spessore di 3 mm, raffreddare bene, cappare in dischi della dimensione preferita e cuocere in forno preriscaldato a 170° per 8 minuti appoggiando i dischi su un silicone microforato.
- *per la ganache alla zucca*: scaldare la purea di zucca e versarla sul resto degli ingredienti in una caraffa esclusa la panna. Frullare bene ed infine versare a filo la panna fredda. Frullare di nuovo e lasciare riposare a 4° per almeno 12 ore prima di utilizzarla.
- *per la sbrisolona di pasta di salame*: rosolare la pasta di salame in padella con olio e frullarla leggermente per sgranarla bene. Lasciare raffreddare.
- *montaggio*: adagiare la sbrisolona sul disco di sablè e decorare attorno con la ganache di zucca utilizzando una sac a poche.

### **Torta di rose con zabajone**

#### *Ingredienti*

- *per l'impasto*
- 300 farina 180 w
- 100 ml latte intero
- 40 g zucchero
- 60 g tuorlo d'uovo
- 10 g lievito fresco
- 20 ml olio di semi
- *per la crema si zucchero*
- 50 g zucchero
- 50 g burro
- *per lo zabajone*
- 100 g zucchero
- 100 g tuorlo d'uovo
- 50 ml marsala

#### *Procedimento*

- *per l'impasto*: impastare tutto insieme fino ad ottenere un impasto morbido ed elastico. Lasciare riposare in frigo per alcune ore coperto.
- *per la crema di zucchero*: amalgamare zucchero e burro a temperatura ambiente fino ad ottenere una crema spumosa.
- *per lo zabajone*: montare molto bene zucchero e tuorli, aggiungere a filo il marsala e cuocere a bagno maria fino a consistenza cremosa.
- *montaggio*: tendere la pasta ad un'altezza di circa 5 mm, spalmare la crema di zucchero, arrotolare la pasta su se stessa e tagliarla regolarmente per formare delle rose. Cuocere nei pirottini di alluminio a 160° per 8 minuti.

Servire con la crema allo zabajone tiepida.

#### 4.3.2 Trattoria «Mellini» (4 marzo)

##### Torta Colomba

###### *Ingredienti*

- 1 colomba (pasquale)
- 5 uova
- 1,5 hg di zucchero
- 1 bicchierino di marsala
- 1 bicchiere di rhum
- 1 bicchierino di alchermes
- 3 hg cioccolato
- ½ l latte
- 2 cucchiari di farina
- panna montata

*Procedimento:* tagliare la colomba in 3 strati, bagnare lo strato della base e quello centrale con il rhum. Fare lo zabaione e stenderlo sul primo strato di colomba; fare una cioccolata e stenderla sul secondo strato di colomba. Bagnare leggermente lo strato superiore con l'alchermes; infine guarnire con la panna montata.

#### 4.3.3 Agriturismo «El Ciòos» (18 aprile)

##### Il bussolano del Ciòos

Ecco il bussolano del «Ciòos», un dolce povero che rievoca il pranzo della domenica nella nostra infanzia.

I suoi ingredienti, unici nella loro semplicità, e la superficie ricoperta di zuccherini fanno rivivere un mondo fantastico colmo di affetti.

La sua presentazione sul piatto del servizio buono e la voce della nonna che con dolcezza diceva « *ingosete mia* » diventa testimonianza di festa.

###### *Ingredienti*

- 3 tuorli d'uovo del pollaio del Ciòos
- 150 g burro Latteria Soresina
- 120 g zucchero
- scorza di un limone dell'orto del Ciòos
- 300 g farina bianca del Ciòos
- 1 bustina lievito Pane degli Angeli
- 1 bicchiere latte Latteria Soresina
- zucchero in granella

Gli ingredienti si lavorano nella sequenza sopra elencata.



#### 4.3.4 Ristorante «*Il Gabbiano*» (18 maggio)

##### Torta di mele di nonna Nina

###### *Ingredienti*

- 8 mele renette
- 100 ml maraschino
- 500 g farina 00
- 1 bustina di lievito vanigliato
- 3 uova
- 200 g margarina
- 50 g olio di semi di girasoli
- 350 g zucchero di canna
- 1 cucchiaino di liquore al bergamotto
- scorza di un limone

*Procedimento:* prendere le 8 mele renette, sbucciarle e tagliarle a fette regolari. Metterle a bagno con il maraschino e 150 g di zucchero di canna per una notte.

Fare un impasto con la farina 00, lievito vanigliato, uova, scorza di limone, olio di semi di girasole, margarina (questa ricetta è senza lattosio; se lo preferite potete usare il burro), zucchero di canna e il nostro ingrediente segreto (che da adesso non lo sarà più): un cucchiaino di liquore artigianale al bergamotto. Lasciar riposare l'impasto (che deve risultare morbido) per almeno 2 ore coperto da un panno umido.

Ungere con olio di semi di girasole e farina una tortiera, posizionare un disco di impasto e creare un primo strato con le mele; posizionare un secondo disco di impasto e finire la torta con le mele posizionate a raggiera in maniera uniforme e decorativa.

Cuocere in forno a 180° per un'ora.

Al termine, far raffreddare la torta e ricoprirla con uno strato di gelatina alimentare.

Servire una fetta intiepidita qualche secondo nel forno con una pallina di gelato al fiordilatte o un ciuffo di panna montata.

#### 4.3.5 Ristorante «*Lido Ariston*» (20 settembre)

##### Crostata pesche e amaretti

###### *Ingredienti*

– *per la pasta frolla*

- 500g farina bianca
- 250 g zucchero semolato
- 375 g burro
- 2 tuorli d'uovo
- 1 pizzico di sale

– *per la farcitura*

- 15 pesche sciroppate

- 1 sacchetto di amaretti
- 250 ml di marsala

*Procedimento:* Impastare la pasta frolla e lasciare in frigorifero per almeno 3 ore.

Nel frattempo tagliare a fettine le pesche sciroppate, preparare la bagna per gli amaretti con il marsala e lo sciroppo delle pesche.

Successivamente, stendere la pasta frolla altezza mezzo cm, disporre le pesche su di essa, inzuppare gli amaretti nella bagna, colarli e disporli uno accanto all'altro sulla base della crostata.

Con la pasta frolla avanzata preparare le strisce da adagiare sulla crostata e formare dei rombi.

Infornare la torta ad una temperatura di 185° gradi per 60 minuti circa.

**4.3.6 Torta Fiore d'Inverno di Matteo Zanardi**, nostro ospite al «Sales» il 20 settembre, per intrattenerci sulle cotture a bassa temperatura.

#### *Ingredienti*

– *per la bavarese cioccolato bianco*

- 500 g latte
- 100 g zucchero
- 200 g tuorli
- 20 g gelatina
- 500 g cioccolato bianco
- 1200 g panna semimontata

– *per la ganaches ai frutti rossi*

- 800 g ciliegie
- 100 g lamponi
- 200 g mirtilli
- 100 g zucchero
- 20 g pectina
- 20 g gelatina
- 600 g copertura latte

– *per il pan di spagna al cioccolato*

- 2000 g uova
- 1350 g zucchero
- 1350 g di farina
- 140 g di cacao
- 300 g burro

#### *Procedimento*

– *per la bavarese cioccolato bianco:* montate le uova con lo zucchero, nel frattempo scaldate il latte e ammolate la gelatina in acqua fredda. Versare il latte sulla montata delle uova e rimettere sul fuoco portando la crema a 82°. Una volta pronta versare la crema sul cioccolato, aggiungere la gelatina e abbattere la massa in positivo. Una volta abbattuta aggiungere la panna semimontata e versare la bavarese in uno stampo. Conservare in frigorifero.

- *per la ganaches ai frutti rossi*: unire le puree di frutta in una casseruola, mettere sul fuoco, nel frattempo unire lo zucchero alla pectina per una migliore solubilità. Aggiungere alla purea di frutta e portare a leggero bollore, versare sulla copertura al latte e aggiungere la gelatina ammollata. Versare in una bastardella e tenere da parte.
- *per il pan di spagna al cioccolato*: montare le uova con lo zucchero, nel frattempo setacciare le polveri insieme. Una volta montata pronta, unire le polveri versare in uno stampo e cuocere in forno ventilato a 175° per circa 45 minuti. Una volta pronto lasciar raffreddare.
- *per il composizione della torta*: tagliare il pan di spagna metterlo in uno stampo riempire con la ganache ai frutti a strati differenti con la bavarese. Ultimati gli strati alternati abbattere in negativo per poter poi sformare la torta dallo stampo. Decorare a piacere e servire.

## 5. *Torte dolci e salate del territorio*

Agostino Melega

Va subito precisato che la distinzione fra torte “dolci” e “salate” è data dalla presenza o meno in esse dello zucchero. Se viene usato lo zucchero, abbiamo dunque le torte “dolci”. Se lo zucchero è invece assente abbiamo le torte “salate” o ritenute tali, tenendo sempre in conto che il pizzico di sale, impiegato insieme allo zucchero in diversi impasti, serve per esaltare il sapore stesso del dolce.

Per partire nel nostro percorso, inizieremo dal libro *Pàan e sapièensa. Cucina cremonese antica*, tradotto da Luisa Piccioni dal *De honesta voluptate et valetudine* di Bartolomeo Sacchi detto il Platina, sul quale testo è pubblicato un sonetto del poeta Silvano Bottoni che fa proprio al caso nostro. La composizione è stata da noi ritrascritta con un piccolo aggiornamento del sistema grafematico del *Dizionario del dialetto cremonese* del 1976.

### LA TÙURTA DE MARSAPÀAN

Sùm a la féen de 'l pàst, e chì 'l Platina  
el gh'aa lasàat el pòst per i bumbòon.  
Nièent de speciàale, na quàal fritulina,  
na tùurta e i pastiséen dít canisidòon.

Che póol interesàa 'l è 'l marsapàan  
fàt cun màandurle e söcher impastàat.  
El se laùura bèl beléen a màan  
e pò in de na sfója el và infurnàat.

Atèenti però sèemper, la cotüüra  
ucùr cuntrulàa bèen per evitàa  
che la se brüüša o la divèenta düüira.

Pàar che stè tùurta la te fàa pasàa  
màal de stómèk, de fidek e de rèene  
e la te inumenìs. Chii vóol pruàa?

LA TORTA DI MARZAPANE. Siamo alla fine del pasto, e qui il Platina / ha lasciato il posto per i dolci. / Niente di speciale, una qualche piccola frittella, / una torta e i pasticcini detti *canisidòon* (cannoncini). // Quello che può interessare è il marzapane / fatto con mandorle e zucchero impastati. / Lo si lavora ben benino a mano / e poi in una sfoglia va infornato. // Attenti però sempre alla cottura / occorre controllarla bene per evitare / che si bruci o diventi dura. // Sembra che questa torta ti faccia passare / mal di stomaco, di fegato e di reni / e ti faccia crescere (come uomo). Chi desidera provare?

Sullo stesso libro tradotto del Platina troviamo la ricetta dettagliata della “torta detta marzapane”: «Lascia in acqua fresca per una notte e un giorno delle mandorle accuratamente mondiate, poi pestale aggiungendo continuamente un po' d'acqua perché non facciano l'olio. Se vuoi che la torta sia eccellente, ag-

giungi uguale quantità di zucchero. Quando hai pestato bene tutto insieme, diluisci con acqua di rose e versa il composto in una padella foderata di sfoglia sottile inumidendo spesso con acqua di rose, passala in forno e bagna ancora con acqua di rose zuccherata perché non debba essiccare. Si può anche farla cuocere sul fuoco seguendone attentamente la cottura, perché non sembri bruciata anziché cotta. Questa torta deve essere piuttosto bassa di spessore, così diventa più buona».

La torta di marzapane è stata servita sulle tavole dei buongustai padani per secoli. Non a caso l'abbiamo ritrovata citata da Pietro Zaffanella sul libro *Casalbellotto nella storia*, ed inserita fra le tradizioni gastronomiche di questo paese, posto al confine fra la provincia di Cremona e quella di Mantova. Quando però ci si ferma solo sul nome di questa torta o di altre, si corre spesso il rischio di supporre d'avere di fronte identiche creazioni dolciarie. Ma non sempre è così. La tradizione popolare tende a viaggiare sui binari del distinguo, della differenziazione e non su quelli dell'omologazione, a partire dalla specificità del territorio per finire a quella delle singole famiglie.

Lo spirito identitario che anima le comunità locali e le dimensioni casalinghe, oltre a modificare gli accenti e le sfumature del dialetto, crea varianti anche nel linguaggio materiale gastronomico.

È un sotteso richiamo alle antiche radici “claniche”, quasi un ancoraggio istintivo, una difesa inconscia per non essere confusi con altri. È un'esigenza sentita ancor più forte oggi di fronte alla lenta e inesorabile globalizzazione, resa ancor più drammatica dall'esplosione comunicativa dei *social media*, ridondanti di anonimato fallace.

## Le torte di Casalbello

Tornando a Pietro Zaffanella, egli scrive, fra l'altro, che per la sagra dell'8 settembre, in occasione della commemorazione della Beata Vergine Maria, si pranzava con zuppe fumanti di «*marubèn in bròdu ad capón e galini ripièni, ad faraùni e patàti a ròst, ad fnòc al butér cun la càran a läs*» (marubini in brodo di capone e galline ripiene, di faraone e patate arrosto, di finocchi al burro con la carne a lesso), per poi continuare con altre succulente vivande, fra le quali appunto la «*túrta marsapàn e còla sabiùša*» (la “torta marzapane” e quella “sabbiosa”).

Per saperne di più della *túrta sabiùša*, abbiamo bussato alla porta di Giampietro Tenca, poeta e ricercatore delle tradizioni popolari del Casalasco, il quale si è fatto fornire la ricetta da parte dell'amico Gianfranco Paroni di Casalbello.

### La *túrta Sabiùša*

#### *Ingredienti*

- 300 g di fecola di patate
- 300 g di burro
- 300 g di zucchero
- 3 tuorli d'uovo

«Lavorare l'impasto per un'ora, unire i tre albumi montati a neve e, se si desidera, aggiungere un po' di liquore. Mettere in una teglia imburrata e infarinata e cuocere in un forno già caldo a 170/180 gradi per un'ora circa».

Nel caso in cui la famiglia fosse particolarmente numerosa, al fine di risparmiare la spesa, gli ingredienti venivano ad assumere una forma “pauperistica”, diventando i seguenti:

- 700 g di fecola di patate
- 400 g di burro
- 400 g di zucchero
- 6 tuorli d'uovo.

Dopo aver mescolato l'impasto per un'ora si aggiungevano i 6 albumi montati a neve mescolando dal basso verso l'alto. Quindi si versava l'impasto in una teglia imburrata e infarinata, e lo si faceva cuocere nel forno già caldo alla temperatura di 170/180 gradi per circa un'ora.

### **La Chisóola**

Le focacce definite nel Casalasco *chisöi* o *chisulòt* rimandano a la *chisóola* del dialetto del capoluogo provinciale e del ristretto contado di Cremona. Il termine deriva da *schisàa* (schacciare, pestare) e la sua conformazione ha lo stesso impasto del pane, ma la si distende a mo' di *fujàada* (sfoglia). Ciò che ne costituisce il pregio è il fatto che la si spennella di burro o di strutto. Le due versioni anche oggi più note sono quelle di Vescovato, dove ha una forma a matassa avvolta su sé stessa, e di Ognissanti, frazione di Pieve San Giacomo, dove è ripiegata a mo' di libro.

### **El Chisulòt di Soresina**

Ivalda Stanga, sul libro *Cume l'éera na vòlta. Come era un tempo*, ci offre, per l'area del Soresinese, un'altra interpretazione gastronomica del *chisulòt*, che veniva composto da uova, farina, strutto, poco latte, zucchero. «Si lavorava il tutto e si versava nella padella dove c'era una scodella capovolta e si faceva cuocere nella cenere fra le braci e con coperchio pure pieno di braci.

Il dolce aveva un buco nel mezzo».

### **I Bisulàn o Bisulàan e li turti Sbrìsulüüsi**

Sul libro *Ris e fasoeuj* (Riso e fagioli) di Giuseppe Giacomo Gardani, riguardante le tradizioni di Casalmaggiore e dintorni, viene accennato ai *bisulàn* (bussolani) e a *li turti sbrìsulüüsi* (alle torte dure sbriciolabili): «*In s'as dla pulenta*, oltre i *bigui*, i *gnòch* e la *pasta rašida*, s'impastano anche i *bisulàn* (le ciambelle col buco), i *chisoeui* o *chisulòt* (focacce di vario genere) e *li turti sbrìsulüüsi*, impastate con farina bianca e farina gialla, dolce molto in uso in occasione del Carnevale, unitamente a *li gàli*, nastri sottilissimi di pasta dolce, intrecciati e cotti dentro una padella di strutto bollente (*ad dulègh buiént*)».

### **El Bisulàan de Surešina**

Nell'archivio di casa nostra riguardante le tradizioni popolari, abbiamo

ritrovato un ritaglio di un supplemento del settimanale «Mondo Padano», con la ricetta del *bisulàan de Surešina* (bussolano di Soresina). Eccola:

«Mettere in una grande zuppiera 500 g di farina bianca, 200 g di zucchero, una scorza di limone grattugiato e una presa di sale. Intiepidire un bicchiere di latte e a fuoco spento fare sciogliere 150 g di burro Soresina, da aggiungere alla farina e allo zucchero; lavorare l'impasto e unire 2 uova intere e 2 tuorli. Impastare di nuovo fino a che sarà molto morbido e incorporare il lievito di 1 bustina per dolci. Versare l'impasto in uno stampo per ciambelle imburrato e guarnire con zucchero in grani. Mettere lo stampo nel fornello a fiamma bassa per 30 minuti, controllando la cottura con un ferro da maglia. La ciambella sarà cotta quando il ferro sarà asciutto. Rovesciare la ciambella su un piatto di portata. Raffreddate e servite».

### ***La Sbrišulùuša di Cremona***

A questa torta la poetessa Grazia Antonia Rossi ha dedicato una lirica in dialetto cremonese urbano, pubblicata nel 2017 sulla silloge *Cibi della tradizione*:

#### LA SBRIŠULÙUŠA

Gh'è na tùurta de Cremùna  
che se ciàma sbrišulùuša  
e miia dònca sbrišulùna  
cùma a Màantua se üüša.

L'è na tùurta de puarèt:  
nièent armàandule o butéer;  
gremulàala cun rispèt  
el sarès en bèl mestéer.

Le farine che se dòpra:  
biànca, giàalda, redundél,  
ströt, en pòo, per cumpii l'òpra,  
e pò cóoſer piàan bèl bèl;

però prima gh'ò giuntàat  
de bòn ànes en gusèt  
e de 'l söcher semulàat  
in sta tùurta de puarèt;

la se róomp in cèent tuchéi  
e da chì el sbrišulament  
e i la ciööcia sia i pütéi  
che i veciöoi che i gh'aa pö i dèent.

Cušé el nùm de sbrišulùuša  
el ghe và pròpia a penél;  
se ne vèen na gràn sgajùuša  
pudarèsum fàa en pacél.

LA SBRIŠULÙUŠA. C'è una torta di Cremona / che si chiama *sbrišulùuša* / e non dunque *sbrisolona* / come a Mantova si usa. // È una torta per poveretti: / senza mandorle o

burro; / sgranocchiarla con rispetto / potrebbe essere un bel mestiere. // Le farine che si usano: / bianca, gialla, di cruschetto, / un po' di strutto per terminare l'opera, / e poi cuocere pian pianino; // però prima devo aggiungere / un gocchetto di buon anice / e dello zucchero semolato / in questa torta per non abbienti; // la si rompe in cento pezzetti / e da qui lo sbriciolamento / e la gustano succhiando sia i bambini / che i vecchietti che non hanno più i denti. // Così il nome di *sbrišuliuša* / le va proprio a pennello; / se ci viene un forte appetito / potremmo fare una (bella) merenda.

Da parte sua, Diva Negroni Gozzetti ci scrive che la *sbrišuliuša* veniva preparata dopo l'uccisione del maiale per poter usare lo strutto fresco.

### ***La Sbrišulùna cremonese***

Renato Bandera ci informa a sua volta che a Casalsigone la torta descritta nella poesia di Grazia Antonia Rossi veniva indicata col termine *sbrišulùna*, al pari di quella della città di Mantova. Questa *sbrišulùna* cremonese «richiede la dose adeguata di farina gialla, resa finissima dal fornaio, la vulachia, lo zucchero a cristalli, lo strutto di maiale e una dose a scelta, ma sempre modesta, di anice. Se il risultato finale, dopo la cottura in forno dell'impasto, giungeva ad essere di durezza media, la massaia aggiungeva una mezza bustina di lievito, altrimenti, a fine cottura, il dolce diventava troppo duro. La giusta cottura era data dalla doratura della superficie e dall'utilizzo, per forare il dolce nella teglia, di un pezzo *de strupél* (di rametto flessibile) decorticato. La *sbrišulùna* veniva suddivisa calda appena sfornata in fette, per evitare che, eseguendo i tagli a freddo, il dolce si frantumasse in mille briciole. La teglia di cottura era a sponde basse e l'arrivo dello smalto facilitò la cottura stessa, così come la suddivisione in porzioni e la conservazione. Diventava una "merendina" invernale per parecchi giorni...».

### ***La Tùrta Dùra di Volongo***

Ezio Tira ci fa sapere che per la ricorrenza di Sant'Antonio Abate, il 17 gennaio, nel borgo di Volongo venivano riproposte molte usanze, fra le quali quella di completare degnamente il pasto rituale con la *tùrta dùra* (torta dura), tipico dolce rustico locale, composto da due farine, frumento e mais, la cui quantità dell'una rispetto all'altra, oltre alla cottura, ne determinava la durezza. Alle farine si aggiungeva poi burro ammorbidito e polvere di menta.

Il nostro interlocutore inoltre scrive: «Mi ricordo che mia madre pestava le mandorle bianche e tonde a forma di pastiglia. Si amalgamava il tutto, lo si metteva in un recipiente adatto e quindi nel forno della stufa a legna fino a quando assumeva un bel colore marrone dorato. Va detto che la farina di mais era necessaria perché se veniva usata solo farina di frumento la torta sarebbe diventata un blocco di cemento. Per come la faceva mia madre però ci mancava poco. Anch'io ho provato di nuovo a prepararla. Per romperla, perché tagliarla a fette sarebbe un'impresa, la si pone su di un tagliere massiccio, appoggiandole sopra la lama di un grosso coltello e battendone il dorso con qualcosa di pesante, anche un martello. Poi la si sgranocchia, ma attenzione ai denti!»



La ricetta della *tùrta d'ira* è la seguente:

- 700 g di farina bianca (doppio zero)
- 300 g di farina gialla
- 300 g di zucchero
- 300 g di strutto (preferibile al burro)
- 100 g di polvere di menta

Impastare energeticamente con le mani fino a che il tutto è ben amalgamato e quindi pressarlo in una teglia. Mettere in forno già caldo a 180 gradi e cuocere per circa un'ora.

### ***Li Cùlāti di Torre de' Picenardi***

Veniamo a sapere da Angiola Agarossi che a Torre de' Picenardi è rimasto il ricordo di un dolce chiamato *li cùlāti*, perché aveva la forma delle "culatte", delle natiche. Si trattava di una pasta fatta con pane dolce e riempita di marmellata, che veniva preparata in occasione della sagra del paese, detta "di Sant'Amrogio", il 7 di dicembre.

#### *Ingredienti*

- 50 g di lievito di birra
- mezzo bicchiere di latte tiepido
- 3 uova
- 150 g di zucchero
- 100 g di burro
- 500 g di farina bianca
- un pizzico di sale
- una vaniglina.
- Ripieno di marmellata di mele, amaretti sbriciolati, miele, fiocchi di burro.

«Far sciogliere il lievito nel latte. Impastare le uova con lo zucchero, poi aggiungere il lievito sciolto nel latte, la farina, il burro ammorbidito, il sale e la vaniglina. Impastare a lungo con le mani, indi far riposare coperto al caldo per un'ora e mezza. Fare due sfoglie di un cm (tipo *strüdel*), stendere il ripieno e arrotolarlo. Mettere in una teglia alta i due rotoli e farli lievitare un'ora e mezza. Cuocere in un forno già scaldato a 160 gradi».

La nostra informatrice inoltre scrive: «Per tradizione la mamma invitava le persone che venivano a trovarla ad aiutarla ad impastare *li cùlāti* perché più venivano manipolate, più lievitavano. E mentre impastavamo, a turno bevavamo un bicchierino di vino bianco».

### ***La Tùrta Margherita di Casalsigone***

Anche da parte di Renato Bandera ci è arrivata una precisa testimonianza. Infatti, egli dice: «In primavera, periodo di abbondanza per le uova, le famiglie residenti nelle cascine di Casalsigone cucinavano la *tùrta margherita* (torta margherita). Un treppiedi (o zampa di gallo), battuto dal fabbro del paese e facente parte quasi integrante della dote matrimoniale delle fanciulle da marito,

veniva posizionato di fronte all'uscio di casa. Sotto c'era lo spazio per le braci e, sopra, veniva posta la casseruola tonda d'alluminio, con relativo coperchio con maniglia in *utdon* (ottone). L'usuale casseruola in rame era finita tra quelle donate alla Patria... mi era stato narrato. L'impasto di uova (*baléle* o tuorli), farina e zucchero, lievito ben amalgamato anche con l'aiuto dei bimbetti di casa, cui spettava la ripulitura con le dita dell'impasto crudo, veniva travasato nella casseruola, preventivamente cosparsa di burro e posto sul braciere *in de l'èra* (nell'aia). Le braci, ravvivate *cun el gavàart* (con la paletta di ferro dal lungo manico), facevano lievitare l'impasto e crescere in altezza la *tùurta margherita*. Nulla di straordinario in sé, ma questo 'pan di Spagna' casereccio segnava date importanti per le famiglie, quali cresime, comunioni e, fino a dopo gli anni Cinquanta, matrimoni celebrati, sul versante culinario, sotto i portici della cascina abitata dai novelli sposi».

Renato poi continua: «Un difetto di cottura e di amalgama formava, di frequente, *el pulešìn*, ossia un piccolo strato di torta giallo intenso, di consistenza dura, che rappresentava una sconfitta per la cuoca... ma che faceva felici i ragazzini perché particolarmente ambito. La parte più impegnativa per i figli della cuoca era quella di aspettare che la torta, una volta estratta dal tegame, raffreddasse completamente. Un tempo siderale! La mia cresima è rimasta storica perché, a fine cottura della torta margherita, ho pensato bene di camminare in *pée per tèra* (a piedi nudi), com'era usuale, sulla cenere rimasta scoperta sotto il treppiede, dove erano rimaste braci accese. La cerimonia si svolse con me in chiesa che indossavo una scarpa (nuova) e un piede fasciato in uno zocchetto».

## Le torte della città di Crema

Pure sul libro *Tradizione e modernità da Crema al Mondo*, edito dal «Gruppo Antropologico Cremasco», abbiamo spulciato la ricetta della locale *tùurta margherita*, chiamata in vernacolo anche *tùurta de Pàsqua*, differente nell'impasto rispetto alla omonima torta di Casalsigone. Insieme a questo prodotto locale, presenteremo altre due composizioni dolciarie tipiche della città di Crema: *la spungàrda* e *la bertulina*.

### A) La Tùurta Margherita o de Pàsqua

#### Ingredienti

- 8 uova
- 400 g di zucchero
- 250 g di fecola di patate
- 1 bustina di vanillina
- 1 bustina di lievito
- 10 cucchiaini di olio
- una sostanziosa spremuta d'arancia
- un pizzico di sale

Per questa torta si usava in famiglia una teglia d'alluminio alta, dove si montavano a neve gli albumi con un pizzico di sale. A parte si sbattevano i tuorli

con lo zucchero “a mano”. L’effetto delle uova sbattute con zucchero, definito nell’insieme col termine cremasco *rosümàada* (a Cremona *riisümàada*) doveva diventare bianco e “non si doveva sentire la schiuma”. Poi si mischiavano farine e lievito, si setacciavano e si aggiungevano ai tuorli sbattuti la spremuta d’arancia e l’olio. Per ultimo si univano all’insieme gli albumi montati a neve con un’accortezza particolare.

La cottura era lunga (quasi un’ora) e si raccomandava di non aprire mai il forno.

### **b) *La Spungàrda***

Il suo nome deriva dal latino *spongia*, ovvero “spugna” e potrebbe trarre in inganno pensando ad essa come una focaccia dolce, spugnosa e morbida. È invece un dolce piuttosto sostanzioso con una forma rotonda e rigonfia e un ripieno speziato. Scrive Pierluigi Radaelli: «È un dolce preparato in modo laborioso, l’assemblaggio dei vari componenti è costituito da: mandorle di Bari, nocciole piemontesi, pinoli di Pisa, noci di Sorrento (frutta secca tostata e sminuzzata) miscelata con frutta candita e uvetta sultanina; il tutto legato con miele, confettura di albicocca, torrone in granella e spezie aromatiche; questo è il cuore del dolce che riposerà in tegame di coccio per un tempo non inferiore alle 48 ore per completare la maturazione. Il rivestimento poi è una pastella *brisèe* finemente cesellata con una manuale pizzicatura».

### **c) *La Bertulina***

La *Bertulina* o *Bertolina* è una torta tipica autunnale diffusa in tutti i paesi del territorio cremasco, con versioni diversificate antiche ed attuali. Si è soliti collocare le sue origini in seguito all’importazione dell’uva fragola dall’America all’inizio del XIX secolo. Si presenta come un dolce dalla forma cilindrica ed una crosta bucherellata non uniforme e un caratteristico colore marroncino. In origine per comporre la torta s’iniziava con uno strato di pasta di pane, accompagnato dall’olio precedentemente preparato ed una porzione di uva americana *Clinton* (in dialetto *clinto*), importata in Italia sin dal 1820. Solitamente si facevano due o tre strati. Di tanto in tanto per arricchire l’impasto si faceva cuocere a parte l’uva con lo zucchero e, quando si sfornava la torta, vi si versava sopra il mosto profumatissimo. Nel tempo si è avuta una evoluzione della ricetta sia nell’utilizzo delle farine (farina di frumento e farina di mais) sia nell’utilizzo di olio o burro, latte e miele.

### **La *Tùrta Bertulina de Surešina* e la *Tùrta de Riadél***

La *tùrta bertulina* di Soresina, citata da Ivalga Stanga sempre sul libro *Cume l’éera na vòlta. Come era un tempo*, è identica a quella cremasca solo nel nome. Infatti fra i suoi ingredienti non compare per nulla l’uva americana, caratteristica primaria dell’omonimo dolce presente nell’areale del fiume Serio.

La stessa Ivalda Stanga ci fornisce la testimonianza di un’altra torta tipica di Soresina: *la tùrta de Riadél*, che veniva e viene tuttora predisposta per la se-

conda domenica di maggio, in occasione della festa religiosa al Santuario di Ariadello dedicato alla Madonna, posto in piena campagna a circa due km e mezzo dal centro abitato. Gli ingredienti di questa torta sono:

- 3 uova
- 150 g di farina
- 150 g di fecola
- zucchero

«Mettere tutto insieme; mescolare e versare in una pentola unta; cottura fra le braci».

Il soresinese Walter Venchiarutti, specialista d'antropologia popolare, ci ha confermato: «*La tūrta de Riadél* è una sorta di torta margherita *fâta còos sùta la sèner e li bràasi de'l camén* (fatta cuocere sotto la cenere e le braci del camino)».

Nell'usare il termine "sorta" egli ha inteso riferirsi ad una variante, ad una specificità soresinese, ma è proprio la cifra di queste caratterizzazioni territoriali che stiamo cercando di mettere in evidenza. Il fine è quello di dare senso ad un vero e proprio mosaico gastronomico, composto da molteplici tessere simili ma non uguali, per nulla targate dal timbro della omologazione.

### **Le torte della "tata Pina"**

Ennia Ceriali Spotti, da sempre abitante a Cremona, ci ha offerto ancora una volta la possibilità di spulciare nel ricettario della "tata Pina", la domestica di casa di tanti anni fa. In questo quadernetto, scritto in bella calligrafia, abbiamo tratto gli appunti per la preparazione di due particolari torte, quella "di guerra" e quella "paradiso", che si presentano come due cifre culinarie tese a presidiare rimandi mentali posti emotivamente agli antipodi. Nel quadernetto, purtroppo, non sono riportate, per entrambe, le modalità d'impasto e di cottura.

Vediamo ora gli ingredienti della prima:

#### **A) *la torta di Guerra:***

- 2 tazze di farina gialla fine
- 2 tazze di farina bianca
- 1 tazza di zucchero
- 2 tazze di latte
- 1 bustina di lievito
- un pizzico di sale

#### **B) *la torta Paradiso***

Per la preparazione del secondo dolce di casa Ceriali Scotti servivano:

- 350 g di fecola di patate
- 250 g di burro
- 250 g di zucchero
- 3 uova intere
- 2 bicchierini di liquore di vaniglia

## **La *Fùlega* di Soresina e di Cingia de' Botti**

Alfredo Azzini, abitante a Soresina, ci dice che *la fùlega* era un dolce fatto «con il recupero della polenta avanzata, che veniva schiacciata con le mani, unendovi un uovo, dello zucchero, un poco di farina, messa anch'essa in una padella leggermente unta. Si realizzava così un dolce con una leggera crosticina ambrata gustosissima».

*La fùlega* è pure presente fra «Le ricette della nonna» di casa Brianzi, a Cingia de' Botti. Qui anziché la polenta si usava la minestra di pasta avanzata ed altre varianti di metodo, che qui riprendiamo pari pari con la rispettiva ricetta, scritta con una modalità sintetica:

- farina bianca e farina gialla, in parti uguali
- zucchero
- minestra di pasta avanzata

«Setacciare assieme le farine, unire lo zucchero, poi incorporare la minestra non troppo brodosa. Impastare bene, dare poi la forma rotonda. Mettere l'impasto in carta da formaggio e farla cuocere sotto la cenere calda del camino. Dopo un'ora circa è pronta».

## ***El Paciùgòt***

Alfredo Azzini ci ha descritto pure *el paciùgòt*, «fatto con pane raffermo messo a bagno nel latte, poi schiacciato con le mani. Vi veniva aggiunto l'uovo, la farina e l'uvetta e messo in forno a cuocere. L'aspetto era quello della *patùna* (castagnaccio), ma aveva il gusto del pane con l'uva. Lo si è ereditato in casa da parte di una zia originaria del comasco».

## **La *Turta ad Sangh***

Giampietro Tenca, da parte sua, ci ha trasmesso la ricetta casalasca della *turta ad sangh* (torta di sangue):

«Sulle braci si mette in un tegame da torta il grasso della 'pappagorgia' del maiale e si fa soffriggere con un po' di cipollina, poi si mette una mela sbucciata tagliata a fettine e il sangue del maiale e con un cucchiaino si continua a girare fino a quando il sangue si sbriciola bene; alla fine, prima di toglierla dal fuoco, si aggiunge un po' di zucchero».

## **Le torte di Scandolara Ravara**

Lo stesso Giampietro Tenca ha avuto inoltre la gentilezza d'inviarci una vera e propria "perla antropologica", ossia un fascicolo ciclostilato dal titolo *Vita di campagna ai temp di nost vècc*, a cura del G.A.C. di Scandolara Ravara, dal quale testo abbiamo potuto trarre il nome e le ricette delle torte predisposte sulle tavole nei giorni più importanti e sacri del calendario annuale delle famiglie d'un tempo, tipiche della tradizione di questo paese della Bassa cremonese.

### A) *Il Bisulàn e lo Sbrisulàn per Carnevale*

Partiamo dunque dall'inizio del carnevale contadino, il 17 di gennaio, giorno dedicato a Sant'Antonio Abate, quando «per festeggiare degnamente il Santo, si cucinavano gli gnocchi o i tortelli di zucca e qualche ciambella casareccia (*bisulàn*) cotta in casa sulla brace».

Dal ricettario del G.A.C. veniamo pure a sapere che per la ricorrenza car-nascialesca era inoltre tradizione cucinare intere ceste di biscotti *bumbunsìn*, i cosiddetti *bariculìn* o castagnole, così come le lattughe, gli ossetti, tutti dolci che facevano da contorno al cosiddetto *sbrisulàn*, una torta durissima, molto semplice e gustosa, una variante della *sbrisulùusa* cremonese e della *sbrisulùna* mantovana.

### B) *La torta Spugnosa per Pasqua*

«Per il pranzo pasquale non mancava il pollo allevato in casa, la pasta casareccia o *marubìn* e la torta *spugnosa*, qualche volta farcita con zabaglione».

Gli ingredienti della *torta spugnosa* erano:

- 12 uova
- 300 g di farina di patate
- 300 g di zucchero

Si sbattevano bene i tuorli con lo zucchero, unendo gli albumi montati a neve alla farina, per poi «imburrare una teglia, mettere il composto nel forno per circa mezz'ora. Per assicurarsi che sia cotto pungere con un ferro che deve risultare asciutto».

### A) *La torta Africana e la tūrta da Tajadèi per le feste di famiglia*

Dallo stesso fascicolo del G.A.C. non è dato sapere quali torte fossero messe in tavola per Natale. Il testo riporta però altre due prelibatezze dolciarie che ben si addicono ad essere “la chicca” per una grande festa familiare e propiziatrice: la *torta africana* e la *tūrta da tajadèi*.

La ricetta della *torta africana* prevede:

- 500 g di farina
- 150 g di burro
- 300 g di zucchero
- 150 g di nocciole
- 150 g di noci
- 3 uova
- 150 g di cioccolato in polvere.

«Disporre la farina a fontana mettendo nel centro il burro a pezzetti, lo zucchero, il cioccolato, le nocciole, le noci tritate grossolanamente e impastare. Imburrare una teglia, mettervi la pasta e infornare per 20 minuti».

Per la *tūrta da tajadèi* gli ingredienti sono:

- 3 uova
- 300 g di farina bianca

- 150 g di zucchero
- 150 g di burro
- 500 g di noci sgusciate

«Sgusciare le noci, farle abbrustolire leggermente e fregarle per togliere la pellicina. Con le uova e la farina fare una sfoglia sottile. Tenere a parte due strisce di pasta; con le altre fare delle tagliatelle. Ungere la teglia, foderare con due strisce di pasta, mettere un po' di tagliatelle, cospargere di zucchero, fiocchetti di burro e noci; ancora tagliatelle, zucchero, burro e noci e continuare gli strati sino all'esaurimento degli ingredienti. Mettere in forno moderato per circa 30 minuti. La torta è cotta quando è dorata».

### ***El Budiin a l'Alchèrmes di Casalsigone***

Renato Bandera ci ha pure informato che «a Pasqua, Natale ed in caso di visite di parenti, il dolce che doveva concludere il pasto a Casalsigone era quello freddo del *budiin a l'alchèrmes* (budino all'Alkermes), una sorta di torta morbida aromatizzata e rafforzata, anch'essa da consumare fredda. Con il latte del *pugnatiin* (pentolino) che spettava ai braccianti come paga in natura, si preparavano il budino di cacao e quello bianco, nel cui impasto si tritavano quelle pastiglione di menta bianca, una volta tanto in uso. Mentre cuocevano i budini la cuoca preparava un piatto fondo riempito di liquore: l'*alkermes* rosso. I biscotti savoiardi venivano immersi velocemente, per mantenerne la consistenza e perché non si spezzassero nel liquore.

A fianco una zuppiera bianca, di quelle solitamente utilizzate per l'insalata, serviva ad accogliere, facendone lo strato iniziale completo, i savoiardi impregnati di *alkermes*. Prima veniva versato il budino *néegher* (nero) e, solo quando si riprendeva la superficie di questo, veniva versato *chèl biànch* (quello bianco), non prima di aver grattugiato una buccia di limone tra le due metà. Veniva raffreddato il più possibile (sul davanzale interno, nella ghiacciaia o, molti anni dopo, in frigorifero e servito come *dessert*). Era assolutamente vietato ai bimbi bere il fondo della zuppiera per l'alcool contenuto nel liquore. È una via di mezzo questo dolce, tra cucchiaino e forchetta, ma lo segnalo ai lettori anche per il futuro».

### **Le altre torte del territorio**

Ragioni di spazio non ci consentono di entrare nel merito di altre torte appartenenti alla tradizione cremonese, soresinese, cremasca e del casalasco. Ci limitiamo ad elencarne il nome per lo più in dialetto, come per ricordarci di un'armonia di suoni caratterizzanti il territorio, i quali a loro volta ci rimandano al mondo dei profumi e dei sapori identitari propri delle torte dolci e salate proposte sulle tavole d'un tempo.

Iniziamo dunque col *piirla e vòolta*, per passare al *cifut*, e quindi al *pagnòch*, per continuare col *sóta-sèner* e via via con i seguenti *dùuls de melegòt*, *stracadènt*, *la tiurta néegra*, *le crustàade de frùta* o *tiurte de pàasta fròla*, *la tiurta pasqualina*,

la *murùusa*, le casalasche *türta Paradis* e *türta diira*, la *naesèla* cremasca (dolce a forma bislunga di navicella), *el bisulàa de Trìigul cun l'üeta* (il bussolano di Trigolo con l'uva passa), *el turti da sànk d'uchèt de Bagnól* (il tortino di sangue d'oca di Bagnolo Cremasco), la torta all'olio di Calvatone.

All'elenco andrebbero pure associate le altre diciannove torte descritte dal Platina, oltre quella “detta marzapane”, presentata nella prima parte del nostro discorso. Ad ogni modo, quanto sin qui scritto, non fa mancare in noi la consapevolezza che la serie delle torte citate non sia per nulla esaustiva. E che sotto la cenere del passato sia ancora presente tutto un mondo gastronomico da scoprire.



## 6. I dolci nel dialetto: termini, modi di dire proverbi

Quattro le fonti esaminate:

1. Il primo dizionario del dialetto cremonese, pubblicato nell'*Almanacco* dell'anno 1827, di cui è autore Andrea Vercelli (maestro di lettere nell' I. R. Scuola Elementare Maggiore) dal curioso titolo: *Il torso del granturco, che dà occasione a tradurre in italiano circa 400 vocaboli familiari cremonesi*.

Nella prefazione l'autore spiega che il titolo è la traduzione italiana della dizione dialettale cremonese *Moll del melegott*, assicura inoltre che, se l'opuscolo piacerà, compilerà in seguito un vocabolario vero e proprio. Cosa che non accadde.

2. Il *Vocabolario Cremonese Italiano* uscito venti anni dopo, nel 1847, di cui è autore Angelo Peri;

3. il *Dizionario del dialetto Cremonese-Italiano*, pubblicato nel 1976, a cui aveva messo mano fin dal 1961, il Comitato promotore di studi e ricerche di dialettologia, storia e folklore cremonese.

4. *Proverbi cremonesi di campagna e di città* raccolti da Paolo Brianzi e pubblicati nel 1964 a Cremona.

### 6.1 Da: Andrea Vercelli, in *Almanacco* dell'anno 1827

**Bizzoulaan:** ciambella

**Chizzol** (cott sota la zener): focaccia

**Frittoula:** frittella

### 6.2 Da: Angelo Peri, *Vocabolario Cremonese Italiano* (1847)

**Boumbóon:** nome generico d'ogni maniera di confetti, di paste e altre cose composte di zucchero o miele. Chicca e, al plurale, anche Dolci che è pure vocabolo del dialetto.

**Boumbounéen** o **Boumbounnét:** diminutivo di boumbóon.

**Boumbounéer:** facitore e venditore di dolci, *Confettiere, Ciambellaio, Pastelliere*.

**Chiffer:** pane fino ripiegato a foggia di mezzaluna.

**Chizzóla:** schiacciata che fassi nelle case in campagna in giorno del pan fresco, staccando una porzione di pasta dai pani destinati al forno e distendendola in forma ellittica [...] la ripiegano più volte nel distenderla e ungerla con olio o burro e la fanno poi cuocere al forno. Dunque pare che si possa tenere [...] il nome generico di *Schiacciata, Focaccia*.

**Chizzool:** è come una specie di pane non lievitato o di pasta che fassi con farina talora di solo frumento o di solo frumentone e talora di tutte e due le sorta,

- intrisa con olio o con burro e si cuoce in padella o al forno. *Schiacciata* e non parrebbe differente da quel che il Dizionario dice *Berlingaccio*.
- Ancora pezzo di pasta che staccasi dal foglio (*foujàda*) e cuocesi sulle bragi o sotto la cenere [...] stiaciatina fatta di pasta azzima cioè senza lievito.
  - Altresi quella parte della pasta del torrone [...] abbruciataccia [...] nel fondo della caldaia, e ridotta come in piccole schiacciate per lo più tonde tra due cialde, vendesi a men prezzo che non il torrone proprio. Mal non parrebbe indicare la cosa chi la dicesse *Schiacciatina di torrone*.
- Cicoulaat:** specie di pasta bruna e soda fatta con le mandorle abbronzate del cacao e con zucchero, aromatizzata con qualche gentil droga. *Ciocolata, Ciocolato, Ciocolatte*.
- Cicoulateen:** pezzettino di cioccolato in figura di dischetto che vendesi tra i dolci e mangiasi crudo. *Pasticca, Pannellino, Girella di cioccolato*.
- Cicoulateer:** chi fabbrica e vende cioccolato. *Ciocolattiere*.
- Cicoulatera:** tanto il vaso in cui si fa bollire e si frulla la cioccolata, quanto la moglie del ciocolattiere e donna che vende cioccolato. *Ciocolattiera*.
- Frittoula:** vivanda che si fa con farina impastata col riso o vermicelli o altro e che si frigge nello strutto o nell'olio. *Frittella*.
- Frittoule de poumm:** quando all'impasto di cui sopra in frittoula si aggiungono minuzzoli di mela, ma ancora mele affettate in tondo, cavatene il torsolo (*croustòn*) avvolte nella paniccia (*pastina*) e fritte. *Frittelle di mele*.
- Frittouléra o dé de la frittouléra o della frittoula:** così chiamiamo l'ultimo giovedì del carnevale in cui, più che in altri giorni, suolsi far copia di frittelle. *Berlingaccio, Giovedì grasso*, anche noi diciamo *Giouvedé grass*.
- Frittoulóon:** una maschera vestita in camiciotto o in altre vesti per lo più lercie ed improprie, e di maschere siffatte soleansi vedere moltissime il giovedì grasso; ma anche chi ha macchie, sudiciume sui vestiti.
- Oufellée fa'l too mestèe:** per dire che le cose si devono lasciar fare a chi le conosce.
- Tàrtera:** specie di torta di uova dibattute con latte e zucchero, e cotta con fuoco sopra e sotto fino al rappigliamento delle uova. **Latteruolo, Lattajolo.** *Tartara* in lingua è specie di torta fatta di pappa, mandorle e zucchero
- Touróon:** confezione di mandorle, miele e albume ridotta a candidezza e consistenza sodissima, a cui, prima di ridurre la pasta in panetti, si unisce qualche essenza per variarne il sapore. *Torrone*. Ha molto pregio quello che si fa da noi.
- Toùrta:** vivande di varie maniere, per lo più dolce, che cuocesi in tegghia al forno o con fuoco sopra e sotto. *Torta*.
- En taj o tajool de toùrta:** un quartuccio di torta.
- Sarter la toùrta:** figuratamente dividere il bottino, il guadagno, l'eredità.
- Savii éun coussa'l se diis quand el diss toùrta:** avere un fondamento di quel che si dice.
- Tòurta de sangv:** specie di torta fatta col sangue di porco o d'altro animale, ben disfatto con fior di latte e condito con zucchero, cannella, ecc. *Migliaccio*.

### 6.3 Da: *Dizionario del dialetto cremonese* (1976)

**Bisulàan:** bussolano.

**Bisulanéen:** forma tonda di pane.

**Bumbòon:** dolce, chicca; *l'è 'n bumbòon*, è una delizia.

**Bumbunéen:** dolcetto, caramellina.

**Bumbunèer:** venditore di dolci.

**Chifer:** piccolo pane a forma di mezzaluna.

**Chisóol:** schiacciata di pasta di torrone, focaccia cotta nella padella.

MDD: \* *gràs 'me 'n chisòol*, persona magra e allampanata.

**Chisóola:** schiacciata di pane condito con burro o frutta.

MDD: *ridòt a na chisóola*, conciato male.

PV: *pàan in préestit, chisóola onta rendida*, bisogna restituire più di quanto si è avuto in prestito.

**Ciculàat:** cioccolato. (Persona inetta e abulica).

**Ciculatéen:** cioccolatino. (Toppa, rammendo malfatto e persona malvestita).

**Ciculatéer:** fabbricatore o venditore di cioccolato.

MDD: *fàa la figùura de ciculatéer*, fare brutta figura.

**Ciculatéera:** bricco della cioccolata.

**Fritula:** frittella, *fritule de pùm*, frittelle di mele.

MDD: *l'è na fritula invèrsa*, donna noiosa e ficcanaso, *el dé de le fritule*, Giovedì Grasso.

**Tàrtera:** torta di uova sbattute con latte e zucchero

**Turòon:** torrone, mandorlato.

MDD: *menàa el touròon*, infastidire con insistenza; *l'è 'n mèena turòon*, è un attaccabottoni.

**Tùurta:** torta.

MDD: *spàarter la tùurta*, dividere il bottino; *sòo cusa disi quàant disi tùurta*, non parlo a vanvera; *i pòol dii tùurta*, possono far valere la loro opinione; *tùurta*, caspita!; *eser in tùurta*, partecipare a un affare disonesto; *l'è tôta na tùurta*, è una congrega di disonesti;

PV: *l'è mèi na tùurta in tàanti che na mèerda da per lùü; quàant i gh'à mangiàat la tùurta i se ricorda pò de la técia; la tùurta l'è bèla fin tàant che l'è intrega.*

**Uféla:** focaccia, sfoglia.

MDD: *bùca tàas che te darò n'uféla*, si deve sopportare in silenzio un sopruso se ci conviene; *el pàar n'uféla*, è paffuto.

**Ufeléer:** pasticciere.

MDD: *ufelé, ufelé, fa el to mesté*, a ciascuno il suo mestiere.

**Ufelerìa:** pasticceria.

\* MDD: modo di dire; PV: proverbio.

#### 6.4 Da: Paolo Brianzi, *Proverbi cremonesi di campagna e di città* (1964)

*La tûurta l'è bèla fintàant che l'è intréega*, la torta è bella fintanto che è intera. Il proverbio viene usato a proposito di famiglie numerose le quali, fino a quando restano unite, conservano integro il patrimonio che, invece, suddiviso si riduce a ben poco.

*La tûurta l'era picula, ma che fèete*, per dire di una persona fastidiosa, noiosa.

*Dàar na màan de chisòole*, dare una sculacciata

*Ridòt a na chisòola*, conciato male

La nonna di Giorgio Maggi poi era solita dire:

*El gh'aa na buca che ghe pàsa en chiffer* (ha una bocca talmente grossa che vi passa un kipfer intero, le dimensioni del quale sono certe perché incise sulla facciata della cattedrale di Santo Stefano a Vienna). Si ritiene che il dolce sia apparso a Cremona in coincidenza con l'arrivo in città dagli imperiali il 31 gennaio 1702, importante episodio epico definito storicamente "la Sorpresa di Cremona".

## 7. *Piccola antologia*

Solo nella poesia dialettale ho trovato riferimenti alle torte dolci e salate della tradizione cremonese.

### **Da: *La sposa Berta* (1794)**

Nella commedia in lingua vernacula cremonese composta da Antonio Maria Nolli nel 1794 si descrive uno spuntino fra amici in cui compare la prima testimonianza letteraria del salame con l'aglio e si ricorda anche la *chisòola*, la schiacciata ottima per gustare il cotechino. Il tutto è accompagnato da un buon fiasco di vino di Pugnolo.\*

BASTIANO	Vorì pruma la chizzola da majà col codeghin? Che 'n desì? N'èl mèi, Martin?	Volete prima la schiacciata da mangiare con il cotechino? Che ne dite? Non è meglio, Martino?
MARTINO	Quant a mé, Messer Bastian, l'è abastanza en po' de pan, ma per Bias, voster Compar, ì da fà quel che ve par.	Quanto a me, messer Bastiano, è sufficiente un po' di pane, ma per Biagio, vostro compare, dovete fare ciò che vi pare.
PANACEA	Ecco chì, ste l'è formai, st'olter chì l'è salam con l'ai, e ste chì 'l pan molesin. Adess porti il codeghin.	Ecco qui, questo è il formaggio, quest'altro è il salame con l'aglio, e questo il pane morbido. Adesso porto il cotechino.
BIAGIO	Che salam! Che bell color! Me consola fin l'odor. Ne poss miga pù spettà.	Che salame! Che bel colore! Mi manda in estasi anche [solo] l'odore. Non posso più aspettare.
BASTIANO	Scomenzè pur a majà. Scomenzè anca vo', Martin. Chì gh'è 'l pan, e chì gh'è 'l vin. Andè là, fè colazione!	Cominciate pure a mangiare. Cominciate anche voi, Martino. Qui c'è il pane e qui c'è il vino. Forza, fate colazione!
BIAGIO	Ah Marten, come l'è bòn! El dá gust, el mett petitt.	Ah, Martino, com'è buono! È gustoso, stimola l'appetito.
BASTIANO	Bonarà, ne ve l'hoi ditt che l'è fatt coi sentimeng? Majè pur, messedè i deng, anca vo' Martin, majè.	Perbacco, non ve l'ho detto che è fatto con tutti i crismi? Mangiate pure, muovete i denti, anche voi Martino, mangiate.
BIAGIO	Che sonamber, cosa fè? Spettè forsi che i ve 'l metta anca in bocca?	Che somaro, cosa fate? Aspettate forse che ve lo mettano anche in bocca?
MARTINO	Per na fetta... la torò tant per tastal.	Per una fetta... la prenderò tanto per assaggiarlo.

\* Brano e traduzione sono tratti da ANTONIO MARIA NOLLI, *La Sposa Berta*, commedia del 1794, edizione critica a cura di Gian Luca Barbieri, pubblicazione promossa dal Comitato «Angelo Monteverdi» per gli studi di dialettologia e folklore cremonese, «Edizioni Linograf», Cremona 1999.

BIAGIO	Vorì bèn pò faghe <i>mal</i> a mangian na fetta sola.	Volete poi fargli del male mangiandone una fetta soltanto.
MARTINO	Mangiarò della chizzola.	Mangerò della schiacciata.
BIAGIO	Eh, todì. Mangè, Marten, e tastom subit ste ven.	Eh, prendete. Mangiate, Martino, e assaggiamo subito questo vino.
MARTINO	Mé ne 'n vói. Bevi de rar.	Io non ne voglio. Bevo raramente.
PANACEA	Ecco chì, el me car <i>compær</i> , la chizzola, el codeghin.	Ecco qui, mio caro compare, la schiacciata, il cotechino.

### **Da: *Cento e un anno di poesia cremonese (1866-1967)***

La bertolina, una torta rustica della cucina povera cremonese ha l'onore di essere ricordata in versi da Giovanni Lonati (1852-1920): ne parla un suo personaggio, la Ciadin, che la porta a teatro per ristorarsi durante l'intervallo, mentre altri spettatori gustano raffinati sorbetti.

L'odore acre delle cipolle colpisce le delicate narici di due signore borghesi... già, perché nella composizione della bertolina entra anche, oltre allo zucchero, una buona dose di cipolle...

#### LA CIADIN A TEATER

[...] N'òo vist coul cuciarin – a sbiassugàa 'l sourbètt:  
ma tò, g'òo ditt, aloura – me mètti an' me a pacètt  
e coun Toumas destòrci – 'na bèlla bertoulina,  
che gh'ivi fatt apòsta – soultant a la matina.  
Dò grègne de parpàtouli, - che gh'iven lé dapous,  
le dis cousé in touscano, - ridend, a bassa vous:  
“Chi odore! Me pariscono – zipolle mal frigite!...”  
Toumas el vol respòndeghe; – ma, per ne faa 'na lite,  
me ghe fòo sègn da tàser, – e, intant, dicèe vesina,  
a m'è cascat abass – ste cara bertoulina!                    [...]

Ho visto [tanta gente] col cucchiaino – che biassicava un sorbetto: / ma tò, ho detto, allora – mi metto a mangiare anch'io / e con Tommaso ho tolto dal cartoccio - una bella bertolina / che avevo cotto per l'occasione – la mattina stessa. / Due signore smorfiose – che stavano li dietro, / dicono così in italiano, - ridendo, a bassa voce: “che odore! Mi sembrano – cipolle mal fritte!...” / Tommaso vorrebbe replicare; – ma, per non far nascere una lite, / io gli faccio segno di tacere, – e intanto, badate vicina, / mi è caduta di sotto – questa cara bertolina.

### **Da: *Cui pèe sòta 'l tàaol***

Silvano Bottoni (1923-1989) ha sempre introdotto con i suoi versi, spesso pieni di ironia e di nostalgia, i diversi capitoli di due libri di cucina cremonese curati da Lydia Visioli Galetti e Luisa Piccioni.

Sbrizulùza e bertuliina  
dùu regài de la cuziina,  
la cuziina cremunèeza  
che se fàa cun pòoca spèeza

Ma gh'è àanca i biligòt  
che a mangiàai te fiivet nòt,  
j'éera càalt, ma càalt pelèent,  
cun èl broot che cùusta nièent!

E chei de la patùna  
'n'àalter sìmbol de Cremùna,  
e la bólore (déés ghèi)  
che ricòrda i tèmp chéi bèi?

Le latüüghe, i stracadèent  
e le frütule? Mumèent  
dùuls de Bùca, incoo pràan ràar,  
perché spùundum sèen amàar!

Sbrisolosa e Bertolina / due doni della cucina / la cucina cremonese / che si fa con poca spesa. // Ma ci son pure le castagne cotte / che a mangiarle facevi notte, / erano calde, ma calde da scottarti, / con il brodo che era gratis! // E i giorni della pattona / un altro simbolo di Cremona, / e le caldarroste (dieci soldi) / che ricordano i tempi belli? // Le lattughe, gli straccadenti / e le frittelle? Momenti / dolci della bocca, oggi così rari / perché sputiamo sempre amaro!

### **Da: *I cibi della tradizione***

L'autrice, Grazia Antonia Rossi, insegnante cremonese che ha sempre mantenuto un forte interesse per la storia delle tradizioni e per il dialetto locale, invita con questa poesia i suoi lettori ad accompagnare durante la giornata di S. Omobono il classico piatto di marubini con una bella fetta di castagnaccio tipico locale, la *patùna*.

#### LA PATÙNA

Quàand de'l frèt cumiincia i méés  
bèen tapàat i Cremunées  
se se svàalsa la fümàana,  
i s'ingüüra na caldàana

a ògni méter o cantòn  
per fa fróont a la stagiòn.  
El se sà: "Per San Mubòon  
töti i stràs i sèent de bòn".

Sùntum gèent indüstriùu a.  
Per macàa been la sgajùu a  
e diferensiàa la biàada  
sö na piàsa o na cuntràada

métum sö dùu barachiin,  
mìa per vèender siis o viin,  
ma per vèender la patùna,  
l'è mìa bèla ma l'è bùna,

e àan la bólore\* pelèenta  
che ricòrda la pulèenta,

\* Una specie di polentina molle.

ma però l'è scüüra e dùulsa  
e la smàagra miia la bùursa.

Farina de castagne sedasàada,  
cun el söcher e l'aaqua mesedàada,  
e pò metiila tèemp a tèemp a fóoch;  
a fàla, la patùna, ghe vòol pòoch.

L'è la ricetta de la semplicità,  
ma ghe vóol àanca amóor e abilità;  
l'è àan lée 'n emblema de chéesta città  
pièena de ròbe bùne e de beltà.

Màangium dònca la patùna  
Öön di vàant che gh'aa Cremùna.

IL CASTAGNACCIO. Quando cominciano i mesi del freddo, / ben coperti i Cremonesi / se si alza la nebbia, / si augurano un colpo di caldo // ad ogni metro o angolo di strada / per far fronte alla stagione. / Lo si sa: "Per Sant'Omobono / tutti gli stracci sentono di buono". // Siamo gente industriosa. / Per pacificare bene il forte appetito, / e differenziare il cibo / su una piazza o una contrada // allestiamo due baracchini, / non per vendere ceci o vino, ma per vendere la patùna / (che) non è bella ma è (molto) buona, // e anche la bòlore che scotta molto, / che ricorda la polenta, / ma però è più scura e dolce / e non smagrisce il portafoglio. // Farina di castagne setacciata, / miscelata con lo zucchero e l'acqua, / e poi mettila a fuoco con assennatezza; / a farla, la patùna, ci vuole poco. / È la ricetta della semplicità, / ma ci vuole anche amore e abilità: / è anch'essa un emblema della città / piena di cose buone e di beltà. // Mangiamo dunque la patùna / uno dei vanti che ha Cremona.

(traduzione di Agostino Melega)

Di Giacinto Zanetti due testi: il primo è frutto di un lavoro fatto con ragazzi della quarta elementare, il secondo è stato scritto appositamente per questo quaderno.

#### DOLCÈTI DE NA VÒOLTA

Se te rivàavet a Cremùna  
e te n'ivvet miia voja de patùna,  
per merèenda o a culasiòn  
gh'èera 'l istès vergùt de bòn:  
da la bertulina a i biscutiin,  
da i pìrla e vòolta a i bumbuniin.

E se magàari i gh'ìiva miia tèemp  
i te diiva, in de'n mumèent,  
en tòch de pàan cun söcher e butèer  
che'l pariiva preparàat da'n pasticéer.

Jéera tóti ròbi fàti in cà,  
cun pòochi sòolt e tàanta buntà:  
cuzé, de per tè o cun j amiich,  
te sperlecàavet àanca ... i diit!



DOLCETTI DI UNA VOLTA. Se tu arrivavi a Cremona / e non avevi voglia di castagnaccio, / per merenda o a colazione /c'era ugualmente qualcosa di buono: / dalle "bertoline" ai biscottini, / da i "pirla e volta" ai dolcetti. // È se per caso non avevano tempo / ti davano, in un momento, / un pezzo di pane con burro e zucchero, / che sembrava preparato da un pasticciere. // Erano tutte cose fatte in casa, / con pochi soldi e tanta bontà: / così, da solo o con gli amici, / ti succhiavi anche... le dita!

(traduzione di Agostino Melega)

#### LÀS DE LA FUJÀADA\*

Quàant li duni li lauràava in cà  
perché "cazalinghi" per necessità,  
li se diiva sèemper en gràan de fàa  
e li pensàava àanca a 'l mangiàa.  
Li levàava sö prèst a la matina  
per impastàa i óof cun la farina,  
dòpu viighe mìs sö 'l tàaul 'l às de la fujàada  
dùa, ògni tàant, cumpariiva na tùurta salàada  
magàari cun dèent' la verdüura de 'l òort  
che la fiiva resüsitàa àanca i mòort.

Ma, dàato che 'l àa de la fujàada  
el stiiva in bàl per tōta la giornàada,  
el se impieniiva de tajadéi, lazàgni o marubiin  
in de n nōmer quàazi sèensa fiin...  
E quàant la stōoria la partiva finiida  
saltàava fóora àan' la tùurta margheriida  
opüür na "crostata" cun frùta de stagiòon  
cun pùm o péer, òa o saréezi a fàa de guarnisiòon.

Ma, àanca se adès 'l às 'l è urmàai in cantina  
céercum 'l istès de levàa sö prèst a la matina  
e tróoum amò la vója e i tèemp  
per pasàa, in méza a i furnéi, d' i bèi mumèent.

L'ASSE DELLA SFOGLIA. Quando le donne lavoravano in casa / perché casalinghe per necessità / si davano sempre un gran da fare / e pensavano anche al mangiare. / Si alzavano presto al mattino / per impastare le uova con la farina, / dopo aver messo sul tavolo l'asse della sfoglia / dove, ogni tanto, appariva una torta salata / magari con dentro la verdura dell'orto / che faceva resuscitare anche i morti. // Ma, dato che l'asse della sfoglia / rimaneva "in ballo" tutta la giornata / si riempiva di tagliatelle, lasagne, o "marubini" / in un numero quasi senza fine... / E quando la storia sembrava finita / saltava fuori anche la torta margherita / oppure una crostata coi frutti di stagione / con mele o pere, uva o ciliegie a far da guarnizione. // Ma anche se ora l'asse è ormai in cantina / cerchiamo di alzarci presto ugualmente la mattina / e troviamo ancora voglia e i tempi / per passare, tra i fornelli, bei momenti.

\* *fujàada*: pasta fatta in casa.

Alcune pagine di prosa ci offrono notizie e curiosità sui dolci in generale, sulle torte nuziali in particolare.

### La pasticceria è un'arte

Marie Antoine Carème, cuoco di talento e scrittore francese, aveva cominciato come pasticciere. Giovanissimo, dopo una lunga giornata di lavoro vegliava di notte studiando disegno; a volte, col permesso del padrone, si recava al Gabinetto delle stampe, ancora a studiare, a cercare ispirazione per quelle mirabili invenzioni culinarie (*pièces montées*, di cui oggi sopravvive il ricordo solo nelle torte nuziali) che lo avrebbero reso famoso. Ha detto: «Le belle arti sono cinque e cioè la pittura, la scultura, la poesia, la musica e l'architettura che ha come ramo principale la pasticceria».

### I dolci nel tempo

I dolci segnano per molti popoli importanti tappe della vita. Gli ebrei, in onore dei neonati, mangiavano confetti e fette di pane e miele, mentre per il banchetto nuziale erano previste ciambelle. Nel rituale nuziale dei greci gli antichi sposi si scambiavano dolci e ciò avveniva anche nella Roma antica; la produzione dei dolci era prevalentemente casalinga, ma esistevano anche panettieri specializzati. Nell'Alto Medioevo la preparazione avveniva principalmente nei monasteri, ma tra il Trecento e il Cinquecento, con l'evoluzione della pasticceria, nascono le differenziazioni regionali nelle specialità dolciarie. Appartengono a questo periodo i biscotti savoiardi e la crostata; anche le cialde cominciano a essere prodotte nel XV secolo da artigiani detti cialdonari che sfornavano sottili cialdoni fragili e croccanti facendo cuocere elementari impasti al diretto calore del fuoco, con l'aiuto di caratteristici stampi a tenaglia. Nel Rinascimento il dolce è una raffinatezza gastronomica destinata a palati aristocratici. Tra il Seicento e il Settecento la pasticceria francese si arricchisce di croissant e brioches a base di farina, burro, latte, uova e lievito con o senza zucchero. È nell'Ottocento che alla confezione casalinga dei dolci si comincia a preferire gradatamente quella professionale.

(da: *Il cibo e la tavola*)

### La torta della sposa

Nominata raramente nei pranzi dell'Ottocento e della Bella Époque, la *wedding cake*, la torta della sposa, diviene comune in Italia nei banchetti nuziali degli anni venti del Novecento, importata probabilmente dagli Stati Uniti e dall'Inghilterra dove la sua tradizione si era radicata da tempo. La glassa bianca che la ricopre vestendola di candidi ricami e di merletti, le opalescenze giocate con il lucido del bianco, l'argento e l'oro della decorazione, imponente nei suoi volumi e nelle sue dimensioni, ci ricorda le ghiotte e squisite opulenze che caratterizzavano i preziosi banchetti nuziali del Rinascimento.

In Italia è abbastanza diffusa l'abitudine di conservare in *freezer* gli avanzi di

questo dolce come *souvenir*. Nei paesi britannici c'è invece l'uso di inviare per posta una fetta agli amici che non hanno potuto presenziare alla festa: ciò è possibile sia per la proverbiale efficienza del servizio postale inglese, sia perché gli ingredienti delle loro torte non sono deteriorabili. Una porzione delle torte di matrimonio dei duchi di Windsor, ancora conservata nella scatola augurale, è stata qualche anno fa battuta all'asta dei loro beni ed aggiudicata per 54 milioni di lire.

(da: *Pranzo di nozze*)

### La torta di nozze

Gli inglesi amano fare di testa loro. Mentre nel resto del mondo i banchetti di nozze avvengono in ore diverse della giornata, fino a gran parte dell'Ottocento la legge inglese prevedeva che i matrimoni si celebrassero al mattino, con la conseguenza che i festeggiamenti si svolgevano davanti a un breakfast. Questa è la ragione per cui, fino a non troppo tempo fa, i reali britannici convocavano parenti e amici, coronati e no, per quello che veniva chiamato *wedding breakfast*, anche se il ricevimento non si svolgeva di primo mattino. Il più celebre cantore del breakfast nuziale – ma anche di quello comune, il pasto che preferiva descrivere – è Charles Dickens. Nel *Circolo Pickwick* si celebrano le nozze di Isabella, figlia di Wardle, con il signor Trundle, nella chiesa parrocchiale di Dingley Dell. Durante il banchetto vengono serviti svariati piatti anche a base di carne, c'è la torta, e alcol a volontà. Facile immaginare la torta nuziale rivestita di glassa, l'*icing* caratteristico di molta arte dolciaria inglese e coprente al punto da nascondere completamente gli ingredienti del dolce. La glassa si può preparare mescolando acqua e zucchero a velo e si può profumare e aromatizzare; il *Royal icing* (glassa reale) si prepara sbattendo 2 albumi con 2 cucchiaini da tè di succo di limone e 450 g di zucchero a velo; una volta ottenuto un composto molto soffice e più bianco del bianco, lo si lascia riposare per un paio di ore; per glassare la torta, si cosparge metà del composto sul dolce, aiutandosi con una spatola che va bagnata di frequente in acqua calda, senza però eccedere; alla fine si completa con il composto rimanente (per ottenere il tipo di decorazione il composto può essere distribuito attraverso una tasca da pasticciere dotata degli appositi becchi). Della torta, le ragazze presenti al matrimonio di Isabella e Trundle «misero in serbo un pezzetto da mettere quella sera sotto il guanciale per avere in sogno la visione del futuro marito e quel pensiero diede luogo a molti improvvisi rossori e a grandi risate».

(da: *Sillabario goloso*)

Gustave Flaubert, in *Madame Bovary*, descrive con vivace realismo il banchetto nuziale di un matrimonio celebrato nell'Ottocento in un paese della provincia francese. Al momento del dolce così scrive:

«Grandi piatti di crema gialla, che tremolavano al minimo oscillare della tavola, mostravano le iniziali dei novelli sposi diseguate con confettini sulla liscia superficie.

Per le torte e i torroni era stato chiamato un pasticciere [...] il quale alla fine del pranzo si presentò personalmente recando un'alzata che provocò uno scoppio di grida. Alla base di essa un quadrato di cartone turchino rappresentante un tempio con portici, colonnine e statuette di stucco, disposti, torno torno, dentro piccole nicchie tempestate di stelle di stagnola; al secondo piano si ergeva una torre in pasta di savoiardi, circondata da minuscole fortificazioni di angelica, di mandorle, di uva passa, disseminata di rocce e di laghi di marmellata e di barchette di gusci di nocciole, si vedeva un amorino che si dondolava su un'altalena di cioccolata; i sostegni di questa terminavano in due boccioletti di rosa, veri, posti a guisa di palle. Si mangiò fino a sera».

(da: *Pranzo di nozze*)

## Bibliografia

- ARISI FRANCESCO, *Il cioccolato*, Cremona 1736
- BELTRAMI ANTONIO, *La storica pasticceria Lanfranchi di Cremona*, ed. Libreria del Convegno, Cremona 2012
- BERTINELLI SPOTTI CARLA - SARONNI AMBROGIO, *Il pranzo di nozze*, ed. Cremona Fiere, Cremona 2007
- Dizionario del dialetto cremonese*, ed. Libreria del Convegno, Cremona 1976
- GARZONI TOMMASO, *La piazza universale di tutte le professioni del mondo* (Discorso 133, Venezia 1585), ed. Einaudi, Torino 1996
- GRANDI LAURA - TETTAMANTI STEFANO, *Sillabario goloso*, ed. Mondadori, Milano 2011
- Il torso del granturco*, Almanacco per l'anno 1827, Tipografia Feraboli, Cremona 1826
- MALAGUZZI SILVIA, *Il cibo e la tavola*, ed. Mondadori, Milano 2006
- Pàan e sapièensa*, cucina cremonese antica a cura di Luisa Piccioni, Cremona 1978
- PERI ANGELO, *Vocabolario cremonese-italiano*, (1847), Forni ed., Bologna 1970
- Statuti per li festari et offellari di Cremona* (1573), in Cremona per Bartolomeo Carissimi e Pietro Ricchini, 1712

### Ricettari

- BERTINELLI SPOTTI CARLA - SARONNI AMBROGIO, *I cremonesi a tavola ieri e oggi*, Cremonabooks ed., Cremona 2005
- La cucina scacciacrissi, 150 ricette economiche della tradizione italiana*, a cura di del Club del Fornello e A. Saronni, ed. Cremona Fiere, Cremona 2009
- La cuoca cremonese*, Almanacco per l'anno 1794, ed. facsimilare a cura di C. Bertinelli Spotti, Cremonabooks ed., Cremona 1987
- Manuale di 150 ricette di cucina di guerra*, riedizione dell'originale del 1916 a cura di C. Bertinelli Spotti, ed. Cremona Fiere, Cremona 2009
- PERNA BOZZA OTTORINA, *Lombardia in cucina*, Firenze 1972
- Ricette di osterie della Lombardia. Cremona e il suo territorio*, a cura di Marino Marini, Slowfood ed., Bra (Cn) 1998
- ROSSI GRAZIA ANTONIA, *Cibi della tradizione*, Cremona 2017
- Sapori e profumi soresinesi. Ricettario e curiosità della cucina soresinese*, a cura di Giorgio Armelloni, Pro loco-Soresina, s. i. d.
- VISIOLI GALETTI LIDIA, *Cui pée sòta'l tàaol*, Cremona 1976