



Il Bosco e il Sottobosco
Castagne, Funghi, Tartufi, Frutti di Bosco
nella Cucina della Tradizione Cremonese



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
Delegazione di Cremona

OTTOBRE 2021



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA



**IL BOSCO E IL SOTTOBOSCO.
CASTAGNE, FUNGHI, TARTUFI, FRUTTI DI BOSCO
NELLA CUCINA DELLA TRADIZIONE CREMONESE**

Ricerca della Delegazione di Cremona
per la realizzazione del tema dell'anno 2021 dell'AIC

a cura di Carla Bertinelli Spotti
Ottobre 2021

in copertina
illustrazione di Franco Cimardi

progetto grafico e stampa
MAURI ARTE GRAFICA - Cremona
www.mauriartegrafica.com



Camera di Commercio
Cremona





Il Bosco e il Sottobosco.

Castagne, Funghi, Tartufi, Frutti di Bosco nella Cucina della Tradizione Cremonese

Presentazione	3
1. Boschi utili, boschi perduti e la memoria delle risorse del sottobosco <i>di Valerio Ferrari</i>	6
2. Qualche curiosità dalle fonti storiche	19
3. Testimonianze e ricordi	22
4. Ricette	42
<i>Ricettari antichi</i>	
Anonimo veneziano del Trecento, Mastro Martino (sec. XV) • Bartolomeo Sacchi detto il Platina (1421-1481) • Teofilo Folengo (1496-1544) • Costanzo Felici (1525-?) • Bartolomeo Scappi (sec. XVI) • Francesco Leonardi (sec. XVIII) • Anonimo Reggiano del Settecento • Giovanni Vialardi (sec. XIX)	
<i>Ricettari cremonesi</i>	
<i>La cuoca cremonese</i> (1794) • <i>Cui pè sòta 'l tàaol</i> (1976) • <i>Ricette di Osterie della Lombardia</i> (1998) • <i>I Cremonesi a tavola</i> (2005)	
<i>Le ricette di Doriana, Mirella e Giancarla</i>	
5. Castagne, fòons, trifule, fröta de bòsch del cremunées <i>di Agostino Melega</i>	51
6. Proverbi, termini dialettali e modi di dire	60
7. Piccola antologia	63
Bibliografia	73

Presentazione

L'Accademia Italiana della Cucina ha proposto come tema dell'anno la cucina con i prodotti del bosco e del sottobosco e ha invitato gli accademici italiani a ricercare i piatti tipici della cucina locale.

Per noi cremonesi della piatta pianura padana, ricoperta per lo più da campi di mais, punteggiata da qualche area boschiva e da folti pioppeti lungo le rive del Po e dei numerosi corsi d'acqua, i prodotti si limitano ai funghi, a qualche erba mangereccia, ai frutti di selvatici spontanei, di more di rovo e di gelso.

Nelle fonti antiche le notizie sulla presenza dei boschi nel nostro territorio sono scarse e frammentarie: riporto una descrizione di Tacito nel I sec. D.C. ed una poetica di Apollinare Sidonio, quattro secoli dopo. I boschi e le foreste che ricoprivano un tempo tutto il cremonese si sono ridotti a rappresentare il 2% del nostro territorio, al penultimo posto in Lombardia prima di Mantova che ha l'1% di superficie boschiva.

Da qualche tempo enti pubblici e privati si sono attivati per ricostruire qualche piccola superficie di bosco e migliorare la qualità dell'ambiente, ma difficilmente si riuscirà a ricostituire la crescita spontanea di funghi, tartufi e frutti di bosco.

Le testimonianze raccolte ci parlano di un passato in cui a Cremona arrivavano i *castagnèer*, venditori ambulanti di castagne che in città rifornivano gli ortolani mentre in campagna le barattavano con la farina di mais o di frumento. Nelle piazze i *caldarustèer* (mitica la figura di Cireneo) vendevano caldarroste e pattona, nelle case si mangiavano i *mùndui*, i *beligòt* e si preparava la *patùna* che non sempre era un dolce e più spesso, senza zucchero, costituiva una pietanza e si mangiava col pane.

I funghi sono stati sempre una risorsa per i cremonesi: lo ricordava agli inizi dell'Ottocento Giuseppe Sonsis che ne elencava le diverse numerose qualità suggerendo quando e come raccogliarli e come comportarsi in caso di avvelenamento.

Le massaie cremonesi hanno sempre cucinato chiodini, pioppini, meline: trifolati con aglio olio e prezzemolo, alla piastra o fritti. Se il raccolto era abbondante si conservavano per l'inverno sott'olio dopo averli bolliti in acqua e aceto.

Pochi i tartufari nel cremonese, concentrati soprattutto nel casalasco e nelle zone rivierasche del Po, che con i loro *càan de trifula* passavano in rassegna le zone in cui crescevano querce, salici, pioppi.

Spesso il frutto della loro raccolta non era cucinato in casa ma venduto ai "signori" che potevano permetterselo.

Le erbe selvatiche (ortiche, luppolo, spinaci e asparagi selvatici, *grasèi*, *lànsèr*), raccolti nei boschi golenali e soprattutto nei campi, venivano utilizzate

per insaporire frittate e risotti o, dopo una semplice bollitura in acqua, condite con olio e aceto o saltate in padella.

I frutti selvatici che si raccolgono nel cremonese sono more di rovo, more bianche e rosse di gelso e piccole prugne del prugnolo usate per fare liquori. Con i frutti freschi del sambuco si fa uno speciale sciroppo rinfrescante e un aceto dissetante, con i fiori secchi si insaporiscono le pagnottine dolci dette *pàan meiin* (perché un tempo fatti di farina di miglio, oggi sostituito da mais e frumento) e con i frutti c'è chi produce marmellata.

I fiori della robinia, bianchi e profumatissimi, offrono il nettare alle api che producono il miele di acacia, ma sono utilizzati anche per fare liquori e, una volta fritti, cotti in pastella, si gustano caldi accompagnati dal miele.

Per ovviare alla scarsità di ricette tipiche della tradizione cremonese che, oggi come in passato, si limitano ai funghi e alle castagne, ho cercato spunti di informazione da antichi ricettari di autori importanti per l'evoluzione della cucina nel tempo. Più che di ricette vere e proprie ho riportato osservazioni, suggerimenti, consigli suddividendoli per argomenti.

Dall'anonimo del Trecento si passa a Maestro Martino e al Platina del Quattrocento, a Teofilo Folengo, Costanzo Felici e Bartolomeo Scappi del Seicento, a Francesco Leonardi e all'anonimo reggiano del Settecento, a Giovanni Vialardi dell'Ottocento.

I ricettari cremonesi sono arricchiti quest'anno da ricette di cuoche provette: Doriana Fiorani, specialista nell'utilizzo in cucina dei frutti di bosco, Mirella Leggeri, famosa per l'uso perfetto dei fiori di sambuco, Giancarla Saronni, rinomata per i suoi liquori, qui ci propone due ricette con le castagne.

Funghi, tartufi, castagne e tutto quanto è relativo alla loro preparazione e consumo hanno nel dialetto cremonese alcuni termini, modi di dire, proverbi che è importante non dimenticare.

Anche le poesie scelte nella sezione antologia sono in dialetto. Alfredo Pernice invita la fanciulla amata a raggiungerlo in un boschetto sulle rive del Po per vivere insieme momenti d'amore. Più prosaico Silvano Bottoni, che evoca lo spuntare dei funghi ai piedi dei salici e dei pioppi e la fortuna di trovare profumatissimi tartufi alle prime nebbie di autunno, mentre la primavera ci offre generosamente germogli di luppolo, cicoria selvatica e radicchietti di campo. Varia è la sezione prosa: raccoglie pagine tratte da Giacomo Castelvetro, un modenese che nel 1614, esule a Londra, scrive un trattato “.. su tutte le erbe... e frutti che crudi o cotti in Italia si mangiano” per insegnare ai carnivori inglesi che cosa si perdono mangiando solo carne. Seguono considerazioni su funghi e tartufi, pagine letterarie più che testi di cucina, di Carlo Emilio Gadda, Alberto Denti di Pirajno e Vincenzo Bonassisi. Concludono la sezione le descrizioni emozionante ed appassionante di Franco Dolci sulle boschine, i bodri e le lanche di Po nelle splendide assolate estati estive e nel ruggito delle piene. Luoghi di avventure e di incontri con mitiche figure di cacciatori e di pescatori.

Continua la preziosa collaborazione di due amici dell'Accademia.

Agostino Melega per ogni prodotto ci presenta poesie dialettali, alcune ricette e ricordi di tradizioni e personaggi di una volta, come la *mundulàda*

che nel Casalasco si faceva nella festa di Sant'Antonio abate il 17 gennaio e la pattona che in città i cremonesi non si facevano mancare per la festa di San Omobono il 13 novembre.

Valerio Ferrari ci accompagna in un viaggio interessante e coinvolgente alla scoperta delle trasformazioni del nostro territorio che da boscoso e selvaggio è stato sempre più antropizzato, fornendoci anche spaccati di vita e squarci illuminanti sulle relazioni sociali, economiche e gastronomiche.

Li ringrazio insieme agli accademici Alberto Leggeri e Paolo Mauri, agli amici Ambrogio, Antonietta, Davide, Giorgio, Grazia Antonia e Piera.

Un sentito ringraziamento a Franco Cimardi per il suo acquarello che campeggia ironico e coinvolgente sulla copertina del quaderno e un grazie speciale a Valentina Mauri cui si deve il progetto grafico e la stampa di questo quaderno.

Cremona, ottobre 2021

Carla Bertinelli Spotti

I. *Boschi utili, Boschi perduti e la memoria delle risorse del Sottobosco* Valerio Ferrari

Chiunque attraversi oggi giorno la bassa pianura lombarda, ovunque assediata nei mesi tardo-primaverili ed estivi da monotone, inespresse e soffocanti distese di mais che non consentono di gettare lo sguardo oltre il margine della strada, come si può vedere specialmente nelle province di Cremona, di Brescia e territori confinanti al di qua del Po, dovrà sforzare non poco l'immaginazione per credere che un tempo tutto questo vasto territorio fosse coperto da immense foreste.

Non solo in epoca preistorica, quando, in effetti, la copertura forestale dovette formare un mantello pressoché continuo su gran parte della Pianura Padana, variando soltanto nella sua composizione specifica, a seconda che si trovasse in qualche valle fluviale oppure sul livello fondamentale della pianura, su qualcuno degli infiniti dossi che ne movimentavano la superficie o in qualche avvallamento in cui ristagnava l'acqua, ma anche in epoche più recenti, quando il patrimonio boschivo, pur ridotto drasticamente, ancora punteggiava la nostra campagna, e talora non più tardi di qualche generazione fa.

Il suolo della nostra pianura, in effetti, è stato per millenni così fertile – e in parte lo rimane tuttora, nonostante il massiccio e spossante sfruttamento a cui è sottoposto da diversi decenni – perché ricco di sostanze umifere lasciateci in eredità da quelle millenarie coperture forestali, oggi non più esistenti come attivi agenti rigeneratori della preziosa e limitata risorsa costituita dal suolo.

Di tale diffusa copertura silvestre non ci restano che poche tracce, seppure talora abbastanza significative, riscontrabili vuoi nella flora che ne abitava il sottobosco, che di quelle foreste costituisce una straordinaria testimonianza archeobotanica, ora rifugiata in qualche ultimo recesso boschivo conservatosi qua e là; vuoi nella documentazione d'archivio, sempre scarsa e piuttosto avara di notizie naturalistiche; vuoi nella cartografia storica relativa ai secoli meno antichi.

Le sparse tracce floristiche rimasteci, possono aiutarci a ricomporre alcuni trascorsi scenari vegetazionali che sembrano accordarsi abbastanza bene con un'ipotizzabile vegetazione potenziale delle nostre zone, in cui si può immaginare il livello fondamentale della pianura coperto da un manto arboreo formato per lo più dal quercu-carpineto, volgente in modo progressivo verso il querceto misto a olmo e frassino nella porzione più meridionale della provincia, dal substrato più tenace e umido, mentre nelle aree più prossime ai fiumi, maggiori e minori, sui suoli periodicamente invasi dall'acqua o sulle superfici più stabilmente umide, si affermava un tipo di foresta più adatta a simili condizioni, dove prevalevano specie come i salici, i pioppi, gli ontani, i frassini.

Ma ben presto l'intervento dell'uomo, in ogni epoca storica e secondo la tecnologia a sua disposizione nei vari periodi, ha modificato l'assetto e la

composizione originari di queste selve, sfruttandole in vario modo e spesso privilegiando alcune specie arboree o arbustive rispetto ad altre, più utili o adeguate alle sue necessità, anche sostituendo al bosco naturale piantagioni arboree artificiali. Gli esempi a noi più vicini e facilmente verificabili riguardano, ad esempio, l'impianto di pioppeti razionali per la produzione industriale di legname, in sostituzione del bosco spontaneo che occupava le nostre valli fluviali fino agli anni Quaranta e Cinquanta del secolo scorso. In modo analogo, riguardo alla montagna, sono a tutti note le estese abetaie di impianto artificiale che hanno spodestato i precedenti boschi di faggio, tutt'al più associato a qualche altra latifoglia. Ma in passato situazioni analoghe, sebbene probabilmente attuate su scala minore o solo locale, hanno trovato varia applicazione anche nei territori di pianura.

Un esempio interessante, per l'argomento che andremo a trattare, è rappresentato dai numerosi castagneti che le pergamene medievali testimoniano essere esistiti con discreta diffusione nel territorio dell'attuale provincia di Cremona.

Durante l'alto medioevo, in seguito alla caduta dell'Impero romano e alla contemporanea disgregazione dell'assetto impresso alle nostre campagne dagli effetti della colonizzazione e della centuriazione, che le avevano trasformate in spazi eminentemente agricoli, iniziò una massiccia ricolonizzazione delle terre abbandonate da parte della selva. Sono ancora le fonti d'archivio a darcene notizia, elencando a tratti la presenza di vaste superfici forestali, come l'estesissima *silva brexiana* registrata nell'anno 774, che doveva occupare grandi superfici nell'attuale Basso Cremonese e Casalasco, quando quella parte di territorio fu assegnata al distretto bresciano, dopo la presa di Cremona da parte dei Longobardi, strappata ai Bizantini nel 603, e la spartizione del relativo territorio tra i ducati di Bergamo e di Brescia.

Ma di selve, boscaglie, querceti, carpineti, olmeti, frassinete, cornaleti, spineti e così via, di cui rimane esplicita traccia nella toponomastica maggiore e minore, era trapuntato l'intero territorio, ivi incluse quelle vaste *silve ad incrassandum porcos* che si trovano nominate ancora nei secoli X e XI, destinate all'allevamento dei porci allo stato brado o semibrado: attività che dovette rappresentare una voce primaria dell'economia silvo-pastorale del tempo. Si doveva trattare, dunque, di *silve fructifere* ovvero *glandifere*, per usare la grafia dei documenti medievali, sapendo che per "ghiande" non si intendevano solo i semi delle querce, ma anche quelli del faggio, in passato presente anche in pianura, e di altri alberi e arbusti forestali. E delle ghiande non solo i porci si nutrivano, ma in molte occasioni di emergenza o di carestia anche le popolazioni locali ne dovettero approfittare, dopo averle in vario modo conciate, al fine di eliminare per quanto possibile l'alta percentuale di tannini, amari e tossici, che le rendono poco appetibili. Mescolando la farina di ghiande tostate a quella di qualche cereale minore se ne otteneva pane che, al di là dell'idea di ripiego alimentare o di stato di indigenza che può suggerire una simile circostanza, dovette essere piuttosto nutriente, poiché le ghiande, come tutti i semi, sono cibo dall'elevato valore nutrizionale, in quanto ricche di carboidrati, proteine e grassi vegetali. Ne fanno menzione pure i *Tacuina sanitatis*, miniati e diffusi

anche in area lombarda soprattutto dal XIV secolo. Vi si prescrive, infatti, di scegliere le ghiande più fresche, grandi e piene, da consumare arrostate e spolverate di zucchero. Ma decotti e impiastri di ghiande tritate trovavano pure applicazioni medicinali, come antiveleeno o come medicamenti per le ulcerazioni. Del resto anche in tempi non lontani, come è noto, si usava il caffè di ghiande, insieme a quello di cicoria o d'orzo, quale succedaneo del caffè vero, quando questo divenne raro a causa di contingenze belliche, restrizioni commerciali o elevato prezzo. Ma nel XIX secolo era usuale, a quanto pare, da parte dei commercianti, mescolare polvere di "caffè" di ghiande, d'orzo o di cicoria a quello genuino, per aumentarne le quantità e renderne più competitivo il prezzo.

Del resto sembra che le ghiande siano tornate di moda in cucina e non è raro imbattersi in accurate descrizioni dei metodi da applicare per privarle della frazione tannica e di quelli successivi, dalla tostatura alla macinatura, per ricavarne farina, granella od altro con cui confezionare dolci e pietanze, senza dubbio piuttosto singolari e adatte a chiunque sia in cerca di novità gastronomiche.

Castagneti, castagne e dintorni

Dicevamo dei castagneti medievali di casa nostra: le carte d'archivio ne fanno menzione di quando in quando, nominando pure alberi singoli o in piccoli gruppi, coltivati a margine dei campi, nei broli, nei pressi delle abitazioni, come ad esempio quella *pecia una de terra aratoria cum duas arboras castanas super abente*, registrata nel 1081 presso Acqualunga Badona. Nell'anno 999 si trova nominata la località di *Castaneto sicco*, che diverrà l'abitato poi meglio conosciuto come Castagnino secco, corrispondente al centro demico e amministrativo dell'attuale comune sparso di Castelveverde. Ancora la toponomastica rurale odierna restituisce numerosi riscontri relativi a questa presenza arborea in gran parte dei comuni del territorio provinciale; del resto i castagni furono attivamente coltivati per secoli non solo per la produzione delle castagne, ma anche per ricavarne paleria di lunga durata con cui sostenere i tralci delle viti, altra coltura ovunque diffusissima, anche in situazioni che sembrerebbero impensabili, come i margini dei fiumi o, addirittura, le isole fluviali, sicché si può ritenere che alla viticoltura fosse sovente associata la coltivazione del castagno, governato a ceduo per la produzione di pertiche e pali.

Oltre all'apprezzata funzione di albero forestale, dal pregiato e durevole legname, resistente agli agenti atmosferici, ma fornitore anche di foraggio di soccorso, con le sue fronde, e di strame, il castagno era dunque allevato anche quale albero agrario, produttore di un cibo prezioso soprattutto negli anni di clima avverso, quando le colture cerealicole potevano essere insufficienti ai fabbisogni alimentari della popolazione. Dalla macinatura delle castagne si poteva trarre farina panificabile, sebbene la si usasse soprattutto per farne una specie di polenta o si cucinassero allessi o arrostiti. In quest'ultimo caso sempre i *Tacuina sanitatis* consigliavano di accompagnarle con un pizzico di sale e del buon vino leggero.

Del resto le modalità di cottura delle castagne o della farina ricavabile dalla loro molitura sono rimaste sostanzialmente le medesime fino ad oggi. La terminologia dialettale ne continua la tradizione, distinguendo con precisione le diverse possibilità, e la ricchezza di termini tuttora in uso nella parlata vernacolare dei vari luoghi della provincia non fa che confermare il ruolo non secondario delle castagne come alimento anche in territori di pianura come il nostro.

Vocaboli specifici come *biligòt* “castagne secche pelate e lessate”, *caldaròst* “castagne arrostitite”, *ciucaróì* (o *ciuchì* nell’alta provincia) “castagne secche” (che potevano essere *biànch* e *négher* a seconda che fossero sbucciate o non), *faröi* (o *tètoi* nell’alta provincia) “castagne lessate con la buccia”, *pelàje* “castagne lessate, sbucciate ma ancora con la loro pellicina”, *maròon* “marroni”, non fanno che distinguere una serie di possibilità piuttosto variegata, per non dire della *patùna* “castagnaccio”, cotta al forno con vari ingredienti (pinoli o noci, uva passa, rosmarino) e della *bólore* o *boloré* “pattona” cotta in pentola come una tenera polentina.

Ormai non più prodotte in ambito locale, dopo la progressiva estirpazione di ogni albero o ceppaia di castagno, avvenuta di pari passo con il declino della viticoltura – iniziato alla fine del XIX secolo conclusosi nei primi decenni del secolo scorso –, le prelibate castagne hanno continuato a rallegrare i mesi autunno-invernali delle nostre contrade rurali grazie al commercio esercitato dalle cosiddette *castegnìne*, ossia donne provenienti dalle valli montane che, con i loro carretti carichi di sacchi di castagne, battevano le campagne della medio-alta provincia per barattare la loro merce con proporzionate quantità di granoturco o di frumento che avrebbero poi smerciato nei loro paesi d’origine. In città o nelle borgate più popolate, erano invece i venditori ambulanti di castagne (*i castagnèer*) e i caldarrostitai (*i caldarustèer* e *i patunèer*), anch’essi per lo più provenienti dalle regioni prealpine, ad animare qualche angolo di strada o di piazza con i loro fornelli a carbonella, con le larghe padelle traforate dove arrostitivano le castagne debitamente “increstate” da vendere in cartocci di carta-paglia arrotolati a cono, e con i loro banchetti su cui espongono le teglie di pattona o di castagnaccio che offrivano a tranci agli avventori. A queste semplici modalità di cottura e di confezionamento se ne sono poi affiancate altre più raffinate, sicché le castagne sono diventate una specialità dell’arte pasticceria, che la canditura delle varietà più grosse, ha trasformato nei pregiati *marrons glacés*, senza trascurare la ricca elaborazione del semplice purè ottenuto schiacciando le castagne lessate che, amalgamato a latte, cioccolato e rum, si sposa felicemente con la panna nel produrre il delizioso Monte bianco o *Montblanc*, simile a una piccola montagna coperta di bianca panna montata guarnita con granella di meringhe sbriciolate.

Le castagne secche (*ciucaróì* o *ciuchì*) hanno fatto compagnia in passato a larghe fasce di popolazione, nella saccocce di chi si incamminava a piedi verso le mete più disparate, nelle lunghe serate trascorse nelle stalle a raccontare storie e *pastòce*, nelle tasche degli studenti, tanto da essere definite *le caramèle dei stüdüent* (o *le caramèle dei stüdüent* nei dialetti dell’alta provincia). Ma pure la dolce farina di castagne, venduta in piccole bustine di carta, ha rallegrato

l'infanzia di molti bambini o ragazzini dei decenni passati: risucchiata per mezzo di una "stringa" di liquirizia fatta a tubicino, era assaporata con grande gusto, quando ci si sapeva accontentare di poco, e se poi andava di traverso per l'eccessiva energia aspirante, allora si potevano passare brevi momenti di apnea e di panico, che potevano servire di ammonimento per futuri comportamenti più vigili e moderati.

La progressiva scomparsa dei boschi

Se nell'Alto Medioevo il bosco era considerato una risorsa dal valore pari a quello delle terre coltivate (*terra et silva* erano realtà del tutto complementari), in cui la scarsa popolazione del tempo poteva esercitare diverse attività vitali e ricavare una porzione considerevole della propria economia, con il progressivo incremento demografico iniziato sin dai primi secoli del Basso Medioevo la situazione andò mutando in modo sempre più rapido. La ricerca di nuove terre da coltivare per far fronte all'aumentata richiesta alimentare umana entrò ben presto in conflitto con la sopravvivenza del bosco, che si vide immarginato e ridotto progressivamente, soprattutto in prossimità degli abitati maggiori, e risparmiato solo dove l'esercizio dell'agricoltura poteva sembrare meno redditizio o a rischio di eccessivo disturbo o di ricorrente guasto, come nelle valli fluviali. D'altro canto il bosco continuava a ricoprire il ruolo di fonte irrinunciabile in cui approvvigionarsi di diverso materiale, a partire dal legname da costruzione o dalla legna da ardere, e la necessità di conservazione di sufficienti superfici boschive entrò presto in conflitto con il desiderio di espandere le aree agricole. Assursero allora a maggior importanza le siepi e le fasce alberate interpoderali che giunsero a sostituire in qualche misura la selva ormai lontana e non sempre raggiungibile, da cui ricavare legna, paleria, frasca, strame, frutti, eccetera, rimasti in ogni caso insostituibili. E con la contrazione delle superfici boschive, andate riducendosi come pozzanghere al sole, venne meno anche la consuetudine, generalizzata nella popolazione dei secoli precedenti, di usufruire degli spazi silvestri come terreno di raccolta di molte risorse, anche alimentari, sebbene questa attività non venne mai meno del tutto, lungo i secoli, tanto da rilevarne alcune residue tracce ancora oggi, specialmente tra gli amanti delle escursioni "col cestello al braccio", desiderosi di portarsi a casa qualche fungo, qualche frutto di sottobosco o qualche erba commestibile dall'intenso e insolito sapore.

L'odierna scarsità di boschi che distingue il nostro territorio provinciale, boschi, oltretutto, per lo più di origine secondaria, ossia costituiti da specie arboreo-arbustive non originarie – spesso anche esotiche – sostituitesi nel tempo a quelle che componevano i precedenti boschi naturali, a seguito di tagli o di altre azioni di forte disturbo, non sono in grado di reggere pressioni antropiche eccessive ed anche la ricerca e l'asportazione di funghi, di frutti od erbe commestibili, setacciandone ogni angolo e calpestando ovunque il delicato sottobosco, può sovente risultare di particolare danno per i suoi già precari equilibri interni che le modeste dimensioni non riescono a compensare in modo adeguato.

Così non sono più nemmeno immaginabili i bottini di vegetali e di funghi che fino a qualche decennio fa si potevano ancora vedere portar fuori dal bosco da parte di chi era uso farne man bassa e che hanno contribuito in modo determinante ad impoverirne la compagine biologica di cui oggi registriamo la drastica semplificazione.

Diversa era la situazione ancora rilevabile nel XIX secolo, in parte perdurata sino ai primi decenni del secolo scorso.

Le topografie redatte in quegli anni mostrano innanzitutto una ricca copertura forestale lungo i fiumi maggiori, con particolare continuità lungo il corso dell'Adda, tra Rivolta e Lodi, mentre proseguendo verso valle i boschi apparivano più frammentari e disarticolati tra loro. Analoga situazione, sebbene di ampiezza minore, si poteva osservare lungo l'Oglio, da Pumenengo sino ad Azzanello, poiché da lì in giù scompariva ogni copertura boschiva sino alla foce del fiume nel Po.

Lungo il corso di quest'ultimo le aree boschive riprendevano consistenza, da Spinadesco a Casalmaggiore, seppur con qualche discontinuità. Si espandevano in prossimità del corso fluviale, al tempo ancora in buona parte suddiviso in rami e ramelli diversi, che andavano separandosi dal corso principale e ricongiungendosi secondo geometrie le più disparate, confinando rami morti, isolando sabbioni ben presto conquistati da vegetazione erbacea, arbustiva e arborea dai caratteri pionieri, costituendo bassi saliceti arbustivi progressivamente infiltrati e sostituiti dal saliceto arboreo. Boschi dai caratteri igrofilo si incontravano lungo il Cavo Morta, il Fossadone e il Po morto, e poi vaste superfici boschive occupavano l'Isola del Bello, presso il Porto di Polesine, l'Isola del Bue, poco più in là – in quel di Stagno (Pagliaro) –, e poi l'Isola di Sommo, l'Isola detta il Boscone delle cavalle, e infine l'Isola S. Maria o Moreni, presso Casalmaggiore. A questa situazione si opponeva una singolare assenza di superfici boschive di qualche rilievo in tutto il settore provinciale fuori golena, comprendente la maggior parte della pianura cremonese e tutto il Casalasco.

Ben poco rimaneva anche lungo il corso del Serio, mentre ampie superfici boschive si potevano incontrare nella Gera d'Adda, tra Dovera, Monte Cremasco, Spino, Gradella, Pandino (Boschi S. Martino, Valle del Servo, della Roverina, del Rovero, dell'Arciprete, della Fasola) e poi nei pressi di Agnadello (Bosco Visconti, Bosco Pandina). Un'importante area ancora ricca di boschi emergeva sul Pianalto di Romanengo (Boschi Galantini, della Cittadina, della Ioppetta, B. Vallisone), con propaggini (Bosco Vecchio, B. Pascolotto) ubicate a nord di Melotta – dove erano invece le risaie a occupare la gran parte della campagna – e ad est dello stesso pianalto, verso Isengo e Gallignano (Boschi Azzanelli, B. Grande). Nel loro complesso componevano una delle superfici forestali maggiori di tutto il territorio provinciale, che Giuseppe Sonsis descriveva nei primi anni dell'Ottocento, quasi passandole in rassegna a volo d'uccello, come una successione di boschi d'alto fusto alternati a boscaglie e a forteti che finivano per sconfinare verso sud-est e unirsi a quelli della valle dell'Oglio, in cui, oltre alla selvaggina più ricercata, si annidavano ancora «volpi, lupi e tassi». Sono le zone dove ancora oggi sorgono cascate

e località che ricordano nel loro nome questa trascorsa e prevalente natura silvestre, venutasi riducendo nel tempo, come le cascate Selvamaggiore (*in Selva majore* nel 1205), Bosco grande, Selvina, Preselva e Preselvetta (*in Prato Selva* nel 1348), per non dire della microtoponomastica fondiaria, anch'essa molto eloquente da questo punto di vista.

Di questa trascorsa natura selvatica rimangono tuttavia ancora alcune tracce proprio nella flora del sottobosco tipica delle formazioni forestali meglio strutturate, ormai rifugiata negli ultimi brandelli arborati che fiancheggiano i molti fontanili di cui la zona tra Soncino e il pianalto di Romanengo rimane tuttora ricca, ovvero nelle aree boschive ora tutelate dalla riserva naturale regionale del Naviglio di Melotta e in quelle che fiancheggiano il corso del fiume Oglio.

Dall'analisi di queste vestigia botaniche è possibile ricostruire a grandi linee la fisionomia e la composizione di quelle trascorse consociazioni forestali e immaginare quale potesse essere la compagine floristica di corredo rintracciabile nel sottobosco o ai sui margini, comprese le specie botaniche o fungine eduli di cui poterono approfittare le popolazioni locali nei tempi passati e fino a non molti decenni or sono.

I “frutti” del sottobosco in cucina

Tutto ciò che si può individuare nelle tradizioni alimentari italiane relativamente all'impiego delle svariate risorse vegetali di provenienza “boschereccia”, per così dire, conserva i marcati caratteri della cucina contadina. Se poi una parte di questa tradizione può aver trovato qualche applicazione gastronomica di livello più elevato ed elaborato, il fatto non smentisce questa sua originaria impronta, fatta di ingredienti poveri e pochi, il cui mancato rispetto nella pratica culinaria rischia di tradire le qualità di un cibo per sua natura rustico, ma ricco di gusto, dal sapore spesso anche piuttosto deciso e non a tutti gradito.

La frequente “versione” coltivata delle stesse specie vegetali o fungine, messa in opera in ogni tempo per poter disporre degli stessi ingredienti in quantità maggiore, di agevole raccolta poiché concentrati in appezzamenti vicini alle dimore dei coltivatori e per periodi di produzione più prolungati, può assicurare risultati analoghi ma non uguali. D'altra parte non va sottovalutato il fatto che, non vivendo più, noi, in epoche in cui anche le risorse del sottobosco consentivano sovente di superare periodi di emergenza alimentare, il potersi procurare quegli ingredienti presso l'ortolano di fiducia ovvero al supermercato più vicino, consente di risparmiare il saccheggio a quegli ambienti naturali divenuti ormai troppo rari e preziosi, incapaci di sopportare piccole o grandi razzie di qualunque componente che faccia parte del loro precario ecosistema, già molto impoverito e semplificato, in cui ogni elemento ha un suo preciso ruolo biologico, sebbene di norma sconosciuto ai più.

Certo una pietanza di asparagi coltivati acquistati a mazzi al supermercato, belli, grossi, carnosi e teneri, non potrà mai avere il sapore degli asparagi selvatici (*Asparagus tenuifolius*) raccolti nel sottobosco (ma ormai praticamente introvabili da noi, tanto da rendere impossibile una raccolta appena sufficiente

anche solo per una frittatina). Sebbene si debba seriamente dubitare che il forte sapore dell'asparago selvatico, sia preferibile a quello più consueto e rassicurante degli asparagi coltivati. Per non dire, poi, del pungitopo (*Ruscus aculeatus*), altra asparagacea caratteristica del sottobosco termofilo, di cui qualcuno cucina i nuovi ricacci primaverili come gli asparagi, nonostante il sapore più amarognolo. Non va sottovalutato il fatto che gusti si sono molto modificati negli ultimi tempi e i sapori troppo marcati e decisamente "selvatici" oggi non hanno più molti seguaci.

Diverso è l'atteggiamento generalizzato verso l'uso dei nuovi getti primaverili del luppolo (*Humulus lupulus*, meglio noto come *luartìs*, *luertìs*, *luvertìs*, *ruvertìs*, *urtìs*, ecc. a seconda dei dialetti) raccolti attivamente per farne contorni o come ingredienti per pietanze diverse. Il luppolo è una pianta rampicante, eliofila ossia amante della luce solare, che abita quindi i margini del bosco, ovvero le siepi, che del bosco sono un parziale sostituto. Si colgono in genere gli apici dei germogli maschili, poiché si tratta di una specie dioica, in cui, cioè, i fiori maschili e quelli femminili sono prodotti da individui diversi.

In cucina la parte sommitale di questi getti primaverili, ruvida al tatto ma tenera una volta sbollentata, risulta tuttora molto apprezzata tanto da essere talora definita anch'essa come asparago selvatico, per l'aspetto, che può ricordare vagamente quello di lunghi e sottili asparagi, sebbene la pianta appartenga a una famiglia del tutto diversa, quella delle Cannabacee.

Cotti brevemente in acqua con un pizzico di sale si possono gustare conditi semplicemente con olio e aceto (o limone), oppure possono essere saltati in padella, con olio o burro, ma non avendone a disposizione di solito grandi quantità, il modo migliore di metter a frutto questo sapido ingrediente è quello di farne una gustosa frittata oppure di utilizzarlo nella preparazione di risotti, un po' come si fa con le cime di ortica (*Urtica dioica*), altra pianta comunissima ovunque, ma particolarmente diffusa in certi boschi e spazi aperti golenali dal suolo ricco di sostanze azotate.

In passato vi era chi, per arrotondare i suoi scarsi proventi, si incaricava di fare incetta di cime di luppolo, esplorando ogni ambiente potenzialmente produttivo, per vendere poi a piccoli mazzi il risultato della propria raccolta agli ortolani di città, ai quali non mancavano di certo le richieste da parte della clientela più raffinata.

Simile pratica di raccolta in natura e cessione ai rivenditori cittadini, del resto, era applicata in modo piuttosto proficuo anche a diversi altri prodotti del sottobosco o degli incolti, con particolare riferimento a funghi e tartufi, che dell'ambiente silvestre sono i prodotti più noti e ricercati. Prima che si affermasse e si diffondesse su larga scala la fungicoltura industriale, che da alcuni decenni, ormai, rifornisce in modo pressoché esclusivo negozi e supermercati delle non molte specie fungine coltivate (in pratica solo funghi saprofiti, come il prataiolo, il pioppino, il fungo del muschio, il chiodino, il gelone, ecc.) erano i cercatori di funghi – dei semiprofessionisti di questa attività – a raccogliere e rifornire gli ortolani di città delle tre o quattro specie che ciascuno di loro conosceva con speciale perizia tanto da poterne garantire la sicurezza alimentare.

Le ricette che prevedono i funghi come ingredienti, del resto, non si contano, poiché, a seconda della specie è tradizione cucinarli secondo modalità abbastanza consolidate e spesso preferibili ad altre, anche di nuova o più recente invenzione, poiché sperimentate da secoli e privilegiate come meglio rispondenti alle aspettative gastronomiche più qualificate, tenendo conto delle caratteristiche di ciascuna specie.

Come si sa, per inveterata consuetudine, i chiodini o famigliole buone (*Armillaria mellea*), ad esempio, soddisfano meglio il palato una volta trifolati con aglio e prezzemolo. Così preparati si sposano meravigliosamente con la carne di maiale, quindi possono entrare a dare sapore alle scaloppine, oppure, uniti alla salsiccia, possono diventare un sugo importante per la pasta, ma stanno bene anche in un sugo di pomodoro oppure in un contorno a base di patate, data la loro grande versatilità.

Nelle nostre campagne era però la carne d'anatra a trovare nei chiodini il più apprezzato connubio, con accompagnamento di polenta. Nonostante questo fungo venga raccolto e spesso cucinato senza particolari accorgimenti, non si deve dimenticare che è definito dagli esperti come fungo a "commestibilità condizionata", poiché contiene una tossina termolabile, che per essere eliminata pretende una previa bollitura e schiumatura e comunque una cottura per almeno tre quarti d'ora.

Analoghe preparazioni gastronomiche erano comuni anche agli altri funghi commestibili più noti, di norma raccolti lungo le siepi o le alberate che accompagnavano il corso delle rogge e delle strade campestri o che venivano mantenute ai margini degli appezzamenti agricoli. Un trattamento diverso potevano richiedere i geloni o orecchioni (*Pleurotus ostreatus*), dalla consistenza più carnosa che, tagliati a fettine andavano rosolati in padella con aglio e prezzemolo, oppure impanati e fritti o, ancora, gratinati al forno: tutte modalità ancora oggi ben note e in uso presso le nostre cucine domestiche.

Pochi, invece, dalle nostre parti in passato furono i tartufari e quasi tutti operanti nelle aree più o meno prossime al corso del Po, da Cremona a Casalmaggiore. Con l'aiuto di fedeli e ben addestrati cani (i cosiddetti *càan de trifula*) passavano in rassegna i boschi in cui le specie arboree presenti potevano essersi micorizzate in modo spontaneo, sicché gli alberi o gli arbusti simbiotici delle varie specie di tartufo lasciavano pronosticare una raccolta produttiva. Salici, pioppi bianchi e pioppi neri, noccioli e, soprattutto, querce farnie erano le specie arboree più promettenti e diffuse in ambito circumfluviale, ma pure quelle in grado di instaurare una simbiosi con diverse specie di tartufo, dal nero estivo a quello invernale, dal nero pregiato, al bianchetto e fino al bianco pregiato, considerato il principe dei tartufi. Scomparsi i pochi boschi golenali, sostituiti dai pioppeti razionali e dalle colture di mais, anche la ricerca dei tartufi si è dovuta spostare in ambito extragolenale, in ambienti talora piuttosto insoliti, come i viali alberati urbani o i parchi pubblici, che rimangono tra i pochi siti in cui il terreno non venga smosso periodicamente, salvaguardando il legame instauratosi nel tempo tra ife fungine e apparato radicale degli alberi, che proprio per questa simbiosi si dice micorizzato. I tartufari dei tempi trascorsi difficilmente approfittavano degli esemplari faticosamente

intercettati e raccolti allo scopo di insaporire le proprie pietanze domestiche: tutto il ricavato delle loro esplorazioni veniva venduto ai signori di città che ne facevano volentieri incetta, quale condimento di pietanze diverse da offrire ai propri ospiti in occasione di feste e ricorrenze speciali, in quanto ingrediente distintivo di uno stato sociale elevato. Al tartufaro avanzava la soddisfazione di avere intascato qualche solderello in più con cui acquistare cibi, indumenti o qualche altra merce meno elitaria, ma tanto necessaria per tirare avanti in modo da sopire per qualche tempo l'affanno del bisogno inesaudibile.

Tra i pochi altri frutti che i nostri scarsi e malandati boschi possono ancora dispensare rimangono in parte disponibili quelli prodotti da alcuni arbusti che in genere vegetano ai margini delle formazioni arboree più compatte o nelle loro radure, laddove, in pratica, possano godere della luce solare, essendo in genere piante dal comportamento pioniero e, dunque, adattatesi agli ambienti più aperti e luminosi che provvedono a colonizzare in breve tempo, preparando il terreno al subentro del bosco vero e proprio.

I più frequenti e a tutti noti sono senza dubbio i frutti di quei rovi spinosissimi (*Rubus ulmifolius*) il cui intrico forma spesso alte e invalicabili barriere a difesa del bosco vero e proprio, vale a dire le more di rovo, ciascuna formata da un'aggregazione di piccole drupe, dapprima verdi, poi rosse e infine nere e lucide a maturità, contenenti ciascuna un seme, dal dolce e inconfondibile sapore. Oltre ad essere gustate appena colte, per una gradita e rinfrescante sosta durante le passeggiate in campagna, si possono utilizzare per farne marmellate, confetture, sciroppi, disponendo di una certa quantità di frutti, oppure si possono gustare, come si usava una volta, dopo averle cosparse di zucchero e succo di limone e lasciate macerare per qualche ora, in alternativa si possono macerare nel vino rosso, con una giusta dose di zucchero. Più elaborata è la confezione di crostate in cui alle more fresche si preveda di abbinare altri ingredienti, come la crema pasticcera o qualche marmellata di frutta. Ma del rovo in passato si utilizzavano anche i giovani getti primaverili, sbollentati e conditi con olio, sale e limone, oppure le foglie, da cui si otteneva un decotto medicamentoso, utile soprattutto per i disturbi gastrici.

C'è poi, dalle nostre parti, un'altra specie di rovo, più esile e di bassa statura (*Rubus caesius*), che vegeta proprio nel sottobosco delle formazioni arboree più diffuse nelle aree circumfluviali. Anch'esso produce, a estate inoltrata e in parte dell'autunno, delle piccole more, formate da poche drupe aggregate (8-10) di colore nero-bluastro e ricoperte da una caratteristica patina biancastra (pruina). Anch'esse dolci e aromatiche a maturità, queste more sono però poco utilizzate a causa della loro limitata dimensione e della minore produzione che ogni cespuglio è in grado di offrire, ma si possono sempre valorizzare come guarnizione di dolci di vario genere, specie di quelli al cucchiaino, oppure di gelati e macedonie, ai quali conferiscono senza dubbio una nota di colore e di sapore non banale.

Con le prugne di cui si caricano a fine estate i pruni selvatici si possono confezionare marmellate, per la verità piuttosto laboriose, poiché separare la polpa dai noccioli non è un'impresa da sottovalutare, ma in area cremonese-piacentina è molto più popolare la preparazione di un liquore a base di

prugnone, che è bene cogliere, però, dopo le prime brinate, che hanno il potere di addolcirne in modo meraviglioso la connaturata asprezza. Avendone piccole quantità, si usano anche, più semplicemente, per dare sapore a qualche bottiglia di grappa, ottenendo la ben nota *gràpa de bargnóoi*. Ma si conoscono anche grappe aromatizzate con i frutti del biancospino o del sambuco. Di quest'ultimo qualcuno produce pure uno sciroppo con le larghe e profumate infiorescenze primaverili. Ma le bianche infiorescenze a larga ombrella spianata, passate in una liquida pastella di farina e uovo diluita con un goccio di birra e fritte in olio bollente, divengono delle straordinarie frittelle da gustare con una leggera spolverata di zucchero a velo. E forse qualcuno ricorderà che i fiori di sambuco secchi erano l'ingrediente più caratterizzante del *pàan meiin* o *panigàda*, ossia di quelle pagnottine di farina di mais (fumetto) e farina di frumento, uovo, burro e zucchero, condite con una manciatina di fiori di sambuco essiccati. Con i frutti del sambuco ben maturi c'è poi chi produce una marmellata dal gusto molto particolare.

Ottime confetture, marmellate e gelatine si ottengono anche dalle corniole, ossia gli asprigni ma saporiti frutti del corniolo, che si colgono quanto hanno assunto un bel colore rosso cupo, il che ne garantisce la raggiunta maturazione. Colti anche poco prima di questo stadio sono tra i frutti di bosco più dissetanti che si possano trovare dalle nostre parti. In passato si usava lasciarli appassire in un luogo ventilato e al riparo dal sole per poi farli seccare ben bene in modo da poterli conservare e consumare in vario modo durante l'inverno.

Se la preparazione di questi frutti da convertire in confettura può risultare di un certo impegno, a causa della necessità di separare la polpa dai durissimi noccioli, ancor più laboriosa è la manipolazione dei frutti della rosa canina: la rosa selvatica più diffusa nel mantello del bosco o lungo qualche siepe ben strutturata e ricca di specie botaniche diverse. I suoi frutti (cinorrodi), vermigli e leggermente bislungi, ben noti sotto il nome dialettale di *peterlèenghe* o *gratacù*, maturano in autunno inoltrato ed è allora che possono essere colti per farne marmellate. Ma ci vuole una grande pazienza poiché ogni frutto deve essere aperto e liberato dai duri acheni interni e dai rigidi peli che li avvolgono. Tuttavia, superato questo lavoro se ne può ottenere una marmellata dal delicato profumo e dal gusto unico.

Tra gli arbusti più alti e vigorosi che circondano il bosco non si può dimenticare il nocciolo e, soprattutto, i suoi semi che trovano un notevole numero di applicazioni alimentari. Anche le nocciole in passato, quando per gli abitanti della campagna non era usuale andarle ad acquistare dal fruttivendolo, venivano attivamente raccolte ovunque si sapesse dell'esistenza di cespugli fruttiferi, tenuti d'occhio durante l'intera stagione, per gustarle nei giorni di festa invernali, insieme alle noci e agli altri frutti opportunamente conservati, specialmente ai fichi secchi, che sono i compagni ideali di questo genere di frutta secca a guscio.

Delle fragoline di bosco (*Fragaria vesca*) s'è persa la memoria da quando, appunto, i boschi di una certa importanza, poiché giunti agli stadi evolutivi più stabilizzati, sono progressivamente scomparsi. Se ne possono trovare qua e là piccole popolazioni formate da un ristretto numero di esemplari, nel

sottobosco delle coperture arboree arrampicate sulle scarpate morfologiche delle valli fluviali o in alcune siepi più consistenti e diversificate, lungo qualche argine e comunque in luoghi mai toccati dall'aratro.

Oggi è più facile imbattersi nella 'fragola matta' (*Potentilla indica*) una rosacea di origine asiatica diffusa un po' dovunque, con foglie molto simili a quelle delle nostre fragoline di bosco, ma distinguibile per il frutto, rosso e un po' più globoso, ma soprattutto insapore e inodore, e dal fiore giallo, anziché bianco. Talvolta si vedono fragoline di bosco trapiantate in qualche orto o giardino, secondo una prassi peraltro invalsa da diversi secoli, come testimonia, ad esempio, l'agronomo bresciano rinascimentale Agostino Gallo, nelle sue *Vinti giornate dell'agricoltura e de' piaceri della villa* (1569). Queste fragoline, anche una volta "addomesticate" da diverso tempo in orti e giardini, non hanno nulla da spartire con le "fragolone" coltivate in pieno campo o in serra e normalmente smerciate dal mercato ortofrutticolo, che sono il risultato di ibridazioni tra specie diverse, sia americane (tanto del Nord quanto del Sudamerica) sia europee. Con le fragoline di bosco si potrà, tutt'al più guarnire qualche dolce, qualche gelato o macedonia e, in ogni caso, in passato non se ne poteva fare un uso molto diverso, poiché chi le trovava nel bosco ne faceva di solito un bocconcino immediato. I risotti alle fragole, le insalate con le fragole, il filetto alla salsa di fragole e altre consimili insolite pietanze, sono tutte invenzioni recenti, nate dal desiderio di rompere gli schemi tradizionali, alla ricerca di cibi che potessero fare tendenza, che non è detto fossero sempre indovinati dal punto di vista gastronomico.

Ancora, tra i frutti del sottobosco meno noti, sembra irrinunciabile un cenno all'alchechengi (*Physalis alkekengi*): una curiosa pianta erbacea perenne appartenente alla famiglia delle solanacee, nota per i suoi frutti, simili a piccoli pomodori arancioni, commestibili, racchiusi in una sorta di "piccola lanterna" rosso-aranciata, rigonfia, formata dal calice florale. Sono facili da individuare nei boschi umidi, a fine estate, quando i "lampioncini" arancio spiccano tra il verde del sottobosco.

Poco usati, in passato, come alimento, e impiegati maggiormente a scopo terapeutico, trovavano invece impiego soprattutto in pasticceria e in gelateria come elemento decorativo, spesso glassati o affogati nel cioccolato. Oggi, però, nello stesso ruolo prevale il frutto dell'alchechengi del Perù, più grosso e carnoso e, dunque, più apprezzato dai consumatori.

E infine le profumate violette, che in primavera possono addirittura tappezzare ampi tratti di sottobosco e inondare l'aria del loro grato profumo. Molto note già alle tavole medievali e rinascimentali, la fama delle violette candite (insieme allo 'zucaro violato') non è mai venuta meno. Intinte in un denso sciroppo di zucchero e acqua e lasciate poi asciugare adeguatamente (anche in forno tiepido, per far cristallizzare lo zucchero) compaiono ancora oggi come guarnizione di diverse preparazioni dolciarie.

Da qualche tempo a questa parte si sono messi in atto alcuni progetti, specialmente da parte di enti pubblici, ma anche da parte di privati, volti alla ricostituzione di qualche piccola superficie di bosco planiziale anche sul nostro territorio provinciale. Nei casi più virtuosi i progetti sono stati impostati ed

eseguiti secondo modalità basate su criteri scientifici – cercando di aderire il più fedelmente possibile alla riproduzione, in prospettiva, di compagini vegetazionali caratteristiche dell'ambiente padano – in altre situazioni si è proceduto un po' più a casaccio, cedendo più volentieri a impostazioni di impronta estetico-ricreativa ovvero pensando soprattutto a finalità di tipo produttivo.

La crisi ambientale che ci vede protagonisti di un uso squilibrato e non sufficientemente responsabile del nostro ambiente fisico e naturale, unita alla preoccupante crisi climatica che pare aggravarsi di giorno in giorno, dovrebbe spingere ogni cittadino a pretendere e salutare con il massimo favore ogni sforzo, singolo o collettivo, pubblico o privato, teso al riequilibrio dei fattori naturali oggi particolarmente usurati o sottoposti a un livello di sfruttamento ormai insostenibile. La ricostituzione del manto forestale di ampie superfici, non solo montane, ma anche pianiziali – non dimenticando mai che la Pianura Padana vanta il poco invidiabile titolo di area con il tasso di inquinamento atmosferico più alto d'Europa, apprezzabile persino dallo spazio – può dare un aiuto di enorme importanza da questo punto di vista. Gli alberi, gli arbusti, le erbe costituiscono l'unico strumento di sicura efficacia, allo stato attuale delle conoscenze, per abbattere l'inquinamento da gas serra e da molti altri inquinanti di aria, acqua e suolo. Piantare nuovi boschi, ad immagine di quelli che nel tempo abbiamo abbattuto, oltre ai grandi meriti primari che si potranno riflettere sulla qualità dell'ambiente in cui tanto noi quanto le future generazioni dobbiamo e dovranno vivere, porterebbe nel tempo alla ricostituzione anche di quel variegato, complesso e delicato equilibrio che si instaura in ambito forestale e nel suo sottobosco, con la ricomparsa di tutta la grande sequenza di organismi che partecipano alla sua perpetuazione. Per ora, dunque, vista l'esiguità di quanto ci rimane, anche per il bene collettivo futuro, forse converrà rivolgersi ai frutti di bosco e ai funghi coltivati per soddisfare il pur legittimo desiderio di rallegrare le nostre tavole con pietanze, dolci o altri alimenti meno usuali, dai sapori un po' diversi dal solito. Oltre a confortare il palato in modo quasi equivalente a quanto avremmo potuto ottenere dai frutti selvatici, una scelta del genere ci potrà rendere la consapevolezza di aver risparmiato agli ultimi boschi rimasti nella nostra impoverita pianura la privazione di una parte del loro complesso organismo, forse piccola ma ugualmente importante per la loro sopravvivenza nel tempo.

2. *Qualche curiosità dalle fonti storiche*

Il territorio cremonese, attraversato da molti fiumi, caratterizzato da zone paludose trasformate con l'apporto dell'uomo in terreni boschivi e agricoli, ha visto la presenza di insediamenti umani fin dalla preistoria. Agli Etruschi si attribuiscono i primi canali e le prime bonifiche che resero fertili ampie zone di un territorio coperto da foreste, percorso da numerosi corsi d'acqua e per la maggior parte paludoso. Nel IV sec a. C. ai coloni etruschi subentrarono i Galli che si distribuirono nell'area occidentale in prossimità della confluenza dell'Adda nel Po e nell'area orientale lungo il basso corso dell'Oglio.

Boschi, macchie, acquitrini, qualche radura a prato o dissodata a culture cerealicole e vite dovevano costituire il paesaggio in cui sorgevano i piccoli villaggi gallici. Al 218 a.C. risale la prima centuriazione romana del Cremonese che trasformò radicalmente il territorio. Alla prima metà del I sec d.C. risale la descrizione che fa Tacito del territorio a oriente della città: è attraversato da pingui fossati che rendono fertile il suolo, è fitto di boschi e macchie, è ricco di cereali, di viti, di alberi da frutto. Lungo le rive dei grandi fiumi sono descritte varie estensioni boschive. Apollinare Sidonio, uno scrittore latino di origine gallica, ci lascia un'immagine poetica del paesaggio da lui osservato in un viaggio compiuto da Pavia a Ravenna nel 456 d.C.: «A Pavia montai su una cursoria dalla quale fui rapidamente trasportato sul Po .e passai in rassegna il Lambro ricco di erbe palustri, il ceruleo Adda, il pigro Mincio, e un poco, portato attraverso le acque che alla loro foce mi venivano incontro, potei perfino persino vedere nei loro gorghi: di questi fiumi le rive erano qua e là rivestite di boschi di querce e di aceri, nei quali e tra le canne senza nodi risuonava il dolce concerto degli uccelli. La quantità dei nidi che c'era sopra faceva piegare tutti i virgulti che crescevano tumultuosamente sulle rive del fiume, alimentati dalla linfa del suolo ricettivo all'acqua. E di passaggio fui portato a toccare Cremona... e giungemmo a Ravenna».

Seguirono le invasioni barbariche che portarono all'abbandono dei campi, alle carestie, a una grave crisi generale. Alla dominazione dei Longobardi si sostituì quella dei Franchi senza che il territorio subisse sostanziali modificazioni.

Nel *Capitulare de Villis* (in italiano: "Decreto sulle ville"), che venne emanato verso la fine dell'VIII secolo, negli ultimi anni del regno di Carlo Magno, per disciplinare le attività rurali, agricole e commerciali delle aziende agricole dell'impero, al paragrafo 36 si precisava che i campi non dovevano estendersi a spese del bosco, una ricchezza preziosa che non andava abbattuta né danneggiata in quanto forniva la cacciagione e l'alimentazione dei porci che erano lasciati allo stato brado. Ovunque infatti era presente una quota consistente di incolto gelosamente custodito e preservato.

E ciò trova puntuale conferma nei documenti che riguardano il territorio cremonese, da cui emerge che in periodo alto medioevale (secoli VIII-XII) le terre non coltivate e le zone boschive erano presenti in 77 località. Lo sfruttamento del bosco da parte degli abitanti delle campagne era una voce importante nell'economia del tempo in quanto forniva svariate risorse quali il legname, i frutti spontanei, il fogliame, le erbe selvatiche, la selvaggina. Il sottobosco poi offriva la possibilità del pascolo ai maiali, che si cibavano di ghiande, e ad altri animali. Una ricchezza e varietà di termini sono utilizzati a proposito del bosco e dell'incolto e tra questi i più ricorrenti sono: terre silvate, terre boschive, boschi, boscaglie, selve, selve di roveri, boschi cedui (per la produzione di pali e di legna da ardere), cespuglieti (per fascine), saliceti. Di alcune selve sono indicati i nomi: la Barbadisca era vicina a Camisano; la Auzea tra Crotta, Acquanegra e Sesto; tra Pieve d'Olmi e il Po c'era il bosco detto Gambina.

Nell'età comunale pascoli, boschi, macchie, saliceti, paludi ed acquitrini formavano il terreno pubblico (*communia* o *communalia*) a disposizione di ogni comune rurale. Nel 1151 gli abitanti di Castelnuovo Bocca d'Adda, ad esempio, avevano in uso comune un bosco e nel 1187 sappiamo che gli abitanti di Luzzara potevano liberamente far legna, pascolare il bestiame, pescare e cacciare in un bosco, in una palude e in alcuni pascoli.

A questo proposito si ricorda una curiosità: nel XIII secolo gli uccellatori cremonesi godevano di particolare fama per la loro abilità di catturare con le reti, durante l'estate, migliaia di tortore (Pietro de Crescenzi, 1233-1321, *Liber de Agricultura*) «Delle tortole. Gli uccellatori di Lombardia massimamente quelli di Cremona tutta la state le fiere e le tortole colle reti pigliano ed in una casetta piccola e luminosa cioè con buon lume le rinchiuggono, e a quelle danno continuo acqua e panico quanto beccare ne vogliono, e così quasi insino al verno, ovvero dopo l'autunno le serbano: e così millecinquecento alcuna volta ne ragunano le quali oltr'a misura s'ingrassano, e così grasse ottimamente le vendono».

Risalgono a cinquecento anni dopo le informazioni che ricaviamo da Giuseppe Sosis (Cremona 1736-1808), professore di storia naturale al liceo cittadino, che pubblicò nel 1807 una serie di ordinate e sintetiche risposte ai quesiti posti dalla Prefettura del Dipartimento dell'Alto Po per conoscere le caratteristiche del Cremonese e del Lodigiano relative al clima, al suolo, agli ambienti naturali, alla flora, alla fauna e alle condizioni di vita del tempo.

Il saggio di Giuseppe Sosis, fu poi integrato, dopo la sua morte dal figlio Giovanni. A proposito delle "piante ed erbaggi utili" (quesito XX) il Sosis, relativamente al bosco e al sottobosco cita il *Corylus*, cioè la nocciola avellana, l'*Humulus*, cioè il luppolo, di cui si mangia lessato il gambo appena spuntato fuor della terra e dedica grande spazio ai funghi che raccomanda di raccogliere appena nati, per evitare che poi possano diventare nocivi. Per scongiurare ogni possibile rischio suggerisce di lasciarli macerare alcune ore nell'aceto prima di cuocerli. Ma se, nonostante questi accorgimenti, accadesse di stare male dopo averne mangiati, allora bisognerà cercare di vomitare e di bere aceto allungato

nell'acqua. Queste le sue annotazioni:

«Il fungo che nella primavera e nell'autunno nasce nei boschi, ed appena nato chiamasi Uovolo, e quando ha alzato il cappello rosso dorato si dice impropriamente boleto, con lamine e gambo giallo è il più accetto alle tavole.

Altro fungo che ha il cappello quasi simile di colore, ma più tendente al rugginoso, e nel resto pallido, di gambo molto lungo, striato, si porta in vendita nel mese di Ottobre.

Il fungo detto Ferraccio da noi, e dai toscani Porcino buono, nel mese di Luglio.

Il fungo detto Farinaccio tutto candido che nelle prime arature di Giugno, e di Ottobre salta fuori, e sa di farina di frumento.

Le Famigliuole dette Chiodetti, che in Ottobre e nel Novembre nascono ai pedali del Salcio, e più colorite a quelli del Gelso.

La Spugnuola che ha il cappello ovato di colore uniforme, la quale nasce più abbondantemente nei boschi di Genivolta in primavera, e lungo i filari delle viti nei terreni arenosi.

Altra specie di Spugnuola che nasce negli stessi luoghi e si vende unitamente alla antecedente, ed ha i bordi delle cellule di color tanè, fra le altre differenze dovrebbe rigettarsi per sospetta, pure si mangia.

La Vescia appena nata è buona; quando è vecchia serve agli usi chirurgici. Comparisce nei prati stabili dall'Agosto al Settembre.

La Melina che nasce nel mese di Dicembre sopra i tronchi guasti degli alberi, ed anco sulle cataste delle legne nelle cantine.

Un altro fungo detto di albera, che al pedale delle pioppe nasce nel Settembre molto polputo e sodo, di gran cappello bianco e roseo, e di cortissimo gambo, e che dalla frattura manda fuori un latte come quello dei Titimali. Si mangia dai contadini dopo di averlo con la macerazione nell'acqua liberato dall'umore corrosivo e bene insalato: non lascia però di essere pericoloso».

Una annotazione riguarda anche i frutti di gelso il cui succo, dopo una lunghissima fermentazione e separazione del sedimento per mezzo della colatura e poi del riposo di qualche anno, produceva «un eccellente vino da non poter esser distinto dal miglior di Cipro».

3. *Testimonianze e ricordi*

— I —

TESTIMONIANZE INEDITE

Chiara Ricordo di aver letto, non so più dove, il racconto che una nonna faceva ai suoi nipoti circa la povertà di un tempo e le golosità dei bambini che si accontentavano di poco. Nell'andare a scuola lei con i suoi compagni si fermava a raccogliere i frutti dell'acero e li gustavano anche se il loro sapore era un po' aspro. In primavera si divertivano a staccare le punte dei rovi quando erano tenerine, le pelavano e le mangiavano; il loro sapore un po' acidulo non li disturbava affatto. In autunno raccoglievano i *saresin*, le piccole bacche del bagolaro, rosse d'estate, nere d'autunno quando erano mature e pronte da mangiare. "Legavano" un po' in bocca, ma non era motivo sufficiente per evitare di gustarle.

Iris Ho raccolto tanti *luertìis* (asparagi selvatici) ed ortiche scegliendo quelle che fanno il fiore perché sono più dolci e tenere: se ne trovavano in abbondanza sugli argini o nei boschetti lungo l'Oglio. Non c'era l'abitudine della frutta come adesso. Quando c'erano mangiavamo le more bianche e rosse dei gelsi e quelle delle siepi di rovo, i *cagapoi*, i prugnini selvatici e si prendeva, senza chiedere né farci vedere, qualche pesca, prugna o pera dagli alberi di chi aveva il frutteto. C'era un vicino di casa che era un mago a trovare i funghi : chiodini, *spunsignòoi* lui però non li mangiava , li dava a noi e si faceva dare in cambio una scodella di vino o delle uova. Li facevamo fritti o in intingolo. Per essere sicuri che non ce ne fossero di velenosi la mamma metteva una chiave nella padella, se diventava verde voleva dire che erano velenosi.

M. Teresa Rebecchi In primavera si raccoglievano i *luertìis* che sono i germogli di luppolo con cui si facevano riso o frittate. Una bontà.

Franco Cimardi A Pasqua si raccoglievano radicchi selvatici (era proibito raccogliere le piantine piccole del frumento fresco), si facevano bollire nell'acqua in cui si rassodavano le uova che così si coloravano di verde. Coi funghi del legno fatti bollire nell'acqua di cottura delle uova si otteneva l'effetto di farle sembrare di cioccolato.

Paolo I *luertìis* somigliano nell'aspetto agli asparagi selvatici ma sono in realtà i germogli del luppolo, che cresce spontaneo sul limitare dei campi e dei boschetti in riva ai corsi d'acqua, all'inizio della primavera. Oggi, a causa dei diserbanti, la crescita è diminuita e vado a raccogliarli in zone non inquinate dal traffico o troppo vicine ai campi coltivati. In casa mia, dopo aver lavato le punte, le

lasciamo per un po' in acqua bollente e salata, poi le cuociamo ancora per una decina di minuti, arricchiamo l'acqua con un dado vegetale, prezzemolo, burro e serviamo la zuppa cosparsa di buon formaggio grana grattugiato.

Nei prati e sugli argini si raccoglievano, in primavera, i *graséi* dalle foglioline tenere e carnose che si mangiavano crudi con un po' di aglio, olio e aceto, i *làanser* una specie di radicchio selvatico dalle foglie più lunghe e dentellate che si cuocevano e si condivano come l'insalata, i *luertiis*, i germogli del luppolo che si toglievano dalle siepi quando erano appena spuntati. Si cucinavano come gli asparagi, se ne facevano minestre, zuppe e frittate. Adesso sono piena di acciacchi e non li raccolgo più. **Piera**

I chiodini sono i funghi più comuni del Cremonese e si raccolgono da settembre ai primi di dicembre. Si trovano a gruppetti, fitti e numerosi, sui ceppi di molte piante d'alto fusto e sulle radici degli alberi. Durante la cottura rilasciano un liquido vischioso che non piace a tutti, in casa mia si rimediava mettendoli a bagno in acqua acidulata dal limone, so che altri li sbollentano in acqua e sale per 4-5 minuti, però perdono sapore. Piacciono molto conservati sott'olio per il pranzo di Natale, ma è difficile resistere ed aspettare tanto tempo prima di accompagnarli ai lessi o ai formaggi. Questa la ricetta di famiglia: si fanno bollire acqua e aceto, in eguale quantità, con sale, chiodi di garofano e peperoncino poi si versano i funghi lasciandoli solo qualche minuto. Si scolano subito infatti perché si mantengano sodi. Quando sono raffreddati si coprono d'olio. **Pietro**

Con l'autunno arrivava la stagione dei funghi e il papà tutti i giorni faceva il giro lungo le rive dei fossi, nei suoi posti segreti, per tornare trionfante con il suo prezioso bottino che la mamma sapeva cucinare abilmente. **Pierina Beltrami**

Funghi trifolati con aglio e prezzemolo che bontà! Ma è un piatto che ho imparato, uno dei tanti, da mia suocera (che brutta parola, preferisco dire la mamma di mio marito). Nella mia famiglia d'origine non sono mai entrati i funghi e tanto meno i tartufi, per cui non ho alcun ricordo di questo tipo di passato. **Piera Lanzi Dacquati**

Delle nocciole, noci e frutta secca in genere se ne vedevano di tanto in tanto, ma come 'diversivo' di un pomeriggio. Ricordo, invece molto bene, la torta della famosa (almeno per la mia famiglia) zia Orfinia, chissà da dove hanno pescato questo nome!?! Lei era una brava cuoca, come tutte e tre le sorelle del mio papà. Di lei ricordo i marubini, che da mezza emiliana e bassa lombarda chiamava *caplét*, e le *mericóonde*.

Ma in questo caso voglio riportare la sua famosa torta che aveva il compito di recuperare il pane rafferma (bella scusa con tutto ciò che vi metteva era buona per forza).

Ingredienti: 7 etti di mele, 3 etti di pere, la buccia di un limone, 2 etti di zucchero, 70 grammi di uvetta, un etto e trenta di pane, 3 etti di amaretti, del burro, noci e nocciole tritate a piacere e del rum.

Procedimento: tritare le mele e le pere e metterle in fusione con la buccia di limone grattugiata, un solo etto zucchero, l'uvetta, il cucchiaino di Rum per circa due ore.

Dopo di che unire al tutto il pane raffermo grattugiato, gli amaretti tritati, le nocciole e le noci tritate ed il secondo etto di zucchero. Da ultimo impastare con del burro, mette nella teglia e si infornare.

Non dà altre istruzioni sulla cottura né sulla temperatura, né sul tempo; ma si sa, una volta, facevano tutto ad occhio. Probabilmente bastava inserire il classico stuzzicante e vedere se ne usciva asciutto o bagnato, tanto non essendoci il lievito non c'era l'inconveniente che la torta si afflosciasse.

A noi cugini piaceva tanto questa torta, forse per la novità di quel saporino leggermente alcolico. Di tanto la propongo anche ai miei figli, anche se ormai grandi. Ho preparato per ciascuno di loro un ricettario di quando ero piccola in cui ho messo le ricette della famiglia della mia mamma e del mio papà. Ne è uscito un buon misto di bassa Lombardia con Mantova e alta Emilia Romagna con Modena.

Antonietta Bordoni

Se penso al bosco mi rivedo bambina durante i soggiorni estivi sulle montagne bergamasche e bresciane a raccogliere piccole e saporite fragoline, more o mirtilli.

In città, abitando in centro, non ho mai avuto occasione di fare piacevoli e rilassanti passeggiate nel verde della campagna, tuttavia a volte qualcuno, pensando di farci cosa gradita, ci regalava dei funghi chiodini che crescono nella nostra pianura, ma in casa mia erano disdegnati, non ci si fidava, anche perchè ogni tanto si leggeva di persone che incautamente ne avevano raccolto e mangiato e che si erano rivelati velenosi e vana era stata la "prova del prezzemolo".

A distanza di anni in effetti anche il nostro falegname, esperto artigiano, aveva subito lo stesso infausto destino.

In casa mia si sono sempre cucinati i funghi secchi in particolare nel sugo degli gnocchi per la vigilia di Natale, nel risotto del 1° dell'anno e con le tagliatelle all'uovo per il pranzo di Pasqua.

Devo però anche annotare il ricordo di una bellissima giornata organizzata dal Cral dell'Inps nei dintorni di Berceto per la degustazione dei porcini della zona, cucinati in mille varianti dall'antipasto, ai primi e ai secondi piatti. Una tiepida e soleggiata domenica autunnale, lo splendore delle foglie colorate in mille sfumature e l'abbondante e gradita libagione in compagnia hanno reso la giornata indimenticabile. Dopo l'acquisto del sacchetto di funghi confezionato, abbiamo fatto ritorno a casa.

Tralascio i tartufi gustati poche volte e non apprezzati eccessivamente, per quanto invece riguarda le castagne da buona cremonese adoro il castagnaccio, o meglio la pattona, che faccio secondo la ricetta toscana, con latte, pinoli e rosmarino.

Mara Bellometti

Con il sambuco, il fiore di maggio, preparo lo sciroppo da utilizzare con l'acqua come bibita dissetante o con il vino come aperitivo. È buono puro per insaporire il gelato e la macedonia di frutta, con questo fiore si preparano

anche ottime frittelle. In primavera è bellissimo andare alla ricerca dei cespugli fioriti, i più belli, i più grandi, i più lontani dalla strada.

Da piccola, con le leggende e le fiabe che mi raccontavano e leggevo, il bosco mi evocava un senso alternato d'inquietudine, di curiosità e di magici incantesimi. Iniziai da grande ad avvicinarmi, recandomi nelle vicine colline piacentine durante la stagione estiva, intraprendendo un viaggio alla scoperta di un mondo sconosciuto, velato per tradizione, ma anche per la sua propria essenza, da un'aura di impenetrabilità.

Giancarla Visconti

Una delle mete preferite era il parco provinciale di Castell'Arquato di circa 1000 metri di altitudine, con una vegetazione rigogliosa e con ampi castagneti. Era lì che d'estate mi recavo per godere un po' di frescura e non mancavo di andarci la notte di S. Lorenzo (10 agosto) per scrutare il cielo in cerca delle stelle cadenti. Ma il massimo di godimento e di frequentazione era la prima domenica di ottobre, dedicata alla raccolta delle castagne.

Alcuni giorni prima della partenza, era un viavai con mia cugina Maria Luisa per accordarmi sulla preparazione del picnic.

Lei faceva la trippa, le cotolette per i bambini e le torte. Il compito di mio marito Ambrogio e del marito di Maria Luisa era quello di occuparsi del bere e dell'attrezzatura atta a scaldare le vivande.

La mattina presto si caricava il furgone con tutto il necessario e si partiva. Ognuno di noi era attrezzato con guanti e borse ed appena arrivati, carichi d'entusiasmo, iniziava la grande gara di chi ne raccoglieva di più e soprattutto più grosse. Fu così che in una di queste scorribande, per umiliare chi tornava con poco raccolto, portai da casa un sacco di castagne matte, belle grosse e in grande quantità, raccolte nel mio giardino. Dopo qualche attimo di sgomento da parte dei partecipanti fu scoperto l'inganno e tutto finì in gloria, come si suol dire, cioè a tavola.

La domenica successiva, era dedicata alla seconda parte dell'avventura boschiva e cioè al pranzo con oca alle castagne e Mont-blanc (vedi nella sezione *Ricette*).

Premetto che io fin dalle scuole elementari, alla chiusura delle lezioni, fuggivo dalla città e fino all'inizio del nuovo anno scolastico soggiornavo in campagna in una cascina chiamata "Castellaro". Probabilmente il nome derivava dal fatto che la cascina era circondata da un fossato che la chiudeva da tutti i lati ed era alimentato da sorgenti; le sue rive erano ricchissime di piante di alto fusto, ontani, noci, salici e da un innumerevole numero di cespugli: luppolo, prugnoli, rovi, edere, erbe acquatiche e anche la fauna era ricchissima di uccelli: gazze pica pica, ghiandaie, rigogoli, fringuelli, pettirossi, tortore, martin pescatore, qualche airone e gallinelle d'acqua. Nell'acqua limpida si potevano pescare pescigatti, carpe, tinche, sguardole, alborelle e qualche anguilla. Era per me una fonte di divertimento, di esperienze e di osservazione diretta della natura, della vita vegetale, animale e acquatica che si sviluppa nel sottobosco. A un lato della cascina esisteva un carraia affiancata da un filare di vecchi ceppi di pioppi che da agosto a ottobre producevano secondo varie "lunate" una quantità di

Alberto Leggeri

funghi pioppini che, raccolti appena spuntati e cucinati con la solita ricetta (poco olio prezzemolo), erano veramente deliziosi. Ancora oggi penso che i pioppini siano i più gustosi funghi della terra padana molti migliori dei chiodini o chiodelli che risultano per lo più legnosi e meno saporiti. (pioppino: *cyclocibe aegerita*; chiodino: *armillaria mellea*). Una interessante variante alla ricetta classica delle cappelle di porcini alla griglia è la seguente: si unge la cappella con olio extravergine, una spolveratina di pepe e quindi si avvolge tra due foglie di vite (attenzione, non trattate!) fissandole con stuzzichini. Si mettono a grigliare o in padella o sulla piastra. La sopradescritta variante è intelligente perché si bruciano eventualmente le foglie di vite lasciando integra la fragranza del fungo e della sua cuticola.

Roberto Iotta Oltre alla passione per la cucina, mio padre adora da sempre andar per funghi; gran parte del tempo trascorso in vacanza, in montagna, lo ha sempre dedicato alla ricerca di porcini, i suoi preferiti.

La soddisfazione, dopo ore di perlustrazioni, di tornare a casa con un ghiotto bottino, gliela si poteva sempre leggere in viso.

Diversamente, cucinando per lavoro, ci siamo sempre preoccupati di scegliere i funghi migliori dai fornitori di fiducia. Proponiamo alla nostra clientela risotti con porcini e salsiccia, crespelle con prosciutto e funghi e anche lasagne. Spezzatino di vitello oppure di cinghiale con porcini, e funghi misti trifolati come contorno di scaloppine di vitello.

Nella stagione autunnale, o in inverno per il Natale, utilizziamo le castagne per impreziosire il ripieno delle nostre tacchinelle arrosto.

C'è poi un altro tesoro che il bosco ci regala: il tartufo. Il pregiato bianco di Alba, oppure il nero, viene utilizzato nella preparazione del nostro paté di vitello, del paté di oca, della galantina, del risotto alla Valdostana e delle tagliatelle con prosciutto e funghi porcini.

Talvolta proponiamo un altro piatto, che solitamente attira l'attenzione incuriosendo chi non lo ha ancora assaggiato: il risotto alle fragole.

Tra profumi intensi, sapori decisi, inconfondibili, e colori più o meno accesi, la magia del bosco arriva in tavola conquistandoci!

Doriana Il **mirtillo**, un frutto stupendo dalle qualità benefiche - Camminare, camminare su per un sentiero ripido, pietroso, percorso a tratti da un ruscello perenne. Arrivare, finalmente, in un bosco di abeti secolari, al Plaza, a Vezza d'Oglio. La rugiada del mattino mi bagna gli scarponi; nel sottobosco mi attendono cespugli di mirtilli dai frutti neri-violacei, a maturazione in agosto. Con calma, con infinita pazienza, con le mani imbrattate di succo violaceo, raccolgo i frutti e li depongo in un secchiello che, ricolmo, riporterò a valle. Momenti per me meravigliosi: faccio provvista di energia, di vitamine e di gioia di vivere! Non sento né la fatica, né la fame. Sono capace di "mirtillare" per un'intera giornata. A casa preparerò una meravigliosa crostata con crema pasticcera e mirtilli sparsi abbondantemente sopra. Una delizia per il palato. I frutti hanno molteplici proprietà; il succo violaceo, ricco di carotene, fa bene alla vista; le foglie, antisettiche, diuretiche e antibatteriche si raccolgono in

primavera, quando la linfa risale. Ma i mirtilli non crescono solo a 1800 m! Attecchiscono anche nel mio orto di pianura. È il mirtillo nero americano che necessita di terreno acido, di una esposizione al sole non troppo forte. Cresce a cespuglio fino a 120 cm di altezza; occorre praticare uno scavo profondo e inserire torba e terra acida. In primavera, in aprile, fiori hanno un colore bianco, con sfumature rosa. In giugno il frutto è una bacca di colore blu-azzurro, intensamente ricoperta di pruina. È una delizia, il mattino presto, verso la fine di giugno, scendere nell'orto e gustare i frutti appena staccati dal cespuglio! Mescolati allo yogurt naturale sono ottimi (vedi nella sezione *Ricette*).

I lamponi - In giugno, al ritorno da scuola, prima ancora di pranzare, andavo subito nell'orto a cogliere i bei lamponi rossi. Quanta dolcezza in questi magnifici frutti! Preparavo, e lo faccio tuttora, macedonie prelibate. Il lampone è un frutto delizioso, raccomandato per i diabetici, per i reumatici, amico del fegato, lenisce le bronchiti. I fiori e le foglie hanno le stesse proprietà con il vantaggio, rispetto ai frutti, di conservarsi bene una volta essiccati. Occorre raccogliere fiori e foglie subito prima della fioritura completa ed essicarli stesi all'ombra.

Il lampone cresce abbondante in montagna, dai 500 m. in poi, nelle radure, sul ciglio dei boschi e lungo i sentieri. Ma coltivo i lamponi anche nel mio orto. Necessitano di un terreno asciutto e acido, di un prolungato periodo di freddo invernale e di una esposizione al sole verso meridione. La pianta produce una ceppaia perenne dalla quale scaturiscono rami eretti definiti polloni. I miei arbusti hanno più di venti anni, tuttavia ho rinnovato l'impianto con nuove piantine (barbatelle) messe a dimora in autunno. Occorre sostenerle con una struttura a ventaglio, ricorrendo a pali di sostegno e a fili di acciaio. In cucina i modi migliori per servire i lamponi sono anche quelli più semplici: al naturale, oppure cosparsi di zucchero a cui si può aggiungere succo di limone. Se ne possono fare marmellate, gelatine, sciroppi, sorbetti (vedi nella sezione *Ricette*).

Il ribes nero - Il ribes nero (*ribes nigrum*) che cresce nel giardino del mio condominio a Vezza d'Oglio produce in luglio dei frutti neri dal sapore leggermente asprigno. È un arbusto alto da uno a due metri, le cui foglie secernono nella pagina inferiore un odore forte e aromatico. I frutti sono sgradevoli se ingeriti crudi ma, se utilizzati per produrre marmellate, sono eccezionali. Il ribes nero è ricchissimo di vitamina C, è un tonico formidabile, ottimo rimedio contro i reumatismi. Nel mio orto di pianura coltivo anche il ribes rosso. È un arbusto molto elegante, con grappoli a frutto lunghi e rosseggianti, con polpa succosa ricca di pectina. Ottimo da consumare cosperso di zucchero (vedi nella sezione *Ricette*).

Il prugnolo - Siete mai andati lungo la pista ciclabile che dalla cappelletta di S. Rocco porta al Bosco Ex Parmigiano? Prima del paese, sulla destra, crescono copiosamente cespugli di prugnolo i cui fiori bianchi spiccano in primavera mentre in autunno sono ricchissimi di frutti neri-bluastri terribilmente aspri. Il prugnolo cresce al limitare dei boschi, nelle radure, in cespugli compatti e

Doriana in mezzo alle siepi. L'arbusto raggiunge anche i due metri di altezza ed è irto di spine scure. Sul piacentino è diffuso un liquore, prodotto con questi frutti, chiamato "bargnolino" (vedi nella sezione *Ricette*).

Le **more** - Nel mio orto un altro arbusto, che dà molte soddisfazioni per la grande quantità di frutti che maturano in luglio, è il rovo (mora coltivata). È rustico, vigoroso, senza spine, facile da coltivare; non teme il freddo invernale né il caldo o la siccità estivi. In breve tempo riempio cestini di more (drupe) bruno violacee a maturità. Contengono un succo acidulo intensamente colorato, ricco di vitamina C. L'arbusto sviluppa lunghissimi tralci (anche di qualche metro) che in primavera si coprono di grappoli di fiori color biancorosa. La mia pianta può produrre fino a 10 kg di more! Ma, essendo molto deperibili, vanno consumate appena colte, cosparse di zucchero, più succo di limone o panna o yogurt. Si possono mescolare con fragole, mirtilli, lamponi, ribes rosso. Si possono fare confetture, sciroppi, sorbetti; molto spesso le congelo e a Natale preparo uno squisito e particolare dolce di more. (vedi nella sezione *Ricette*)

Dolci tesori rossi: le **fragole** - Nei boschi di montagna sono magicamente attirata da deliziose, eleganti fragoline di bosco, ornamento vermiglio dei sentieri, soprattutto di quelli più ripidi e difficoltosi. Mi incantano le foglioline, i fiorellini bianchi e poi i frutti profumati. Hanno notevoli proprietà: sono nutrienti, rinfrescanti, ricostituenti perché contengono ferro, fosforo, calcio. Anche le radici e le foglie, utilizzate in infuso, hanno la virtù di depurare il sangue, stimolare tutti gli organi e calmare i nervi. Nel mio "famoso" orto, coltivo da 30 anni le fragole, senza insetticidi né prodotti chimici di alcun genere. Ogni quattro anni rifaccio l'impianto completamente, dato che sostituisco la pacciamatura e trapianto nuove piantine, giovani e produttive, che in precedenza ho ottenuto dagli stoloni, prodotti dalle piante madri, inseriti in vasetti di torba per farli attecchire. Ci sono norme precise per coltivare le fragole, infatti si richiede un costante impegno ma poi, al momento della raccolta, dal 6 al 25 maggio (solo 20 giorni, un tempo breve...) la soddisfazione è notevole. Ogni anno raccolgo fino a 20 kg di fragole. Produco marmellate per il consumo familiare e, soprattutto, ne faccio gradi scorpacciate (vedi nella sezione *Ricette*).

Bruna Del Bono Quando i bambini tornavano da scuola si dava loro per merenda o *i miùndui* (castagne secche) o *i biligòt* (castagne lessate) o una mela con il pane o fichi secchi. Non si comperava la frutta, in autunno, in cambio di granoturco ci davano castagne, mele e pere per l'inverno.

Marianna Il castagnaccio al maschile diventa a Cremona la *patùna* al femminile. Era il dolce popolare per eccellenza. La si vendeva sui carrettini per le strade quando c'era mercato e sui banchi e nei negozi degli ortolani. Nelle case la si preparava con acqua e farina di castagne. Oggi si usa spesso il latte al posto dell'acqua, si unisce un cucchiaino d'olio all'impasto, che si arricchisce anche con uva sultanina e pinoli.

La mia nonna mi raccontava di un ortolano che in via Giudecca (oggi via Giuseppe Verdi) vendeva delle belle corone di castagne secche che i montanari portavano giù, nei giorni di mercato, appese al collo. A lei piaceva mangiarle lessate e insaporite da un po' di miele. Sono chiamate in dialetto *biligòt*. Carla

I *castagnèer* del secolo scorso - Il consumo di castagne nel territorio cremonese, documentato tramite svariate fonti orali, avveniva già dalla fine del 1800 ed andava a interessare sia le famiglie più abbienti che quelle più povere. Il commercio delle castagne era relegato ad una figura che compariva immancabilmente ogni anno nel periodo autunnale, denominata *castagnèer*, ovvero castagnai. Con questo appellativo si andava a identificare il lavoro svolto stagionalmente da montanari che giungevano fin dall'Appennino emiliano. Le colline emiliane in effetti sono ricche di castagneti e le castagne, oltre che rappresentare un ottimo prodotto per il consumo invernale delle famiglie di montagna, venivano usate come merce di scambio con gli abitanti della Bassa. Va ricordato infatti che fino agli anni Sessanta del secolo scorso il baratto era una pratica ancora molto diffusa e questo prodotto si prestava egregiamente per essere scambiato. I *castagnèer* che scendevano nel cremonese solitamente provenivano dall'Appennino parmense e piacentino; quelli che giungevano nel mantovano invece arrivavano dall'Appennino reggiano. Mio nonno Erminio Arcari, classe 1937, nativo di Cantone, una frazione di Stagno Lombardo, ricorda lucidamente il signor Pino Toledi, il *castagnèer* che frequentava annualmente il suo paese e Cremona: nulla di strano, in quanto *El Cantòon* si trova a soli 6 Km dalla città. Egli infatti scendeva dalla montagna tra ottobre e novembre tramite l'ausilio di un carro agricolo in legno sorretto da due ruote e trainato da una mula. Alcuni castagnai avevano invece cavalli di piccola taglia, probabilmente Bardigiani. Durante il giorno i *castagnèer* gironzolavano per cascine e paesi; durante la notte, se fortunati, dormivano su un fienile o sotto una barchessa. Nel caso non avessero trovato un riparo, si sistemavano rannicchiati sotto al carro. Mio nonno ricorda ancora come un anno fu rubata, durante la notte, la mula a Pino Toledi, vanificando così il suo lavoro stagionale. All'interno del carro le castagne erano contenute sia in sacchi di iuta che in cesti di castagno. I cesti fabbricati con questo legno, considerato prezioso per via della sua durezza, erano anch'essi strumento di baratto e spesso venivano richiesti dai contadini un anno per l'altro. Solitamente il baratto di castagne consisteva nello scambio con generi alimentari di importanza primaria ma, di norma, venivano scambiate con granoturco per poterlo macinare al fine di ottenere la farina di mais. L'utilizzo di polenta di granoturco permetteva di variare la dieta per gli abitanti delle montagne che consumavano principalmente polenta di castagne; d'altro canto il consumo di castagnaccio, *beligòt* o caldarroste permetteva alla gente di pianura un raro spiraglio di gusto nelle monotone giornate d'autunno che preludevano l'arrivo dell'inverno. Spesso le famiglie contadine, quando preparavano la *patùna*, vista la povertà, non potevano di certo considerarla un dolce: essa costituiva infatti la sola pietanza giornaliera da consumare. Quelle poche volte che veniva cucinata la si accompagnava infatti con il pane, come Davide Mometto

un vero e proprio secondo piatto. Così non era per le famiglie più ricche come i proprietari terrieri o i fittavoli delle cascine, i quali potevano permettersi questi e ben altri lussi culinari; tant'è vero che il castagnaccio veniva snobbato in quanto visto come un piatto per *puarèet*, ovvero un piatto da poveri. Se in campagna le castagne venivano barattate tra *castagnèer* e privati in città non era così e, in questo caso, i castagnai vendevano direttamente alle botteghe. Tra gli acquirenti, oltre ai bottegai, vi era un'ulteriore figura stagionale che compariva in città parallelamente all'arrivo delle castagne: il caldarrostaio. Anche in questo caso mio nonno racconta di questi personaggi che trovavano collocazione nelle piazze della città e offrivano le caldarroste ai passanti. In piazza del Duomo si trovava ad esempio un caldarrostaio chiamato Cireneo. Purtroppo non è possibile sapere se questo fosse il nome di battesimo oppure un soprannome; fattostà che per via di questo appellativo era particolarmente amato dai ragazzini. Cireneo, come d'altra parte tutti gli altri caldarrostei, era munito di un grosso bracere, in dialetto *fugòn*, sul quale era posizionata una griglia. Le castagne venivano accuratamente scelte e divise. In questo modo, a seconda dell'acquirente, potevano essere vendute quelle di prima qualità oppure di ultima. Dopodiché, una ad una, venivano *castràadi*, ovvero gli si praticava un piccolo taglietto sulla superficie, affinché non scoppiassero durante la cottura. Dopo avere acceso il fuoco sotto al bracere ed aver collocato le castagne sopra la griglia venivano continuamente rimestate per evitare che bruciassero. Col calore del fuoco, come d'incanto, la piazza si inebriava di profumo invogliando i presenti all'acquisto. Il cliente di turno, ingolosito, avrebbe ricevuto un foglio di giornale avvolto a formare un cono all'interno del quale venivano inserite le caldarroste. In questo modo avrebbe potuto tranquillamente sgranocchiarle passeggiando. Tutta questa serie di notizie non fanno altro che avvalorare l'idea di come un prodotto del bosco, nella sua apparente semplicità, possa diventare motivo di intreccio nella vita delle persone.

Ambrogio Saronni

Memorabile cena a base di funghi - Correvano gli anni Ottanta, anni in cui Cremona era la città del boom economico, dove tutte le risorse di questo territorio venivano apprezzate e godute, dalla gastronomia, alla agricoltura, dal turismo alla cultura, dove le strade del centro erano il centro vitale di una città fiorente che si divertiva e divertiva, che lavorava e cresceva. Ci si ritrovava spesso nei locali del centro, tra amici, a chiacchierare, degustare, con spirito goliardico ed entusiasta. Nessuna nostalgia certo, perché ogni tempo è prezioso anche il più difficile, ma certi momenti rimangono e devono rimanere anche nel presente come piacevoli sapori e profumi che la vita ci regala. Con gli amici Giorgio Fornasari e Carlo Laudati, nei pochi momenti liberi del lavoro, una sera organizzammo una cena a base di funghi alla trattoria il Bissone, uno dei locali che a quel tempo era luogo di cene e feste in centro città, in una piccola via (Pecorari) vicina ai giardini pubblici e sotto l'ombra del torrizzo; gestita da Vittorio Cremonini e dalla moglie Iole. Lui al bancone e a servire ai tavoli, lei in cucina costantemente impegnata a preparare ricette e piatti. Oggi non ci sono più, perché tutto sempre cambia, ma come in passato ci sono locali e personaggi di riferimento all'epoca. Il Bissone era un punto di

ritrovo goliardico e spensierato, frequentato da artisti, intellettuali, studenti universitari, compagnie gaudenti e da chiunque avesse avuto bisogno o voglia di mangiare un buon piatto caldo o bere un bicchiere di vino. Era aperto fino a tarda notte, anzi spesso sino al mattino, tanto da confondere la cena con la colazione. Non c'era uomo o donna di spettacolo che non passasse da Vittorio per rilassarsi un poco e mangiare un boccone al termine della rappresentazione; Pozzetto era di casa, come del resto Gino Paoli. Quella sera avevamo proprio deciso di mangiare i funghi e con le nostre mogli e qualche amico trovato cammin facendo, iniziammo alla grande con un antipasto di ovuli chiusi e piccoli porcini conditi con olio extravergine d'oliva, parmigiano a scaglie, pepe, timo, maggiorana, santoreggia, prezzemolo; crostini con patè di porcini e una frittura di gambi in pastella. Un antipasto fantasioso e gaudente di funghi. Poi si passò al primo tra risate, buon vino in un clima che evoca il ritrovo sereno e leggero che in ogni tempo dovrebbe caratterizzare il piacere di godere per tutti noi delle piccole cose della vita, dei piccoli momenti come qualcosa di prezioso e di gioioso. Il primo era uno dei piatti di cui la Iole, cuoca con carattere e passione, andava più fiera: zuppetta di funghi porcini e galletti servita in scodella (ingredienti: farina, aglio, burro, olio extravergine, pane casereccio, sale, pepe). Semplice, gustoso e conviviale. Non paghi... perché la voglia di funghi proprio volevamo togliercela, non poteva mancare la grigliata di cappelle precedentemente bagnate con olio, aglio, prezzemolo, sale, pepe accompagnate dalle classiche cotolette di cappelle di funghi porcini passate al burro dorato. Pochi ingredienti, poche scene o inpiattamenti, come la moda odierna invece richiede, ma tanta sostanza e gusto che non passano mai di moda perché richiamano l'essenza delle cose buone e fatte con passione. Direi che a funghi quella sera potevamo essere paghi e anche forse con lo stomaco.... ma come non dare soddisfazione alla Iole, con un dessert leggero e sgrassante pensato al momento per l'occasione? Così per chiudere la cena e la serata tra brindisi e sorrisi, la Iole propose a sorpresa pesche gialle saltate in padella con aceto balsamico e servite in un piatto ove aveva sistemato pezzetti di formaggio fresco di capra coperto con lamelle di funghi porcini freschi. Beh direi che ci siamo proprio tolti la voglia di funghi quella sera, e non solo di funghi, conserviamo e viviamo, forse oggi in altre modalità, il gusto e il piacere del ritrovarsi a condividere una tavola o un momento anche se raramente, o semplicemente del sentirsi vicini se pur lontani, o cambiati o invecchiati. Ma certe cose semplici e gustose, divise con gli altri rimangono sempre un ricordo, e un presente di vita vissuta nella sua totale bellezza.

E a proposito di tartufi... - Tutti conosciamo quanto sia buono e pregiato il tartufo bianco. Nel periodo pre natalizio se ne vendevano molti, ma io li tenevo tutto l'anno, in primavera c'erano i bianchetti, lo scorzone quasi sempre poi il nero di Norcia e in autunno il bianco di Alba e Acqualagna. Anche da noi alcuni appassionati ricercatori si avventurano nei boschetti e lungo argini del territorio golenale e trovano dei tartufi bianchi di pasta un poco più scura ma con un profumo intenso che non teme il confronto con quello di Alba. Lo so per certo perché poi venivano ad offrirmeli in negozio e io li acquistavo sia per rivenderli, sia per uso interno come ingrediente nella preparazione delle

galantine e dei patè. La ditta Grazioli di Milano, allora leader nella raccolta, lavorazione e vendita dei tartufi ci forniva una pasta in tubetti del peso di circa 50 g di contenuto, veramente ottima, ideale per sostituire il prodotto fresco fuori stagione o negli anni in cui il raccolto era molto scarso. Nonostante fosse molto costoso questo tubetto aveva il vantaggio di conservare a lungo il suo contenuto in modo da poterlo usare al bisogno. Uno dei maggiori acquirenti era un signore che non lo usava per se stesso, ma lo dava da mangiare al suo cagnolino. Mi raccontava che per addestrarlo lo faceva correre nei boschi ed ogni tanto gli dava un poco di pasta tartufata per stimolarlo e fargli capire che cosa doveva cercare annusando il terreno. Ancora oggi mi domando se mai ne abbia trovato e raccolto qualcuno.

Grazia Antonia
Rossi

Le buschine del Cremunées. Ricordi e ricette - Della immensa foresta planiziale che copriva, secoli fa, la pianura padana con numerose essenze arboree di alto e medio fusto, cespugli, erbaggi molto poco è rimasto a causa dell'intervento dell'uomo che ha spianato, tagliato, addomesticato le essenze selvatiche a favore dei coltivi; ridotti pian piano i boschi, sparite numerose essenze, i rimasugli di queste foreste sopravvivono stentatamente a ridosso di campi e fabbricati abbandonati, nei terreni demaniali e lungo i corsi d'acqua, nelle morte, nelle lanche o vicino ai bodri, spesso ripopolati in parte e selettivamente da alcune specie rinselvatichite o seminate dagli uccelli o da altri animalletti. Queste porzioni di bosco vengono chiamate nel nostro dialetto *buschine* (piccoli boschi) quasi a sottolineare la loro scarsa entità.

Giustamente alcuni amministratori e studiosi, accortisi del grave depauperamento della flora locale, hanno cercato di porvi riparo con l'istituzione di parchi tutelati e protetti, dove però la presenza degli umani deve essere sorvegliata e monitorata per non creare danni. Ma è soltanto negli ultimi anni che si è cercato un rimedio; fino ad una quarantina di anni fa le boschine erano di libera frequentazione e luoghi senza leggi.

Come un Far West nostrano esse erano bazzicate principalmente e quasi esclusivamente da uomini a volte accompagnati dai figli attenti alle loro direttive: cacciatori, spesso di frodo, pescatori in quelle in riva ai fiumi, contadini che ricavano dai terreni demaniali particolari erbe che servivano per lavori ulteriori come ad esempio saggine per scope e scopini, erbe di particolari colori per l'impagliatura delle sedie, rami per cordami o cesti di uso sia domestico che commerciale. In questi luoghi sorgevano capanni che servivano sia per riporre attrezzi sia per abitazione a determinati personaggi che, fuggendo dalle responsabilità famigliari per le più diverse ragioni, o da qualche Santippe o da figliolanzie improprie, diventavano moderni eremiti senza voti e vivevano nell'anonimato tutelati dai verdi recessi. O almeno così speravano: si riparavano, così era il detto, nel bosco di Trentarossi o sulle Montagne del Lugo o addirittura nell'ex Parmigiano, cioè nei boschi degli ex territori di Parma, prima dell'unità d'Italia. Le donne non praticavano d'uso le boschine, salvo qualche "medegotta" che, protetta dalla avanzata età sinodale, dalla poca avvenenza e dalla fama di "stria" si avventurava senza pericolo a cercare erbe medicamentose, anzi se qualche banda di monelli ardimentosi che aveva coraggiosamente eluso il divieto di recarsi laggiù la intravedeva era

un fuggi fuggi generale perché le fiabe venivano ben ricordate e insegnavano a stare in campana a grandi e a piccini. Ma si sa: non c'è niente di più appetibile del proibito e così i nostri arditì, che spesso vi andavano col nonno o col papà, tornavano sempre e in tutte le stagioni dell'anno.

Perché in ogni stagione il bosco dà frutti, a cominciare dalla primavera.

Primizie assolute erano le viole che venivano raccolte appunto dai ragazzini per farne dono all'amichetta del cuore (*Regàas 'nduum a viole?*) o alla maestra o alla mamma che o le metteva davanti alla Madonna secondo una nostra antica tradizione o le candiva, fatta esperta dalla canditura delle bucce delle arance, e che, riposte in vasetti, servivano per guarnire i marron glacè, anche questo secondo una antica tradizione che risale almeno al Settecento; le violette oltre a un grato profumo avevano poteri emollienti. Veniva poi raccolto anche il tarassaco o piscialletto; scacciato dai coltivi a fienagione per il sapore amaro che conferisce al latte, si rifà nelle scarse radure soleggiate del bosco in tappeti dorati; i capolini venivano raccolti e messi in salamoia in sostituzione dei capperi, i fiori servono per quel famoso succedaneo del miele, molto più costoso, che si chiama appunto miele di tarassaco fatto con fiori, acqua, zucchero di barbabietole. Per questo sciroppo molto denso si usa l'infusione acquosa messa per una notte sui fiori poi spremuti e scartati, bollita con lo zucchero e con fette di limone; esso dura, messo in vasetti, fino all'inverno, è medicamentoso e diuretico, spalmato sul pane col burro è una delizia. Esecuzione: si coprono due manciate di fiori con un litro di acqua e si lasciano in infusione tutta la notte. Al mattino si spremono e si buttano, si fa bollire l'acqua con mezzo kg. di zucchero e un limone a fette, si fa alzare il bollire adagio a fuoco dolcissimo, dopo un quarto d'ora si spegne e coperto si lascia freddare. Si fa per tre volte, poi si invasa caldo. Al momento è liquido poi si rapprende e diventa come il miele di acacia.

È il momento delle fragole ma le mangiamo tutte mentre le raccogliamo, mentre riponiamo nel paniere i fiori del sambuco. Con i fiori del sambuco oltre a seccarli per metterli nell'impasto del famosissimo *Pan de mei* si fa uno speciale sciroppo; i coniugi sigg. Mirella e Alberto Leggeri, dottori farmacisti ed esimi Membri dell'Accademia della Cucina ne fanno uno, e ne hanno fornito già la ricetta, squisitissimo e molto rinfrescante. Quella che darò io qui è un'indicazione più rustica e forse più antica ma vi assicuro che nelle afose, bollenti estati della nostra pianura, mischiata a fresca acqua di pozzo, serve a chetare meravigliosamente l'arsura. Ricetta d'Aceto di Sambuco: 1 l di aceto di vino bianco, 10 g di fiori secchi di sambuco. Mescolarli all'aceto e lasciarli immersi per un mese. Passato questo tempo filtrare. Per dissetarsi si versa un cucchiaino di questa profumata bibita in un bicchierone d'acqua freddissima, da bere a piccoli sorsi. Torneremo a visitare il nostro sambuco sul finire dell'estate per raccoglierne i frutti e farne sciroppo o marmellata.

Con l'approssimarsi dell'estate una attività segreta, perché al limite del lecito, si andava praticando nelle boschine, complici le rogge o i fossatelli di *àacqua curiia* (corrente) e fredda che spesso le attraversavano ed il seccume (*faltràam*) a disposizione per fare fuochi: parlo della produzione di grappe e alcoolici nostrani, scordando la licenza UTIF. Vado a spiegare. Attorno alla metà del secolo scorso a causa dell'abbandono delle campagne per le note

Grazia Antonia
Rossi

vicende politiche di quegli anni, l'allevamento dei bachi da seta era di fatto scomparso ma ancora esistevano filari di gelsi bianchi, parecchi dei quali in stato di abbandono, nei coltivi, anch'essi lasciati bradi e che di lì a pochi anni sarebbero stati definitivamente sottratti alla natura e del tutto cementificati, ed altre piante addirittura rinselvatichite che però continuavano a produrre abbondantemente i loro frutti. Quelli del gelso si chiamano "sorosi", le more bianche in dialetto sono dette *pignule* perché assomigliano a piccole pigne, le more nere, meno diffuse, *murunìn*. Molti di questi alberi che non interessavano più, erano stati raggiunti dalle boschine o comunque erano ai loro margini assieme ad altre essenze un tempo coltivate e non più appetibili finanziariamente quali i pruni, i giuggioli, i sorbi.

Il bosco è sempre stato la dispensa sussidiaria delle popolazioni povere che ne ricavano forse migliori prodotti rispetto a quelli elaborati da alimenti più nobili; così con la raccolta delle more bianche dei gelsi, tanto più zuccherine, sebbene mancanti di gusto, di quelle nere, si faceva con tanto di alambicchi, storte e tutto l'armamentario necessario una grappa di alto tenore alcoolico e molto profumata che serviva poi per molti altri usi: ad esempio con le foglie delle amarene si faceva un liquore rosso che sostituiva l'alchermes, inoltre si mettevano nei vasi sotto questa grappa, insieme a chiodi di garofano, cannella e coccole di ginepro (galbuli) le amarene ed anche le ciliegie duracine selvatiche, ambiti dopo-pasto in qualche festività.

Con le ciliegie duracine selvatiche si preparavano anche i boeri che si sarebbero mangiati a S. Lucia: le drupe intere venivano immerse più volte nello zucchero sciolto fino allo stato di "piccola bolla" e dopo che ne erano state ben ricoperte si immergevano due o tre volte nel cioccolato liquefatto. Naturalmente l'operazione durava circa una settimana. Quando si erano ben asciugati i cioccolatini venivano riposti in luogo freddo e asciutto. Con il tempo lo zucchero che avvolgeva le ciliegie si scioglieva ma il cioccolato indurito tratteneva il tutto e quando finalmente si mangiavano quale dolce licore riempiva la bocca!

Ma poi veniva il tempo delle noci di S. Giovanni, col nocino e più in là le more di rovo, andando verso l'autunno; ecco le bacche del biancospino, mangiate così crude dai ragazzini ma anche raccolte per farne sciroppi curativi o gelatine. I funghi c'erano quasi tutto l'anno ma nell'autunno si trovavano sui tronchi le "meline" da fare panate a cotoletta e i pioppini da mettere sott'olio previa bollitura con acqua, aceto e sale perché sono un po' duri; naturalmente i più esperti sapevano trovarne anche altri molto ricercati.

Ma torniamo alle essenze arboree; con i frutti del prugnolo, *i brügndoi*, si fa un liquore digestivo, il brugnolino, e una volta si usavano anche le sue prime tenere foglie seccate come succedaneo del tè. Molto richiesto, all'inizio del secolo scorso e fino agli anni Cinquanta, il succo del frutto, evaporato sino a massa compatta, che veniva commercializzato col nome di Acacia germanica in sostituzione del succo della pregiata Acacia Catechù, quella dalle cui radici polverizzate si ricava la polverina argentata edule con cui ricoprire i pezzetti di liquerizia chiamati appunto "terracattù". Il prodotto del prugnolo, chiamato "Pasta di acacia germanica" era usato largamente come pasta dentifricia e disinfettante delle gengive.

Nelle nostre boschine troviamo anche arbusti o alberelli di un altro frutto che oggi è tornato di moda ma era stato considerato poco sulle tavole benestanti: è il corbezzolo, dai frutti che sembrano ciliegie con la permanente e un nocciolo all'interno: sono buoni da mangiare quando diventano rosso scuro, si mettono anche sotto vetro sciroppati e si adoperano per guarnire i dolci. Mantengono, in pianta, foglie verdi, frutti rossi e fiori bianchi al medesimo tempo, perciò nel Risorgimento l'arbusto fu usato dai patrioti come simbolo della nostra bandiera. Ma anche altre essenze arboree dimenticate e con esse i loro prodotti stanno tornando ad essere valorizzate: l'olivello spinoso, che vuole la luce e colonizza le scarpate vicino ai corsi d'acqua, sembra aver dato il nome ad un paese del nostro territorio Spino d'Adda, infatti il suo nome dialettale è appunto *Spìin d'Adda*. Con le bacche mature si facevano succhi molto vitaminici e marmellate, si racconta fin dal medioevo, così come con le bacche del crespino *i curàaj*. Al giorno d'oggi due famose aziende italiane hanno ripreso la produzione di marmellate e di succhi di frutti, drupe, bacche ed altri prodotti del bosco, cinorrodi di rosa canina, sorbe, azzeruoli, giuggiole, che pare vengano molto apprezzati dai consumatori nonostante il costo abbastanza elevato, mentre non è ancora rivalutata, ma credo lo sarà tra breve, la gelatina di corniole, chiamata *corniat* che era prelibata e si conservava a lungo. Tutti questi frutti, comprese le nocciole che vengono raccolte per essere consumate durante l'inverno, e con le quali da noi si fa una farina che serve per confezionare soprattutto i baci di dama, devono venire raccolti ben maturi, quando le nebbie padane lasciano sui rami la galaverna, che tramuta il bosco in un mondo fatato e il freddo li "cuoce", rendendoli dolci e succosi.

Ma il bosco silenzioso vede ancora delle presenze; personalmente non ho mai sentito che si raccogliessero tartufi, ma forse perché la faccenda doveva rimanere segreta, ma so che invece si scavava per trovare i rizomi di topinambur (*helianthus tuberosus*), buonissimi con il prezzemolo e il burro; ma qualcuno li mangiava anche crudi affettati sottilmente conditi con olio d'oliva e sale. Ultima delizia che voglio qui citare sono gli alchechengi, *i lanterniin*, rossi e festevoli che pian piano, con l'avanzare del freddo nel tardo autunno fanno trasparire la bacca dalla filigrana delle nervature; essi sono l'unica solanacea indigena dell'Europa che presenta frutti eduli. Prima di coglierli bisogna accertarsi che le bacche siano ben mature e che sia scomparsa ogni traccia di verde dato dalla pericolosa solanina. La fitoterapia usa questa bacca essiccata e se ne serve per molte affezioni. Si mangia fresca, è un po' acidula, avvolta nel cioccolato, adoperando l'involucro accartocciato come un picciòlo. Nelle pasticcerie lombarde in autunno si possono comprare questi cioccolatini ma in genere sono confezionati con le varietà sudamericane, che hanno la bacca più grande e più gialla ma meno saporita; essendo infestanti si sono diffuse adesso anche da noi.

Il Service Bosco Rotary - Il 21 marzo si è festeggiata la giornata internazionale delle foreste istituita nel 2012 dall'Assemblea generale delle Nazioni Unite.

«Boschi e foreste sono strategiche per l'ambiente, l'economia e la salvaguardia del pianeta, una risorsa preziosa che caratterizza le nostre aree interne» sottolinea Confagricoltura invitando a curare e a innovare queste aree

Paolo Mauri forestali che coprono il 35% del territorio nazionale. Cosa si fa nel Cremonese che è al penultimo posto con il 2% per il tasso di boscosità delle province lombarde rispetto alla loro superficie, dove fanalino di coda è Mantova con l'1% mentre Como e Lecco raggiungono il 47%, Varese il 44%, Bergamo il 41%, Sondrio il 39% e Brescia il 36%? Un ente pubblico come il Parco Oglio sud, ad esempio, ha programmato nei territori di sua competenza il miglioramento forestale diradando le parti troppo fitte, favorendo alcune specie come la quercia a discapito di altre, come il pioppo, che hanno ritmi di crescita diversi e contrastando le specie invasive alloctone.

Io sono stato testimone diretto dell'iniziativa di una associazione privata, il Rotary di cui faccio parte. Il Service Bosco Rotary doveva iniziare il 21 marzo 2020, primo giorno di primavera, con la piantumazione di alberi ed essenze in due aree del Casalasco: il bosco della Colombaia a Martignana Po e il tunnel degli olmi tra Martignana e Casalmaggiore. Impegnati nell'operazione sei Rotary e due Rotaract. In marzo l'evento rotariano è stato rinviato causa i limiti imposti agli spostamenti dalla pandemia, ma il Consorzio forestale padano ha provveduto a sistemare le prime trenta querce nel tunnel degli olmi rimasti vuoti per la caduta di alberi ammalati e ha messo a dimora le prime 80 piante presso la Colombaia. In maggio poi, trenta soci rotariani, vanga in spalla, hanno messo a dimora 400 piantine di 10 tipi diversi: ciliegio selvatico, frangola, nocciolo, biancospino, acero campestre, prugnolo, rosa selvatica, quercia, farnia, sanguinello e fusaggine. A dirigere le operazioni il prof. Riccardo Groppali, referente distrettuale del Rotary per l'ambiente, mentre il sindaco Alessandro Gozzi, alla guida di un trattore, ha trasportato le 400 piantine. Cartelli segnaletici verranno posizionati per indicare come raggiungere il bosco della Colombaia e il tunnel degli olmi dove gli olmi, attualmente non in buona salute, saranno tolti e sostituiti da querce.

Nella testimonianza che ci porta lungo la vita non sono poi così rari gli incroci e gli intrecci, in questo caso la natura del bosco e del sottobosco si fonde con la cucina e la bellezza di quello che quasi magicamente vediamo quando siamo completamente immersi nella natura, e poi si trasforma grazie all'ingegno e alle mani dell'uomo in puro piacere per il nostro palato.

Il «Bosco Rotary» si colloca nel tratto di ciclabile immersa nel verde che da Casalmaggiore costeggia il Po per poi dirigersi all'interno in direzione Gussola fino a raggiungere Martignana di Po: è una piccola ma suggestiva variante della più famosa e strutturata «VenTo», la Ciclabile europea che percorre l'asse Venezia-Torino, che invece corre direttamente sull'argine maestro del fiume proprio nella stessa zona.

È stata così valorizzata e rilanciata la zona dell'ex cava cercando di creare una piccola oasi inserendo alberi ad alto fusto e cespugli.

Nei pressi si materializza, quasi per incanto un vero e proprio cameo per la zona, una povera casetta, oramai abbandonata, che compare in una scena del film Novecento di Bernardo Bertolucci dove una piccola famigliola contadina consuma l'essenza della propria vita tra la miseria ed il duro lavoro dei campi. Non molto lontano questo piccolo tratto di ciclabile attraversa il suggestivo e magico tunnel degli olmi, e qui inizia un'altra storia, un altro film, un altro sogno...

Marroni in Piazza - L'attuale piazza Stradivari era denominata *Platea Capitanei* tra il XIV e il XVI secolo perché ospitava la torre e l'edificio del Capitano del Popolo. Venne poi chiamata *Platea Parva* nella mappa prodotta da Antonio Campi e poi nel 1853 piazza Piccola, per le sue dimensioni ridotte rispetto alla piazza maggiore, la piazza del Comune. Il modernismo volle la piazza decorata dalla facciata del palazzo della Camera di Commercio con marmi colorati come la bandiera bianca rossa e verde, dal palazzo dell'Adriatica, dal palazzo della Banca d'Italia, Casa di Bianco e Sovrana. Metaforici mostruosi baobab che crebbero già dai primi anni del XX sec. forse per l'assenza inconsapevole del *Piccolo Principe* che Antoine de Saint-Exupéry immaginò a difesa di una rosa che sarebbe appassita sopraffatta da scelte politiche, belliche e forse anche soprattutto solo umane.

Nessuno venne in soccorso alla piazza, si tentò un restyling aprendo negozi alla moda, bar, si progettò un giardinetto irrorato da storni incontinenti ed abbellito da statue riciclate a loro volta sostituite da uno Stradivari improbabile ed umile... a detta di alcuni.

Chi, cremonese, arriva in piazza, dopo essersene allontanato anni fa, non può non ricercare con occhio smarrito il luogo che fu per anni il principale e pur inconfessabile nodo d'incontri cittadini, uovo alchemico direbbe sottovoce il Trimegisto. Al centro della piazza l'edicola della Pinin e della Cia si mostrava come luogo laico d'incontri culturali e paesani: il Corriere s'integrava al Corrierino, La Provincia di Fiorino Soldi che sognava il grande fiume, le raffinate intuizioni dialettali di Dacquati, le riviste Grand'Hotel e Bolero Film, macchine di sogni per protagonisti convinti del boom italico...

Al profumo saturnino di stampa si mescolavano spesso i gorgheggi intonati di un eclettico Campanini, macellaio e tenore per solo amor dell'arte e il forte sentore di caldarroste, *cioucarò* e *patùna* (castagnaccio) offerte da Cireneo, venditore di strada e ultimo lettore del *Liber de ferculis* di Giambonino da Cremona e delle sue *ballottae*: polpette di castagne o narrazioni ammantate solo di verosimiglianti verità.?

Pare banale ora la chiosa ma va egualmente espressa: quanto l'umile castagna e il suo cuore racchiuso in un baccello di spine sembrano metafore di storie non raccontate, di sensazioni inespresse, di raffinate sintesi costrette da inesauribili ricordi.

Tartufi, prurigini gastronomiche e non solo... - L'umanista di origini cremonesi Bartolomeo Sacchi, detto il Platina, nel suo *De honesta voluptate ac valetudine* (1468), esalta come "mirabile" il fiuto della scrofa nell'individuare, nel sottobosco sulle rive di fiumi come il Po, il profumo del tartufo a cui dà giustizia accogliendolo in cucina e definendolo: «un eccitante della lussuria... perciò vien servito spesso nei pruriginosi banchetti di uomini ricchi e raffinatissimi che desiderano essere meglio preparati ai piaceri di Venere». La moderna ricerca ha confermato le osservazioni del Platina dimostrando la presenza nel tartufo di un potente eccitante sessuale come l'androstenediolo.

De gustibus non est disputandum... si dice quando questi cambiano, soprattutto quando sono innovazione o anche solo decisione di potenti: Caterina dei Medici (1519-1589), *influencer ante litteram*, fece apprezzare alla corte di Francia il tartufo bianco e il violino dei cremonesissimi Amati e da allora tutto in cucina e in musica cambiò sapore e godimento. Non si fece pregare il nostro Ugo Tognazzi quando nelle pause de *Il tartufo* di Molière, gli chiesero di declamare con arte la sua ricetta dell'uovo al tegamino con tartufi, sintesi sincera di gusti e musicalità.

Quasi una anticipazione ante litteram di *Amici miei*, quella sera, pasciuti e un po' brilli uscimmo dalla trattoria in riva al Po che ci aveva offerto un sontuoso piatto di riso al tartufo, un vero elisir. Erano gli anni Sessanta... altri tempi! Scherzi tra amici erano d'obbligo per finire la serata: si usava, lo racconto vergognandomene un po', lo scherzo telefonico. Il "predestinato" tra di noi, afflitto e stregato da costante mal d'amore, aveva da noi avuto il numero di telefono di una ragazza (ovviamente un numero inventato al momento) e sollecitato a telefonarle avrebbe potuto confessarle il suo amore con la sicurezza di esserne corrisposto. Ci appostammo seri davanti alla cabina telefonica. Il prescelto (il tartufo diremmo ancora tra una grassa risata e l'altra) entrò, fece il numero, parlò, si fece serio... ne uscì mortificato, "che strano", disse "mi ha riempito di insulti!" Intingoli profumati di vita vissuta?

Fragole rosse - È la nebbia l'aria di Cremona ed è solo lei che potrebbe raccontare ciò che riaffiora da storie lontane perché solo lei forse sa meglio sfumarne la memoria smussando antichi rancori. Il ponte sul Po era stato abbattuto dai bombardieri alleati e un fragile ponte di barche sulla via del Sale lasciava lentamente passare le truppe tedesche in ritirata.

I carri di legno stracolmi di soldati stanchi e feriti arrancavano sulla strada di terra battuta e attraverso la città si dirigevano, sulla via Brescia e la via Mantova, verso il Garda e il Brennero.

A fine guerra, in molti, ignari d'abomini, rimase il ricordo pietoso di quei visi sporchi e stanchi che poco avevano da spartire con l'orrore di canti patriottici, malsani valori guerrieri, annientamento di giovani vite.

L'italiano stentato non lasciava dubbi: "manciare" disse il ragazzo con l'elmetto di traverso e aria furtivamente spaurita. Il nonno, sellaio provetto, carattere forte, se lo portò in casa, nonna e le figlie lo medicarono, lo rifocillarono con le poche riserve dell'orto di guerra, lo salutarono con un sorriso mentre si allontanava per la via Giuseppina. Sembrava proprio un tedesco... confidò d'essere Ceco costretto a cambiar patria per superiori verità e persuasioni.

Passarono circa trent'anni da allora e in quella sorprendente e insieme straordinaria lettera proveniente da Chrudim (Rep. Ceca) una grafia colta in un tedesco essenziale ricordava quell'incontro, il grande fiume, la città nebbiosa, l'uomo dal grembiule di pelle sulla porta del negozio di collane equine, e quel gustoso unico piatto di rosse fragole al vino.

Formule di chimica atomica che evolvono dall'Athamor all'Uovo alchemico sino alla sublimazione dell'essenza vitale: chissà, forse, se l'aria nebbiosa addensasse ancor più, si capirebbe che sono sufficienti solo poche fragole rosse per realizzare la pietra dorata dei filosofi.

Frutti di bosco - Fino agli anni Sessanta, là dove la via del Giordano si allarga con via degli Argini a Cremona, sorgeva una enorme cascina a corte chiusa, abitata ormai più da cittadini indigenti che da contadini avvezzi alla cura della terra. In un angolo a piano terreno viveva la Jölia come la chiamavano i cremonesi. Esperta come aggiusta ossa, raffinata cultrice di ricette della tradizione magica popolana, essa traeva ingredienti dalla macchia padana là dove un tempo lontanissimo il Po bagnava i muraglioni della città. Forte nel carattere e nelle mani aveva un aspetto dolce, mi curò con perizia una distorsione senza che io, giovanissimo sprovveduto, avessi ragione d'urlare un lamento. Sulla mensola dell'enorme camino faceva bella mostra di sé un inquietante fungo cinese. Mi applicò un cataplasma dal forte sentore di bosco e offrì a me ed alla nonna che mi accompagnava un improbabile dolce di mirtilli, ribes, lamponi cotto alla brace.

Mi guardò... aveva il volto sorridente ed arguto delle popolane di Vincenzo Campi ritratte nelle sue sontuose nature morte.

Funghi di piano e di monte - L'origine alluvionale dei terreni e la presenza di essenze arboree tra le quali salice e pioppo rendono i terreni rivieraschi e golene del Po fertili alla riproduzione di specifici funghi come i *Fonz de strazzèer* dai forti dubbi di commestibilità, conosciuti come Tricoloma del pioppo. Gli *albaròt* o piopparelli in simbiosi con il pioppo (*populus alba*) che sono commestibili se appena colti. Il salice e il pioppo accolgono anche tra le loro radici il *Lentinus tigrinus*. Un fungo maculato come il mantello della tigre, che i più ritengono non mangiabile come l'Agarico dalle diverse specie fatta eccezione per il nostro *bulè* o fungo dorato che appena formatosi ha la forma ovale del cremonese *cucòon* (chignon).

Nel nostro territorio l'*armillaria* è nota come *cioudél*, *ciudéi de raza* o *de sòca* (chiodini di rovo o di ceppo) utilizzati in cucina devono essere raccolti quando non c'è brina, non devono essere conservati nel congelatore e vanno ben cotti, operazione necessaria per ridurne o attenuarne la tossicità. Tale varietà di funghi è dichiarata commestibile da tenaci sostenitori di questi profumati frutti della valle padana... ottima in risotti o sughi... fegato permettendo, si osa dire sommessamente.

Il termine fungus significherebbe per alcuni "portatore di morte" (dal latino *funus*, morte e *ago*, portare) altri giocando con le parole traducono "ventata di gioia" (dall'inglese con *fun*, divertente e *gust*, ventata): se le cose stanno così è pur vero che l'oximoron alchemico si risveglia sempre quando la natura si confonde con gli affetti, in questo caso culinari.

Tradendo dunque l'antica tradizione delle genti rivierasche del Po, che si accontentano di chiodini, quel giorno raggiungemmo gli amici a Bergamo Alta e, inebriati da un'atmosfera ossigenata e ricca di profumi, ci lasciammo rapire da una enorme polenta con contorno di funghi porcini. Una giornata che il novelliere, facile ad aggettivi, avrebbe definito indimenticabile, all'ombra di pioppi fruscianti all'apparenza divertiti e un enorme salice dalle fronde senza rimedio piangenti.

TESTIMONIANZE LETTERARIE

Sono tratte da tre pubblicazioni che ci forniscono, con immediatezza e vivacità, uno spaccato della vita cremonese del secolo scorso. Antonio Bergonzi ci mostra il grande teatro di corso Garibaldi, Maria Biselli le botteghe di due ortolane di lusso, Lidia Visioli Galetti il profumino di funghi nelle cucine d'autunno e il piacere ormai dimenticato che dava una scodella di brodo scuro con le castagne bollite.

Il grande teatro di corso Garibaldi

«[...] La strada era come un teatro, ricca di scenette, di curiosità, di rumori e piena delle grida dei venditori ambulanti che mutavano a ogni stagione, e dovevano gridare a pieni polmoni perchè il messaggio entrasse nelle case. C'era il fungaiolo che gridava: "Funghi bulè, funghi olio", poi il venditore di pere cotte: "Ara 'ma j è bele, diulse, calde, gh'èi pùr còt" (guarda come sono belle, dolci, calde, ci sono le pere cotte). A novembre le caldarroste; ma tutto l'anno alzavano il loro richiamo i venditori della frutta, come il fratello del signor Frigeri; d'autunno e d'inverno il silenzioso Valente, originario della Toscana, che vendeva pattona. Valente non poteva gridare perchè teneva in bocca un perenne sigaro, anche spento, ma era gentile col suo sorriso sotto i baffetti e si riparava dal freddo con un grande cappello, sciarpa e tabarro. Su richiesta faceva scorrere il cristallo della sua vetrinetta e tagliava un pezzo di pattona in ragione delle disponibilità economiche dell'acquirente». A.B.

Ortolane in città

«[...] Dopo il bar Montecarlo, un'ortolana di lusso, con fuori delle belle alzate di frutta ben "lustrata": arance di tre qualità, belle castagne marroni e morbide, prugne, sorbe che adesso non si trovano più. In via Giudecca (ora via Giuseppe Verdi) ce n'era un'altra: aveva quelle belle corone di castagne secche che i montanari portavano giù nei giorni di mercato, appese al collo; e i prugnini, i *zanzavvèen* (*giuggiole*) bianchi e marroni, i *cagapò* (bacche di spino) più rustici, che raccoglievi sulle rive [...]». M.B.

Quell'invitante profumo di funghi...

«[...] Nelle campagne cremonesi non vi è una grande varietà di funghi ma, se la stagione è propizia, grande è la quantità di chiodini (*ciudèi*) e meline o garganelle. I chiodini, dal nome incisivo ed azzeccato, hanno la capocchia e un gambo sottile e come i chiodi ve ne sono di molte dimensioni. Le meline si caratterizzano per il grande cappello, che, tagliato al gambo, rassomiglia a grosse orecchie (*garganèli*). I chiodini e le meline sono funghi non di gran sorprese venefiche. Chi va a funghi è sicuro di raccoglierne una quantità rilevante, se il tempo è favorevole e la stagione giusta. Quando il raccolto è abbondante, i funghi vengono con generosità e una punta di compiaciuto orgoglio donati a parenti ed amici. Cosicchè vi è un periodo dell'anno in cui numerose sono le cucine dalle quali esce il profumino invitante di questo alimento prelibato con il quale si fanno risotti, contorni e pietanze squisiti». L.V.G.

Un ristoro dell'inverno

Molti anni fa in un paese del cremonese, si vedeva girare nei mesi invernali, una figura caratteristica. Era un uomo che spingeva a mano uno sgangherato carrettino dove era posato un grosso paiuolo. Il recipiente conteneva i famosi *biligòt*. L'uomo camminava lentamente per le strade del paese gridando: "*Biligòt càalt*", faceva due passi e riprendeva: "*càalt e buièent*", tre passi e: "*el bròt per nièent*". Se si fermava per vendere qualche mestolo della sua merce, riprendendo il cammino attaccava la cantilena sempre dallo stesso punto in cui era rimasto e così pure la cadenza dei passi rimaneva invariata: due, tre, due, sosta, tre, due, tre.

D'inverno quella scodella di brodo scuro e rossastro con i suoi *biligòt* galleggianti, erano un ristoro, specialmente per chi era raffreddato o aveva la tosse. Non è semplice come si crede fare questa specie di zuppa di castagne secche. A volte non si riesce a dare quella morbidezza desiderata al frutto, a volte il brodo rimane scipito. Si preparano lasciando le castagne secche nell'acqua per un paio d'ore, poi si cerca di togliere un po' di quella pellicina che le ricopre, si mettono al fuoco in nuova abbondante acqua e si fanno bollire finché sono tenere. Si aggiungono poi zucchero e miele e si cuociono ancora per un quarto d'ora. I *biligòt*, una volta, erano graditi in particolar modo dai bambini e dai vecchi; ma ora non è più così, se qualche nonna nostalgica li prepara, si torce la bocca, si fa gli schizzinosi... Piano piano scompariranno dalla scena come tante altre buone e semplici cose. Verrà un giorno, o forse per tanti è già venuto, che sentendo questa strana parola ci sarà chi ne chiederà la spiegazione, e non vi sarà più nessuno che sarà in grado di darla. A proposito chi ne conosce l'origine o l'etimologia? L.V.G.

4. *Ricette*

— I —

RICETTARI ANTICHI

Negli antichi ricettari (desunti da *L'arte della cucina in Italia* a cura di Emilio Faccioli) ho trovato diverse ricette, relative agli argomenti trattati, che riporto in ordine cronologico, suddividendole per tema e semplificandole. Se trovate qualche stimolo interessante provate a realizzarle almeno in parte e fate vostri i loro suggerimenti.

1.1 Funghi

- **L'anonimo veneziano del Trecento**, fonte autorevole per Mastro Martino, Platina e Folengo, in *Libro per cuoco* insegna a cucinare una *Torta per fongi bona e perfettissima*. Ai funghi cotti in acqua e strutto si uniscono cacio e uova che si pongono poi a cuocere su un "testo".

- **Maestro Martino** (sec xv), il maestro del Platina, nel *Libro de arte coquinaria* insegna a friggere i funghi in olio o nel lardo dopo averli ben puliti e fatti bollire in acqua con mollica di pane e due o tre capi d'aglio. Una volta fritti vanno insaporiti dalle spezie. Un'altra ricetta suggerisce di cuocerli sotto le bragie con lardo, aglio e pepe e poi passarli nell'olio e metterli in padella come fosse una torta.

- **Il Platina** (1421-1481) ne *Il Piacere onesto e la buona salute* dedica un capitolo ai funghi. Dopo aver presentato la pericolosità dei funghi usati molte volte, nell'antichità, per avvelenare gli avversari, e aver descritto le loro caratteristiche espone alcuni metodi per cucinarli dato che piacciono tanto ai golosi. Vanno lessati in acqua con mollica di pane e pezzetti di pera, si può unire anche dell'aglio perché efficace contro il veleno. Così lessati e salati si friggono nell'olio o nello strutto poi, una volta fritti, si spruzzano con salsa verde o a base d'aglio. Altri li cuociono sui carboni accesi e poi li cospargono di sale, olio, pepe e cannella. Ma, in qualunque modo siano cotti, sono sempre pesanti da digerire e dannosi alla salute.

- **Teofilo Folengo** (1496-1544) nel *Baldus* descrive la dimora degli dei, parla della cucina di Giove e trascrive 20 ricette che sono tipiche della trattatistica del tempo. Tra esse una, la diciottesima, presenta un garzone intento a "friggere i funghi tagliati a pezzettini in acqua e lardo fresco. Cavatili poi dalla casseruola, vi mescola formaggio e uova, zafferano e spezie, con questo si fa un'ottima torta".

• **Costanzo Felici** (1525?-1585) è un medico e naturalista marchigiano che tiene una importante corrispondenza su argomenti naturalistici con Ulisse Aldrovrandi. Di lui si ricorda *Dell'insalata e piante che...vengono per cibo all'homo* da cui sono tratte le notizie relative a funghi e tartufi. Considera funghi e tartufi cibi stravaganti e pericolosi, ma assai apprezzati sia crudi che cotti e per questo dedica loro molta attenzione. A proposito di funghi scrive che si trovano “in minestra o in guazzetti o fritti in padelle o arosti sopra le brage e gradelle e alcuni crudi, quali per questo si condiscono e cuociono con olio e grasso sale pepe e de più nelle minestre vi aggiungano o aglio o cipolla, aceto, agresto per renderle più grate e per torli il nocumento”. Si conservano tutto l'anno in salamoia, come si fa per il pesce, o seccati appesi in casa. Segue poi un lungo elenco di quelli più comuni e apprezzati come cibo.

• **Francesco Leonardi** (secolo XVIII), cuoco di Caterina di Russia, è autore dell'*Apicio Moderno*, una vera e propria enciclopedia gastronomica ricca di riferimenti alle cucine straniere e a quelle regionali italiane. Con *Ragù di spugnoli* propone un saporitissimo accompagnamento “a qualunque antrè”. I funghi vanno cotti lentamente con olio, burro, prosciutto, cipolla e aglio, “un'idea di mentuccia”, un'alice passata al setaccio, mezzo bicchiere di vino bianco. Con *Ovuli all'italiana* suggerisce di cuocere una decina di ovuli con la parte più tenera dei gambi in una casseruola con olio, prezzemolo, mentuccia, cipolla, aglio. Ottenuta una salsa, con due alici stemperate in olio, la si versa sopra gli ovuli insieme a mollica di pan grattato, si mette poi il tutto al forno per dorarli. Vanno serviti con sugo chiaro e sugo di limone.

1.2 Tartufi

• **Bartolomeo Stefani detto il Platina** (1421-1481) nel capitolo dedicato ai tartufi ne descrive l'aspetto, i luoghi e i tempi in cui nascono, la raccolta col fiuto delle scrofe e i modi di cottura. Dopo averli lavati con il vino si cuociono nella cenere calda e vanno serviti ancora caldi, cosparsi di pepe per seguire un piatto di carne. È un cibo nutriente, commenta, ed è un eccitante della lussuria. «Se questo è fatto al fine di procreare è cosa lodevole. Se invece si fa a scopo di libidine è cosa quanto mai detestabile».

• **Bartolomeo Scappi** (sec XVI), cuoco segreto alla corte pontificia, è autore di *Opera* (1570), testo fondamentale sull'arte del cucinare, ricco di ricette, di suggerimenti, impreziositi da 28 tavole incise in rame che descrivono attrezzature di cucina, ambienti, arredi, vasellame. Interessante la ricetta *Per fare zuppa di tartufoli*. I tartufi, ben puliti, devono stare un quarto d'ora nella cenere calda oppure bollire un poco nel vino e pepe. Poi, tolta la scorza, vanno tagliati in pezzettini e fatti soffriggere in una padella, coperti d'olio, salati pepati e, sul finire, bagnati e ammorbiditi con agresto e mosto cotto. Si preparano poi fettine di pane abbrustolite e soffritte in olio, bagnate con un sugo di vino bianco, succo di arance amare, zucchero, cannella e chiodi di garofano. Si mangiano insieme ai tartufi e al loro brodo.

- **Costanzo Felici** (1525?-1585) afferma che il tartufo è cibo molto apprezzato, sia crudo che cotto, nei conviti e nei banchetti. Il più delle volte è cotto sotto le bragie, poi salato ben pepato è così presentato in tavola. Ma i cuochi lo preparano anche in guazzetto, in pasticci, in minestrine. Ne crescono di neri, di bianchi e di color grigio verdastro.

- **Anonimo Reggiano del Settecento** è autore di un ricettario redatto nel secondo Settecento per la casa dei conti Cassoli di Reggio Emilia propone una ricetta ancor oggi attualissima, *Tartuffi con ova*: “Dopo averli puliti con acqua e una spazzetta dalla terra, s’affettino e si mettono in un tegame con butirro che bollino poco, mettetevi ova sbattute e formaggio grattugiato”.

- Un po’ più complessa la proposta di **Francesco Leonardi** (sec. XVIII), *Quaglie alli Tartufi*, dove sei quaglie vanno farcite con due tartufi, prezzemolo, cipolla lardo e poi cotte in casseruola con sei bei tartufi e un poco d’olio.

- **Giovanni Vialardi** (sec XIX) capocuoco di Carlo Alberto e di Vittorio Emanuele II nel suo *Trattato di cucina pasticceria* fornisce ricette italiane e straniere con particolare riguardo alla cucina piemontese. Tre le ricette con i tartufi: *Costolette di cervo ai tartufi neri* (16 fette di tartufi neri e sottili, grosse come soldi accompagnano 8 costolette a friggere nel burro. Infarinate, insaporite da vino di Malaga la cottura è ultimata con un po’ di brodo sale, pepe, prezzemolo tritato. Vanno servite con sugo di limone, *Fonduta di tartufi bianchi* e *Costolette di beccaccini ai tartufi bianchi*.

1.3 Castagne

- **Maestro Martino** propone una torta di castagne ottenuta facendole lessare, e passandole poi al setaccio, ammorbidite con latte. In questo impasto vanno aggiunti cacio fresco e cacio vecchio grattugiato, carni ben cotte e sminuzzate, spezie, zucchero, ventresca di porco o tetta di vitello se piace, e uova. Lo zafferano va unito alla fine per renderla gialla.

- **Il Platina** (1421-1481) suggerisce di mangiare alla terza portata, a conclusione del pranzo, mele, pere, rafano, formaggio, anice, coriandolo, finocchio e castagne, castagne tarentine, napoletane, milanesi. Le castagne, ben masticate, sono nutrienti e appetitose. Quelle cotte tra le brace o arrostate in una padella perforata sono migliori di quelle lessate. Prese con zucchero o miele guariscono il catarro.

- **Costanzo Felici** (1525?- 1585) medico e naturalista scrive che la castagna è cibo molto comune su tutte le tavole e in ogni luogo e «si magna e cruda e cotta et allessa et arosta sotto nome di balocia e di brusciatella. Si mangia poi secca da sé, e in menestre facendo bona compagnia ad altre vivande come fra l’altre è il cece, e di esse secche ancora dove ve n’è copia e che è carestia de frumento, redutte in farina, se ne fa pane assai bono».

- **L’Anonimo Reggiano del Settecento** ci insegna a candire le castagne. Le castagne lessate, pelate, messe nello zucchero e in mezzo bicchiere d’acqua vanno poste sopra un piccolo fuoco perché lo zucchero penetri in loro. Vanno servite con pezzi di cedro grattugiato e spolverato di zucchero.

RICETTARI CREMONESI

2.1 *La cuoca cremonese* (1794)

La cuoca cremonese, nell'almanacco per l'anno 1794, con straordinario tempismo portava a Cremona la cucina francese che cominciava ad imporsi in Europa. Dava molti consigli perchè si facessero acquisti intelligenti e si fosse consapevoli che i primi elementi della buona riuscita sono le provviste e che occorre servirsi di quanto di meglio produce la natura nelle varie stagioni dell'anno, perchè ogni prodotto è più saporito se cotto a tempo debito.

Succulenti sono gli intingoli preparati con tartufi, fegatini, animelle e molto vicine ai nostri gusti sono le salse, per carni e pesci, piccanti e insaporite da capperi e acciughe, senape e molte erbe aromatiche. Un capitolo intero, il tredicesimo, è dedicato agli intingoli.

Intingolo di tartuffi

Pelate de' tartuffi mezzani, i quali poscia taglierete in fette, mettendoli in una casserola con un piccolo pezzo di butirro, un mazzetto con prezzemolo, cipollette, un mezzo baccello d'aglio, due garoffani, passate il tutto sopra il fuoco, aggiungendovi un pugno di farina, bagnandola con un bicchier di brodo, ed altrettanto di vino bianco, fate cuocere per un'ora a lento fuoco; disgrassate, ed aggiugnetevi un poco di sugo colato, sale, e pepe rotto.

Intingolo di erbe

Mettete in una casserola dell'acetosa, latuca, cerfoglio, cipollette, e porcellana, il tutto ben lavato, triturato, e premuto con un buon pezzo di butirro, passandolo al fuoco finchè non vi sia più acqua, mettendovi un pugno di farina, bagnate con brodo, e sugo colato, sale, e pepe rotto, fate cuocere bene tutto insieme, e servite in salsa corta. Se fosse in magro, dopo avervi messo la farina, bagnate con brodo magro, facendo bollire finchè le erbe siano cotte, e che non vi resti più salsa; mettetevi poscia l'unione di tre rossi d'uova, quali farete stemprare con crema, o latte, facendoli unire assieme al fuoco senza bollire.

Intingolo di Maroni o Castagne

Sia levata la prima scorza a cinquanta maroni, e metteteli in una pentola pertuggiata per rivolgerli sul fuoco, finchè possiate toglierli la seconda pelle, indi metteteli in una casserola con un mezzo bicchiere di vino bianco, due cucchiari di sugo colato, un poco di brodo, e del sale, e fate cuocere, e ridurre in salsa corta; procurate che siano ben cotti, ed interi.

2.2 *Cui pèe sòta 'l tàaol* (1976)

È la raccolta, curata da Lidia Visioli Galetti, di 271 ricette tradizionali in uso nella cucina cremonese. È impreziosita dalle poesie di Silvano Bottoni che introducono i singoli capitoli.

Làanser con prezzemolo

Si prendono i *làanser* appena colti, si puliscono e si lavano bene, si fanno cuocere in poca acqua salata e si colano. In un tegame si fa un soffritto con olio, aglio e cipolla, vi si aggiungono i radicchi e molto prezzemolo tritato, sale e spezie. Si può, volendo, unirvi un paio di uova sbattute con il formaggio.

2.3 *Ricette di osterie della Lombardia. Cremona e il suo territorio (1998)*

In questo volume sono raccolte numerose ricette dei loro piatti più tradizionali fornite da molti ristoratori del Cremonese e del Cremasco. Qui se ne presentano tre con funghi e tartufi.

Timballo di anatra al tartufo nero

Ingredienti (per 6 persone): un'anatra selvatica (germano reale), una carota, 2 coste di sedano, una cipolla, 2 cucchiaini di salsa di pomodoro, 30 grammi di funghi porcini secchi, salvia, rosmarino, alloro, un bicchiere di vino bianco, una noce di burro, sale, pepe.

Per la pasta brisé: 2 etti di farina di frumento, 5 dl acqua, un tuorlo d'uovo, un etto di burro. Per la salsa: 2 dl di fondo bruno, uno scalogno, un tartufo nero, 2 cucchiaini di Marsala secco.

Pulite e lavate l'anatra, tagliate a pezzettini le verdure. Fate soffriggere in un tegame pesante le verdure con il burro, aggiungete l'anatra e rosolatela, bagnate con il vino bianco e fatelo evaporare. Aggiungete la salsa di pomodoro, funghi ammollati e tritati, gli aromi, sale, pepe e fate cuocere lentamente. A cottura ultimata togliete l'anatra, disossatela e tagliatela a cubetti. Sgrassate il fondo di cottura e mescolatelo alla polpa dell'anatra. Preparate la pasta brisé mescolando gli ingredienti; fatela riposare un'ora, quindi tirate una sfoglia sottile e con questa foderate degli stampi individuali. Riempite con la farcia e chiudete con un coperchio di pasta. Fate cuocere in forno per 20 minuti a 180°.

Preparate la salsa: tritate lo scalogno e fatelo soffriggere con poco burro, bagnate col Marsala, fate ridurre, quindi aggiungete il tartufo spellato e tritato, il fondo bruno e fate bollire cinque minuti. Togliete i timballi dagli stampi, metteteli nei piatti

e ricopriteli con la salsa. Se non avete il fondo bruno, sostituitelo con del brodo concentrato.

Era servito come antipasto al ristorante Italia di Torre Picenardi.

Gnocchi rosa al ragù di anatra e funghi

Ingredienti per gli gnocchi (per 6 persone): un chilo di patate farinose, 3 etti di farina di frumento, 2 uova, 80 g di passata di pomodoro densa, mezz'etto di formaggio grattugiato, un cucchiaino di grappa bianca (distillato di vinacce senza aggiunta di erbe e non invecchiato). Per il ragù: un petto d'anatra spellato e macinato grossolanamente, 2 coste di sedano, uno spicchio d'aglio, una carota, una cipolla, rosmarino, salvia, una foglia d'alloro, un etto di polpa di pomodoro, un mestolo di brodo, burro, olio extravergine d'oliva. Per i funghi: 6 etti di chiodini (o di pioppini coltivati), 2 spicchi d'aglio, vino bianco secco, 40g di olio extravergine d'oliva, sale, pepe.

Lessate le patate, sbucciatele e passatele nello schiacciapatate. Incorporate la farina, le uova, il formaggio, la passata di pomodoro, la grappa e un pizzico di sale fino. Lavorate con le mani l'impasto affinché diventi consistente ma morbido. Con il palmo delle mani fate dei cilindretti che taglierete a pezzetti di due centimetri e allineerete in un vassoio infarinato, facendo attenzione che non si tocchino.

Per il ragù, in una casseruola mettete burro, olio, sedano, carota, cipolla, aglio e gli odori finemente tritati. Fate soffriggere e aggiungete il petto d'anatra macinato, il pomodoro, sale e pepe. Lasciate cuocere per 40 minuti: se il liquido si asciugasse troppo, aggiungete del brodo. Pulite bene i funghi, quindi versateli in una pentola di acqua bollente e leggermente salata; dopo 3 minuti scolateli e lasciateli raffreddare. In una casseruola ponete l'olio e gli spicchi d'aglio pelati e tagliati a pezzi grossi. Fate rosolare un poco, aggiungete i funghi e lasciate cuocere fino a quando il composto si è asciugato. Unite il vino, sale e pepe, fate evaporare e poi spegnete il fuoco. Versate gli gnocchi in acqua bollente e salata, scolateli e conditeli con il sugo d'anatra e la quantità desiderata di funghi.

Il piatto è una delle specialità della trattoria Il Gabbiano di Corte de 'Cortesi

Costine di maiale con verze e chiodini

Ingredienti (per 6 persone): Un chilo e mezzo di costine di maiale, un chilo e mezzo di cavolo verza, un chilo di funghi chiodini, una cipolla, uno spicchio d'aglio, una carota, una costa di sedano, un ciuffetto di prezzemolo, 2 mestoli di brodo, olio d'oliva, sale, pepe.

Fate soffriggere, con poco olio, le verdure tagliate finemente e lo specchio d'aglio. Aggiungete le costine, salate, pepate, unite i chiodini e un paio di mestoli di brodo. Fate bollire per 30 minuti, aggiungete la verza tagliata a striscioline e ultimate la cottura per altri 30 minuti. Spolverate con una manciata di prezzemolo tritato.

È un piatto contadino autunnale che viene preparato all'osteria Tre Rose di Castelleone.

2.4 I Cremonesi a tavola (2005)

Ambrogio Saronni qui ha raccolto ricette della tradizione cremonese con l'intento di tener vivo il ricordo di cibi e atmosfere del passato.

Risotto con zucca e funghi chiodini

Ingredienti per 5 persone: 500 g di riso, 300 g di funghi chiodini, 400 g di zucca pulita, 1 cipolla, 125 g di burro, 2 cucchiaini di olio, 75 g di grana, 1 litro e mezzo di brodo.

In una casseruola far spumeggiare g 50 di burro e 2 cucchiaini d'olio, far imbiondire un cucchiaio di cipolla tritata unendovi i funghi chiodini precedentemente lavati e sbollentati, la zucca pulita e tagliata a tocchetti. Unire il riso di prima qualità, rimestare per un istante, bagnare con il brodo (3 volte il suo volume) e lasciarlo cuocere lentamente per 18 minuti circa. Ritirare il recipiente dal fuoco e mantecare il tutto con g 75 di burro fresco e il parmigiano grattugiato aggiustando di sale e, se necessario, unendo del brodo.

I risotti devono essere morbidi quando si mantecano, tanto che agitando il recipiente devono "far l'onda".

Chiodini Trifolati

Ingredienti per 4 persone: 500 g di funghi chiodini, 2 spicchi d'aglio, 2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva, 1 cucchiaio colmo di prezzemolo tritato, poca pasta d'acciughe, sale e pepe

Eliminare 1/3 dei gambi dei chiodini e, dopo averli lavati, farli sbollentare per 15 minuti. In un tegame soffriggere olio e aglio (ben tritato) molto lentamente, aggiungere i funghi scolati e proseguire la cottura per circa 30 minuti aggiungendo un po' d'acqua, pasta d'acciughe, sale pepe e quasi all'ultimo amalgamare il prezzemolo.

Biligot

Ingredienti per 4 persone: 500 g di castagne secche, 50 g di zucchero, 50 g di miele profumato.

Mettere le castagne a bagno per un paio d'ore, scolarle, pulirle, se occorre, dalle pellicine e metterle a bollire in abbondante acqua. A metà cottura circa zuccherarle e addolcirle, riducendo il liquido.

Castagnaccio

Ingredienti per 4 persone: 250 g di farina di castagne, 120 g di olio d'oliva, zucchero, sale, 50 g d'uvetta, 50 g di pinoli.

In una terrina mettere la farina di castagne, l'olio, una presa di sale, un cucchiaio da dessert di zucchero e diluire il tutto con mezzo litro abbondante d'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 l'uvetta sultanina ammollata in acqua e spremuta e i pinoli, condire ancora con un filo d'olio e fare cuocere in forno a calore moderato per 25 minuti.

Caldarroste

Ingredienti per 4 persone: 1000 g di marroni.

Tagliare orizzontalmente i marroni, spruzzarli con poca acqua, metterli su una placca e passarli in forno caldo per 10 minuti. Quando la buccia tenderà a staccarsi levarli dal forno e pelarli ancora caldi. Coloro che hanno il camino possono farli sulle braci usando l'apposita pentola bucata.

— 3 —

ULTIMI ARRIVI IN REDAZIONE

3.1 Le Ricette di Doriana

Confettura di mirtillo

Ingredienti: mirtilli kg 1,2, zucchero semolato g 800 (anche di meno), un grosso limone succoso.

Usate, possibilmente, dei mirtilli di bosco appena colti. Lavateli rapidamente e posateli su un telo ad asciugare. Metteteli in un tegame di acciaio inossidabile con il succo e la scorza grattugiata di limone. Cospargeteli con lo zucchero, ponete il recipiente coperto in luogo fresco per 4-5-ore. Cuocete poi la confettura per circa un'ora. Sarà pronta quando, versandone una goccia su un piatto inclinato, questa rimarrà pressoché ferma. Versatela nei vasi puliti e sterilizzateli per 30 minuti.

Crostata di mirtilli neri

Ingredienti per la pasta frolla: farina g 250, burro g 125, zucchero bianco g 110, 2 uova intere e 1 tuorlo, un pizzico di sale, un pizzico di lievito per dolci.

Avvolgere la pasta a palla nella pellicola. In frigo per 20 minuti. Nel frattempo lavare i mirtilli e spolverizzare di zucchero. Foderare una teglia di 22 cm. circa e stendere la pasta, rialzando i bordi. Mettere la tortiera in forno per 15-20 minuti. Preparare intanto la crema pasticcera: 175 g di zucchero, 6 tuorli d'uovo, 50 g di farina, ½ litro di latte, un poco di vaniglia. Stendere la crema nell'involucro di pasta frolla già cotto. Coprire poi con i mirtilli ben scolati. Rimettere la crostata nel forno per altri 7-8 minuti.

Crema di lamponi

Ingredienti: 150 g di lamponi, 3 tuorli d'uovo, 150 g di zucchero, 100 g di panna

Lavate i lamponi e frullateli. Poi togliete i semi passandoli nel colino. Riunite il succo di lamponi, i tuorli e lo zucchero. Sbattete tutto insieme con uno sbattitore elettrico. Montate la panna, poi incorporatela delicatamente al composto. Passate tutto in frigo per 1-2 ore

Marmellata di ribes nero

Ingredienti: 1kg di ribes nero, ½ kg di zucchero (o 600 g), 2 mele con la buccia, succo di limone

Dopo aver lavato i frutti, lasciarli una notte con lo zucchero. Dopo aver cotto la confettura, sterilizzare i vasetti.

Crema di ribes rosso

Ingredienti: 500 g di ribes rosso, 4 cucchiaini di maizena, 200 g di zucchero, panna liquida

Cuocere il ribes per circa 20 minuti, finché i grani sono scoppiati. Passare in un colino e raccogliere il sugo. Aggiungere lo zucchero, sul fuoco, e la maizena, sempre mescolando per non fare grumi. Servite la crema accompagnandola con panna.

Bagnolino

Ingredienti: 1 kg di bacche di prugnolo, 600 g di zucchero, 1 litro di alcool a 95° per dolci, 1 litro di vino Gutturmo

Mettere tutti gli ingredienti insieme. Lasciare macerare per almeno 50 giorni. Filtrare e imbottigliare.

Dolce di more

Ingredienti: g 500 di more, g 120 di zucchero, 1 limone, 1 cucchiaino di Maizena

Cuocere le more, passarle al passaverdura per togliere i semi. Mettere sul fuoco il succo con lo zucchero, il succo di limone e la Maizena. Mescolare accuratamente. Cuocere e portare a bollitura per 2-3 minuti.

Mousse ai frutti di bosco

Ingredienti: 250 g di panna, 250 g di polpa di frutti di bosco, 2-3 fogli di gelatina alimentare.

Sciogliere la gelatina sul fuoco insieme ad una parte di frutti di bosco, mescolarla alla panna e agli altri frutti rimasti, mettere in ciotoline con qualche briciola di biscotto, decorare con qualche frutto di bosco e un mirtillo nero.

3.2 Le Ricette di Mirella

Sciroppo di sambuco

Ingredienti: 40 fiori, 4 litri d'acqua, 10 limoni non trattati, 4kg di zucchero fino, 120 g di acido citrico.

Preparazione: controllare bene i fiori, metterli in infusione per 24 ore in acqua con le scorze dei limoni (solo la parte gialla!). Filtrare, aggiungere poi il succo dei limoni, l'acido citrico e lasciare riposare il tutto oltre 24 ore. Filtrare e imbottigliare in bottiglie di vetro da tenere al fresco, pronte per l'uso.

Lo sciroppo è bibita dissetante allungato con acqua fresca, puro insaporisce il gelato e la macedonia.

Aperitivo di sambuco

Ingredienti: 250 ml di sciroppo, il succo di 2 limoni, 1 dl di limoncello, 750 ml di vino bianco spumante, 750 ml di acqua, alcune foglie di menta.

È ottimo e va servito molto freddo.

3.2 Le Ricette di Giancarla

Oca farcita

Disossate l'oca tenendo uniti i due petti.

A parte preparate una farcia con 500 g di salsiccia, 1 mela renetta, 150 g di castagne cotte, 100 g di prugne secche, qualche gheriglio di noce, sale, pepe, limone, lardo.

Disponete i petti d'oca su una superficie e mettete il composto su uno dei due petti; uniteli e fasciateli con il lardo, metteteli a rosolare in padella e subito dopo in forno cuocendoli per circa 2 ore. Formate un po' di sugo aggiungendo qualche goccia di limone per inumidire la carne.

Accompagnate l'arrosto con castagne bollite sbucciate e private della pellicina saltate al burro per pochi minuti.

Montebianco

Ingredienti: kg 1 di marroni, l 1 di latte, 2 bustine di vanillina, g 300 di zucchero, dl 5 di panna fresca, g 50 di burro, sale.

Con la punta di un coltellino incidete la parte bombata dei marroni. Immergeteli in acqua fredda, aggiungere una presa di sale e farli cuocere per circa 20 minuti dall'inizio del bollore. Indi scolarli pochi per volta e sbucciarli, eliminando anche la pellicina interna.

In un'altra casseruola far bollire il latte e una bustina di vanillina, tuffarvi i marroni e farli cuocere per circa 40 minuti in modo che assorbano gran parte del latte.

Togliarli dal fuoco, sgocciolarli bene e passarli nello schiacciapate, raccogliendoli in una terrina.

In un altro recipiente mettere 250 g di zucchero con 2 dl di acqua e la seconda bustina di vanillina.

Sobollire lo sciroppo fin che farà delle grosse bolle in superficie; poi unirvi il passato di marroni, 1 dl di panna ed il burro.

Sempre rimestando energeticamente con un cucchiaino di legno, lavorare il composto fin che sarà ben omogeneo, levarlo dal fuoco e farlo raffreddare prima a temperatura ambiente e poi nel frigorifero per 2 ore circa. Montare densamente i restanti 4 dl di panna con 50 gr di zucchero.

Al momento di servire predisporre un piatto rotondo da dolce, mettere il composto di castagne nello schiacciapate e pressarlo facendo cadere i vermicelli sul piatto in modo da formare una sorte di piramide o di cono. Introdurre la panna montata in una tasca per dolci con bocchetta a stella e spremere delle "colate" lungo i fianchi del dolce, così da simulare un monte imbiancato dalla neve.

Servire subito.

5. *Castagne, Fóons, Trifule, Fröta de Bòsch del cremunèes*

Agostino Melega

Per immediata associazione d'idee, il tema scelto quest'anno dall'Accademia italiana della cucina, *Castagne, funghi, tartufi, frutti di bosco*, ci rimanda ai rapporti avvenuti nel tempo fra lo spazio montano e la cucina del piano.

Ed è proprio questo il nesso che si presenta subitaneo alla nostra mente, pensando al primo termine di riferimento, ossia al frutto del castagno, al prodotto dell'albero di alto fusto delle Fagacee, che prospera e regna sui monti e non certo nella Valle del Po. Senza dimenticare, in tale rimando, pure il "marrone", ovvero il castagno che produce il frutto più grosso e più saporito delle castagne comuni.

Nell'esprimere tale pensiero, possiamo aggiungere che sulle tavole dei cremonesi non sono mai venuti a mancare né i *maròon*, frutti appunto dei "marroni", né le *castagne*, così come la loro farina, la *castagnàsa*, tutti cibi ed ingredienti che hanno allietato nel tempo i bisogni alimentari della gente di pianura, ed impreziosito il gusto di tutti i popoli padani, comprendendo in essi i parlanti del dialetto della città del Torrazzo e tutti coloro che discorrono in vernacolo casalasco, soresinese e cremasco, gli idiomi che sono da anni al centro delle nostre ricerche.

I *ciucaróoi* (o *mùndui*) e i *biligòt*

A proposito della castagne, come non pensare subito allora a quelle che sono state seccate e poi mondate? Infatti non è per caso che in dialetto cremonese le "castagne secche" vengano chiamate e tradotte al maschile col termine *mùndui*, accanto a quello omonimo di *ciucaróoi*, da sempre la *pasìdon de tòti i fìooi* (la passione di tutti i ragazzi), insieme a quella per i *biligòt*, castagne secche lessate.

Va aggiunto che il vocabolo *mùndui* ci rimanda a propria volta al piatto della *munduläda*, che veniva preparato nel casalasco per la vigilia della festa di Sant'Antonio Abate, il 17 di gennaio, e molto gustato durante il ritrovo collettivo della gente di cascina, al caldo serale dei *filòs* nelle stalle.

Cogliamo allora l'occasione per riportare qui la ricetta della stessa *munduläda*, trascritta in vernacolo casalasco e ripresa dal libro *Gli scutmai e la memoria*, il cui testo parla dei soprannomi locali e dei ricordi delle persone chiamate con tali definizioni argute.

Ingredienti:

- *Més chìlu at mùndui* (mezzo chilo di castagne secche sbucciate)
- *més litar at làt* (mezzo litro di latte)
- *àqua, sücar, dò fói at làuro* (acqua quanto basta, zucchero q.b., due foglie di lauro).

Modalità culinaria:

As mèt i mùndui in dl'àqua tivda e is làsa in màca par na giurnäda, pò is sfréga bén par tirägh via la pàina marón, is fà bùjar in dl'àqua cùm al làuro par dò ùri. A mità cutüra as àgh mèt al làt e al sücar (pòch u tänt a secònd at müta i piäs dùls). Bùsügna stä aténti quänt a s'agh

mèt l'acqua, parchè la càla in d'òm b'jar e v'òm m'ja bèn s'unt'ài cum l'acqua frèda parchè i r'èsta d'ür (matìgan almén qu'atar bèi di at surav'ia di m'ndui). C'os'ar piàn piàn e las'ä apéna an p'ò d'acqua at cutüra.

Si mettono le castagne secche nell'acqua tiepida e si lasciano a bagno per un giorno, poi si sfregano bene per togliere la pellicina marrone e si fanno bollire nell'acqua con l'alloro per due ore. A metà cottura si aggiunge il latte e lo zucchero (a piacere). Bisogna far attenzione quando si mette l'acqua, perché cala mentre bolle e non va bene aggiungerne di fredda perché restano duri (metterne almeno quattro belle dita sopra le castagne). Cuocere lentamente lasciando un po' di liquido di cottura.

Le castagne e le caldarroste nell'Antologia di Mario Muner

Alcuni versi dell'antologia curata da Mario Muner, *Cento e un anno di poesia cremonese* (Cremona 1969), ci offrono dei riferimenti riguardanti i frutti che giungono dai monti nelle case, donando una precisa atmosfera d'autunno, come canta in una lirica il poeta Pierluigi Lanzoni:

Stagìdon de caldaròst e f'òje mòorte,
de nébie spèse, d'acqua a t'òt and'aa.
Finiida la tristésa, gèent, veriì le p'òorte!
L'estàat de San Martéén, l'è adrée a riv'aa.

Stagione di caldarroste e foglie morte, / di fitte nebbie, di acqua a tutto andare, / Finita la tristezza, gente, aprite le porte! / L'estate di San Martino, sta arrivando, // (Traduzione nostra di una strofa della poesia *Nuèmbèr* del 1966).

Un cenno alle castagne lo troviamo pure in versi di Gigi Manfredini:

... v'èen la séera, 'l è t'ardi,
turnùm, gudùm di früt de stagìdon:
cumprùm le castàgne e 'l tur'òn.

...viene la sera, è tardi, / torniamo, godiamo dei frutti di stagione: / compriamo le castagne e il torrone. // (Traduzione nostra di alcuni versi tratti da *El dé d'i mòort*, 1963)

Ugo, il caldarrostaio di Casalsigone

A proposito delle castagne arrosto, l'amico Renato Bandera ha voluto renderci partecipi di un ricordo d'infanzia riguardante un ortolano di Casalsigone, avente Ugo per nome. Questi, nel suo bugigattolo, al fine di ricavare braci su cui arrostitire le castagne, aveva il classico bidone tagliato con il coperchio traforato e l'apertura per bruciare i *succhèt* (piccoli ceppi di legna).

«Il tepore del fuoco nelle prime rigide giornate d'autunno – annota Renato –, lo scoppiettare delle castagne, alle quali non era stata tagliata preventivamente la buccia, la soddisfazione di vedersi consegnare per *trènta fr'ànch el scartusìn cun le castàgne rustiide* (per trenta lire un piccolo cartoccio di caldarroste), richiamava gente, ma soprattutto le giovani ragazze con i capelli cotonati e le scarpe con i tacchi bassi, che calamitavano, dopo la 'dottrina del pomeriggio' nella chiesa di Sant'Andrea, i *giüinòt* (i giovanotti) detti *smursignòt* (mozziconi di scopa), che arrivavano anche da Pozzaglio, e quelli che venivano da Olmeneta, chiamati invece *pegur'òn* (pecoroni)».

La castagna e 'l puléen de Nadàal

È stato molto curioso leggere nella poesia *El puléen de Nadàal* (Il tacchino di Natale) di Alfredo Pernice (1871-1944), un aspetto che non conoscevamo, ossia l'uso delle castagne ai tempi dell'Autore nella nutrizione appunto di tale gallinaceo d'origine americana.

Riproponiamo qui allora alcune strofe di quella composizione, tratta dal libro di Gian Luca Barbieri riguardante il poeta sopra citato, precisando che nella trascrizione useremo i criteri grafemati del *Dizionario del Dialetto Cremonese* del 1976.

EL PULÈEN DE NADÀAL

O che puléen bèl gràs!... L'éera un sées chìli.
Na téesta, en còl, en pèt da lutadùur.
Cun en sirógn de pòol pièen de vigùur
rùs e fughèent 'me en gràpol de mirtili.

Spregiüdicàat (e sèensa cunsìli);
el vaghegiàava in di so bèj culùur.
Pistàa le pòole... l'éera el so valùur.

– Le gh'éera atùurno, tôte in visìbili –

Tiràat a melegòt, castagne e insalatina;
e bucunàat, al bàs, de nùus cu'l gös
l'éera el püsèe bèl de tóta la casina.
[...]

IL TACCHINO DI NATALE. Oh che tacchino bel grasso!... Era circa sei chili. / Una testa, un collo, un petto da lottatore. / Con dei bargigli pieni di vigore / rossi e colorati come un grappolo di mirtili. // Spregiudicato (e senza limiti); / si vantava nei suoi bei colori. / Insidiare le tacchine... era il suo forte. / - Gli erano attorno tutte in visibilio - // Nutrito con granoturco, castagne e insalatina; / e rimpinzato, il pomeriggio, di noci con il guscio, / era il migliore di tutta la cascina. // (...). Traduzione di Gian Luca Barbieri.

Nel leggere questi versi, è lontano da noi supporre che la castagna abbia potuto suscitare effetti afrodisiaci nell'ambito degli appetiti sessuali del tacchino. Però possiamo prendere atto che tale prezioso frutto abbia sicuramente contribuito a far allietare le mense dei cremonesi, sia direttamente e sia indirettamente attraverso appunto il succulento piatto della carne del *puléen de Nadàal*.

La mousse di castagne

Nel cercare ora un uso gastronomico “diretto” del frutto dell'albero delle Fagacee, ci è venuta incontro una ricetta attestata sul libro *Tradizione e modernità da Crema al Mondo*, edito dal Gruppo Antropologico Cremasco, dal titolo *Mousse di castagne con pinoli tostatati e salsa di cioccolato al rhum*.

Vediamone allora gli ingredienti:

castagne g 600, panna fresca g 200, zucchero g 150, pinoli n. 1 manciata. Per la salsa: cioccolato fondente g. 200, rhum scuro n. 1 bicchierino, panna liquida n. 1 cucchiaino. Modalità culinaria: Lessare le castagne, sbuciarle e privarle della pellicina. Passarle al setaccio. Preparare lo sciroppo: in un pentolino sciogliere lo zucchero coperto d'acqua

e spegnere il fuoco appena giunta la bollitura. Unire lo sciroppo alla purea di castagne. Lasciare raffreddare e unire la panna montata. Conservare nel frigorifero per almeno due ore. Sciogliere il cioccolato con gli altri ingredienti a bagnomaria. In una padellina antiaderente, tostare i pinoli per qualche minuto.

Finitura: Aiutandosi con un cucchiaino, decorare il fondo del piatto con la salsa, formando tre palline di mousse con il dosa-gelato e decorare con i pinoli.

La *patùna* cantata da Grazia Antonia Rossi

Parlando di castagne, possiamo sintetizzare che l'uso mangereccio delle stesse abbia compreso da sempre tre precise modalità culinarie, la prima delle quali è riferita alle *castagne aròst*, ovvero alle cosiddette caldarroste; la seconda a quelle *mise a bójèr in de l'acqua* (messe a bollire nell'acqua) con una foglia d'alloro, chiamate in cremonese *balòte*, ed in bolognese (nel dialetto nativo di chi scrive) *balùus*. Ed infine, la terza, rappresentata in area linguistica cremonese dai *biligòt*, ossia dalle castagne secche, cotte con latte, zucchero o miele.

Ma ora, dopo aver parlato degli aspetti riferiti alle castagne vere e proprie, intendiamo passare al prodotto principale ottenuto dal loro uso, ossia la farina di castagne, chiamata in dialetto cremonese *farìna de patùna* (farina di castagnaccio), ovvero un ingrediente molto atteso dalle papille gustative dei cremonesi a partire dalla giornata di Sant'Omobono, il 13 di novembre. Infatti, è in questa grande festività dedicata al santo patrono, che le tavole locali oltre a proporre le delizie dal classico piatto dei *marübéen* (marubini), non hanno mai fatto mancare ai palati il godimento *de na bèla fèta de patùna* (una bella fetta di castagnaccio tipico locale), un prodotto che ha dato il nome, per logica semantica, pure ai suoi venditori, i cosiddetti *patunèer*.

Ed è proprio l'operato di questi venditori ambulanti che Grazia Maria Rossi viene a sollecitare intensamente, in una composizione dal titolo *Patùna*, usando un messaggio intrigante ed immaginifico, con l'invito perentorio a tutti i Cremonesi di trasformarsi al più presto in splendidi rappresentanti del castagnaccio.

In che modo? Ma semplicemente con l'uscire in fretta dalle case per andare a vendere per le strade della città lo squisito cibo identitario. Quel cibo, che giunto straordinariamente dai monti attraverso le castagne e la loro farina, è qui trasformato in godimento collettivo. Il fine è nient'altro che quello di rendere felice l'intera città del Torrazzo attraverso il magico morso della *patùna*.

E questo non è solo un sogno o uno scherzo, ma un progetto realizzabile e possibile con un po' di fantasia e di sensibilità, finalizzato ad allietare l'intera comunità, magari proprio a partire dalla giornata dedicata a Sant'Omobono, attraverso una grande festa collettiva trimalcionica.

Grazia Antonia non si ferma però qui, mettendo ancora in moto la sua fervida immaginazione con una serie di frasi ad effetto promozionali ad uso della cartellonistica dei *patunèer*. Il messaggio pubblicitario è preciso: *La patùna 'l'è öön di väänt che gh'aa Cremùna* (La "pattona" è uno dei vantì che ha Cremona).

Non c'è altro da dire o da aggiungere, se non quello di leggere attentamente la poesia, di riflettere e di gioire...

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 cantòon
per fa fróont a la stagiòon.
El se sà: "Per San Mubòon
töti i stràs i sèent de bòn".

Süntum gèent indüstriuüša.
Per macàa bèen la sgajüuša,
a diferensiàa la biàada
sö na piàsa o na cuntràada

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

e àan la bòlore* pelèenta
che ricòorda la pulèenta,
ma però l'è scüüra e dùulsa
e la smàagra mìia la bùursa.

Farina de castàgne sedasàada,
cun el söcher e l'aaqua mesedàada,
e pò metiila tèemp a tèemp a fóoch.
a faala, la patùna, ghe vóol pòoch.

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

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

* specie di polentina fatta con molta acqua e farina di castagne

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 dare valore al mangiare / 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 farlo, il castagnaccio, ci vuole poco. / È la ricetta della semplicità, / ma ci vuole anche amore e abilità: / è anch'essa un emblema di questa città / piena di cose buone e di beltà. // Mangiamo dunque la patùna / uno dei vanti che ha Cremona. (Traduzione nostra)

La *patùna* di Rosella e quella di casa Brianzi

Il riferimento a la *patùna* ricorda sicuramente a tutti coloro che hanno i capelli bianchi il tempo in cui la si poteva comprare anche per strada.

Chi non rammenta, infatti, fra i pensionati d'oggi, un personaggio di nome Cireneo, provvisto di occhiali con lenti spesse bifocali, che vendeva il castagnaccio in un angolo di piazza Cavour, l'attuale piazza Stradivari?

Ma ora, tornando all'attualità, proponiamo una ricetta della *patùna* passataci di soppiatto da Rosella (moglie dello scrivente), che l'ha indicata col titolo di *patùna delicàada* (castagnaccio delicato):

½ kg di farina di castagne; 1 litro di latte (o di avena o riso o soia); 4 o 5 cucchiaini di zucchero; 3 cucchiaini di olio Evo; 1 bustina di vanillina.

Mescolare l'impasto; oliare bene la teglia. Infornare a 160/ 170 gradi per circa un'ora.

Un'altra modalità per preparare la *patùna*, la ritroviamo anche su *Le ricette della Nonna*, appartenente alla biblioteca di casa Brianzi, in quel di Cingia de' Botti.

In detto opuscolo, dopo l'esposizione degli ingredienti costituiti da farina di castagne, zucchero, olio ed acqua, viene riportata la seguente ricetta:

In una zuppiera si mette la farina e a poco a poco si versa l'acqua, finché si avrà un composto piuttosto liquido. Indi si aggiunge lo zucchero. Si versa il tutto in una teglia unta d'olio, mettendo un poco d'olio pure sulla superficie. La pasta non deve essere alta più di un dito circa. Si fa cuocere a forno caldo. Quando avrà fatto una crosticina screpolata è cotta.

I *fóons* (i funghi)

Dopo il riferimento alla "torta di farina di castagne", passiamo ora al secondo oggetto della nostra attenzione, ovvero a quello riguardante i *fóons*, i funghi, che possiamo suddividere in diverse tipologie, ossia *fóons rustìit*, funghi fritti; *fóons bulé* o *bucòon*, ovoli; *fóons ciudéi*, chiodini, *fóos feré*, porcini, *fóons tartifulàat*, funghi trifolati, da intendersi conditi con tartufi, o conciati a modo di tartufi.

Nei riguardi di questa tematica, ci piace ricordare un proverbio cremonese che riassume in poche parole il destino dei funghi commestibili e goderecci: *in de n'ùura nàs en fóons, in de 'n bucòon el se màangia* (in un'ora nasce un fungo, in un boccone lo si mangia).

Fra i miceti presenti in area cremonese, ricordiamo allora i *ciudéi* o *ciudìin* (chiodini), chiamati dalla scienza botanica *armillaria mellea*, da sempre incontrastati primi attori dell'autunno cremonese, anche se di modeste qualità gastronomiche, come scrive Alfredo Labadini nel suo interessante libro *Èntùrno a Trìigol* (Attorno a Trigolo).

Molto apprezzate in cucina, invece, sono sempre state le cosiddette *meliine* (*pleurotus ostreatus*), in italiano traducibili con "orecchioni". Sono funghi che insieme ai *ciudìin* e ai funghi di *albaròt* (di giovane pioppo o pioppella) che finivano cucinati e da consumare – come attesta ancora Renato Bandera – con *nadròt in pùc* (anatra in intingolo), o anche da soli se la loro raccolta era stata

particolarmente propizia. In tal caso essi si lessavano salati e *bruàat* (scottati) ed immersi in olio nei vasi, conservandoli come antipasto o contorno per il pranzo di Natale.

La crema di funghi

Su un calendario del 1998, riferito all'ambiente della Bassa padana, abbiamo rintracciato la ricetta della "crema di funghi", riguardante gli ingredienti per 4 persone:

300 g di funghi freschi oppure 30 g di funghi secchi ammollati; 40 g di farina; 70 g di burro o margarina vegetale; 4 dl di latte; $\frac{3}{4}$ di litro scarso di brodo di dado; 1 dl di panna liquida; 1 cucchiaino di prezzemolo tritato; crostini di pane tostati nel forno poi passati in burro fuso e in parmigiano grattugiato; sale; pepe.

Pulite i funghi poi tagliateli a fettine e fateli cuocere in 30 g di burro. Preparate la besciamella con 40 g di burro, 40 g di farina, il latte, sale e pepe. Passate i funghi al passaverdura, unendoli alla besciamella, continuando la cottura per 5 minuti. Aggiungete la panna poi versate il brodo poco alla volta. Portate il tutto all'ebollizione e per ultimo unite il prezzemolo tritato. Servite la crema con a parte i crostini caldi.

Lasagne con funghi al forno

Sullo stesso calendario abbiamo pure letto la ricetta delle *Lasagne con funghi al forno*, che qui riportiamo con piacere:

Ingredienti per 4 persone: per la pasta: 400 g di farina; 4 uova; 1 cucchiaio di olio; sale. Per la besciamella: 30 g di burro o margarina vegetale; 30 g di farina; $\frac{1}{2}$ litro di latte; sale, pepe; noce moscata; 40 g di formaggio; parmigiano grattugiato. Altri ingredienti: 50 g di burro o margarina vegetale; 1 spicchio d'aglio; 50 g di funghi secchi ammollati oppure 500 g di funghi freschi; brodo di dado q.b.; 1 cucchiaino di prezzemolo tritato; sale; pepe; 200 g di mozzarella; pangrattato e parmigiano grattugiato q.b.; fiocchetti di burro.

In 50 g di burro imbiondito con l'aglio, fate insaporire i funghi ammollati e sgocciolati. Aggiungete del brodo e lasciateli cuocere per circa mezz'ora, poi unite il prezzemolo, il sale, il pepe. Nel frattempo preparate la pasta: con la farina, le uova intere, l'olio ed un pizzico di sale. Lavorate l'impasto, stendetelo sottile con il mattarello o a macchina e ritagliate dei quadrati. In abbondante acqua salata, fateli cuocere pochi alla volta, lavateli e metteteli in una bacinella contenente acqua fredda mescolata con un cucchiaio di olio. Stendeteli su un telo. Preparate la besciamella e, appena tolta dal fuoco, mescolatevi il parmigiano grattugiato e i funghi cotti. In una tortiera, cosparsa di pangrattato mettete uno strato di pasta, uno di besciamella e funghi, uno di fettine di mozzarella, uno di parmigiano grattugiato e fiocchetti di burro, alternandoli sino all'esaurimento degli ingredienti. Fate cuocere le lasagne in forno moderato per circa mezz'ora.

La trifula (il tartufo)

È il caso di precisare che i già accennati *fóons tartifulàat* (funghi trifolati) non hanno nulla che a vedere con la *trifula*, ossia con il tartufo, che cambia curiosamente genere passando dal dialetto all'italiano, in un contesto generale in cui l'opinione comune è orientata a pensare che la presenza di tale tubero sia rarissima in territorio cremonese. Ma va pur aggiunto però il vocabolo

trifula ed il verbo *trifulàa* (trifolare), ossia cucinare il tartufo, sono presenti ed attestati sul *Dizionario del Dialetto Cremonese*, così come il modo di dire *trifulàa in tōti i cantōon* (annusare per ogni angolo). Stessa cosa dicasi in riferimento al vocabolario *Al dialèt di magiurén* (Il dialetto degli abitanti di Casalmaggiore), sul quale vi è pure un riferimento al *càn da trifula* (cane addestrato alla ricerca dei tartufi). E se questi funghi tuberacei vivono in simbiosi con radici di querce ed eriche, va allora affermato che tali essenze arboree non mancano di certo nella Bassa padana. I problema vero semmai è quello di trovare tali essenze, tali alberi maritati con la *trifula*. Questo è il vero dato precipuo ed il bello della ricerca stessa in tutti i sensi.

Per uscire dal problema, Rosella ci ha fornito intanto una ricetta per la bisogna, riferita al piatto dei tagliolini alla carbonara, con l'uso appunto del tartufo:

«Mettere 2 uova in una ciotola con sale, pepe e parmigiano grattugiato. Sbattere bene fino ad ottenere una crema. Intanto cuocere la pasta, scolarla a versarla nella ciotola con la crema di uova. Mescolare bene, mettere nel piatto ed aggiungere tartufo a fette».

Invece d'inserire il tartufo a fette, nostra nuora Alina ci ha suggerito di aggiungere un cucchiaino di "crema di tartufo", perché questo ai bimbi piace molto di più.

I frutti di bosco

Fra i frutti che possiamo gustare cogliendoli dagli alberi delle campagne cremonesi, vi sono le more dei gelsi, definite in dialetto *mòre de muròon*, che rimandano al nome di Ludovico il Moro che, ricordiamo, diede l'avvio in terra lombarda alla cultura del baco da seta e della coltivazione del loro cibo essenziale, appunto la foglia dentata e glabra della quale si nutre lo stesso borbice del gelso.

Queste *mòre*, nella loro bianco stadio iniziale, vengono chiamate *muruniin* o *pignule*, che nel paese di Casalsigone venivano raccolti in abbondanza e portati a casa nel cappello capovolto e nel fazzoletto legato a mo' di fagotto, come ci ha confidato ancora l'amico Renato.

Egli ci ha informato, inoltre, che tra i frutti di piante non coltivate, appartenenti al mondo inselvaticito delle siepi spontanee, vi sono le allettanti bacche del biancospino (reso famoso dal Pascoli con la poesia del piccolo Valentino), chiamate in dialetto cremonese *cagapùì*, che si mangiavano sul posto appena raccolte come merenda.

Vicino ai fossi, inoltre, sempre di Casalsigone, si potevano trovare anche le *magiòstre* (fragoline selvatiche), che una volta lavate finivano in una scodellina di vino rosso zuccherato, molto annacquato per bimbe e bimbi. Nelle mense dello stesso paesello finivano di giungere in estate pure i *brügnìin selvàdech* (brugnoli selvatici). Per la scienza botanica, essi appartengono al *prunus spinosa*, cespuglio spinoso delle Rosacee dalla piccola drupa scura ed acidula, bacca che veniva ingoiata dai bambini beatamente.

Dessert di fragole

Con le fragoline di bosco, che i ragazzi volenterosi di una volta raccoglievano lungo le rive alberate dei fossi cremonesi, ma rintracciabili se si vuole anche oggi, è possibile predisporre un vero e proprio dessert. Ne forniamo qui la ricetta ripresa dallo stesso calendario già citato, del 1998, dove vengono usate come riempimento dei *vol-au-vent*, ossia i piccoli canestrini formati da dischetti di pasta sfoglia sovrapposti.

Componenti: 4 (o 8 a seconda delle dimensioni) *vol-au-vent dolci*; 250 g di fragoline di bosco; 2 cucchiari di marsala; 1 cucchiaino di zucchero; 2 flaconi di panna montata spray. Preparazione: In una ciotola unite le fragole cosparse di zucchero; poi bagnatele con il marsala e mescolate. Sistemate i *vol-au-vent* sul fondo di un vassoietto. Dentro ciascuno di essi, sistemate una cucchiata di fragole, poi ricoprite con uno spruzzo di panna. Sistemate su ogni mucchietto di panna una fragola e servite.

Termina qui il nostro contributo. Buona digestione a tutti!

6. *Proverbi, Termini dialettali, Modi di dire*

Molti termini e modi di dire del dialetto cremonese erano un tempo abituali e comunemente usati sia in città che in campagna.

Ora non più e per questo mi è parso utile trascriverli (dai Dizionari del 1847 e del 1976) perché non se ne perda memoria.

Interessanti anche i proverbi che sono frutto di esperienze di vita e hanno la forza dell'immediatezza.

PROVERBI

In de n'ùura nàs en fòons, in de 'n bucòon el se màangia. (dal *Dizionario del dialetto* 1976)

La duna l'è cùme la castàgna: bèla de fòora e dèenter magagna

La donna è come la castagna: bella di fuori e dentro marcia.

Morale: l'apparenza inganna.

Quàant fiurìs el spìin bargnòol vachi e bòo i na vòol

Quando fiorisce il biancospino vacche e buoi ne vogliono...

Le scorte son finite, inizia la primavera. (Da Brianzi, *Proverbi...*, Cremona 1964)

Termini dialettali, modi di dire dal *Vocabolario cremonese-italiano di Angelo Peri 1847*

Biligótt: castagne secche senza buccia che son fatte lessare.

M.d.d.: *batezzat coul brood de biligótt*

È detto di uno sciocco. Battezzato in domenica, come dire in tempo che non si vende sale.

Castagnóla: chiamasi con questo nome un certo dolce che avea come figura di una grossa castagna piuttosto consistente e starei per dire della specie di quelli che si chiamano spumiglie (*s'cieùmmè*). Forse dalla figura si potrebbe anche per esso tenere il nome di Castagnola.

Fambròos: frutti di una specie di rovo o virgulto spinoso da siepe, e sono bacche rosse, coperte quasi direbbesi come di un velluto, fragranti, formate ciascuna da più chicchi (*graneen*) rotondi, disposti in forma presso che sferica; e mangiansi crudi per lo più con zucchero, o se ne fanno gelatine, conserve e simili. Lamponi e lampone l'arbusto che li produce.

Maròon: specie di castagna più bella e più grossa delle ordinarie. Marrone.

M.d.d.: *Maròon* dicesi figuratamente per grosso errore.

Fàa maròon: prendere errore, infiammarsi, pigliare un granchio e pare anche Fare un marrone, mentre ho trovato Fare un marrone arcimaiscolo pel nostro *Fàa 'n maròon gròss*.

Marounéer: chi cuoce e vende le castagne, Bruciatioio, Caldarrostaio, propriamente venditore di caldarroste (*caldaróst*; castagne abbrustolite in padella: castagne arroste, bruciate). Ma al presente bisogna che quel nome vada in disuso perché anche le castagne così crude, come lesse e arroste si trovano da tutti i fruttivendoli.

Pattoùna: torta di farina di castagne - Castagnaccio

Mora: così chiamansi le bacche, o coccole di un virgulto spinoso detto rovo, o pruno, onde si fanno siepi e sono quelle coccole somiglianti ai lamponi (*fambroos*) se non che, quando son ben mature, vengono di un colore nerissimo e sono di sapore assai dolce. Mora prugnola e anche semplicemente mora, che è pure il nome del frutto del moro (*Mouróon*).

Mouròon: quell'albero le cui foglie sono l'esclusiva pastura dei bachi da seta (*cavaleer*) i cui frutti sono le more.

Fonz: vegetale carnoso, molle, che presenta una grande varietà di configurazioni, onde prende diversi aggiunti; è una delle specie che si mangiano, ma vuolsi fare con moderazione, perché abbondano d'una certa mucillagine viscida e indigesta - Fungo.

Fonz bòn de mangiaa: fungo mangereccio e, in parlar nobile, anche fungo edule.

Fonz boulee: fungo di colore rosso giallo, buono a mangiare, collo stipite o pedale fatto superiormente a clava e il cappello piuttosto grande e a volta - Agarico - Fungo dorato.

Fonz cioudell: è un fungo di colore bruno scuro con uno stipite bruno bianchiccio ed un cappello (*capélla*) alcun poco a volto formato inferiormente ad ampie laminette bianche - Chiodetto - Chioderello.

Fonz coucòon: fungo che pur diciamo *boulee* e che ha simiglianza di figura coll'uovo - Uovolo

Fonz ferè: è un fungo assai ghiotto di color lionino, cioè rosso scuro - Porcino - Fungo porcino

Fonz velenous: fungo malefico che non può mangiarsi perché fa male.

M.d.d. *Fonz mufitt:* dicesi metaforicamente di persona magra, sparuta, di cattivo colore - Segrenna

M.d.d. *Faa i fonz:* dicesi di stanza di casa ecc. assai depressa e umida.

Founsétt: diminutivo di *fonz*, funghetto ma dicesi per lo più al plurale dei funghi secchi - Funghetti.

Lànsér: piantina annuale che trovasi copiosa ne' frumenti, ne' trifogli, ecc. e i contadini ne mangiano le foglie. Rucchetta selvatica.

Louvertiis: pianta a radice perenne anche nelle nostre siepi che dà in primavera rampolli, dei quali quelli che non si tagliano si trasformano in uno stelo con foglie opposte e con frequenti viticci onde si arrampica e i suoi fiori formati di fogliette giallognole squamose coperte di un polline, ossia polvere gialla, grassa, untuosa, aromatica sono di un sapore amaro, e servono di principale ingrediente a rendere buona la birra - Luppolo

Tartifoulaat: si applica specialmente a ortaggi e vuol dire condito con olio, burro, prezzemolo, aglio, che è il condimento usato per i tartufi (triffoule) - Attartufolato, da attartufolare, apparecchiare una vivanda a modo de' tartufi.

Triffoula: specie di fungo sempre sotterraneo, in massa variamente schiacciata, o irregolarmente rotonda, bernoccoluta, di grato odore e delicato sapore - Tartufo.

Dal Dizionario del dialetto cremonese 1976

Biligòt: 1. Castagna secca lessata - 2. Persona ignorante, scema.

M.d.d. *Bróot de biligòt:* faccenda complicata, non chiara.

Batesàat cun l'aaqua de biligót: si dice di persona sciocca.

Castàgna: castagna, frutto del castagno.

Castàgna amàara: frutto dell'ippocastano.

M.d.d. *Tiràa fóora la castàgna cun la sàanfa de 'l gát:* procacciare il proprio vantaggio con pericolo altrui.

Truàa in castàgna: cogliere in flagrante.

Castagnàsa: farina castagnàsa, farina di castagne.

Castagnèer: venditore ambulante di castagne.

Làanser: erbetta selvatica.

Luertiis: asparago selvatico.

Maròon: 1. Marrone, castagna pregiata e grossa - 2. Mancanza, errore, fallo.

M.d.d. *Catàa a maròon:* cogliere in fallo.

Marunàada: marmellata di castagne.

Marunèer: caldarrostaio.

Móondui: castagne secche.

Mòra: more di rovo e more di gelso - *mòre de muròon.*

M.d.d. *Mòra:* ritardo nel pagamento, mora, ritardo.

Andàa in mòra: cadere in mora.

Patùna: castagnaccio, *farina de patùna* - farina di castagne - persona di carattere e fisico debole.

Patunèer: venditore di castagnaccio.

Fàambros (e anche **Fràambros**): lampone.

Fóons: fungo, fóons rustiit - funghi fritti, fóons bulé o cucòon - ovulo, fóons ciudél - chiodini, fóons bòn - fungo mangereccio, fóons feré - porcino, fóons velenùus - fungo venefico.

M.d.d. *Fàa i fóons:* di casa o stanza umida ed ammuffita.

Créser 'me i fóons: moltiplicarsi in fretta.

Fóons mùffit: persona dall'aspetto cadaverico.

Tartifulàat: trifolato, fóons tartifulàat.

Trifula: tartufo, càan de trifula.

Trifulàa: trifolare, cucinare con i tartufi.

M.d.d. *Trifulàa tòti i cantòon:* annusare per ogni angolo.

7. *Piccola Antologia*

— I —

PROSA

Da Brieve racconto di tutte le radici, di tutte l'erbe e di tutti i frutti che crudi o cotti in Italia si mangiano di Giacomo Castelvetro (1546-1616)

Erbe, frutti, radici sanno evocare nell'animo di Giacomo Castelvetro, un modenese fuggito in Inghilterra per sottrarsi alla Inquisizione romana, il ricordo dei luoghi in cui è nato e vissuto prima di essere costretto a lasciarli. Non gli basta ricordarli, ne scrive e ci lascia una memoria manoscritta (1614) ricca di concreti riferimenti ai sapori, ai modi diversi di coltivare, di raccogliere, cucinare, condire ogni singolo prodotto. Vuole inoltre insegnare ai carnivori inglesi cosa si perdono non mangiando ortaggi per ignoranza dietetica. Ecco cosa scrive del luppolo, che germoglia in primavera ed è considerato quale depuratore del sangue e cibo gustoso lessato, infarinato e fritto.

De' lupuli

Pertanto dico la prima erba, che in così fatta stagione si vegga, il lupolo è, che non mangiam noi mai cruda; ma, dopo averne in più acque lavata quella quantità ne piace, a cuocere in acqua con un poco di sale mettiamo; e, cotta, di là la traemo, e ben bene sgocciolata in un piatto netto posta, con sale, con assai olio, con poco aceto, od in suo luogo succo di limone, e un poco di pepe franto e non polverizzato l'acconciamo, e inanzi pasto per insalata l'usiamo. Altri poi, bolliti che hanno i lupuli, gl'infarinano e in olio gli friggono, e sopra vi sparono un poco di sale, di pepe e succo di melaranzi e così con gusto se gli mangiano. E perché questo semplice è sovrano a rinfrescare e a purificare il sangue, gli uomini che non vogliono per ogni leggier cagione molestare il medico, né saziar gli 'ngordi speciali, e pur è loro a cuore la salute de' corpi loro, pigliano un piccicotto di questo semplice e altrettanto fumoterra, cicorea, indivia e boraggine, e tutte insieme, ben lavate, in acqua senza sale fan cuocere. E qui si vuol notare che l'acqua non sarà men di due quarte, e si faran tanto in quella bollire che scemi la metà, e poi l'erbe si trarranno, che pure per insalata la sera si mangiano; e la mattina, anzi levarsi dal letto, si beono un buon bicchiere di quella decozione tepida.

Delle castagne

In autunno si mangiano le castagne, che l'Inghilterra però non produce... si mangiano in Italia arrostiti in padella o cotti sotto la cenere, lessate in acqua o nel vino...

Ne cuociamo ancora in ottimo vino bianco dolce, nel quale avendo alquanto bollite, di quel si tranno e si pongono a seccare al fumo; e così acconcie son fuori di modo buone, e chiamansi biscottelli, e per tutto l'anno si conservano. Se ne secca molta maggior quantità pure al fumo, senza cuocerle, poste sopra graticci; e poi mondate, si conservano due anni e più; e le nostre donne... quando vengono i maroni, parte guardano in ceste overo in casse, ove divengono tenere e odorifere molto. Delle altre così secche, ma più picciole, ne fan farina e pane, ch'è molto dolce, ma anzi che non insipido. Questa farina si conserva molti anni;... e di queste castagne a questa foggia seccate la povera gente ben si nutrice,

cocendone a diverse maniere , e prima in minestra, sole e in compagnia d'alcuni legumi, quali sono i fagiuoli. Altri, avendole fatte un poco in acqua assai calde stare, levano da quelle la seconda corteccia e poi ne fan diversi mangiari, cocendone nel fior di latte; e son molto buone; e n'empiano i capponi, le oche e i galli d'India che vogliano arrostire , con susine secche, uva passa e pane grattugiato. Migliaia de' nostri montanari di questo frutto si cibano in luogo del pane, il quale o non mai, overo di rado, veggono.

De' fonghi

Funghi prataioli, un po' durettili, ma buoni, nascono in primavera sia in Italia che in Inghilterra dove però "sono solo da pochi conosciuti". In estate crescono gli "oveschi" [ovuli], gustosi cotti in diverse maniere. In autunno altre qualità di funghi si trovano in abbondanza: "spongiole" [spugnole], "polmoneschi" [le manine?], "fonghi dell'anello" e "boleti" [porcini].

Degli oveschi

...per giucare al sicuro, facciansi prima in acqua bollire con sale, con un capo d'aglio e con un pero tagliato in più parti, e nel bollir facciasi l'acqua andar di sopra, cioè che si spandi, e bolliti si levino di quell'acqua gittandola via con il pero e con l'aglio; le quali cose, quando i fonghi avessero in sé parte alcuna venenosa, a sé la tranno e i fonghi ne lasciano liberi. Così bolliti, appresso si friggono con sale e con foglie di petrosello e poi vi si sparge sopra il succo d'aranzi, e in cotal maniera acconci si mangiano, overo che si cuociono a lessò, come ne' già mentovati s'è dimostrato. E sappiasi che la gamba di tutti i fonghi è così buona, quando non sia verminosa, quanto il busto.

De' boleti

...nella patria mia si nominano boleti e tra' boschi di querce o di castagne si trovano e al monte, e sono assai grossi e duri e del colore del pomo rugginoso, e di sopra via rotondi e con la gamba loro assai grossa; né c'è il miglior di questo per salare. Sono molto prezzati e alle maniere ormai dimostrate si cuociono.

De' tartufi

È un frutto speciale del verno e particolare di alcune contrade della nostra Italia È un fungo che nasce sotterra, né mai a luce viene e ivi sicuro si sta se i di lui golosi, od i cupidi di denaio che ne guadagnano, nol cavino, il che a due maniere si fa: l'uno è quando la terra si trova scoperta di neve, su la superficie della quale nasce un'erba molto minuta e al color giallo tirante e quindi cavando un palmo o poco più si trova simil frutto...L'altra maniera per trovarlo è per mezzo del lordo porco, al quale fuor di modo piace, e col suo aguto odorato conosce ove nascosto si stia...quantunque la terra sia tutta di grossa neve coperta...Alcuni sono di color cenericcio e altri neri...Volendone mangiare, si cuociono involti in carta bagnata sotto le ceneri calde, e quivi un mezzo quarto d'ora lasciati, son cotti... si leva la prima corteccia ...poscia in minute particelle si tagliano e a finir di cuocersi entro un pentolino con ottimo olio, pepe e sale si mettono e caldi che sieno son cotti, né altro accade aggiugnervi se non il sugo d'uno o di due limoni o' d'aranzi bruschi od agri, e così acconci si mangiano.

Funghi e tartufi nel celebre *Risotto patrio* di Carlo Emilio Gadda (1893-1973)

È questa la conclusione di una straordinaria ricetta del risotto alla milanese, scritta da Gadda nel 1955, una pagina letteraria più che un testo di cucina.

[...] Il risotto alla milanese non deve essere scotto, ohibò, no! Solo un po' più che al dente sul piatto: il chicco intriso ed enfiato de' suddetti succhi, ma chicco individuo, non appiccicato ai compagni, non ammolato in una melma, in una bagna che riuscirebbe spiacevole. Del parmigiano grattugiato è appena ammesso, dai buoni risottai; è una

cordializzazione della sobrietà e dell'eleganza milanese. Alle prime acquate di settembre, funghi freschi nella casseruola; o, dopo San Martino, scaglie asciutte di tartufo dallo speciale arnese affetta-trifole potranno decedere sul piatto, cioè sul risotto servito, a opera di premuroso tavolante, debitamente remunerato a cose fatte, a festa consueta. Né la soluzione funghi, né la soluzione tartufo arrivano a pervertire il profondo, il vitale, nobile significato del risotto alla milanese.

Salsa di funghi del gastronomo educato Alberto Denti di Pirajno (1886-1968)

L'autore, medico, funzionario coloniale, scrisse in tarda età testi di memorialistica, di narrativa e alcuni volumi di gastronomia (*Il gastronomo educato* e *Siciliani a tavola*) testi che non sono semplici ricettari ma piuttosto libri di cultura del cibo arricchita dalla sua esperienza internazionale.

Scegliete tre grossi funghi, badando che non siano velenosi. Ogni anno, specialmente in autunno, molta gente muore avvelenata dai funghi: moltissimi-senza morire- spasimano e si torcono, in preda a coliche dolorosissime.

Non so se avete osservato che esiste tutta una categoria di persone che hanno la funesta virtù di attirare su di sé questo genere di sventure. Se sorbiscono un'ostrica prendono il tifo, se mangiano i funghi hanno tutti i sintomi del colera, se assaggiano una sardina in scatola si avvelenano: nella evenienza più favorevole, alla prima forchettata di risotto, l'unica pietruzza sfuggita all'occhio linceo del cuoco, gli schizza in bocca, frantumando incisivi e scheggiando molari. Sono, in genere, bravissime persone, gente dalla vita monotona, priva di episodi sensazionali: la colica da funghi, i crampi provocati dalla sardina, forniscono loro il materiale per racconti raccapriccianti, ripetuti a scadenza fissa, che tolgono per una settimana l'appetito agli ascoltatori più robusti.

Ma voi non appartenete a questa genia sciagurata: i vostri tre funghi sono ottimi, e voi li pestate allegramente irrorandoli con il sugo di mezzo limone.

Quando avrete una morbida poltiglia, passatela al setaccio e mescolate il passato con un bicchiere di panna, meglio se acida, un rosso d'uovo crudo, due cucchiaini di mostarda e, in parti uguali, sale, pepe e zucchero.

Aggiungete una cucchiata di farina sciolta in un bicchiere di latte, amalgamate tutto in modo da avere un composto omogeneo che farete raffreddare in frigorifero. Questa salsa può anche venir scaldata, ma badate che se alza il bollore potete gettarla via.

«Parliamo ora di tartufi» da *La cucina di Falstaff* di Vincenzo Buonassisi (1918-2004)

Il giornalista-scrittore, qui in veste di gastronomo, ci dà due suggerimenti relativi all'uso dei tartufi di Alba e di Norcia. Sono ricette senza indicazioni precise di dosi e di tempo, scritte con l'intento di far capire le ragioni di certe scelte, di certi accordi, sottolineando lo spirito di certi piatti per questo si leggono come un racconto. Il volume da cui sono tratte è un importante invito alla tavola come civiltà e dunque come arte di apprezzare i cibi, di raffinare il gusto ed è frutto di una serie di esplorazioni nel mondo della buona cucina che il mestiere di giornalista, seguendo le orme di Orio Vergani suo maestro, gli ha reso più facili.

Crostini col tartufo nero

Il tartufo nero che prende nome da Norcia, è un po' una bandiera per tutta la regione umbra: meno pregiato, meno ricco di aroma di quello bianco di Alba, ma legame

suadentissimo per alcuni piatti in cui appare sempre tritato o pestato, come sarebbe buona, antica regola, in ogni occasione; e non affettato. Per esempio, pestando tartufi neri nel mortaio assieme ad acciughe ed aglio, e poi facendo rosolare questo impasto per un momento in padella con l'olio, si prepara un condimento per gli spaghetti; anzi questo è un piatto tradizionale per la vigilia di Natale. Tartufi tritati si mescolano con le uova per fare una frittata profumatissima; e si possono mangiare col tartufo anche gli *strascinati*, la pasta tradizionale dell'Umbria, che è pasta all'uovo avvolta sui ferri da calza, in modo da ottenere delle specie di maccheroncini forati. Ma su tutto metterei i crostini neri. Pestate i tartufi nel mortaio di legno assieme a polpa di acciughe, naturalmente pulite e dissalate; uniteci rigaglie di pollo cotte e tritate minutissime, pestate ancora in modo da formare una pasta molto omogenea e spalmatela sui crostini di buon pane casalingo, abbrustoliti prima al sapido e leggero olio delle colline umbre. Non c'è antipasto che possa batterli.

Timballo di parmigiano e di tartufi

Questo sì è un piatto-urlo, di vitalità indescrivibile per l'intensità degli aromi, per lo scintillio degli accordi papillari. Ma bisogna affrontarlo in stagione, dato che ci vogliono i tartufi (si possono adoperare quelli in scatola, tuttavia l'effetto è ridotto). Spalmate di burro un padellino, coprite il fondo con uno strato di tartufi d'Alba tagliati sottili, sopra mettete uno strato di parmigiano tagliato con la stessa macchinetta dei tartufi. Poi ripetete chiudete con un ultimo strato di tartufi sul quale si sparge un cucchiaino d'olio d'oliva finissimo, mettete in forno e lasciate finché il parmigiano sia sciolto. Ugo Scardovi, che me lo ha insegnato, suggerisce una variante che chiama *al matarel*: nel padellino unto di burro mette uno strato di polenta fresca, poi uno strato di fontina della Val d'Aosta, tagliata sottile, con qualche pizzico di parmigiano grattugiato, poi lo strato di tartufi. Solita nocina di burro e infine si mette al fuoco, la teglia ben coperta, finché la fontina si scioglia. Una seconda variante è proposta da Mario Righetti, giornalista, specialista di problemi ferroviari: fra uno strato di parmigiano e uno di tartufi inserire una fetta di fesa di vitello, molto sottile, che varia e distende il gusto.

Il Tartufo, cibo misterioso di Loredana Chines in *Banchetti Letterari*

Cibo sospeso fra il mondo vegetale e quello animale, di origine oscura, il tartufo secondo Plinio il vecchio (*Naturalis historia*) sta fra quelle cose che nascono ma non si possono seminare, magicamente in grado di sopravvivere senza radici. Dall'origine quasi ammiccante alla eccezionalità di una creazione divina legata al fulmine e al vigore di Zeus come dice Teofrasto (*Historia plantarum*) il tartufo trae origine dall'unione della pioggia con il tuono e soprattutto Plutarco la riteneva figlio di un lampo scagliato da Giove sulla terra o di una folgore sfuggita a Vulcano, nonché frutto di una combinazione di acqua, calore e fulmini.

Tartufi di Laura Grandi e Stefano Tettamanti in *Sillabario Goloso*

[...] Gli egiziani mangiavano la "terfezia", fungo sotterraneo che assomigliava al tartufo bianco...

[...] È il diamante della cucina secondo una celebre definizione di Brillat Savarin

[...] "Quintessenza di sentori di bosco addormentato" scrive Orio Vergani, inviato speciale ad Alba.

Il tartufo vero è quello del Perigord, la cucina "perigourdine" però tende a usare i tartufi in preparazioni complesse come il foie gras, ma vanno mangiati invece in modi più semplici trattandoli da "verdura" con l'aggiunta di pochi condimenti. Questa era l'opinione convinta di Colette che ne era ghiotta.

Per Dumas il tartufo è il *sacrum sacrorum* dei gastronomi, che risveglia ghiottonerie ed erotismo.

Il marchese Donatien Alphonse Francois de Sade visse fino all'età di 74 anni, dal 1740 al 1814; di questi ne visse circa una trentina da recluso fra carceri morbidi, duri e durissimi e una quarantina da libertino appassionato, fra l'altro, alla buona cucina Amava i fagiani ripieni, roostbeef, prosciutti affumicati, formaggio parmigiano e vini invecchiati di Porto. E alla Bastiglia dove si trattenne cinque lunghi anni ammazzava il tempo (l'unica cosa che abbia davvero mai ammazzato) bevendo Claret di Borgogna e mangiando ostriche al tartufo.

Da Cronache del fiume e della golena di Franco Dolci (1925-2016)

L'autore, con un racconto appassionato ed emozionante, descrive il Po, le lanche, gli stagni (*biudri*), le boschine ed il ruggito delle piene, le splendide e assolate giornate estive, le mitiche figure di pescatori e cacciatori che ha avuto il privilegio di conoscere. Scrive Giancarlo Corada nella presentazione: «Chiudendo gli occhi si riesce quasi a proiettarsi in quel mondo padano di qualche decennio fa, caratterizzato dai ritmi lenti della vita agricola, o a rivedere una sterminata moltitudine di pioppelle dalla scorza bianca e liscia, a riascoltare nei boschetti, lungo le rive, la voce monotona del cuculo e, altrettanto instancabile, il crepitacolo delle raganelle, nei lunghi e caldi pomeriggi estivi».

Le cave

Nel comprensorio fra i comuni di Cremona, Gerre Caprioli e Stagno Lombardo c'erano lanche e stagni, scorreva il cavo Morta, si estendevano campi, poderi, macchie incolte. Luoghi di avventure di caccia e di pesca:

A cavallo di questi poderi si stendeva una fitta macchia incolta, ricca di roveri, olmi, salici, pioppi, robinie, ecc. solcata da fosse profonde, colme d'acqua limpida. Sia la macchia che le fosse non erano curate. Vegetavano e vivevano della loro capacità di riprodursi. Erano un buon ricetto per uccelli e animali, stanziali e di passo. Vi si avventurava qualche coppia di innamorati. Per il resto questo luogo, indubbiamente un piccolo lascito di un bosco preesistente, era totalmente ignorato dall'uomo. La sua bonifica e il conseguente recupero all'agricoltura, in quei tempi in cui si arava ancora con i buoi e i cavalli, forse era troppo onerosa. Per cui quella bella macchia, piccolo monumento naturale, resistette a lungo. Ma, confesso, non fu mai oggetto delle nostre attenzioni, ad eccezione di qualche rapida, superficiale esplorazione.

Il nostro interesse era rivolto alla zona umida che si stendeva sulla sinistra del nostro punto di osservazione. A trecento metri circa iniziava la prima lanca. Il prato che la precedeva sembrava degradasse e morisse nell'acqua. La sponda destra correva a pochi metri dall'argine maestro. Questo era totalmente ricoperto di *èrba reza* (erba medica). Grilli, cavallette, vespe, ramarri, rettili e altri piccoli animali, celebravano in quell'esteso fragrante erbaio i riti della loro vita. Uno stretto sentiero segnava il vertice dell'argine.

Sulle rive della lanca freschi salici i cui rami si stendevano sul pelo dell'acqua. Ma anche ancor solidi ceppi di piante abbattute, spuntavano dalla superficie dell'acqua. Altri ceppi, consunti ed imputriditi, degradavano vistosamente sconfitti dal lavoro impercettibile ma distruttivo dell'acqua che li assediava. In certi punti era fittissimo il canniccio palustre. In altri la tifa. Qua e là cespugli di biancospino e di sambuco. I beccaccini vi stanziano numerosi. Non rare le beccacce. Anche le anitre, nel periodo del passo, non mancavano di fermarsi. Anche qui, qualche coppia vi si era stanziata stabilmente.

Dopo la prima lanca ne seguiva una seconda, poi una terza, infine l'ultima, la quarta. I caratteri morfologici e le essenze vegetali che le contornavano, non mutavano, anche se le due ultime erano un po' più povere di vegetazione. Dopo di esse seguiva un bosco di salici insediati su *colloni* di terra, in mezzo ai quali, in fosse, allignava acqua del vicino Cavo Morta. Anche questo bosco di salici aveva un suo fascino, ma qui, ormai, si sentiva che la palude vera e propria era finita. Quei *colloni* risentivano già della mano dell'uomo. Erano, vorremmo dire, una pre-bonifica. Quei salici, ben allineati, con quei rami lunghi, flessibili, lisci, erano già un bosco di cui l'uomo-agricoltore aveva bisogno per le necessità dei vicini vigneti. Vigneti che appena al di là dell'argine maestro erano ampi e ben tenuti, soprattutto nel podere dei Bergonzi. Al tempo della potatura e del governo delle viti, quei pali, lunghi e lisci servivano per reggere i pergolati. Perciò quel bosco di salici segnava il confine tra la palude allo stato di natura primordiale e la natura già soggetta e disciplinata dalla mano dell'uomo. Noi amavamo la prima, meno la seconda.

Il budri di Quart

Prende il nome dalla vicina cascina e si raggiunge da Cremona seguendo la strada per Stagno Lombardo:

Lasciato l'argine maestro, lo si raggiunge seguendo una piccola strada di campagna segnata da profonda carreggiata. A destra della stradicciola un fitto bosco con piante di varia specie di pioppi capitozzati, salici, gelsi a cespuglio, noccioli, pruno selvatico, sambuco, biancospino, rose selvatiche. Insomma un *habitat* ideale per uccelli e animali stanziali. La misteriosa beccaccia è di casa, vi dimorano la donnola, la faina, il riccio. Fra i piccoli sauri, ai suoi bordi, compare spesso il ramarro.

Pioppi e ceppaie di pioppi, consunti dal tempo, ormai privi di corteccia, bucati qua e là dal tenace e implacabile lavoro del picchio, simili a bianchi fantasmi, segnano il margine del bosco e ci accompagnano al terminale della strada ove, quieto e disteso, ci appare *il budri*.

Sulla sinistra della stradicciola, campi razionalmente coltivati. È la nostra moderna agricoltura.

Giace lì, ai nostri piedi, mezzo in acqua e mezzo fuori, un pesante tronco, privo di vita. La parte esposta al sole, fuor d'acqua, è lucida, quasi levigata. Conserva l'espressione di una vitalità antica, ma ora è morto. La parte sepolta nell'acqua è coperta da uno strato di bollicine, piccole e fittissime. Sembra un manto spugnoso. Il legno marcendo, a causa dell'acqua, ha prodotto questa specie di manto corallino. Sono gli ultimi residui di ossigeno.

Sono due aspetti, il sommerso e il non sommerso, di un unico destino ormai compiuto: la morte. Il *budri* sembra insensibile a tutti i processi che in esso si compiono. Altrettanto indifferente un corvo cenerino lo sorvola pigramente e si allontana.

Un rumore appena percettibile, sulla nostra destra, ci ricorda l'esistenza del delta del Realino-Fossadone. Lo raggiungiamo seguendo un sentiero, reso quasi invisibile da una grassa e fitta vegetazione che vive all'ombra del bosco. Primeggiano grandi cespugli di fastidiose ortiche: qua e là cespuglietti di iris e campanellino estivo costellano con un tocco di gentilezza civettuola quel luogo, ancora quasi primordiale.

Eccoci al delta del Realino-Fossadone, al suo ingresso nel *budri*, ci si imbatte in un fittissimo canneto che ne fascia tutta la sponda Nord. È l'*habitat* delle gallinelle d'acqua. Respinto da questo improvviso ostacolo, il Realino-Fossadone devia a sinistra ed entra, senza chiasso, nel *budri* orientandosi verso il suo centro. Ne uscirà sulla sponda opposta, di fronte a noi e, seguendo il suo tortuoso e difficile corso, defluirà nel Po. Osserviamo il delta.

La lanca di *Runchiin*

Creata dal Po a cavallo dei territori di Pieve d'Olmi e San Daniele Po, luogo mitico per i pescatori, riserve di caccia del territorio circostante:

Con l'inoltrarsi della stagione estiva la vegetazione palustre si estendeva e progressivamente invadeva l'intera superficie della lanca. Fra questa vegetazione facevano capolino splendide ninfee bianche (*Ninphaea alba*) dalle foglie tonde galleggianti, radicate al fondo con gambi lunghi e solidi che facevano la gioia dei pescatori con le canne. Al mattino col sopraggiungere del sole aprivano i loro diafani petali e, con l'approssimarsi del crepuscolo, li chiudevano. Sembrava che il sonno sopraggiungesse anche per loro.

Oltre al diffusissimo canniccio facevano bella mostra di sé fitti gruppi di tifa (*masagat*), tondi, lucidi, d'un bel marrone scuro.

Sulla sponda orientale che separava la lanca dal fiume si stendeva una fascia di terreno ricoperta da un maestoso pioppeto e, in prossimità del fiume, di un fitto e lungo bosco allo stato naturale; sulla sponda occidentale fra la lanca e l'argine golenale ancora una striscia di terreno coltivata a pioppo. Su questa sponda vecchi salici gravitavano sulla superficie dell'acqua; vecchi ceppi abbandonati, corrosi dal sole e dall'acqua, trattenevano con le loro fitte radici il terreno di ripa. A Nord, oltre l'argine golenale, un magnifico bosco, ricco di olmi, roveri, salici, robinie, gaggia, ecc., un autentico micro monumento naturale che costituiva il cuore della riserva di caccia Della Zoppa detto *riservin*, insediato da numerose faine e, si diceva, da alcuni esemplari di volpe.

Da *Afrodite in cucina* di Ugo Tognazzi (1922-1990)

Nella prefazione di questo curioso ricettario (che segnala circa 200 piatti con ingredienti da sempre considerati stimolanti, "erotizzanti") Tognazzi esprime alcune considerazioni interessanti: non è tanto stimolante il cibo quanto la fantasia e l'atmosfera che si crea in un incontro. Racconta infatti che il primo cibo afrodisiaco della vita fu una pera, "gustata su una panchina accanto ad una ragazza che non era niente male". Ma galeotte sono state anche le boschine sulle rive del Po dove si recava con la fidanzatina in tempi lontani:

... Certo una volta, per due giovani innamorati, l'unico luogo deputato ai ludi amorosi non poteva essere che la campagna. Ci voleva però un pretesto, anche se l'intenzione e la conclusione erano chiari per entrambi, e questo pretesto poteva essere una colazione in riva al Po, in una di quelle accoglienti e rustiche trattorie che offrivano salame fresco alla cremonese con il pane biscotto appetitosissimo e soprattutto invitante a copiose libagioni. Un buon vinello giovane, anche se leggero, quando è bevuto abbondantemente, produce ottimi effetti e si accompagna meravigliosamente a un cibo che classificherei tra quelli afrodisiaci e che, sulle rive del Po, viene spesso ammannito: l'anguilla.

Passa poi in rassegna carni, pesci, salse, dolci, elenca profumi afrodisiaci dal bergamotto alla menta, alla finocchiella selvatica e scrive:

... Verso i frutti di bosco sono invece un po' restio a considerarli afrodisiaci: mi sentirei un vecchio bavoso che insidia le bambine. Tutti questi piccoli frutti mi sembrano delle verginelle, delle bimbe non ancora pianamente sviluppate: mirtillo, mora, fragolina, *framboise*, sono nomi che potrebbero indicare una bambina ...

POESIA

Ecco infine un assaggio di poesie in dialetto di Silvano Bottoni (1923-1989) e Alfredo Pernice (1871-1944).

La primavera è lontana, arrivano le prime nebbie e, con esse, i funghi, che spuntano nelle campagne ai piedi dei salici e dei pioppi; con un cane ben addestrato e di buon fiuto e con un po' di fortuna si possono trovare persino i profumatissimi tartufi.

I FUNGHI

Se g'ùm i luertiis al pòst dei spàres
g'ùm àanca i fòons che càtum sóta ai sàles.
Jè meliine e ciudéi, fòons cremunées,
che còt bèen, i te fàa gnàanca pées!

L'è miia questìdon de fàa dei paragòn,
ma meliine e ciudéi jè sèemper bòn.
Trifulàat i ciudéi e le meliine
fàate 'ndàa a cutaléte: 'ma jè fine!

Se pòo pensùm che cun en quàal cagnèt,
che g'aa 'l nàas féen, se te séet furtunàat
póol àanca capitàate per . dispèt,

cùma del rèest gh'è bèle capitàat,
de catàa 'na quàal trifula ... padàana,
'sa te màanca, per sèentete beàat!

Silvano Bottoni

Se abbiamo i luertiis invece degli asparagi, / abbiamo anche i funghi che troviamo sotto ai salici. / Sono meline e chiodini, funghi cremonesi, / che cotti bene non ti restano sullo stomaco! // Non è il caso di fare paragoni, / ma meline e chiodini sono semprebuoni. / I chiodini trifolati e le meline / cucinate a cotoletta: come sono buone! // Se poi pensiamo che con un cagnetto / dal naso fino, se sei fortunato / può anche capitare per dispetto, // come del resto è già successo, / di trovare qualche tartufo padano, / cosa ti manca per sentirti beato?

LE ERBE PRIMAVERILI

Il sonetto è dedicato alle erbe che si trovano nei campi e lungo i fossi, cicoria selvatica, germogli di luppolo e radicchietti di campo, ottimi per insaporire frittate o minestrine di riso, oppure da mangiare in insalata. Siamo in tempo di primavera e se ne sente il profumo.

Làanser e luertiis per la fritàada,
per l'insàlata, invéce gh'è i graséi,
e töt vèen da 'na tèra furtunàada,
che d'invèerno la ingràsa àanca j uzéi.

E ghe n'è amò de gèent che và a catàa,
in méza ai càamp quàant sùntum sóota a séera,
'ste èrbéte teneriine che la g'aa
èl profòm de 'n bèl dé de primavéera.

Se i spàres i gh'è pö, cui luertiis
te póodet preparaa 'na minestrina
che spüüza cun mizüüra bróot e riis;
e cui graséi ghe vèen 'n'insalatiina,
pràan delicàada e 'l göst de la sigùla
èl sparìs cun èl rüs, frèsch de cantiina!

Silvano Bottoni

Làanser e luertiis per la frittata, / per l'insalata invece ci sono i grasèi, / e tutto viene da una terra fortunata, / che d'inverno ha nutrito anche gli uccelli. // E c'è ancora chi va a raccogliere, / in mezzo ai campi quando sta per farsi sera, / queste erbe tenere che hanno / il profumo di un bel giorno di primavera. // Se gli asparagi non ci sono più, coi luertiis / puoi preparare una minestrina / che unisce con misura brodo e riso; / e coi grasèi viene una insalatina, / molto delicata e il sapore della cipolla / sparisce con un rosso, fresco di cantina!

CIAMÀDA DE MAGG di Alfredo Pernice

Il poeta invita la fanciulla amata ad allontanarsi dalla città e a raggiungerlo in un boschetto sulle rive del Po tra robinie, biancospino in fiore e margherite per vivere insieme momenti d'amore.

Vee putélla in riva al Pòo
pròppi in fond a la bouschina,
che là al scuri te dirò
teutt l'inferno che me rina
zo dal coor ai to genocc;
che fin' oüra t'aa ditt j'occ.

Coun la scüsa d'andaa a viòle,
coul pretèst d'andaa a grasséj,
de scoundiòn de j àltre fiòle,
da la strada di Penéi
dai senteer de la Roussina
vee vèrs Pòo, vèrs la bouschina.

Cànta al sàles la ranélla,
i ragazz i fa la piva,
vèen seu Al tèmp, la me putélla,
d'andaa a mòre; e là – sott riva –
gh'è di ciòpp de magaritte
làrghe in pànza me marmitte.

Gh'è 'n proufeumm de fiour de speen
coun n'acut de fèen che strina.
Là gh'è l'òmbra di rubeen;
la gh'è l'erba salarina.
L'è 'n piasser – me i luzertòn –
faas el gnaal in di macciòn.

Ah!... ma 'l bèll l'è in seu la seu la séra
quand coumincia zà a scuriis.
Al freschiin de primavéra

Par de viss in Paradiis:
e vèen nòtt de 'n moumènt
tanto 'l tèmp el v`a me 'l vènt.

Che gh`è scuur?... Ma che, ma che.
Gh`è seül Pòo en lusour de lùna
che l`è séra e 'l paar dal dé;
e le freüsche che te cùna
j` è cargàde 'me ninzòle
piène de panigaròle.

(Trasposizione in italiano di Gianluca Barbieri)

Vieni fanciulla in riva al Po / proprio in fondo al boschetto, /che là al buio io ti dirò / tutto l'inferno che mi frana / giù dal cuore alle tue ginocchia; / [e] che finora ti hanno detto [soltanto] i [miei] occhi. // Con la scusa di andare per viole, / col pretesto d'andare per radicchi selvatici, / di nascosto dalle altre fanciulle, / dalla strada dei Pennelli / dai sentieri della Rossina / vieni verso Po, verso il boschetto. // Canta al salice la raganella, / i ragazzi fischiavano allegramente, / giunge il tempo, o mia fanciulla, / d'andare per more; e là - sotto riva - /ci sono ciuffi di margherite / panciute come zuppiere. // C'è un profumo di bianco spino, / con un odore acuto di fieno che inebria. / Là c'è l'ombra delle robinie; / là c'è l'acetosella. / È un piacere - come i ramarrì - / Trovarsi un rifugio nei cespugli. // Ah!... ma il bello è sulla sera / Quando comincia a far buio. / Al fresco della primavera / Sembra di essere in paradiso: / e scende la notte in un attimo / tanto il tempo fugge come il vento. // C'è buio?... Macchè, macchè / C'è sul Po un luccichio di luna / che, benchè sia sera, sembra giorno; / e le frasche che ti cullano / sono stipate come noccioli, pieni di lucciole. //

Bibliografia

- BERGONZI ANTONIO, *I Mée*, ed. Libreria Ponchielli, Cremona 1998
- BERTINELLI SPOTTI CARLA, *I primi insediamenti rurali, in: Contributo allo studio delle acque della Provincia di Cremona*, ed. a cura della Provincia, Cremona 1996.
- BISELLI MARIA, *Il mio regno d'oro. Racconto della città di Cremona (1900-1945)*, ed. Libreria Ponchielli - Arcari ed., Cremona - Mantova 1994
- BRIANZI PAOLO, *Proverbi cremonesi di città e campagna*, ed. Cremona nuova, Cremona 1964.
- CASTELVETRO GIACOMO, *Breve racconto di tutte le erbe e di tutti i frutti che crudi o cotti in Italia si mangiano* (Londra 1614), a cura di Emilio Faccioli, Arcari ed., Mantova 1988.
- CHINES LOREDANA, *Tartufi e funghi*, in: *Banchetti letterari*, a cura di Gian Mario Anselmi e Gino Ruozzi, Carocci ed., Roma 2011.
- Dizionario del dialetto cremonese*, Libreria del Convegno, Cremona 1976.
- DOLCI FRANCO, *Cronache del fiume e della golena. Vicende umane fra lanche, budri e boschi padani*, ed. Del Miglio, Cremona 2004
- FERRARI VALERIO, *Vegetazione e flora nell'ecosistema medioevale (secc. VIII-XV)*, in *Natura e ambiente nella provincia di Cremona dall'VIII al XIX secolo*, Cremona 1988.
- GADDA CARLO EMILIO, *Le meraviglie d'Italia*, Einaudi ed., Torino 1964
- GRANDI LAURA, TETTAMANTI Stefano, *Sillabario goloso*, Mondadori ed., Milano 2011
- L'arte della cucina in Italia*, a cura di Emilio Faccioli, ed. Einaudi, Torino 1987.
- MOTTIROLO Oreste, GALLINO BRUNO, PALLAVICINI GIORGIO, *Phytoalimurgia pedemontana*, ed. Blu, Grugliasco (Torino) 2005 (*Fitoalimurgia: scienza che tratta l'uso delle erbe selvatiche nell'alimentazione umana*).
- PERI ANGELO, *Vocabolario cremonese-italiano*, Cremona 1847.
- PERNICE ALFREDO, *Poesie in dialetto cremonese*, ed. critica a cura di Gianluca Barbieri, ed. Linograf, Cremona 1996.
- SONSIS GIUSEPPE, *Risposte ai Quesiti dati dalla Prefettura del Dipartimento dell'Alto Po*, Cremona 1807.

Ricettari

- La cuoca cremonese*, Almanacco per l'anno 1794, ed. facsimilare a cura di Carla Bertinelli Spotti, Cremonabooks ed., Cremona 1987.
- Ricette di osterie della Lombardia. Cremona e il suo territorio*, a cura di Marino Marini, Sloowfood ed., Bra (Cuneo) 1998.
- BERTINELLI SPOTTI CARLA, AMBROGIO SARONNI, *I cremonesi a tavola ieri e oggi*, vol. II, Cremonabooks ed., Cremona 2005

BUONASSISI VINCENZO, *La cucina di Falstaff*, ed. Milano Nuova, Milano 1964.
DENTI DI PIRAJNO ALBERTO, *Il gastronomo educato*, Neri Pozza ed., Vicenza
1964
TOGNAZZI UGO, *Afrodite in cucina*, Marlin ed., Cava dei Tirreni (SA) 2005
VISIOLI GALETTI LIDIA, *Cui pèe sòta'l tàaol*, Cremona 1976.