

TRADIZIONE ALIMENTARE E TERRITORIO: L'ESEMPIO DEL CREMASCO*

Partendo da un'analisi delle caratteristiche geofisiche del territorio cremasco e delle loro conseguenze produttive nell'ambito del settore primario, lo scopo della tesi è stato dimostrare come le risorse agricole, unitamente alle vicissitudini storiche, abbiano influenzato la tradizione gastronomica locale e come questa tradizione sia al giorno d'oggi oggetto di un'importante opera di promozione, tutela e valorizzazione messa in atto sia dalle istituzioni che dall'associazionismo di vario genere.

■ 1. – *Il territorio: estensione, peculiarità fisico-geografiche, conseguenze produttive*

Il circondario cremasco, collocato nella bassa pianura "irrigua, uniforme, sabbioso-argillosa, impermeabile, agricola"¹, si estende sopra un altipiano di forma irregolarmente circolare con diametro nord-sud di 28 km circa ed est-ovest di 20 km², la cui formazione geologica s'è articolata in tre fasi. In un primissimo periodo remoto, la zona era sommersa da un grande stagno denominato lago Gerundo³, costituito dalle acque di Adda, Oglio e Serio i cui corsi ancora dovevano scindersi. A questa fase ne seguì una intermedia durante la quale, al progressivo ritirarsi delle acque dei tre fiumi, cominciò ad emergere un primo lembo di territorio, costituente l'antica Insula Fulcheria. Infine, nella terza fase, il territorio con-

* Il seguente contributo è un estratto della tesi discussa dal sottoscritto il 24 maggio 2007, presso l'Università Statale di Milano, per il conseguimento della laurea triennale in Scienze umane dell'ambiente, del territorio e del paesaggio.

1. C. SMIRAGLIA, *Una rilettura della naturalità del territorio*, in "La Lombardia tra Europa e Mediterraneo", a cura di G. Corna Pellegrini (con G. Staluppi), Milano, Unicopli, 1994, pag. 37.
2. G. CORNA PELLEGRINI et al., *Il Cremasco*, Milano, Giuffrè, 1967, pag. 5. Il confine nord è dato dal comune di Castel Gabbiano, il confine sud dal comune di Montodine, mentre i confini est ed ovest si identificano rispettivamente coi comuni di Ticengo e Spino d'Adda.
3. B. BELOTTI, *Storia di Bergamo e dei bergamaschi*, Bergamo, 1989. L'autore riporta che questo ampio stagno, seppur già in fase calante, era ancora presente in epoca romana, tanto che, durante la campagna militare contro gli Insubri, i romani dovettero passare in territorio bresciano, anche se nessun autore latino fa menzione di un lago. Il Gerundo, già in epoca longobarda s'era ritirato di molto e sarà poi l'opera dei cistercensi ad accelerarne il naturale prosciugamento, conclusosi verso la fine dell'800 con l'apertura del canale Vacchelli-Marzano.

seguirà l'attuale conformazione in virtù delle numerose opere di bonifica e drenaggio apportate dall'uomo, grazie al quale la pianura coltivabile s'è progressivamente sostituita ai boschi e alle paludi. Il territorio cremasco, tuttavia, resta ancor oggi caratterizzato da un sistema idrografico ricco ed articolato. Anzitutto, esso si distingue per la presenza dei tre fiumi che in antichità costituivano il lago Gerundo: l'Adda, l'Oglio e il Serio. Se i primi due, di bacino lacustre e con regimi idrografici molto simili, segnano i confini naturali del circondario rispettivamente ad ovest e ad est⁴, il Serio, che rappresenta la dorsale del sistema idrografico cremasco, manifesta caratteristiche prettamente torrentizie, immettendosi nell'Adda a Bocca Serio, nei pressi di Montodine⁵.

Altre presenza importante, a livello idrico, sono risorgive e fontanili, che interessano il territorio cremasco a nord⁶ e con le loro acque temperate, oltre ad essere nicchie ecologiche per diverse specie sia vegetali che animali, consentono di ottenere, grazie alle marcite, tagli supplementari di foraggio anche durante i mesi invernali⁷.

A completare il quadro concorrono il Canale Vacchelli⁸ e il fitto reticolato di rogge, landre e paludi, di cui abbiamo traccia soprattutto a Pianengo, Ricengo e Ripalta Vecchia⁹.

Questa eccezionale abbondanza d'acqua ha contribuito a modellare il territorio in depressioni e dislivelli¹⁰, nonché a rendere il Cremasco una delle terre più fertili della Pianura Padana, determinandovi un intenso sviluppo agricolo¹¹ a scapito della varietà floristica¹².

■ 2. – *I prodotti del settore primario*

Ricchezza idrica e terreni pianeggianti hanno contribuito allo sviluppo di una spiccata vocazione agricola del territorio, la cui economia, fino all'800¹³, è stata dominata dal settore primario che nella cascina aveva il proprio centro nevralgico¹⁴.

-
4. V. FERRARI, *La lettura del paesaggio*, in "Conoscere Crema", Crema, 1996, pag. 6.
 5. G. CORNA PELLEGRINI et al., op. cit., pag. 6.
 6. V. FERRARI e E. UBERTI, *I fontanili del territorio cremasco. Sorgenti d'acque perenni e loro uso in questa parte di Lombardia*, Crema, 1979, pag. 21.
 7. P. ORIGGI, *Territorio, acque, ambiente*, in "Le terre del lago Gerundo", Treviglio, ed. E.C.R.A., 1996, pag. 15.
 8. Costruito nel 1887-1893, si sviluppa per 34 km, collegando l'Adda a Marzano.
 9. PROVINCIA DI CREMONA, ASSESSORATO ALL'ECOLOGIA, *Ambienti naturali in provincia di Cremona*, Cremona, Monotopia Cremonese, 1991, pag. 25.
 10. V. FERRARI, op. cit., pag. 7.
 11. A. DELLERA, *Un fatto di ambiente*, in "Crema e dintorni", a cura di E. Giordana, Crema, Grafica G.M., 1988, pag. 36.
 12. P. ALBERGONI, *Piante vecchie e piante nuove*, in "Crema e dintorni", a cura di E. Giordana, Crema, Grafica G.M., 1988, pag. 185.
 13. E. EDALLO, *Architettura della cascina cremasco e spazio rurale*, in "La cascina cremasca", Gruppo Antropologico Cremasco, Crema, Leva Artigrafiche in Crema, 1987, pag. 82.
 14. M. LUNGI E P. FERRARI, *La ucia del casul*, Crema, Centro Editoriale Cremasco, 2004, pag. 15.

Nel Cremasco, la cascina, pur mantenendo la corte quadrata, s'è sviluppata in una tipologia di dimensioni minori, costituita da tre componenti cardine (il cortile, la stalla e le abitazioni dei lavoratori¹⁵), integrata in piccoli paesi attorno ai quali erano frazionati i campi (da cui provenivano soprattutto cereali e foraggio¹⁶) e votata all'autosufficienza alimentare¹⁷.

I cereali coprivano circa il 40% della produzione totale. I più coltivati erano frumento e granoturco¹⁸, nonché il riso, la cui coltura è favorita dalla grande disponibilità d'acqua del territorio e che conserverà, almeno fino al XIX secolo, una certa rilevanza, diventando un ingrediente caratterizzante dei piatti dell'area cremasco¹⁹.

Ai terreni non irrigui erano invece destinate colture quali quella della segale e del miglio a cui, negli anni '50 dello scorso secolo, si aggiunse l'orzo²⁰.

Storia tribolata è stata invece quella della vigna, relegata nel Cremasco ad un ruolo marginale²¹ per via delle sfavorevoli condizioni pedoclimatiche del territorio, nonché per l'imporsi, dal 1500 in poi, della più redditizia coltura cerealicola che ne ha eroso progressivamente gli spazi²² finché, nel XIX, venne definitivamente distrutta dai devastanti effetti della fillossera²³. Tra le varietà prodotte fino a quel momento, le preferite erano quelle a frutto nero, favorite dalla loro particolare resistenza alla muffa²⁴. Tuttavia, si trattava di un vino scarsa qualità e breve conservazione.

L'abbondanza idrica, oltre a favorire le colture cerealicole e una fiorente attività ortofrutticola, ha determinato una grande varietà di fauna ittica e una naturale propensione per le attività legate alla pesca²⁵

15. ISTITUTO TECNICO COMMERCIALE "LUCA PACIOLI", *I love Crema*, Crema, Arti Levigrafiche Cremasche, 1995, pag. 33.

16. M. LUNGHİ E P. FERRARI, op. cit., pag. 23.

17. E. EDALLO, op. cit., pag. 83. Si ricorda che Crema, dal 1449 fino al 1797, fu soggetta al dominio veneziano e che la Serenissima considerava l'agricoltura come forma di rendita immobiliare anziché imprenditoriale. Pertanto, il frazionamento dei terreni in piccoli lotti a mezzadria diveniva l'ordinamento più redditizio.

18. M. LUNGHİ E P. FERRARI, op. cit., pag. 23.

19. R. SCHIRA, *Le abitudini alimentari cremasche in relazione alla gastronomia lombarda*, in "Crema a tavola. Ieri e oggi", Gruppo Antropologico Cremasco, I ed., Crema, Leva Artigrafiche in Crema, vol. 1, 2001, pag. 18.

20. M. LUNGHİ E P. FERRARI, op. cit., pag. 24.

21. G. CASTAGNA E A. PARATI, *Il bere a Crema: la vite e il vino fino alla fillossera*, in "Crema a Tavola. Ieri e oggi", Gruppo Antropologico Cremasco, I ed., Crema, Leva Artigrafiche in Crema, vol. 1, 2001, pag. 129.

22. G. CASTAGNA E A. PARATI, op. cit., pag. 126.

23. G. CASTAGNA E A. PARATI, op. cit., pag. 132.

24. G. CASTAGNA E A. PARATI, op. cit., pag. 127.

25. M. LUNGHİ E P. FERRARI, op. cit., pag. 240.

che, in epoca di dominio veneziano, oltre ad assolvere al fabbisogno alimentare locale, mettevano sul mercato prodotti di esportazione come, per esempio, gli ormai estinti crostacei fluviali²⁶.

Molto importante è anche la presenza della selvaggina e della fauna avicola, che rese la caccia un'altra importante attività del procacciamento del cibo²⁷ unitamente alla raccolta di rane e lumache, popolanti le rogge e i fossi²⁸.

L'allevamento ha sempre avuto un ruolo fondamentale. Gli animali, oltre a rappresentare un'importante fonte alimentare e di denaro liquido, prima della meccanizzazione del settore fornivano la forza lavoro necessaria alla coltivazione dei campi²⁹.

La presenza bovina era quella preponderante, in particolar modo rappresentata dalle vacche che, nel corso del '900, se hanno visto l'alternarsi di ben tre razze: la bruna alpina, l'olandese e la canadese³⁰.

Non meno importante era il maiale, il cui allevamento trovò da subito un ambiente fertile tra le paludi e i boschi offerti dall'Insula Fulcheria³¹ e la cui carne, in accordo all'alta resa della macellazione, conobbe larghissima diffusione durante il Medioevo e, da lì a seguire, si è radicato nella società contadina perdurando ancor oggi³².

Fondamentale fonte di cibo e denaro era anche l'allevamento del pollame, soprattutto oche da cui si ricavavano piume, grasso, carne e il pregiato fegato³³.

Non mancava l'allevamento domestico dei conigli, le cui carni erano destinate alla tavola³⁴ e la pastorizia, seppur con greggi di piccole dimensioni e di rarefatta dislocazione³⁵.

La copiosità di capi di bestiame e l'abbondanza di foraggio hanno portato all'affermarsi di un altro aspetto produttivo caratterizzante il territorio, quello legato alla lavorazione dei latticini, testimoniato per tutto il XX secolo dalla presenza di numerosi ed importanti caseifici³⁶, la cui attività si legava a quella delle grandi aziende, ove il ciclo della trasformazione del latte si articolava in

26. F. PIANTELLI, *Folclore Cremasco*, Crema, Società Editrice "Vinci, 1951, pag. 419.

27. M. LUNGI E P. FERRARI, op. cit., pag. 204.

28. M. LUNGI E P. FERRARI, op. cit., pag. 285.

29. M. LUNGI E P. FERRARI, op. cit., pag. 78.

30. M. LUNGI E P. FERRARI, op. cit., pag. 79.

31. E. SERENI, *Storia del paesaggio agricolo italiano*, I ed., in "Grandi Opere", Roma-Bari, Laterza, 1984, pag. 53.

32. M. LUNGI E P. FERRARI, op. cit., pag. 46.

33. R. SCHIRA, op. cit., pag. 19.

34. M. LUNGI E P. FERRARI, op. cit., pag. 129.

35. M. LUNGI E P. FERRARI, op. cit., pag. 126.

36. M. LUNGI E P. FERRARI, op. cit., pag. 138-139.

tre settori complementari: la stalla, ove veniva prodotto, il caseificio, i cui era trasformato ed infine le porcilaie, a cui era destinato lo smaltimento dei residui della lavorazione³⁷.

■ 3. – *I piatti tipicamente cremaschi*

La cucina cremasca si inserisce nel contesto della più ampia tradizione alimentare lombarda, di cui ricalca i tratti essenziali. È una cucina povera, fatta di polente e minestre di riso, piatti “unici” altamente calorici e a basso costo, adatti a sostenere le fatiche del duro lavoro agricolo³⁸. Polente, zuppe e pappe resteranno a lungo il nutrimento alla base della dieta contadina. La carne, consumata di rado, si presentava prevalentemente sotto forma di stufati e lunghe bolliture, da cui si ricavavano le *puchie*, condimento degli altri cibi³⁹.

Nell’ambito di questo contesto, la cucina cremasca si distinguerà per alcune espressioni tipiche. Tra queste, quelle di maggior spicco, vanno ricercate nei tortelli, nel formaggio Salva, nel *pipetto*, nella spongarda e nella torta bertolina, a cui si aggiungeva, in campo enologico, il *Cremaschi*.

Tra queste specialità, la palma di prodotto di maggior lustro è sicuramente del tortello, elemento maggiormente distintivo del territorio sia a livello gastronomico che etnico-culturale⁴⁰, chiamato immancabilmente a nobilitare i pranzi festivi. Esso si costituisce di un involucro di pasta fatta in casa ripiena di una farcitura dolce, la cui composizione ricca di spezie consente di collocare l’origine del piatto circa al 1500, epoca di dominio veneziano⁴¹. Il tortello si presenta come la perfetta sintesi tra diverse tradizioni gastronomiche. Nella ricetta assistiamo innanzitutto alla confluenza tra la tecnica della pasta sfoglia mediterranea⁴² e delle torte medievale⁴³. Il gusto dolce, invece, testimonia l’origine nobile e rinascimentale⁴⁴, periodo in cui la tradizione culinaria romana

37. M. LUNGI E P. FERRARI, op. cit., pag. 147.

38. R. SCHIRA, op. cit., pag. 17.

39. R. SCHIRA, op. cit., pag. 14.

40. R. SCHIRA, op. cit., pag. 23.

41. R. SCHIRA, op. cit., pag. 25. Abbiamo testimonianza di questo nel manuale di mercatura del fiorentino Francesco Calducci Pegolotti, dove sono indicati tra i prodotti importati dai veneziani: anice, cannella, chiodi di garofano, cumino, curcuma, macis, noce moscata, pepe, zenzero e zucchero.

42. R. SCHIRA, op. cit., pag. 24.

43. R. SCHIRA, op. cit., pag. 23. In epoca romana la pasta era cotta in forno, è nel Medioevo che comincia ad essere bollita in acqua, brodo o latte.

44. R. SCHIRA, op. cit., pag. 26. Il gusto salato era conferito ai cibi dall’unico conservante disponibile, il sale, che contraddistingueva le vivande di coloro che, in ristrettezze economiche, non avevano i mezzi per procurarsi quotidianamente alimenti freschi.

“dei campi” e quella germanica “della foresta” trovarono la giusta combinazione in una *koiné* gastronomica⁴⁵ caratterizzata dal gusto agrodolce e dall’abbondante uso di spezie⁴⁶, nonché dall’influenza araba della pasta essiccata, del riso e dello zafferano⁴⁷.

Meno appariscente ma altrettanto tipico è il formaggio denominato “salva”, abbinato ai peperoni verdi (le *tighe*) e condito con pepe ed olio⁴⁸. Il suo nome deriva dall’originaria funzione di questo formaggio, preparato per salvare la quota di latte in eccedenza prodotta dalle vacche nutrite col maggengo e che altrimenti sarebbe andata perduta⁴⁹. In passato veniva ottenuto dal latte crudo, ora la sua preparazione si basa su latte, caglio liquido di vitello e sale, da cui si ricavano forme squadrate di 3 o 5 kg, con una crosta molto sottile e liscia, trattata con acqua e sale, oppure olio, vino, vinacce ed erbe aromatiche⁵⁰. La stagionatura dura dalle tre alle quattro settimane, oppure diversi mesi per fargli assumere maggior compattezza, sinonimo di particolare eccellenza⁵¹.

Altro piatto tipico è il pipetto o nuset, per la cui preparazione è coinvolto un ortaggio molto presente nella dieta e nel ricettario cremasco, soprattutto a complemento delle minestre di riso, la verza⁵². Nel pipetto, essa viene ridotta in poltiglia, arricchita di aglio e formaggio e servita come ripieno o contorno⁵³ (soprattutto accompagnata dalla carne di maiale).

Non trascurabile, anche se meno conosciuto, è anche un particolare ragù preparato, sostituendo alla carne di manzo, zampe, collo, ali e interiora di pollo⁵⁴.

45. W. VENCHIARUTTI, *Di grasso e di magro. Carnevale e Quaresima alla mensa cremasca del passato.*, in “Crema a tavola. Ieri e oggi.”, Gruppo Antropologico Cremasco, I ed. Crema, Leva Artigrafiche in Crema, vol. 1, 2001, pag. 74.

46. Questa abbondanza di spezie non era, come ritenuto erroneamente, a scopo di mascherare il cattivo sapore di cibi avariati o mal conservati, ma rispondenza a vere e proprie esigenze di *status symbol*.

47. W. VENCHIARUTTI, op. cit., pag. 80.

48. G. PAVESI E P. MARIANI, *Innamorarsi a Crema. Ciclotour nella campagna cremasca.*, I ed., Crema, Arti Grafiche Cremasche, 2001, pag. 13.

49. F. PIANTELLI, op. cit., pag. 54.

50. Da www.agricoltura.regione.lombardia.it/admin/rla.Documenti/1-1253/schedasintrev4_.doc, consultato in data 29/03/2007.

51. M. LUNGI E P. FERRARI, op. cit., pag. 155. La stagionatura avviene in ambienti con umidità del 80-90% e temperatura compresa tra i 2° e gli 8°. La produzione del Salva coinvolge diverse province lombarde, a seconda delle quali variano i tempi di stagionatura, con evidenti conseguenze sulle caratteristiche organolettiche del prodotto. Nel territorio cremasco è maggiore la presenza degli affinatori, dediti alla stagionatura del formaggio, che dei produttori veri e propri.

52. R. SCHIRA, op. cit., pag. 19.

53. F. PIANTELLI, op. cit., pag. 63.

54. Ibidem, pag. 63.

Per quanto riguarda i dolci, Crema si distingue per due prodotti particolari: la spongarda e la torta bertolina.

La prima, “fiore all’occhiello” dell’arte dolciaria cremasca secondo il professor Pietro Savoia, è una torta di pasta *brisée* ripiena di mandorle, nocciole, pinoli, frutta secca e candita, uva sultanina, miele, confettura di albicocca, torrone e spezie. Lo storico Pietro Terni avrebbe trovato un accenno ad una preparazione simile nel menù della famosa cena offerta a Crema dal capitano generale della fanteria veneziana Malatesta Baglione Perusino nel 1526, ove viene citata una “torta bianca”, antesignana della moderna ricetta che, invece, risalirebbe alla seconda metà del ’700, rivenu- ta in una bolla d’acquisto del 1755⁵⁵. Il gusto del ripieno ricorda quello dei tortelli, con cui condivide diversi ingredienti (su tutti il mostaccino) ed è oggi prodotto dell’alta pasticceria cittadina⁵⁶. Tra i prodotti di pasticceria, inoltre, è significativo ricordare la treccia d’oro, torta di pasta sfoglia ripiena di arancio, cedro candito, uva sultanina e ricoperta di zucchero a velo, riconosciuta tra i prodotti tipici della Regione Lombardia e caratteristica di una particolare pasticceria cittadina, a cui conferisce il nome.

Meno nobile è invece la torta *bertulina*, dolce autunnale, di preparazione domestica, farcito con uva locale di qualità *Clinton*⁵⁷, con cui era prodotto il *Cremaschi*, vino tipico del territorio ma qualitativamente misero e la cui produzione è praticamente scomparsa⁵⁸.

■ 4. – *La tradizione alimentare quotidiana*

Nella società contadina cremasca la giornata cominciava tra le 6 e le 8 del mattino. L’alimento principe della colazione era il latte, accompagnato da pane o polenta. Nel comune di Vaiano Cremasco, si preparava il *pa moi*, piatto caratteristico e caratterizzante della località⁵⁹.

La colazione poteva essere arricchita, soprattutto in presenza di

55. W. VENCHIARUTTI, op. cit., pag. 74.

56. A. PIANTELLI, Costumi alimentari cremaschi nella quotidianità e nelle feste., in “Crema a tavola. Ieri e oggi.”, Gruppo Antropologico Cremasco, I ed., Crema, Leva Artigrafiche in Crema, vol. 1, 2001, pag. 60.

57. Idibem, pag. 60.

58. G. CASTAGNA E A. PARATI, op. cit., pag. 168.

59. M. LUNGI E P. FERRARI, op. cit., pag. 340. Il *pa moi* era una zuppa di pane di farina di granoturco ed acqua salata i cui era sciolto del lardo. Nella chiesa parrocchiale di Vaiano Cremasco, una statua ritrae i santi patroni Cornelio e Cipriano nell’atto di benedire i fedeli. La mano di uno dei santi indica il numero tre, riferimento alla Trinità. La fantasia popolare ha dato al gesto una particolare interpretazione in chiave gastronomica, affermando che le tre dita indicassero il giusto numero di porzioni del piatto spettanti al popolo.

persone degenti, da uova fresche o dalla *panada*⁶⁰. Infine, a seconda della disponibilità stagionale, si ricorreva alla frutta fresca degli orti o della campagna.

Il pranzo, servito attorno alle 11,30, era la refezione più importante dell'intera giornata. Protagonista assoluta del pasto era la polenta, piatto unico a cui era accostata qualsiasi pietanza che la famiglia fosse in grado di recuperare⁶¹. La carne, servita di rado, proveniva dagli allevamenti domestici di polli e conigli. Da contorno potevano fungere le verdure dell'orto⁶² o il prodotto della piccola caccia condotta nelle campagne dai ragazzi⁶³.

Durante il periodo estivo, tra le refezioni principali, si inseriva la merenda, che prevedeva l'assunzione di alimenti leggeri, come latte e pane, oppure la *rüsümada*, una miscela di uova, vino e zucchero, cotta nel tegamino e dalle decantate proprietà energetico-terapeutiche, consigliata ai malati e a chi era sottoposto ad importanti stress fisici⁶⁴. La merenda, per gli adulti, aveva termine con la festa di San Michele, il 29 settembre, che segnava la fine dei grandi lavori estivi e l'avvicinarsi della stagione invernale. Solo i bambini, la cui crescita doveva essere coadiuvata da un'adeguata alimentazione, continuavano a goderne⁶⁵.

La cena, ultimo pasto della giornata, aveva luogo verso le 17,30 in inverno e verso le 20 durante i mesi estivi⁶⁶. Si caratterizzava per il consumo di minestre di brodo e riso, condite col lardo e arricchite di quanto fosse a disposizione delle famiglie. Non mancava ovviamente qualche fetta di polenta, recuperata dagli avanzi dei pasti precedenti e rielaborata in modi diversi, arrostita e addolcita con lo zucchero o cosparsa di formaggio grattugiato⁶⁷.

L'offerta delle mense domestiche, oltre che influenzata dalle disponibilità stagionali, era regolata, nel corso della settimana, dal susseguirsi degli impegni lavorativi e dai rigidi precetti religiosi⁶⁸.

La regola del giorno di magro aveva importanti ripercussioni sul menù del venerdì, da cui erano bandite le carni grasse in favore di uova e latticini, nonché delle verdure e del pesce⁶⁹.

60. M. LUNGHİ E P. FERRARI, op. cit., pag. 341. Trattasi di una zuppa a base d'acqua, sale, burro e pane raffermo grattugiato.

61. M. LUNGHİ E P. FERRARI, op. cit., pag. 342.

62. R. SCHIRA, op. cit., pag. 18.

63. M. LUNGHİ E P. FERRARI, op. cit., pag. 345.

64. M. LUNGHİ E P. FERRARI, op. cit., pag. 353.

65. M. LUNGHİ E P. FERRARI, op. cit., pag. 354.

66. Durante la stagione estiva la cena si consumava all'aperto e diveniva un momento importante di aggregazione sociale spontanea.

67. M. LUNGHİ E P. FERRARI, op. cit., pag. 356.

68. M. LUNGHİ E P. FERRARI, op. cit., pag. 357.

69. M. LUNGHİ E P. FERRARI, op. cit., pag. 364.

La domenica rappresentava invece il giorno dell'abbondanza e per l'occasione il pasto era nobilitato sia dalla presenza della carne bovina, sia da qualche ricetta alloctona, come il classico risotto allo zafferano di chiara influenza milanese⁷⁰. L'eccezionalità del pasto era infine sottolineata dai dolci caserecci, come il *chisol*⁷¹, il *bisulat*⁷², o i carnevaleschi *chisuli*⁷³, mentre nella stagione autunnale era ben presente la bertolina.

La giornata domenicale proseguiva nel pomeriggio all'osteria, mentre i ragazzi spendevano la paga settimanale in dolci e castagne, importante oggetto di scambio col vicino contesto prealpino ed elaborate in modi diversi⁷⁴.

Gli strascichi domenicali si protraevano sul costume alimentare del lunedì, il cui pranzo aveva toni dimessi anche e soprattutto per motivi legati all'attività domestica del lavaggio dei panni che assorbiva grandi quantità sia di tempo ed energia che di spazi, in particolar modo durante la stagione invernale, quando i panni erano fatti asciugare all'interno della casa⁷⁵.

Differente era la giornata degli artigiani e dei lavandai⁷⁶, per cui il lunedì rappresentava il giorno di chiusura delle proprie attività e si caratterizzava per un pranzo ricco consumato all'osteria.

Proprio l'osteria, nel ciclo settimanale, diventava il centro caldo del desinare cremasco nel trittico dei giorni di martedì, giovedì e sabato, in concomitanza del mercato cittadino. La gente che vi confluiva, giunto il mezzodì, si recava nelle numerose osterie dove veniva proposta la tipica trippa coi fagiolini⁷⁷.

70. M. LUNGI E P. FERRARI, op. cit., pag. 365.

71. Dolce di pasta di pane fritta nel grasso di maiale o nello strutto, arricchita di farciture sia dolci che salate.

72. Ciambelle di farina, uova e burro, cotte nel forno.

73. Bocconcini di pastella, riso cotto e mela grattugiata, scorza di limone, latte, sale, bicarbonato, succo d'arancia e uvetta, fritti nell'olio e cosparsi di zucchero.

74. A. PIANTELLI, op. cit., pag. 51. Le castagne potevano essere arrosto, lessate (i *tetoi*), infilate in lunghe collane o sottoforma di farina o di torta.

75. M. LUNGI E P. FERRARI, op. cit., pag. 357.

76. M. LUNGI E P. FERRARI, *I laander da Santa Marea*, in "Mester Cremasch", Gruppo Antropologico Cremasco, Crema, Leva Artigrafiche in Crema, 1993, pag. 116. La presenza di diverse rogge e ruscelli provenienti dai fontanili di Mozzanica e Caravaggio, portarono al concentrarsi dei lavandai nella frazione di Santa Maria della Croce e nel comune di Pianengo. Qui, com'è possibile verificare consultando gli archivi parrocchiali, fin dal '700 l'attività coinvolgeva ben il 20% della popolazione, che si metteva a servizio dell'intera città di Crema e delle più importanti famiglie del circondario. Questa specializzazione, soprattutto a Santa Maria, portò al formarsi di una vera e propria corporazione che esercitò la professione sino a metà del '900. Tra le due guerre mondiali si contavano ancora venticinque famiglie operanti nel settore.

77. M. LUNGI E P. FERRARI, op. cit., pag. 362.

■ 5. – *Il costume alimentare nei giorni di festa*

Le ricorrenze sacre e profane erano i momenti migliori per assaporare i piatti tipici della tradizione cremasca. Queste occasioni speciali, che coincidevano con le sagre, i matrimoni, i battesimi e le festività religiose, presentavano una comunanza di caratteristiche nella loro componente gastronomica: la presenza dei tortelli, della carne, del vino di qualità, il tutto servito con particolare abbondanza nelle porzioni.

Il tortello, piatto cremasco per eccellenza e principale elemento di distinzione etnica⁷⁸ unitamente al dialetto e al culto di san Pantaleone, più di ogni altro particolare metteva in evidenza l'eccezionalità del pranzo. La marmitta dei tortelli, attesa con entusiasmo dai commensali, racchiudeva in sé l'essenza stessa del momento di festa⁷⁹.

La carne, anche se consumata nelle sue parti meno pregiate e proveniente dai cortili domestici, era una presenza fissa durante il giorno festivo, così come il vino, "il tocco di classe a onore della famiglia ospitante"⁸⁰, importato dai vigneti nobili dell'Oltrepò pavese, del Piacentino o del Piemonte.

I pranzi si concludevano con un assaggio di latticini locali e qualche dolce di produzione casereccia⁸¹. Tra questi, particolare menzione è dovuta alla torta nuziale, confezionata coi migliori ingredienti della cucina contadina e con prelibatezze dolciarie acquistate nelle drogherie specializzate, ricamata dall'immanicabile scritta "Viva gli sposi!"⁸².

Oltre alle feste religiose, altri momenti conviviali erano nobilitati da una particolare copiosità di cibo pregiato o comunque inusuale alla quotidianità popolare. Tra questi eventi spiccavano come fenomeno tipico del cremasco le congreghe dei preti, consessi tenuti a scadenza periodica in cui i sacerdoti di una vicaria si riunivano per affrontare una sorta di aggiornamento teologico, durante il quale era dibattuto un ipotetico *casus conscientiae*⁸³. Le riunioni si concludevano a tavola, con pasti contraddistinti da

78. M. LUNGI E P. FERRARI, op. cit., pag. 373.

79. M. LUNGI E P. FERRARI, op. cit., pag. 376. L'importanza del piatto era rimarcata sicuramente dallo "sforzo economico" richiesto dalla sua preparazione, ma anche da importanti elementi rituali chiamati in causa nel realizzarlo. Richiedeva infatti l'intervento di diverse persone, ciascuna con un compito ben preciso da svolgere.

80. M. LUNGI E P. FERRARI, op. cit., pag. 379.

81. M. LUNGI E P. FERRARI, op. cit., pag. 378.

82. M. LUNGI E P. FERRARI, op. cit., pag. 394. L'impasto della torta era di uova, farina, burro, noci, zucchero, marmellata, ornato di confetti e fiorellini commestibili.

83. M. LUNGI E P. FERRARI, op. cit., pag. 397.

portate di particolare eccellenza, a conferma di quanto inteso dal detto comune che nel “mangiare da preti” identifica un costume alimentare particolarmente raffinato e appetitoso⁸⁴.

Questi pranzi ricalcavano grossomodo i grandi convivii festivi del popolo, fatta eccezione per una qualità delle vivande e dei vini diffusamente superiore, trovando però la loro particolarità nell'assenza dei tortelli come portata principale, sostituiti da primi piatti quali, per esempio, il risotto di funghi. Il resto del menù era rigorosamente codificato e riproposto invariabilmente in occasione di ogni riunione⁸⁵.

Simili momenti di aggregazione, tuttavia, non erano ad appannaggio solo del clero. Di fatti, identificati col termine di “merende”, erano fenomeni propri dei membri maschi di qualsiasi ceto e sempre culminavano col pranzo sociale⁸⁶.

Famosa era la festa dei coscritti, che terminava all'osteria bivaccando con quanto i partecipanti erano riusciti a procurare (perdonando loro anche qualche piccolo furto⁸⁷). V'erano poi la merenda del tetto⁸⁸ per i muratori, o il contratto del latte⁸⁹ per gli agricoltori. In entrambi i casi ci si riuniva per festeggiare un importante traguardo dell'attività lavorativa con pranzi di proporzioni pantagrueliche.

Le ricorrenze conviviali non escludevano di certo il mondo laico cattolico, in cui la casa del sacerdote o l'oratorio⁹⁰ diventavano palcoscenico di pranzi architettati sotto l'egida del curato ed allietati dalla cucina di qualche madre di famiglia la cui eccellenza di cuoca era generalmente riconosciuta⁹¹. Vi dominavano le ricette più tradizionali, realizzate col prodotto della caccia e della pesca dei commensali e si contraddistinguevano soprattutto per

84. M. LUNGI E P. FERRARI, op. cit., pag. 399.

85. M. LUNGI E P. FERRARI, op. cit., pag. 401. Il menù, oltre al risotto di funghi, comprendeva una gran varietà di carni: cotechini con spinaci d'inverno, polpette di cervella nella stagione calda, bracioline impanate, arrostiti di pollo o vitello. V'erano poi formaggi locali e frutta di stagione e si concludeva con un dolce al cioccolato farcito da savoiardi inzuppato in un liquore detto *al Giacumì*, accompagnato da un vino da dessert, l'Aleatico di Puglia.

86. M. LUNGI E P. FERRARI, op. cit., pag. 411.

87. M. LUNGI E P. FERRARI, op. cit., pag. 412.

88. M. LUNGI E P. FERRARI, op. cit., pag. 418. Si festeggiava la fine dei lavori con la postura dell'ultima tegola. La cena veniva allora annunciata da un ramo issato sul punto più alto del tetto dal più giovane degli operai, a cui venivano affissi un fiasco vuoto e un pezzo di legno simboleggiante un salame.

89. M. LUNGI E P. FERRARI, op. cit., pag. 424. Avveniva verso la fine d'ottobre, quando gli agricoltori si ritrovavano per rinnovare gli impegni contrattuali d'affitto, di prestazione d'opera e di consegna del latte. Il pranzo che ne conseguiva era molto ricco anche perché, in questo caso, i commensali, trattandosi di agricoltori, erano i produttori stessi delle vivande che venivano consumate.

90. M. LUNGI E P. FERRARI, op. cit., pag. 430.

91. M. LUNGI E P. FERRARI, op. cit., pag. 432.

l'abbondanza e per il clima di allegra giovialità con cui il pasto veniva consumato⁹².

■ 6. – *Le strategie degli enti pubblici e delle associazioni culturali del Cremasco*

Attualmente l'attenzione per la tradizione alimentare cremasca è molto viva, com'è dimostrato dal numero di manifestazioni a carattere gastronomico organizzate per valorizzarne e promuoverne i prodotti. Fattori di tali attività sono in primo luogo il Comune di Crema, operante per mezzo della Segreteria alle Attività Culturali, poi vengono le associazioni no-profit come l'Associazione Olimpia⁹³ e la Pro-Loco⁹⁴, infine i ristoratori, accorpati in sodalizi di formazione spontanea che da circa quindi anni hanno sposato la causa della sponsorizzazione e della salvaguardia dei sapori della cucina locale.

L'amministrazione cittadina ha sempre agito nell'ottica di cogliere il sentimento comune riguardo l'esigenza o meno di istituire un determinato evento, incoraggiando la libertà di iniziativa delle varie associazioni ed incentivando le spinte provenienti dal basso. Attualmente sono ben quattro le manifestazioni curate o supportate dalle istituzioni locali⁹⁵.

Si comincia nel mese di aprile con la "Festa internazionale del formaggio"⁹⁶, inserita in un più ambizioso progetto di scambio culturale con altre realtà simili dell'Unione Europea⁹⁷ con lo scopo di fungere da catalizzatore per la diffusione della conoscenza delle città coinvolte nella rete, mediante la circolazione di materiale promozionale di vario genere, ma anche competenze e conoscenze. Il progetto, culminato nel 2001 col gemellaggio con la cittadina francese di Melun⁹⁸, centro di produzione del brie, ha

92. M. LUNGI E P. FERRARI, op. cit., pag. 440.

93. Nata come "Gruppo Olimpia", l'Associazione Olimpia Cultura & Sport è un'associazione no-profit operante in Crema che, sotto la guida del presidente Franco Bozzi, organizza diversi eventi a sfondo culturale e sportivo, con finalità benefiche.

94. L'Associazione Pro Loco Crema opera, all'interno del circondario cremasco, al fine di promuovere lo sviluppo turistico locale. Altre informazioni riguardo l'associazioni e le sue attività sono reperibili sul sito <http://www.prolococrema.it/Italiano/proloco.htm>.

95. Le informazioni riguardo le manifestazioni gastronomiche organizzate dall'amministrazione comunale e dall'Associazione Olimpia sono state gentilmente fornite da Piergiorgio Gropelli, dirigente della Segreteria Attività Culturali, durante una conversazione tenutasi in data 10/03/2007.

96. È giunta, nel frattempo, alla sua settima edizione e ha solitamente luogo attorno la metà del mese.

97. Trattasi del progetto di scambio culturale Città d'Europa.

98. Distante 40 km in direzione SE da Parigi, Melun conta circa 35000 abitanti (Crema ne conta 33427 secondo le stime aggiornate al 31 marzo 2005 e pubblicate su Associazione Pro Loco Crema, Italia (2006), *Guida alla città di Crema*, Crema, GRAfin, pag. 16.) ed è capoluogo del dipartimento di Sein-et Marne. Informazioni tratte da: Corriere della Sera, Italia (1995),

generato benefici ben visibili alla città di Crema, sia dal punto di vista economico e produttivo, sia con l'incremento dei flussi turistici, dando inoltre una spinta decisiva alla formazione del Consorzio di Tutela del Salva Cremasco, che ha portato al conseguimento del marchio di prodotto di denominazione d'origine protetta per il formaggio.

Secondo importante appuntamento è la classica "Tortellata Cremasco", organizzata annualmente dall'Associazione Olimpia in collaborazione col Comune durante la settimana di ferragosto fin dal 1981. Nata come alternativa d'intrattenimento per coloro che passavano il mese d'agosto in città, la manifestazione ha riscosso da subito un enorme successo, che l'ha portata nel corso del tempo ad essere riproposta sempre più riccamente e riuscendo ad attrarre un pubblico sempre più numeroso, tra le cui fila si contano presenze illustri⁹⁹.

Rimangono infine la "Sagra della bertolina" e la "Vetrina della gastronomia cremasca"¹⁰⁰. La prima, sempre per iniziativa dell'Associazione Olimpia, ha lustro da più di trent'anni e si struttura sottoforma di concorso a cui partecipano le diverse versioni della torta. La seconda si organizza l'8 dicembre, il giorno dell'immacolata concezione e nasce con l'intento di presentare non solo i prodotti, ma anche di allestire dei veri e propri laboratori all'aperto coi quali offrire al pubblico uno scorcio sulle diverse fasi della loro trasformazione.

Nell'ambito della promozione, da diversi anni operano anche due associazioni di ristoratori.

La prima, coordinata dall'enoteca "Nonsolovino"¹⁰¹, dal 1993 organizza nei mesi autunnali la rassegna "A tavola con la tradizione cremasca"¹⁰². Collateralmente ad essa, nel 2004 è nata l'Ac-

Enciclopedia geografica mondiale, Novara, Istituto Geografico DeAgostini, vol. M-Z, pag. 771.

99. Sebbene non sia stata oggetto di particolari strategie di marketing, la manifestazione ha spontaneamente attratto le attenzioni di diversi enti turistici delle province del nord Italia, nonché dell'assessorato alla cultura di Venezia, col quale s'erano poste le basi per un ambizioso progetto di esportazione in laguna dell'evento, poi naufragato. Non sono mancate negli anni nemmeno le presenze straniere, soprattutto turisti inglese e tedeschi in villeggiatura sul vicino lago di Garda, attratti dal gusto tipicamente mitteleuropeo del ripieno del tortello.

100. S'è sovrapposta ad una precedente manifestazione circoscritta al solo formaggio Salva.

101. Per le informazioni e il materiale illustrativo riguardo le iniziative promosse dall'enoteca Nonsolovino, si ringrazia sentitamente il signor Franco Larato, titolare dell'esercizio.

102. La prima edizione, risalente al 1993, contava la partecipazione di dodici ristoranti. Il numero s'è tenuto tutto sommato costante, fatta eccezione per il picco di quindici presenze negli anni 1999 e 2000 e il minimo storico registrato nell'edizione 2003, in cui si è avuta la partecipazione di soli sette ristoranti.

cademia del tortello, istituita a tutela della ricetta più conforme alla tradizione¹⁰³, tenendo presente le diverse varianti che si sono fatte strada sul territorio cremasco¹⁰⁴.

La seconda associazione di ristoratori risponde al gruppo di amici de "Le tavole cremasche"¹⁰⁵, costituitasi spontaneamente nel 1996. Tra le sue attività vi è l'organizzazione delle rassegne "La maialata"¹⁰⁶ e "I sapori della nebbia"¹⁰⁷. Obiettivo particolare dell'associazione è di coinvolgere nell'opera di sponsorizzazione e valorizzazione dei prodotti tipici anche produttori ed artigiani, sposando la filosofia del ristoratore che si offre come vetrina per i loro prodotti. L'ambizioso traguardo è quello di formare una diversa cultura del consumo nel potenziale acquirente, al fine di creare un mercato per prodotti d'eccellenza (come il salame cremasco o il fegato d'oca) che, attualmente, sono relegati ai ristrettissimi giri clientelari e familiari dei pochi produttori¹⁰⁸.

Gli eventi promozionali, infine, trovano spazio all'interno delle sagre di paese delle località del circondario¹⁰⁹. Tra queste spicca per particolarità la "Festa del pesce di fiume" allestita a Spino

103. L'importanza dell'opera di tutela della ricetta tradizionale risalta alla luce dei recenti tentativi di rendere il tortello più accessibile al gusto comune, smorzandone il sapore dolce (non da tutti apprezzato) in favore del formaggio, proponendo quindi un prodotto maggiormente incline al salato e vicino al gradimento del grande pubblico, ma snaturando l'essenza del vero tortello.

104. Le ricerche dell'Accademia hanno rilevato una discrepanza tra la ricetta tradizionale propria della città di Crema e quella ritenuta caratteristica del circondario, sia per quanto riguarda le quantità degli ingredienti, sia per alcuni ingredienti stessi.

105. Per le informazioni riguardo l'operato dell'associazione Tavole Cremasche si ringrazia il signor Antonio Sonetti, titolare del ristorante Bistek, col quale il sottoscritto ha avuto piacere di discorrere il 12/03/2007.

106. I membri fondatori sono sette. Le fila si sono via, via modificate e ingrossate negli anni successivi. L'edizione 2007 s'è svolta dal 13 gennaio al 13 febbraio e ha contato un totale di ben undici ristoranti coinvolti.

107. La manifestazione si svolge in autunno, coprendo per intero il mese di novembre.

108. Per quanto riguarda il salame c'è stato un principio di interessamento, soprattutto da parte della Camera di Commercio e della Pro Loco, per il riconoscimento dell'IGT, mentre per l'oca si guarda all'esperienza francese dell'associazionismo tra produttori, spingendo perché le stesse strategie d'azione vengano adottate dagli allevatori locali.

109. Tra queste abbiamo, in ordine cronologico, il "Concorso del salame nostrano" a Spino d'Adda il 25 marzo, "Gustando la cucina di Vaiano" a Vaiano Cremasco il 25 maggio, la "Festa del pesce di fiume" a Spino d'Adda il 21 luglio, la "Festa della torta" a Montodine il 24 luglio, la "Festa di Santa Marta" a Pandino dal 27 al 29 luglio ed infine, ancora a Spino d'Adda, la "Festa delle caldarroste, trippa e bertoline" il 14 ottobre.

“I tortelli cremaschi”.



“Il salva con le tighe”.



d'Adda¹¹⁰, località dell'estremo confine occidentale del cremasco, in cui il pesce d'acqua dolce è una presenza importante.

110. Va ricordato che Spino d'Adda fa parte di quei centri incorporati nel circondario solo in epoche relativamente recenti (XIX secolo) e che esulano dal Cremasco storico. Ciò si evidenzia sia nelle differenti vicende storiche che hanno interessato quella porzione di territorio, sia nelle discrepanze culturali tra il comune in questione e Crema. Tali differenze si possono facilmente notare nelle diverse parlate dialettali, ad esempio (il dialetto spinese risente largamente degli influssi milanesi e lodigiani), oppure nei cibi che animano le tavole tradizionali dei due centri.

BIBLIOGRAFIA:

- B. BELOTTI, *Storia di Bergamo e dei bergamaschi*, Bergamo, 1989.
- G. CORNA PELLEGRINI et al., *Il Cremasco*, Milano, Giuffrè, 1967.
- V. FERRARI, *La lettura del paesaggio*, in "Conoscere Crema", Crema, 1996.
- V. FERRARI e E. UBERTI, *I fontanili del territorio cremasco. Sorgenti d'acque perenni e loro uso in questa parte di Lombardia*, Crema, 1979.
- GRUPPO ANTROPOLOGICO CREMASCO, *La cascina cremasca*, Crema, Leva Artigrafiche in Crema, 1987.
- GRUPPO ANTROPOLOGICO CREMASCO, *Il mondo dell'osteria*, Crema, Leva Artigrafiche in Crema, 1992.
- GRUPPO ANTROPOLOGICO CREMASCO, *Mester Cremasch*, Crema, Leva Artigrafiche in Crema, 1993.
- GRUPPO ANTROPOLOGICO CREMASCO, *Crema a tavola. Ieri e oggi*, Crema, Leva Artigrafiche in Crema, 2001.
- GRUPPO ANTROPOLOGICO CREMASCO, *Crema a tavola. Le parole e gli spazi*, Crema, Leva Artigrafiche in Crema, 2002.
- ISTITUTO TECNICO COMMERCIALE "LUCA PACIOLI", *I love Crema*, Crema, Arti Grafiche Cremasche, 1995.
- M. LUNGI E P. FERRARI, *La ucia del casul*, Crema, Centro Editoriale Cremasco, 2004.
- P. ORIGGI, *Territorio, acque, ambiente*, in "Le terre del lago Gerundo", Treviglio, ed. E.C.R.A., 1996.
- G. PAVESI E P. MARIANI, *Innamorarsi a Crema. Ciclotour nella campagna cremasca.*, I ed., Crema, Arti Grafiche Cremasche, 2001.
- F. PIANTELLI, *Folclore Cremasco*, Crema, Società Editrice "Vinci, 1951.
- E. SERENI, *Storia del paesaggio agricolo italiano*, I ed., in "Grandi Opere", Roma-Bari, Laterza, 1984.
- C. SMIRAGLIA, *Una rilettura della naturalità del territorio*, in "La Lombardia tra Europa e Mediterraneo", a cura di G. Corna Pellegrini (con G. Staluppi), Milano, Unicopli, 1994.