

GASTRONOMIA

Sotto il Torrazzo di Cremona il talento di violini e torroni

*Un tour de force tra salumi, mostarda e gioielli d'arte
col complesso del Duomo e il museo degli Stradivari*

IL
VIAGGIATORE

GOLOSO

Roberto Perrone

Tempi difficili per «certi» modi di dire che sfiorano il mondo femminile. Perfino per quelli storici e popolari. E allora, delle famose tre «T» di Cremona, la meta odierna del Viaggiatore Goloso, meravigliosa città, patria di Ugo Tognazzi, Principe della Gola, ne conserviamo due, il Torrazzo e il torrone e cambiamo la terza «T» con una «M», cioè mostarda. Il Torrazzo, simbolo e vanto della città, deve la sua altezza (112 metri) alla sovrapposizione di due strutture diverse, la prima edificata nel 754, secondo la tradizione. Saliti i 502 gradini, si può godere di una vista straordinaria della città e della pianura fino al Po. Accanto al Torrazzo, il Duomo, uno degli esempi più rilevanti dell'architettura religiosa del Nord Italia. Al suo interno ospita capolavori di scultura e pittura. Dopo Torrazzo e Duomo completa il trittico il Battistero.

Secondo lo schema medievale tutte le istituzioni erano concentrate, per cui poco distanti troviamo il palazzo del Comune e la Loggia dei Militi dove si riunivano i comandanti delle milizie cittadine.

Un *tour de force* culturale sostenuto grazie al PanCremona, specialità della Pasticceria Lanfranchi, uno dei pochi dolci con tanto di brevetto (dal 1960), soffice, con un mix intrigante di cioccolato fondente, mandorle, miele.

Torrone e mostarda, le due delizie cremonesi. Per questo siamo qua. Il primo, secondo la leggenda, nasce il 25 ottobre

1441 in occasione delle nozze tra Francesco Sforza e Bianca Maria Visconti. Venne presentato sotto forma di torre, molto somigliante al Torrazzo, quindi battezzato torrone. La mostarda, dal latino *mustus ardens*, ci ricorda il gusto deciso delle famiglie contadine che mescolavano succo d'uva e senape per le feste di Natale. E così quel gusto, forte, solido, ruvido è arrivato fino a noi.

A Cremona, nell'Ottocento, molti artigiani producevano il loro torrone nel retro delle drogherie. Secondo Vergani era

garzone in una di queste. Nel 1881 apre il suo negozio e il suo marchio esiste ancora adesso su torrone classico, ricoperto, con agrumi e pistacchi, con arancia e limone, sui torroncini e sulla mostarda. Prima di addentrarci nell'emozionante Museo del Violino, entriamo nella Gastronomia

MUSTUS ARDENS

Deriva da «mosto ardente» il nome della specialità oggi anche di more e fichi

Contini, una delle migliori dove, oltre ai piatti pronti (dalla torta salata ai carciofi alla «babilonese», il kebab della casa, fino alle frittate) e alle carni, sono in vendita formaggi, salumi e tutti i prodotti tipici, mostarda, marubini, giardiniera.

Al Museo del Violino sono conservati i tesori di cinque se-

AZIENDE STORICHE

Da Sperlari e Vergani

ai luoghi cult come
Lanfranchi e Contini

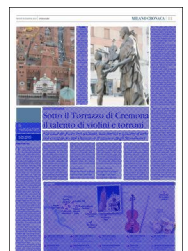
coli di liuteria cremonese con le opere di Amati, Stradivari, Guarneri, compreso il violino «Il Cremonese» di Antonio Stradivari. Materiali multimediali e documenti raccontano una storia che comincia nel 1539, quando un Magister, un artigiano del tempo, Andrea Amati affitta una casa con bottega. Lì passerà la sua vita costruendo violini, viole e violoncelli che conquisteranno la corte spagnola di Filippo II e quella francese di Carlo IX. Alla sua morte la sapiente eredità andrà ai figli Antonio e Giro-

lamo. Avendo tempo si può visitare la casa natale di Antonio Stradivari e poi, tra piazza San Domenico e la Chiesa dei Santi Faustino e Giovita, immergersi nelle botteghe dei maestri che perpetuano questa rara e preziosa arte.

La storia, si sa, mette appetito. Santifichiamo le feste alla pasticceria Betti dove, a Natale, preparano un panettone con granella di torrone sciolta nell'impasto e ricoperto, dopo la cottura, con cioccolato e torrone. Il Pan Torrone, invece, è un dolce di pasta lievitata con pezzi di torrone glassato di cioccolato fondente.

Merita una visita il famoso negozio Sperlari 1836, **locale storico** d'Italia, in possesso della più antica licenza commerciale della città. Qui Enea Sperlari cominciò a produrre torrone e mostarda, secondo la sua ricetta, ed ebbe un grande successo, tanto da diventare fornitore della Real Casa, creando uno dei marchi di dolci più conosciuti in Italia e nel mondo. Appunto: l'azienda ora è in mani straniere, ma le

STORIA
Il complesso monumentale composto dal Torrazzo, torre campanaria alta 112 metri, il Duomo, che risale al XII secolo, e il battistero, edificato in età romanica ma ampiamente rimaneggiato nel Cinquecento. Sullo sfondo, i tetti antichi della città. A destra, la piazza dedicata ad Antonio Stradivari (1644- 1737), gloria di Cremona: strumenti musicali a lui appartenuti sono custoditi nel Museo del violino



antiche mura del negozio raccontano un percorso significativo dell'imprenditoria italiana.

Quasi ora di pranzo. Prima, però, spesa di prodotti tipici all'enogastronomia Mazzini. L'osteria 700 è al pian terreno dell'antico palazzo della famiglia Barbò, di proprietà della Marchesa Donna Marietta detta «La Bodora». Dopo una sinfonia della terra cremonese (giardiniera, salame, coppa, culatello, pancetta cotta, provolone Auricchio) ordiniamo i grandi piatti della tradizione: tortelli di zucca al burro fuso e granella di amaretti e i marubini al burro e salvia / tre brodi.

Il viaggio goloso a Cremona prevede una piccola escursione fuori porta, a Cicognolo. I fratelli Diego e Luisa Luccini producono mostarda cremonese con la ricetta di mamma Caterina e la propongono in 15 gusti. Alle more, ideale con il grana padano; con mele, pere, melone, ananas che esaltano il bollito; di fichi, con il gorgonzola piccante «è la morte sua»; di pomodori ideale con mozzarella (una caprese mezza padana), arrosti e torte salate. Non è Natale senza torrone e mostarda.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

I LUOGHI



- | | | | | |
|---|---|---|--|---|
| 1 Pasticceria Lanfranchi
Via Solferino, 30 Cremona
Tel. 0372-28743 | 2 Duomo, Torrazzo, Battistero
Palazzo del Comune,
Loggia dei Militi
Piazza del Comune, Cremona | 3 Pasticceria Vergani
Via Tacito, 7 Cremona
Tel. 0372-434331 | 4 Gastronomia Contini
Via Giuseppina,
37/c Cremona
Tel. 0372-432319 | 5 Museo del Violino
Piazza Marconi,
Cremona |
| 6 Pasticceria Betti
Via Giuseppina,
11/d Cremona
Tel. 0372-4330083 | 7 Negozio Sperlari 1836
Via Solferino, 25 - Cremona
Tel. 0372-22346 | 8 Enogastronomia Mazzini
Corso XX Settembre,
49 Cremona
Tel. 0372-801685 | 9 Osteria 700
Piazza Gallina,
1 Cremona
Tel. 0372-36175 | 10 Mostarda di Cremona Luccini
Via Oglio, 9 Cicognolo (Cr)
Tel. 0372-830624 |

L'EGG