

# Cena ecumenica A 'L'Umbrelèer' il protagonista è il formaggio

Conviviale congiunta nel ristorante di Cicognolo delle delegazioni di Cremona e Sabbioneta-Terre Destra Oglio dell'Accademia Italiana della cucina. Anticipazioni della ricerca di Bertinelli Spotti che sarà presentata al BonTà

■ **CREMONA** La cena ecumenica della delegazione di Cremona e di quella di Sabbioneta-Terre Destra Oglio si è svolta all'Osteria de l'Umbrelèer di Cicognolo. Dopo il saluto di **Massimo Damini** delegato di Sabbioneta è intervenuto **Marco Petecchi**, delegato di Cremona che ha ricordato come la riunione conviviale ecumenica dell'Accademia italiana della cucina, che vede alla stessa mensa virtuale tutti gli accademici in Italia e nel mondo, rappresenta un invito a riscoprire ricette tradizionali, usi e consuetudini legati a un alimento da far conoscere e salvaguardare.

Quest'anno il tema scelto dal Centro studi Franco Marengi è il formaggio. Petecchi ha introdotto la delegata onoraria **Carla Bertinelli Spotti** che ha presentato il quaderno che raccoglie le ricerche fatte per conto della delegazione di Cremona e che si avvale del patrocinio di East Lombardy.

Il 12 novembre, nello spazio eventi di CremonaFiere, saranno presentati sia il quaderno che il XII volume degli Itinerari di cultura gastronomica dell'Accademia Italiana della Cucina, 'I formaggi nella cucina della tradizione regionale'. Il menu, realizzato da **Diego Luccini** e dal suo staff è consistito in un anti-

pasto di cialda di grana padano con funghi e chiodini trifolati

accompagnato da Prosecco di Valdobbiadene, seguito da tortelli di provolone e ricotta, risotto con pere e caprino al profumo di cannella accompagnato da Dolcetto d'Alba. Per secondo, il filetto di suino farcito con scamorza e spinaci con patate al forno abbinato al Nebbiolo delle Langhe. Una selezione di formaggi presentata dall'esperta **Annalisa Rebecchi** con mostarda Luccini, seguita dalla cheese-cake ai frutti di bosco con Moscato naturale d'Asti hanno completato la cena.

«Cremona è priva di una vera e propria cucina del formaggio. Lo

contempla come ingrediente nella preparazione di tanti piatti - ha spiegato Carla Bertinelli Spotti -. Nella ricerca sono partite da lontano, dagli scavi palafitticoli del Cremonese da cui sono emersi resti ceramici di colini usati per la produzione di formaggi. I Galli e poi i Romani producevano un caseus gallicus, antenato dei formaggi erborinati attuali. Documenti d'archivio attestano sin dall'Alto Medioevo la produzione di formaggi, caci pressati in una forma: erano soprattutto di latte ovino e caprino. Le vacche erano

soprattutto dalla Bergamasca vennero allevatori di bestiame, esperti e specializzati anche nell'industria casearia. I formaggi, prodotti stagionalmente, venivano venduti dai formaggiai, una corporazione i cui iscritti vendevano anche olio, carne salata, lardo, sugna, burro, mascarpone fresco e salato, cervellati, salsicce, mortadelle, ossia prodotti alimentari di comune consumo più alcuni generi di prima necessità derivati dai grassi come candele e sapone. Vendevano nei propri stazzonali e solo il sabato (e in occasione delle feste di Natale, Pasqua e Carnevale) potevano recarsi in piazza del Comune, di S. Agata e in San Domenico. Per quanto riguarda il consumo di formaggio, le più antiche testi-

monianze risalgono al '500 quando il vescovo Speciano, visitando i conventi femminili di città e campagna, riporta notizie sull'alimentazione delle monache. Il mercoledì, il venerdì e il sabato si mangiavano cibi magri e quindi anche i formaggi indicati come latticini. Di tanto in tanto si menzionavano il cacio e la mascherpa o poina e la ricotta. Il formaggio grattugiato era usato per una minestra particolare, il vivarolo. Altre notizie si riferiscono all'Ottocento, alle relazioni promosse dall'Inchiesta

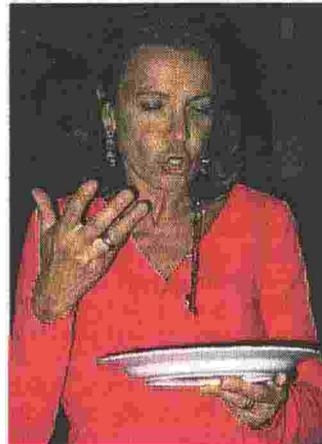
agraria di Stefano Jacini. Il Tasani ricorda che pochi contadini potevano permettersi una colazione con polenta abbrustolita al fuoco e formaggio, i più la accompagnavano alle verdure o la mangiavano 'sorda'. Il Marengi scriveva che il formaggio era di qualità scadente. Per formaggi di buona qualità si ricorreva ai mercati di Lodi, Pavia e Milano. Ma sul finire dell'800 si affaccia una novità importante che la relazione dell'Inchiesta agraria puntualmente registra. Già i Borbone avevano tentato di produrre formaggi come il grana chiamando al sud casari lodigiani. Ma l'esperimento era fallito. Il colpo di genio consisté nell'andare a produrre formaggi meridionali in Lombardia e poi riesportarli al sud. Nel 1885 l'esperimento era consolidato. Così scriveva Jacini di un predecessore di Auricchio: «Proprio nella zona di Lombardia è venuto di recente a stabilirsi un latitante napoletano per accaparrare il latte di una grossa tenuta e confezionare del caciocavallo. Di ciò si fecero grandi meraviglie le quali però tosto cessarono quando si seppe che il lattai napoletano aveva offerto una lira per ettolitro di più dei concorrenti indigeni, e quella maggior offerta egli era stato in grado di sostenerla, grazie alla clientela delle sue province native».



Nella foto a sinistra Marco Petecchi, Diego Luccini e Massimo Damini. Sopra Carla Bertinelli Spotti tra Angiola Gaetani e Giandomenico Auricchio. Sotto il titolo un momento della cena ecumenica all'Osteria de l'Umbrelèer di Cicognolo



Monica Poli Gamba



Annalisa Rebecchi

