

**Dorsale cicloturistica
Venezia-Torino**

Vezzini: il tema della 'slow mobility' è fondamentale, il governo ci dia una mano

CREMONA — In bicicletta lungo il fiume Po, ma non solo: al teatro Ponchielli con il ministro Graziano Delrio per il convegno 'Investire in infrastrutture cicloturistiche per riscattare le aree interne del Paese' organizzato da Politecnico di Milano e Fondazione Cariplo sul progetto Vento, la dorsale ciclo turistica da Venezia a Torino di 679 chilometri tra 121 comuni. Le istituzioni cremonesi coinvolte in questo progetto all'inizio dei lavori hanno manifestato il loro



Il tavolo dei relatori al Ponchielli

gradimento al progetto. «Questo è un progetto strategico per il paese e per l'Europa — ha sottolineato il sindaco Gianluca Galimberti — Cremona è al centro della rivalorizzazione del Po come bacino estirpendo il suo ruolo progettuale fortissi-

mo. Ci sono tre prospettive di mobilità di cui due realistiche: quella della ciclabilità e quella della navigabilità turistica. La terza prospettiva è quella della navigabilità commerciale. Oggi siamo qua non solo perché ci interessa la proposta, come già

INFRASTRUTTURE LEGGERE

**Cremona al centro di Vento
Galimberti: noi ci siamo con progetti sovra-territoriali**

detto, ma per dire ciò che come Comune stiamo già facendo. Abbiamo costruito progetti culturali legati al fiume. È appena concluso con una crociera lungo il fiume il Festival Monteverdi su tre città, un'iniziativa fondamentale che unisce tre territori nel nome della cultura e che è capace di attrarre il mondo. Stiamo promuovendo 'Da Monteverdi a Verdi', perché vogliamo lavorare con l'altra sponda del fiume e vogliamo presentarci al mondo come un bacino unico.

Così si uniscono i territori, con proposte concrete che portano qui persone. E ancora: abbiamo iniziato a lavorare sul 'contratto di Fiume', strumento che viene utilizzato in altri bacini fluviali europei. Ci siamo dati appuntamento, in sinergia con Piacenza, entro la fine di quest'anno, per un evento di promozione ed analisi per il quale chiedo al Governo appoggio e sostegno. Abbiamo vinto il bando Brezza di Fondazione Cariplo per la progettazione della ciclabilità dalle Oro-

bie al Po, stiamo lavorando al BiciPlan, inizieranno i lavori per il campeggio nel comparto del fiume». La presenza del ministro Delrio in città è stata colta dal presidente dell'Area Vasta Carlo Vezzini, per ribadire la competenza fondamentale sulle infrastrutture: «Il nostro tessuto agricolo merita di essere valorizzato anche a fini turistici. Il tema della 'slow mobility' appartiene all'Area vasta e per questo chiediamo al governo un aiuto».

**Cucina. Il cremonese, nell'estate 2014, ha avuto un'esperienza anche presso 'El Celler de Can Roca', primo assoluto della hit
L'ultimo dei Malinverno da Bottura**

Federico, 28 anni, ha lavorato nell'Osteria Francescana 2° nella classifica di 'The World's 50 Best Restaurants'



Fausto, Riccardo e Federico Malinverno del 'Caffè La Crepa' di Isola Dovarese

CAFFÈ LA CREPA

Aperto dal 1969
Location storica
e cucina di livello
fanno la differenza

Il ristorante 'Caffè La Crepa', di proprietà della famiglia Malinverno, è a Isola Dovarese in piazza Matteotti, ritenuta da tutti la testimonianza più significativa della famiglia dei Gonzaga di Mantova. Un tempo conosciuto come 'Locanda del Ciclista', ancora oggi, il 'Caffè La Crepa' troneggia nella sede dell'ex palazzo della Guardia, risalente al XV secolo. Un locale ricco di storia, come testimoniano le sale in cui viene suddiviso; la più importante, chiamata 'il Senato', è un omaggio al generale Francesco Pistoja. Aperto dal 1969, il locale di proprietà di Fausto, Riccardo e Federico Malinverno, è da sempre considerato meta preferita da abitanti della zona ma anche da parecchi forestieri. La proposta gastronomica della cucina si basa principalmente su ricette e prodotti della pianura Padana. «Le nostre ricette partono dalla memoria e dal ricordo ancora vivo di mamma Elda — spiega la famiglia — e vengono rielaborate con tecniche moderne che cercano di mantenere intatto il gusto, perfezionando la cottura, la salubrità e la presentazione del cibo».

di Enrico Galletti

ISOLA DOVARESE — Il tragitto Londra-Isola Dovarese si percorre in pochi minuti se a guidarci è la passione per l'alta cucina. Ha lavorato nell'Osteria Francescana di Massimo Bottura — unico ristorante italiano che si è guadagnato un posto, il secondo, nella classifica di 'The World's 50 Best Restaurants', la hit dei cinquanta miglio-

ri locali al mondo —, ma anche nel locale vincitore assoluto, 'El Celler de Can Roca' (Girona, Spagna): è Federico Malinverno, 28 anni, il più giovane della dinastia omonima dei titolari dello storico locale 'La Crepa' di Isola Dovarese. Il cremonese, nell'estate 2014, ha ricoperto il ruolo di stagista presso 'El Celler de Can Roca' (Girona, Spagna), il primo dei cinquanta ristoranti classificati.

«La mia esperienza in questo ristorante spagnolo è stata incredibilmente performante, capace di mettermi a contatto con il mondo dell'alta ristorazione e della famiglia Roca — spiega Malinverno —, vera e propria 'attrazione' per la città catalana. La mia accoglienza, il primo giorno, è stata una frase del maitre, diretta, incisiva, una di quelle citazioni che entrano nella memoria e ci restano: 'Non si tratta solo di bravura, pian piano prendi il ritmo e impari a tenere in ordine le cose; ogni cosa ha un suo posto, un suo momento e un suo rituale, è tutta qua la questione, vedrai, è facile! L'esperienza — continua — mi ha anche permesso di conoscere la storia di questo incredibile luogo del mangiar bene che riesce a servire 140 coperti al giorno (70 a pranzo e 70 a cena), con uno stile senza paragoni, un'atmosfera rilassata e conviviale. Sono stato molto soddisfatto».

Il ristorante numero uno al mondo, che ad oggi conta tre stelle 'Michelin', è molto frequentato. Basti pensare — si legge in una nota — che per poter cenare o pranzarvi occorre prenotare con un anticipo di ben undici mesi. Federico Malinverno, 28 anni, laurea in Filosofia e master in Storia e Cultura dell'Alimentazione, è giovane ma il suo curriculum vitae è già colmo di prestigiose esperienze lavorative. Nell'estate del 2013, il ristorante è stato assunto all'O-



steria Francescana del grandissimo chef Massimo Bottura, il locale che si è piazzato al secondo posto nella classifica internazionale dei 50 migliori ristoranti al mondo. Raccontare della famiglia è il modo naturale per ricordare come tutto ha avuto inizio: «A due anni dalla fine degli studi mi è capitato tra le mani l'annuncio di lavoro per 'Osteria Francescana', un'occasione che mi ha dato molto da pensare. Ho risposto all'offerta con una telefonata. Risultato: assunto dopo pochi giorni. Non trattenevo l'entusiasmo. In poche ore, la mia vita è sta-

ta sconvolta insieme a quella della mia famiglia. Ricordo ancora perfettamente l'immagine di mio zio, Fausto Malinverno, attuale titolare de 'La Crepa', appoggiato al bancone del bar terrorizzato per la mia futura assenza. Ero incredulo, ma soddisfatto. Allo sconcerto totale, si aggiungeva il panico per il peso dell'avventura che andavo ad affrontare. Al tempo stesso ero consapevole che dovevo dare tutto, dare il massimo». Una volta arrivato nel locale di Bottura per Malinverno è stato un crescendo di soddisfazioni.



Federico Malinverno e a sinistra mentre serve in sala al 'Caffè La Crepa'

tutti, motivazione in più per dare il massimo. Ho lavorato con persone che hanno saputo starmi vicino e aiutarmi a muovere i primi passi in quello che sarebbe diventato uno dei migliori ristoranti al mondo. Devo qualcosa a tutti e da tutti ho imparato qualcosa. In quella esperienza da Bottura ho capito l'importanza della precisione, della tempestività, ho capito quanto sia importante organizzarsi ed essere professionali. Ho realizzato che in cucina a giocare un ruolo importante è la creatività, ho imparato a non mollare soprattutto quando si è costretti a ricominciare tutto da zero». E quando si parla di difficoltà 'di percorso', per Malinverno è quasi impossibile non fare un confronto tra le due opportunità vissute e le abitudini di casa: «Alla mole di lavoro ero abituato. Le ore di servizio nei due ristoranti premiati corrispondono più o meno a quelle che svolgo anche a Isola Dovarese. Quello che cambia è l'intensità del locale, in entrambi i casi sempre pieno di clienti, con menu molto lunghi, dettagliati, presentazioni sofisticate (si pensi all'albero di olivo con olive caramellate appese, da portare su un vassoio). Bisognava fare i conti con tempistiche strette, perché tutto andava servito in non più di 3 ore, per poi ricominciare con altri clienti e tirare di nuovo tutto a lucido per il servizio successivo».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Cremona. L'evento, promosso dalla Cna, si svolgerà venerdì 12 giugno all'MdV
'Digitaly', voglia di crescere**

CREMONA — CNA in partnership con Amazon, Google, SeatPG e Registro.it, ha organizzato a Cremona l'evento territoriale 'Digitaly - nuovi strumenti per crescere' che si svolgerà venerdì 12 giugno alle ore 14, presso il patio de la Chiave di Bacco (c/o Museo del Violino, P.zza Marconi a Cremona). Digitaly è un progetto che mira a contribuire al processo di digitalizzazione delle imprese italiane attraverso una diffusa e innovativa azione di contaminazione su tutto il territorio nazionale.

L'evento vuole rappresentare un percorso di approfondimento tecnico che mette in relazione fra loro le imprese e favorisce il trasferimento di conoscenze e strumenti per diffondere una cultura digitale. Una serie di eventi, che si stanno svolgendo su tutto il territorio nazionale, e che mirano a far incontrare do-



Il logo della manifestazione della Cna

manda e offerta di competenze e tecnologie digitali. Nell'evento, e sul web, saranno approfondite varie tematiche e attività, tra le quali ritroverete le seguenti:

- Web e comunicazione: l'importanza di Internet e principali trend, l'evoluzione della comunicazione su più schermi e l'impatto delle tecnologie mobile, scegliere il proprio nome in rete, nome e dominio della propria attività.
 - Digitalizzazione dell'azienda: software e sistemi gestionali, cloud computing e soluzioni mobile, valore e canali dell'e-commerce, come e perché vendere online.
 - Digital Marketing: sviluppare una presenza online con il sito web e sui social network, strategie branding e performance, i principali strumenti online quali SEM, display, video, analytics, internazionalizzazione ed export online.
- L'evento è gratuito previa iscrizione al sito <https://digitalycremona.eventbrite.it>; per maggiori informazioni consultate <http://www.digitalyimpres.it/>

MERCATI

BRESCIA

CEREALI (unità di misura tonnellata)	15/05 €	QUOTAZIONE PRECEDENTE
Fumento varietà speciali (grani di forza)	fino buono mercantile	n.q.-n.q. 180,00-181,00
Fumento altri usi		n.q.-n.q.
Granoturco naz. giallo (14% um.)	138,00-139,00	138,00-139,00
Trinciato di mais in campo (30% sost. secca 30% amido)		n.q.-n.q.
Orzo nazionale	leggero pesante	n.q.-n.q. n.q.-n.q.
P.S. 70 (franco arrivo)	estero	n.q.-n.q.
P.S. 63/68 (f.co.)	estero	179,00-198,00
Farina		
	«00» w 380-430 prot.ss min 14	475,00-485,00
	«00» w 280-330 prot.ss min 13	460,00-480,00
	«00» w 180-200 prot.ss min 11.5	425,00-435,00
Crusca e cruschetto	135,00-136,00	135,00-136,00
Farinaccio di frumento tenero	176,00-178,00	176,00-178,00
Riso (unità di misura kg. 1)		
	Superfino Arborio	1,17-1,21
	Fino Ribe	0,98-1,10
	Semifino padano	0,96-1,20

N.B. Il numero delle cifre dei decimali è comunicato dalle commissioni CCIAA