



Il distretto gastronomico Oglio-Chiese

Conosco e frequento il Caffè La Crepa, gestito da Federico Malinverno e da tutta la sua famiglia, sin da quando ho memoria di avere memoria.

Nascere in un paesino del Cremonese di ben 1200 anime non lascia molto scampo al fato. Negli anni '90, poi, la “vita di paese” era ancora più sentita di quanto possa esserlo oggi e i punti di ritrovo erano ben saldi nella quotidianità. A Isola Dovarese, in provincia di Cremona, il Caffè La Crepa rappresenta una pietra miliare della storia del paese, dei suoi abitanti e, ormai, anche di numerosi turisti che s’imbattono nell’Isola.

Il Caffè è situato proprio dinanzi alla grande piazza gonzaghesca, Piazza Matteotti, dove annualmente, durante il secondo weekend di settembre, si svolge lo storico Palio delle Contrade in cui il Paese torna ad avere le sembianze che ebbe in epoca medievale. Inutile dirvi che per gli Isolani, codesto Palio (come si suole descriverlo), è sentito tanto quanto quello di Siena per i Senesi. No, non esagero. (Animalisti inclusi, ndr) A proposito, se mai doveste capitarci, non dimenticatevi di tifare per la contrada di Porta Tenca, contraddistinta dal colore giallo. Il Palio e il suo meraviglioso folclore meritano un articolo a parte, che prima o poi prometto di scrivere.

Non vi sorprenderà, invece, sapere che da ormai 25 lunghi anni La Crepa detiene a pieno titolo una menzione nei miei “posti del cuore”. La famiglia Malinverno gestisce il Caffè dal lontano 1969, esistente sin dal diciannovesimo secolo, e si può tranquillamente dire che Federico, nato nel 1986, sia a tutti gli effetti cresciuto in questo locale, tra la frittata dell’indimenticabile “nonna Elda” e un bicchiere di vino, rigorosamente proveniente dall’enoteca di famiglia.

Se è vero che la comfort zone di Federico si trova dietro al bancone del Caffè La Crepa, è altrettanto vero che negli anni ha arricchito il suo bagaglio culturale e gastronomico con diverse esperienze internazionali, senza mai perdere di vista la sua passione per la filosofia. Non a caso, il suo blog (che vi consiglio davvero di leggere) rappresenta il connubio di queste due anime di Federico e si chiama, appunto, “[Il Gustofilo](#)”.

Sempre con un nuovo progetto in corso e almeno altri 200 in testa, sono riuscita a intervistare Federico riguardo alla sua ultima passione: la (ri)scoperta del distretto gastronomico Oglio-Chiese.

Ciao Fede! Ci racconti che cos’è il distretto gastronomico Oglio-Chiese?

Il Distretto Gastronomico Oglio-Chiese è una fissa mia e di altri operatori locali che come me amano il proprio territorio. Una finestra aperta sul “si può fare”, un’alternativa alla diffusa mentalità provinciale, tutta italiana, del “tanto non cambierà nulla”. Non mi va di fare il ragazzo della Via Gluck. Questo progetto nasce con la voglia di unire un territorio diviso sulle carte geografiche (non sappiamo ancora per quanto!) dai confini politici delle Province di Cremona, Mantova e Brescia e concepirlo in maniera metropolitana, esattamente come se fosse una città diffusa. Il formato si ispira ai percorsi urbani delle grandi metropoli: la bicicletta, il treno, le strade, i punti di interesse e le cose da non perdere nel “quartiere”. Filosofia di fondo a parte, questo progetto si pone l’intento di promuovere un’area ricca di opportunità e di attrazioni sia gastronomiche, che culturali. Una zona attrezzata rinchiusa tra i fiumi: Oglio, Chiese e Po, in grado di offrire “ospitalità d’eccellenza” a contatto con la natura lombarda (la quale esiste ed è ancora incontaminata!) e una buona occasione per una gita fuori porta. La voglia non solo di attrarre nuovi clienti/avventori/turisti, ma anche quella di trattenerli sul territorio offrendogli un’occasione in più: relax, sport, arte, storia, cultura, shopping e food.

Quali sono i piatti imperdibili da assaggiare in questo tour?

La nostra zona è ricca di prodotti e ancor più di piatti adatti, tra l’altro, a tutte le nuove tendenze (mi si perdoni il “tendenze”) del food: Vegan, Vegetarian, Gluten Free, Organic, Bio e quant’altro. Non dobbiamo dunque pensare solo a COTECHINI E BOLLITI, pensiamo anche alle FRITTATE, ai TORTELLI AMARI CON L’ERBA SAN PIETRO (reperibili da Marzo a Settembre), ai TORTELLI DI ZUCCA (a Piadena li fanno rossi, con sugo di pomodoro!), ai PESCI D’ACQUA DOLCE (luccio in salsa, anguilla marinata, carpioni, salmerino gratinato, storione scaloppato, trota in terrina, carpa cotta a bassa temperatura etc etc), agli ANIMALI DA CORTILE (l’oca in terragna o la celebre faraona alla creta raccontata da Mario Soldati nel Viaggio nella Valle Po del 1957), ai FORMAGGI (ottimi quelli della Cascina Lago Scuro prodotti quotidianamente con il latte di poche vacche, razza Bruna Alpina, allevate libere e felici in campagna!), alle MOSTARDE (da provare quelle speciali di LUCCINI a Cicognolo), ai DOLCI (Il Torrone di Cremona o i Biscotti Isolini di Isola Dovarese!).

Il nostro è un “comprensorio” ricco e variegato che ospita anche stili di cucina diversi come le PIZZE GOURMET in stile di TRAMONTI della Pizzeria da Nicola a Fiesse o la cucina del Gran Caffè Liberty di Asola, un locale monumentale di rara bellezza che sa coniugare l’eleganza del nostro territorio alla raffinatezza di una CUCINA MARINARA che rievoca le origini del patron.

Diciamo che ce n’è per tutti (i gusti!).

E, ti prego, mi aiuti a descrivere la bontà dei “marubini” a chi non è delle nostre parti?

Il Marubino è la variante italo–cremonese del Tortellino che si distingue dai suoi fratelli (minori...) per tre caratteristiche:

La forma: più grande perchè avvolto sul dito indice e non sul mignolo. Caratteristica questa che gli dona più sapore, più gusto ed esalta la croccantezza della sfoglia all'uovo che avvolge il ripieno fatto con le carni del bollito e il salame fresco cotto. Quest'ultima rappresenta la seconda differenza principale: il salame infatti gli dona un sapore unico e inconfondibile.

Il Brodo a Cremona è plurale. I Marubini non si mangiano in brodo, bensì ai tre brodi. Questo infatti è ottenuto dalla cottura di tre carni insieme: manzo, gallina e maiale (sottoforma di salame fresco, ancora una volta!)

Se dovessi regalare una bottiglia di vino “dei tuoi territori” a un amico lontano, che cosa sceglieresti e perché?

In questa zona si produce ottimo Lambrusco. Nonostante le zone limitrofe siano ricche di altre produzioni più rinomate, si pensi alla Franciacorta o al Lago di Garda (a soli 25 km da Asola!), sceglierei un Lambrusco, prodotto come una volta: A FERMENTAZIONE NATURALE IN BOTTIGLIA E CON IL FONDO!... quello che Cesare Zavattini amava accompagnare alle noci e al salame!

Nella guida “Paesaggi di confine” ([scaricabile qui](#)) sono consigliate diverse attrazioni nel distretto Oglio–Chiese. Quali attività consigli di fare ai nostri lettori per smaltire qualche fetta di salame cremonese?

Il giro dei Castelli senza dubbio: io amo pedalare, amo la natura e amo il fiume. Da Cicognolo, dove il castello è una vera e propria copia in piccolo del Castello Sforzesco di Milano (eseguita dall'architetto ottocentesco Luigi Voghera, lo sapevi?) sino alla Rocca Gonzaghesca di Ostiano passando per i castelli di Torre de Picenardi e San Lorenzo, per la monumentale piazza di Isola Dovarese, per VillaRocca e l'argine del fiume Oglio. O viceversa!

In caso di pioggia o temperature troppo alte, o basse, i musei: il Bellini di Asola, il Platina di Piadena, le Chiese di Isola Dovarese. Paesaggi OglioChiese

Negli ultimi anni sono sempre più frequenti le iniziative volte alla riscoperta delle tradizioni dei propri territori, degli antichi sapori e dei prodotti più familiari. Secondo te, per quale motivo c'è questo “ritorno al passato”?

Ogni epoca ha un suo proprio ritorno al passato. Penso che quello che sia stato fatto qua sia uno

sguardo al futuro. Dobbiamo tornare a guardare, non tanto al passato, bensì alla quotidianità con occhi nuovi e cercare di coglierne la bellezza. Tornare a meravigliarsi. E' un'atteggiamento filosofico, umile e rispettoso di ciò che c'è. Abbiamo vissuto epoche e anni dove si cavalcavano falsi miti nel nome di un progresso scellerato che definisco regresso. Oggi noi giovani abbiamo un grande dovere, quello di imparare a valorizzare ciò che già esiste, imparando dal passato per spingerci oltre. Per fare questo abbiamo strumenti nuovi, mentalità aperte, livelli di conoscenza superiore (nonostante quel che ci viene rimproverato a noi giovani "barbari", come ci chiamerebbe Alessandro Baricco)... e soprattutto **NON ABBIAMO CONFINI.**

E' come il Vintage nell'abbigliamento... non credo sia un punto di arrivo, bensì di partenza per osare di più. Prendiamo il bello, miglioriamolo, rendiamolo attuale e andiamo oltre. Se concepiamo tutto questo solo come punto di arrivo allora siamo finiti, siamo nelle mani del mero marketing.

Infine, ultimissima e fondamentale domanda che esula dal distretto gastronomico in quanto tale. Qual è per te il fil rouge che unisce la filosofia alla cucina? Apparentemente sembrerebbero due pianeti lontanissimi...

Se citassi il titolo della mia tesi potrei chiudere il discorso esattamente qua e in questo modo "UN'IDEA DI SVILUPPO: LE MICRO-ECONOMIE LOCALI". Questo il titolo con cui mi sono laureato in Storia della Scienza e della Tecnica (Dipartimento di Filosofia) presso l'Università di Bologna. Il Prof. Marco Ciardi, un neo ordinario all'epoca, mi ha insegnato il valore della storia, ognuno nella sua disciplina, nel suo settore.

"Se tutti studiassero la storia oggi commetteremmo meno errori sia in campo scientifico che politico che religioso."

Studiare il passato serve per andare avanti, non per tornare indietro. Filosofia e cucina sono unite di per sé, non sono io ad unirle. Quali sono le due cose che facciamo ogni giorno, più volte al giorno? Mangiare e pensare (si spera!). Non serve altro, sono naturalmente unite. Mi piace pensare che dietro a tutto quel che facciamo ci sia la testa: spesa consapevole, consumi intelligenti... Dedico molto spazio a questo argomento nella mia tesi, che nonostante i suoi anni, contiene (e mantiene) ancora oggi dei punti di vista molto interessanti e attualissimi. Speriamo, un giorno, di poterla pubblicare o di incontrare un editore disposto a farlo. Sarà mia cura tenervi aggiornati! Ecco il distretto Gastronomico Oglio-Chiese rappresenta un'evoluzione, se non il coronamento, di un percorso di studi. Non lo esula affatto!

Scritto e pubblicato da **Francesca Bianchi** il 3 Ottobre 2015

Fotografie presenti nell'articolo si ringrazia di Rosanna Viapiana e Pierangelo Lusvardi