

Degustando  
*Stradivari*

2.10 - 15.12.18

nei ristoranti di Cremona e del territorio







## Degustando Stradivari

### La cucina ai tempi del maestro

Svariati sono i misteri che ruotano intorno alla storia di Stradivari: dove e quando nacque, per esempio, come era solito lavorare i suoi strumenti o quali ingredienti usasse per creare le sue vernici. E cosa era solito trovare sulla sua tavola? È intorno a questa domanda da gourmand appassionati di enogastronomia storica che si snoda questa nuova rassegna dedicata alla cucina ai tempi di Stradivari. Organizzata in occasione del prestigioso concorso *Triennale Internazionale degli strumenti ad arco*, la rassegna prende spunto proprio dal più gustoso aspetto

dell'epoca d'oro della liuteria classica cremonese, riportando in auge carni, intingoli e ingredienti rivisitati o addirittura del tutto nuovi per il palato contemporaneo.

Protagonisti della rassegna: diciotto chef del territorio che si cimentano per dar vita a piatti della tradizione gastronomica dell'epoca; diciotto ricette per diciotto menù, da gustare e da ricreare a casa, seguendo le indicazioni per ritrovare citazioni e rimandi.

**Barbara Manfredini**  
*Assessore al Turismo*

**SEGUICI ANCHE SUI SOCIAL, PARTECIPA ALLA RACCOLTA TIMBRI  
E VINCI UNA CENA, UN INGRESSO AI MUSEI DELLA CITTÀ O I GADGET DELL'INFOPOINT DI CREMONA\*.**

\*REGOLAMENTO IN FONDO



# LA CUOCA CREMONESE

che insegna a cucinare con facilità qualunque sorta di vivande

(a cura di **Carla Bertinelli Spotti**, ed. Cremonabooks 1999)

La prima edizione de **La cuoca cremonese** risale al 1794, anno in cui Lorenzo Manini, editore di Cremona, traduce e raccoglie in un almanacco 135 ricette ispirate alla più grande cucina francese del '700, epoca in cui visse Antonio Stradivari. Ricette che la "cuoca cremonese", parlando in prima persona, integra con suggerimenti e utili consigli rivolgendosi soprattutto a quelle ricche famiglie che, nel Settecento, a Cremona, disponevano di una grande cucina, di personale di servizio e di una brava cuoca in grado di preparare pranzi ricchi ed appetitosi per parecchi commensali.

Gli chef che hanno aderito all'iniziativa ne hanno fatto tesoro, consapevoli che i primi elementi della buona riuscita di un piatto sono le materie prime e i prodotti stagionali, e hanno giustamente calibrato dosi e tempi di cottura rispetto a quelli molto approssimativi proposti dal ricettario settecentesco. I nostri chef hanno diligentemente attinto ai diversi capitoli: è stata scelta una zuppa tra quelle suggerite e presentata con fette di pane fritto o cotto nel brodo. Hanno seguito i consigli di valorizzare tutte le parti dell'animale, anche le meno nobili, e così assaggeremo testina, lingua, cervella, animelle, musetto e piedini. Tra le ricette di pesce cotto in bianco, alla griglia, allo spiedo e in casseruola hanno deciso di cucinare una trota ripiena, tocchetti di storione e un'insalata di luccio in salsa. Per la cacciagione e la selvaggina la "cuoca cremonese" propone piatti arrosto, alla griglia, pasticci cotti

in tortiera con pasta salata oppure cotti insaporiti da intingoli ed erbe aromatiche. Gli chef hanno scelto di puntare sulle quaglie con aspetti di creatività incredibile. Le preferenze maggiori sono state date al capitolo relativo al pollame che la "cuoca cremonese" fa precedere diligentemente dalle indicazioni per spiumare e ripulire piccioni, polli, capponi e tacchini. Così avremo modo di assaggiare anitre e pollastre cucinate secondo metodi di cottura in voga in Francia nel Settecento: alla daube, al père douillet, in matelote... Gusteremo inoltre intingoli di castagne e di tartufi e un pasticcio di piccioni e colombacci tratto dall'ultimo capitolo intitolato "Della pasticceria", dove "la cuoca" ci dà indicazioni ben precise per la cottura in forno e propone ricette per focacce, pastasfoglia e pasta frolla che possono essere zuccherate ma anche lasciate salate per fare pasticci di carne e di pesce.

Questo ricettario, già presentato ai cremonesi in edizione anastatica nel 1987, in occasione dei 250 anni dalla morte di Antonio Stradivari (1644-1737), per conto del Comune e degli Amici della cucina cremonese, ci mostra con quanta rapidità sia giunta a Cremona la cucina francese con le sue preparazioni raffinate nei sistemi di cottura e nella scelta degli ingredienti: le spezie cedono ora il posto alle erbe aromatiche, al succo di arancia e di melograno, ai profumi di muschio, dell'ambra, dell'acqua di rose.



## INGREDIENTI (4 persone)

- 1 anatra tagliata in parti
- 1 cipollotto
- 1 mazzetto di salvia, rosmarino, prezzemolo, basilico e timo
- 1 spicchio di aglio
- 3 carote
- 500 gr. di cipolline borretane
- 1 bicchiere di vino bianco
- 2 bicchieri di brodo vegetale
- sale e pepe q.b.



### Hosteria 700

piazza Gallina, 1 - Cremona  
tel. 0372 36175  
*chiuso martedì*

[www.hosteria700@gmail.com](mailto:www.hosteria700@gmail.com)

# Anitra al père douillet



## Procedimento

Lavare e strinare l'anatra, per poi tagliarla in parti.

In un tegame far rosolare il cipollotto tagliato a pezzetti aggiungere l'anatra e sfumarla con il vino bianco.

Rosolare la carne e aggiungere i tritati di erbe aromatiche e l'aglio schiacciato. Raggiunta metà cottura aggiungere le carote tagliate a pezzetti e le cipolline borretane.

Proseguire la cottura a fuoco lento per circa 2 ore.

Terminata la cottura filtrare il sugo e impiattare l'anatra con le sue cipolline e i pezzetti di carota irrorandola con il sugo di cottura.

## INGREDIENTI (4 persone)

### Lievitato:

500 g. di farro integrale

500 g. di segale integrale

800 ml. di acqua

300 g. di lievito madre

25 g. di sale

25 g. di olio

### Coscione di manzo:

600 g. coscia di manzo

200 g. di cipolle

200 ml. di brodo

erbe aromatiche (timo, rosmarino,  
salvia, dragoncello, menta) q.b.

sale e spezie q.b.

### Salsa appetitosa:

erbe aromatiche q.b.

200 ml. brodo di carne

500 g. cipolline

fondo di arrosto q.b.

spezie q.b.

senape q.b.

burro q.b.



# Lievitato di farro e segale integrali con coscione di manzo alla bragia, cipolle e salsa appetitosa

## Procedimento

Procedere alla cottura del coscione come per un normale arrosto. A metà procedimento aggiungere le cipolle e portare a fine cottura aggiungendo brodo di carne al bisogno.

Per la salsa appetitosa scottare in acqua bollente le erbe aromatiche insieme a qualche cipollina per qualche secondo. Estrarre il tutto dall'acqua e pestare

con un mortaio fino ad ottenere un composto liscio. Passare al setaccio la salsa e con un mestolo di brodo per portare ad ebollizione in una casseruola; salare, pepare e al bisogno aggiungere un po' di fondo di cottura del coscione. Infine, aggiungere un cucchiaino di senape e abbondante burro, amalgamando il tutto senza far bollire.



## Ristorante Dordoni

via del Sale, 58 - Cremona

tel. 0372 22703 - 349 2528193

chiuso lunedì sera e martedì tutto il giorno

[www.ristorantedordoni.it](http://www.ristorantedordoni.it)

## INGREDIENTI (1 persona)

1 quaglia  
10 g. di tartufo nero  
50 g. di riso bollito nel latte  
10 g. di castagne lesse  
10 g. di mostarda di Cremona  
10 g. di noci tritate  
10 g. di Grana Padano DOP  
1 fetta di lardo  
sale e pepe, zucchero,  
noce moscata, burro di cacao q.b.  
1 carota  
1 gamba di sedano verde  
1 cipolla  
riduzione di vino bianco  
animelle di vitello  
200 g. di latte di mandorla  
non zuccherato  
100 g. di amaretti  
1 uovo di quaglia  
maggiorana q.b.  
pasta sfoglia



### Tacabanda

via Marmolada, 2 - Cremona

tel. 0372 433187

chiuso martedì

[www.tacabanda.it](http://www.tacabanda.it)

# Qua gli A. Stradivari

ripiena e profumata al tartufo su nido di sfoglia  
e animelle di vitello

## Procedimento

Pulire e disossare la quaglia mantenendo integra la pelle, salare e pepare la carne.

Preparare il ripieno unendo il riso bollito, le castagne tritate, le noci tritate, la crema di tartufo nero, la mostarda di Cremona tritata, la noce moscata, il sale e il pepe.

Farcire la quaglia chiudendola nella forma originale e avvolgerla con la fetta di lardo. Legarla con lo spago e condizionarla sotto vuoto con sedano, carote, cipolle brasate, la riduzione di vino bianco, il sale e il pepe. Cuocere a 65° per 1 ora poi abbattere.

Preparare una demi-glace riducendo il liquido di cottura e aggiustare di sale e zucchero.

Formare con la pasta sfoglia un vol au vent sufficientemente grande da sostenere la quaglia.

Togliere alle animelle la pellicina, il grasso e le nervature. Dividerle in bocconcini da 50 g. l'uno, salarli e peparli e ricoprirli con il latte di mandorla. Lasciarli riposare per almeno 4 ore in frigorifero.

Condizionare sottovuoto aggiungendo un poco di latte di mandorla.

Cuocere a 68° per 45 minuti poi abbattere.

## Impiattamento

Rigenerare la quaglia con una rosolatura in forno a 220° per qualche minuto. Scolare le animelle, asciugarle, passarle nell'amaretto sbriciolato e dorarle in padella nel burro di cacao.

Romperne un uovo di quaglia nel vol au vent, salare, pepare e aggiungere qualche foglia di maggiorana.

Infornare a 180° per 10/15 minuti fino a cottura dell'albume. Adagiare nel piatto il nido di sfoglia, adagiargli sopra la quaglia, irrorarla con la sua demi-glace e posizionare le animelle scaloppate a ventaglio.





## INGREDIENTI (1 persona)

- 1 quaglia
- 3 fette di pancetta arrotolata
- 70 g. di pasta sfoglia
- 2 uova
- 10 g. di curcuma
- alcol 90° q.b.
- 100 g. di pasta di salame
- 1 patata piccola
- 20 g. di pangrattato
- polenta gialla



## 1715 Il Cremonese

### Procedimento

#### Procedura per 1 ricciolo e tastiera di pasta sfoglia:

Con la pasta sfoglia preparare 6 striscioline da 1 millimetro di spessore e 20 cm di lunghezza, mettere in abbattitore a -20 per 5 minuti.

Creare una "T", con la parte alta di 5 cm, la parte bassa di 3 cm e una lunghezza di 20 cm.

Adagiare 3 striscioline a distanza di 1 cm sulla T, mettere in abbattitore per 2 minuti e ripetere l'operazione dall'altra parte.

Avvolgere la parte alta a ricciolo facendo 3 giri, spennellate il tutto con un uovo sbattuto, 5 g. di curcuma e un po' di alcool puro 90°. Infornare a 200° fino a completa doratura.

#### Per il ripieno:

In una ciotola unire la pasta di salame, un tuorlo d'uovo (tenere l'albume per dopo), il pangrattato e la

patata schiacciata. Mettere il tutto in un sac à poche. Farcire le quaglie con questo ripieno, poi richiudere e legare con lo spago da cucina. Assicurarsi di legare pance e gambe in modo che restino in forma durante la cottura. Spennellare con curcuma diluita in alcool, lasciare asciugare e ripetere l'operazione per tre volte. Ricoprire poi con tre fette di pancetta arrotolata, spennellare di nuovo con la curcuma e l'albume rimasto.

Infornare a 200° per 35 minuti circa, bagnando se necessario con un goccio di vino bianco.

#### **Impiattamento**

Creare un otto con la polenta gialla sul piatto, adagiare la quaglia e sovrapporre il ricciolo in modo da formare un violino e versare il fondo di cottura.



### **Osteria Cittadella**

via Bissolati, 38 - Cremona  
chiuso martedì e sabato a pranzo  
tel. 0372 750193

## INGREDIENTI (4 persone)

### Per luccio:

- 1 kg. di filetto di luccio
- 2 litri di acqua
- 500 ml. di vino bianco
- 50 g. di burro
- sale, pepe, chiodi di garofano, timo e basilico q.b.
- ½ cipolla
- 1 carota

### Per la salsa bianca allo zafferano:

- 200 ml. di court bouillon (brodo aromatizzato)
- 50 g. di mollica di pane
- 50 g. di funghi
- 20 g. di tuorlo d'uovo
- 80 ml di panna
- zafferano q.b.

### Per il pane croccante ai funghi:

- pane raffermo
- funghi tritati



## Osteria del Melograno

via Beltrami, 5 - Cremona  
tel. 0372 31863

chiuso sabato a pranzo e domenica  
[www.osteriadelmelograno.it](http://www.osteriadelmelograno.it)



# Insalatina di luccio rivisitata con salsa bianca allo zafferano e pane croccante ai funghi

## Procedimento

Preparare il court bouillon con acqua, vino bianco, burro, sale, pepe, garofano, timo, basilico, cipolla e carota; quando bolle far cuocere il luccio precedentemente tagliato a pezzi.

Una volta cotto, togliere il luccio e pulirlo dalla pelle e dalle lisce e sfaldarlo in piccoli pezzi.

A parte preparare la salsa bianca usando il court bouillon filtrato, aggiungendo la mollica di pane, i

funghi trifolati e tritati, lo zafferano ed infine il tuorlo d'uovo e la panna, facendola bollire fino alla giusta consistenza.

Adagiare su un piatto dell'insalata di stagione il luccio condito con olio e prezzemolo, la salsa bianca e guarnire con il pane precedentemente tritato grossolanamente e saltato in padella con olio e funghi.

## INGREDIENTI (5/6 persone)

- 1 pollastro con fegato e zampe
- 2 cipolle
- 2 carote
- 1 pastinaca
- 100 g. di burro
- 50 g. di farina bianca
- 1 litro di brodo vegetale
- 2 foglie di alloro
- 3 chiodi di garofano
- timo fresco, prezzemolo, qualche foglia di basilico
- pepe nero q.b.
- 4 acciughe sotto sale
- una manciata di capperi tritati



### **Agr. Cascina Valentino**

Cascina Valentino, 37 - Pizzighettone  
tel. 0372 744991 - 338 8517867  
*aperto su prenotazione  
chiuso a pranzo dal lunedì al sabato  
e domenica sera*  
**www.cascinavalentino.it**

# Pollastri in matalotte

## Procedimento

Sciogliere 100 g. di burro in una casseruola capiente. Aggiungere 50 g. di farina, facendola imbrunire fino ad ottenere un colore caramellato.

Unite le cipolle, le carote, la pastinaca, fatte a pezzettini di grandezza uniforme e le erbe aromatiche mondate e sminuzzate. Lasciate cuocere le verdure per circa 15 minuti, allungando con poco brodo, all'occorrenza. Una volta pulito e tagliato il pollo, inserirlo nella casseruola con fegato, zampe e la restante parte di brodo.

Durante la cottura è opportuno schiacciare il fegato con l'aiuto di una forchetta al fine di farlo sciogliere ed amalgamare al fondo di cucina.

Cuocere per circa un'ora e infine aggiungere 4 acciughe sotto sale e una manciata di capperi tritati. Servire il pollo con la polenta e la salsa ottenuta durante la cottura.



## INGREDIENTI (4 persone)

- 4 cosce di pollastra
- 150 g. di latte
- 4 cucchiaini di pane grattugiato
- 100 g. di pane raffermo sbriciolato  
in piccoli pezzi
- 2 rossi d'uovo
- 10 mandorle dolci pelate e  
macinate
- 1 mostaccino cremasco
- 1 cucchiaino di burro
- lauro, ginepro e noce moscata
- 500 g. di castagne
- 80 g. di burro
- 1 bicchiere di latte
- 1 foglia di alloro
- sale q.b.



## Bistek

v.le A. De Gasperi, 31 Trescore Cremasco  
tel. 339 8405911

*chiuso lunedì e martedì sera  
mercoledì tutto il giorno*

**www.bistek.it**

# Coscia di pollastra

## con ripieno in bianco, al forno con intingolo di castagne

### Procedimento

Disossare le cosce di pollastra senza togliere la pelle; appiattire con il batticarne, salare e pepare.

In un pentolino portare a bollire il latte aromatizzato con alloro e ginepro eliminandoli alla fine.

In una pentola fate rosolare il burro, aggiungendo il pane grattugiato e tostare a fiamma sempre bassa. Versare il latte aromatizzato, mescolare con l'aiuto di un cucchiaino di legno e lasciare rassodare con l'aggiunta del pane sbriciolato. Togliere dai fornelli e aggiungere al ripieno i due tuorli d'uovo, sale e noce moscata, il mostaccino ridotto in polvere e la farina di mandorle.

Completare le cosce di pollastra con il ripieno e pazientemente legare con il filo da cucina per ottenere quattro piccoli rotoli. Cuocere in forno per 30 minuti a 150° avendo cura di coprire la carne con pancetta, burro e foglie di salvia.

Far rinvenire in acqua tiepida le castagne per almeno 8 ore. Portare a cottura con il latte e l'alloro e far cuocere a fuoco basso per circa un'ora. Passare tre quarti delle castagne con lo schiacciapata e mantecare il tutto con il fondo di cottura delle cosce, burro, sale e pepe nero.

A cottura ultimata lasciare riposare le cosce 5 minuti fuori dal forno.



Tagliare ogni rotolo a metà e sistemare nei piatti decorando con l'intingolo di castagne.

Con il ripieno rimasto, formare delle piccole crocchette da infarinare e friggere in olio bollente.

## INGREDIENTI (6/8 persone)

- 1 anatra muta con i suoi fegati
- 100 g. di uvetta
- 60 g. di pistacchi
- 400 g. di salsiccia fresca (o pestume di maiale)
- 100 g. di fegato grasso d'oca
- ½ bicchiere di Marsala
- sale e pepe q.b.



# Anitra con farsa

## Procedimento

Disossare l'anatra e nel frattempo ammolare l'uvetta con il Marsala, preparare il ripieno amalgamando il macinato di carne di maiale, i fegatelli tagliati a pezzettini, il fegato grasso tagliato a cubetti, i pistacchi, l'uvetta, sale e pepe. Una volta ben amalgamato il tutto, inserire il ripieno al centro dell'anatra disossata, chiuderla e legarla con lo spago. Cuocere in forno

ben caldo. Terminata la cottura, estrarre l'anatra dal forno, lasciarla riposare per circa 10 minuti e tagliarla a fette. Servire con mostarda di cipolle giarratane. Questo piatto è ottimo da consumare anche il giorno seguente come piatto freddo.



## Il Poeta Contadino

via per Bordolano, SP6 - Casalbuttano  
tel. 0374 361335

*chiuso domenica sera e lunedì*

[www.poetacontadino.it](http://www.poetacontadino.it)



## INGREDIENTI (4 persone)

- 800 g. animelle di vitello
- 2 carote
- 3 coste di sedano
- 2 cipolle
- 2/3 foglie d'alloro
- 6/7 chiodi di garofano
- salvia
- prezzemolo
- 4 cucchiaini di farina
- 4 cucchiaini di olio
- 150 g. di burro

# Animelle di vitello fritte

## Procedimento

Spurgare le animelle in acqua corrente per circa mezz'ora. Nel frattempo preparare un brodo vegetale con sedano, carota, alloro e cipolla picchettata con i chiodi di garofano. Spurgate le animelle, farle bollire per circa 40 minuti, toglierle dal brodo, asciugarle, e tagliarle in piccoli pezzi cercando di eliminare l'eccesso di velo protettivo. Infarinare leggermente e cuocerle nel composto di olio e burro per circa due minuti da

una parte e due minuti dall'altra. Scolare e asciugare le animelle su apposita carta assorbente. Infine servire con foglie di salvia e prezzemolo, precedentemente passate in acqua ghiacciata, infarinate e fritte.

Per rendere ancor più accattivante il piatto unire alla salvia e al prezzemolo fritti anche i fiori di zuccina passati in una pastella di farina e acqua e fritti a loro volta.



## Il Ridottino

viale A. Fino, 1 - Crema  
tel. 0373 256891  
*chiuso domenica sera e lunedì*



## INGREDIENTI (4 persone)

### Per la zuppa di cavolfiori:

400 g. di cavolfiori puliti e tagliati in fiocchi

150 g. di latte intero

50 g. di panna fresca

Sale e pepe

50 g. di cipolla bianca

20 g. di olio evo

### Per la lingua agrodolce:

700 g. di lingua di vitello

200 g. di cipolla bianca

50 g. di carota

59 g. di sedano

1 spicchio d'aglio

5 bacche di pepe verde secco

3 bacche di pepe nero secco

2 foglie di alloro

30 g. di cedro candito

50 g. di uvetta sultanina ammollata il giorno prima

2 chiodi di garofano

5 g. di cannella in polvere

50 g. di miele

50 g. di aceto rosso

20 g. di cioccolato fondente

100 g. di olio extra vergine

40 g. di pancetta affumicata

sale q.b.

30 g. di farina

1 litro di brodo di carne

20 g. di pinoli tostati



## La Kuccagna

via Milano, 14 - Dovera

tel. 0373 978457

chiuso lunedì e tutti i giorni a pranzo

tranne la domenica

[www.lakuccagna.it](http://www.lakuccagna.it)

# Zuppa di cavoli bianchi con lingua di vitello agrodolce



## Procedimento

Sbollentare i cavolfiori in acqua salata per 5 minuti. Soffriggere la cipolla con l'olio, unire prima i cavoli, poi il latte, la panna, il sale, il pepe e cuocere per 5 minuti a fuoco medio senza coprire. Infine frullare il composto.

Successivamente sbollentare la lingua in acqua salata per almeno 20 minuti per poi pelarla e tagliarla a dadi da circa 30 grammi. Soffriggere un trito di carote, sedano e cipolla con l'olio, aglio e alloro, aggiungere le spezie e la lingua spolverata di farina.

Rosolare per bene aggiungendo altre spezie

e sale. Rosolata la lingua glassare con il miele lasciando caramellare per qualche minuto, quindi sfumare con aceto rosso. Evaporato l'aceto unire il brodo e cuocere a fuoco molto basso per circa un'ora. Togliere la lingua e frullare la salsa. Unire la salsa alla lingua, aggiungendo cedro, uvetta, pancetta, cioccolato e terminare la cottura restringendo la salsa. Impiattare la zuppa e decorarla con tre pezzetti di lingua, salsa e i pinoli tostati.

## INGREDIENTI (4 persone)

- 500 g. di testina di vitello
- 300 g. di salsiccia di puro suino
- 4 coste di sedano
- 2 carote
- 2 cipolle
- 2 foglie di alloro
- 1/2 limone
- 4 cucchiaini di passata di pomodoro
- chiodi di garofano
- ½ bicchiere di vino bianco
- 2 cucchiaini di olio EVO
- una manciata di prezzemolo tritato
- sale e pepe q.b.
- Per la polenta:
  - acqua
  - farina di mais



### Trattoria Tre Rose

via Maltraversa, 1b/c  
Località Le valli Castelleone  
tel. 0374 57021  
chiuso martedì sera e mercoledì  
[www.trerose.it](http://www.trerose.it)

# Testina in umido con salsiccia con polenta

## Procedimento

Lessare la testina in abbondante acqua salata con carote, sedano, cipolla, alloro e chiodi di garofano, completando la cottura per circa un'ora. Nel frattempo ridurre a tocchetti di circa 2-3 centimetri la salsiccia e saltarla in padella senza condimento per 5 minuti sfumando con il vino bianco. Togliera dal fuoco ed asciugarla dal grasso in eccesso. Scolare la testina precedentemente raffreddata, tagliarla a cubetti di circa 2-3 centimetri. In una padella preparare il

soffritto con carota, sedano e cipolla, unire la testina tagliata, la passata di pomodoro, sale e pepe q.b. e cuocere per circa 30 minuti. Allungare l'intingolo con un mestolo d'acqua fino a far raggiungere alla testina una consistenza gelatinosa. A cottura quasi ultimata aggiungere la salsiccia precedentemente rosolata ed asciugata. Terminata la cottura servire con una spolverata di prezzemolo tritato e la scorza di limone grattugiata. Accompagnare l'intingolo con la polenta.



## INGREDIENTI (4 persone)

- 2 cervella di vitello freschissime
- 1 costa di sedano
- 2 carote
- 1 cipolla
- 1 foglia di alloro
- 1 limone
- 200 g. di burro chiarificato
- 400 g. di spinaci freschi
- farina 00 q.b.
- 2 uova
- 100 g. di pangrattato
- sale qb



# Cervella di vitello impanate e fritte su spinaci saltati

## Procedimento

Passare le cervella sotto l'acqua corrente avendo cura, con l'aiuto di un coltellino, di rimuovere la pellicina che le ricopre ed eventuali tracce di sangue. Una volta pulite, immergere le cervella in un contenitore con acqua e ghiaccio. Nel frattempo in una pentola capiente portate a bollore due litri d'acqua aggiungendo una costa di sedano, le carote, la foglia di alloro, la cipolla sbucciata e tagliata in due e il succo del limone, conservando la scorza da parte. Regolare di sale e far bollire le cervella per 8 minuti.

Quindi, con l'aiuto di un mestolo forato, scolare raffreddare e tagliare le cervella a fette regolari e

passandole poi nella farina. Sbattere le due uova in una ciotola con un pizzico di sale, unire le fette di cervella per poi passarle con cura nel pangrattato aiutandosi un poco con le mani in modo da farlo aderire per bene. Fare sciogliere il burro in una padella antiaderente e, quando incomincia a spumeggiare, friggere le cervella facendole dorare su ambo i lati. Scolare le fette di cervella su un foglio di carta assorbente da cucina, regolare di sale quindi servire con gli spinaci precedentemente saltati brevemente con burro e scorza di limone.



## Trattoria Via Vai

via Libertà, 18

Loc. Bolzone di Ripalta Cremasca  
tel. 0373 268232

*aperto tutte le sere tranne il martedì  
e il mercoledì, aperto a pranzo solo il  
sabato e la domenica*

[www.trattoriaviavai.it](http://www.trattoriaviavai.it)

## INGREDIENTI (4 persone)

4 trote da 300/400 gr l'una  
30 foglie di alloro

### Per il ripieno:

50 g. di prezzemolo  
2 spicchi d'aglio  
100 g. di pane grattugiato  
50 ml. di brodo vegetale  
100 g. Grana Padano  
2 uova  
2 cucchiaini di olio evo  
sale e pepe q.b.  
rosmarino q.b.

# Trota ripiena di Ca' Barbieri

## Procedimento

Togliere le interiora e squamare le trote. Preparare il ripieno unendo un trito di aglio e prezzemolo, pane grattugiato, grana padano, due uova, 50 ml. di brodo vegetale, due cucchiaini di olio evo, sale e pepe. Amalgamare per qualche minuto fino ad ottenere

un composto morbido. Farcire la trota con il ripieno, qualche foglia di alloro e del rosmarino.

Coprire il fondo di una casseruola con della carta da forno, sulla quale disporre altre foglie di alloro e le trote ripiene. Salare e cuocere in forno a 180° per 25 minuti.



## Ca' Barbieri

via Papa Giovanni XXIII, 2 Levata  
tel. 0372 89595  
chiuso lunedì e tutti i giorni  
a pranzo tranne alla domenica



## INGREDIENTI (4 persone)

- 2 noci di burro
- 2 cipolle a fette
- 1 carota
- 1 prezzemolo (mazzetto da 30 g.)
- 3 cipolline in agrodolce
- 1 spicchio di aglio
- 3 chiodi di garofano
- sale e pepe q.b.
- 200 ml. di brodo cremonese
- 100 ml. di vino bianco del Garda
- 20 g. di saba (mosto cotto)



# Pollastra in court bouillon



## Caffè La Crepa

piazza G.Matteotti, 13 - Isola Dovarese  
tel. 0375 396161

*chiuso lunedì e martedì*

[www.caffelacrepa.it](http://www.caffelacrepa.it)

## Procedimento

Pulire un pollo (meglio se cappone) di ottima qualità allevato libero, felice e a terra. Inserire le zampe nel corpo e metterlo in una pentola con burro, 2 cipolle a fette, una carota, un mazzetto di prezzemolo, cipolle in agrodolce, uno spicchio di aglio, 3 chiodi di garofano, sale e pepe. Bagnare con due bicchieri di brodo e uno

di vino bianco, due cucchiari di saba e fare cuocere a fuoco lento. Dopo 120 min a 160° C passare tutto il "Court Bouillon" (fondo cottura) al setaccio, farlo poi ridurre in una salsa e servire come condimento per il pollo stesso, precedentemente sezionato e porzionato.

## INGREDIENTI (1 persona)

400 g. di storione

80 g. di broccoli

130 g. di patate viola

120 g. di barbabietola rossa

100 g. di asparagi

60 g. di ravanelli

petali di fiori eduli

vinaigrette



# Cubismo di storione

## con giardino di verdure



### Il Mappamondo

via Marchi, 61 - Vescovato  
tel. 0372 830421

*chiuso martedì e mercoledì sera*

[www.ristoranteilmappamondo.it](http://www.ristoranteilmappamondo.it)

### Procedimento

Prendere i 5 cubetti di storione cotti a vapore e spadellarli solo dalla parte della pelle. Preparare una vinaigrette frullando zucchine, cipolle, peperoni spadellati, sale olio e zafferano. Cuocere gli asparagi a vapore e passarli in padella con olio evo sale e pepe. Disporre lo storione su un piatto insieme alle chips di

patate viola fritte, ai broccoli, ai cubetti di barbabietola rossa, alle rondelle di ravanelli, ai fagiolini preparati precedentemente e alla vinaigrette. Aggiungere il prezzemolo passato al setaccio e i petali di fiore eduli.

## INGREDIENTI (4 persone)

700 g. di lingua di vitello  
3 coste di sedano  
3 carote  
1 cipolla  
alloro, chiodi di garofano  
sale grosso e pepe q.b.

### Per la salsa cremonese:

2 mazzetti di prezzemolo  
1 costa di sedano  
1 carota  
1 cipolla  
1 scalogno  
1 spicchio d'aglio  
capperi q.b.  
1 acciuga  
aceto, olio evo q.b.  
1 cucchiaino di zucchero



## Lido Ariston Sales

via Isola Provaglio, 8  
Stagno Lombardo - Fraz. Brancere  
tel. 0372 57008 - 0372 578041  
*chiuso lunedì sera e martedì*  
[www.lidoaristonsales.it](http://www.lidoaristonsales.it)

# Lingua di vitello con salsa cremonese



## Procedimento

Lessare la lingua di vitello con sedano, carota, cipolla, sale grosso, pepe nero e chiodi di garofano per un'ora e mezza. A cottura ultimata togliere la pelle della lingua e tagliarla a fette.

Procedere con la preparazione della salsa cremonese al prezzemolo rivisitata, tritando sedano, carota, cipolla e

rosolando con olio, sale, pepe e acciuga. Aggiungere poi il prezzemolo tritato finemente.

A cottura quasi ultimata aggiungere un po' di aceto, zucchero e cuocere per altri 10 minuti.

## INGREDIENTI (1 persona)

- 2 piccioni
- 2 colombacci
- 50 g. lardo
- erbe aromatiche
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 1 cipolletta
- 200 g. burro
- 300 g. di farina
- sale q.b.
- 1 uovo
- 100 g. di tartuffi
- 1 spicchio di aglio
- chiodi di garofano q.b.
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 mestolo brodo



### Locanda degli Artisti

via XXV Aprile, 13  
Cappella de' Picenardi  
tel. 0372 835576

*chiuso domenica sera e lunedì*

[www.locandadegliartisti.it](http://www.locandadegliartisti.it)

# Pasticcio di piccioni e colombacci con intingolo di tartuffi “pasticcio di ogni sorta di carne”



## Procedimento

Pulire i piccioni e i colombacci spalmandoli con un pesto di lardo, spezie aromatiche, prezzemolo e cipolletta. Cuocerli lentamente in una pignatta con il burro. Preparare una pasta con farina, acqua, burro, poco sale e lasciarla riposare per qualche ora. Disossare la carne e tagliarla a pezzetti. Stendere la pasta dello spessore di mezzo centimetro e formare dei quadrati. Posizionare sopra ad ogni quadrato la carne e chiudere con l'altro foglio di pasta facendo aderire bene i bordi dopo averli inumiditi con l'uovo.

Decorare i timballi a piacimento con il resto della pasta. Cuocere in forno a 180° per 20 minuti.

Per l'intingolo di tartuffi, preparare a fettine sottili i tartuffi e metterli in una casseruola con burro, prezzemolo, cipolla, aglio e chiodi di garofano. Aggiungere poca farina, il vino bianco e il brodo. Cuocere per un'ora fino a quando la salsa sarà della giusta densità. Servire il timballo caldo accompagnato dalla salsa di tartuffi.

## INGREDIENTI (8 persone)

- 300 g. di polpa di vitello
- 8 piccoli ossibuco
- 1 faraona tagliata in 8 pezzi
- mix di erbe aromatiche
- prezzemolo
- 2 cipolle
- 4 gambe di sedano
- zafferano a piacere
- 150 g. di crema di latte
- 150 g. di burro
- pepe
- sale
- vino bianco
- 1 tuorlo d'uovo



### Palazzo Quaranta

via Largo della Vittoria, 10 - Isola Dovarese  
tel. 0375 396162

*chiuso mercoledì*

[www.palazzoquaranta.it](http://www.palazzoquaranta.it)

# Tocchetti di carni bianche alla crema di zafferano

## Procedimento

Preparare a tocchetti piccoli le carni. Tritare finemente le verdure e brasarle in una casseruola.

Spadellare le carni infarinate e porle nella casseruola.

Aggiustare di sale e pepe e bagnare con vino bianco aggiungendo lo zafferano.

Finire la cottura a fuoco lentissimo.

A cottura ultimata rompere un tuorlo in poca crema di latte e aggiungerla nella casseruola senza far bollire.





# Dove Degustare *Stradivari*



## NORD CREMONESE

- 1. Bistek**  
Trescore Cremasco
- 2. La Kuccagna**  
Dovera
- 3. Il Ridottino**  
Crema
- 4. Trattoria Via Vai**  
Ripalta Cremasca
- 5. Trattoria Tre Rose**  
Castelleone
- 6. Il Poeta Contadino**  
Casalbuttano
- 7. Agr. Cascina Valentino**  
Pizzighettone

## SUD CREMONESE

- 8. Ca' Barbieri**  
Levata
- 9. Il Mappamondo**  
Vescovato
- 10. Lido Ariston Sales**  
Stagno Lombardo (Brancere)
- 11. Locanda degli Artisti**  
Cappella de' Picenardi
- 12. Palazzo Quaranta**  
Isola Dovarese
- 13. Caffè La Crepa**  
Isola Dovarese

## CREMONA

- Hosteria del 700
- Ristorante Dordoni
- Tacabanda
- Osteria Cittadella
- Osteria del Melograno





# Partecipa alla raccolta timbri e vinci!



Degusta le proposte della rassegna gastronomica nei diciotto ristoranti aderenti e ricordati di chiedere il timbro.

## Ecco cosa puoi vincere:

### 10 TIMBRI

una **cena per due persone**  
in uno dei ristoranti della rassegna

### 7 TIMBRI

un **ingresso omaggio** al Museo del Violino  
o in uno dei musei civici della città

### 5 TIMBRI

un **gadget dell'Infopoint**

## COME PARTECIPARE

**Partecipa** alla rassegna gastronomica e fai **timbrare** la scheda timbri da ogni ristorante che visiti. **Scegli l'opzione che preferisci** fra le tre a disposizione: cena, visita al Museo del Violino o in uno dei musei civici della città, gadget. **Compila** l'apposito riquadro con i tuoi dati e **fai avere la tua scheda all'Infopoint entro il 31 dicembre 2018**.

### Per farlo, puoi:

1. spedire via mail la scheda in formato pdf a [info.turismo@comune.cremona.it](mailto:info.turismo@comune.cremona.it)
2. inviarla per posta ordinaria a Infopoint Cremona, piazza del Comune 5, Cremona
3. portarla direttamente agli uffici dell'Infopoint.

## PREMI IN PALIO

Il concorso mette in palio 18 cene per due persone nei ristoranti aderenti alla rassegna\*, 10 ingressi per 2 persone al Museo del Violino, 10 ingressi per 2 persone in uno dei musei civici della città e 50 gadget dell'Infopoint di Cremona. Se perverranno più schede rispetto ai premi disponibili, si procederà all'assegnazione in base alla data di arrivo. Faranno fede la data della mail, del timbro postale, del timbro dell'ufficio dell'Infopoint.

I premi sono messi in palio direttamente dai ristoranti, dal Museo del Violino, dal Sistema Museale Civico e dall'Infopoint, partner dell'iniziativa.

\* Importo massimo € 40.00 a persona

## TERMINI PER PARTECIPARE AL CONCORSO

Saranno considerate valide tutte le schede pervenute **entro il 31 dicembre 2018**.

**SEGUICI ANCHE SUI SOCIAL**



CremonaInfopoint



CremonaInfopoint

\*Nota privacy: Il Titolare del trattamento dei dati personali, eventualmente raccolti in relazione all'iniziativa, è il Comune di Cremona (nella persona del Sindaco pro tempore, legale rappresentante), con sede in Cremona - Piazza del Comune 8 - Tel 0372.4071 - PEC: [protocollo@comunedicremona.legalmail.it](mailto:protocollo@comunedicremona.legalmail.it) - Informativa di cui all'art. 13 Regolamento UE 2016/679 disponibile sul sito del Comune di Cremona [www.comune.cremona.it](http://www.comune.cremona.it)



# SCHEDA TIMBRI



SCELTA DEL PREMIO:

CENA

INGRESSO MUSEO

GADGET

**NOME:**

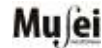
**COGNOME:**

**MAIL:**






in collaborazione con



main sponsor



Iniziativa realizzata nell'ambito del bando Wonderfood & Wine di Regione Lombardia e Unioncamere Lombardia per la promozione di Sapore in Lombardia