



## Un giorno a Cremona: tre cose da non perdere

di Alice Bignardi

Ultima Modifica: 13/09/2019

Cremona città d'eccellenze. Dai maestri liutai con i loro violini storici alla meravigliosa Cattedrale, passeremo alla scoperta della città degustando i suoi prodotti tipici. Ecco tre cose da fare a Cremona in un giorno.

### Indice



1. 1. Assistere a una audizione con i violini storici alla Fondazione Stradivari
  - 1.1. Le audizioni al museo del violino
  - 1.2. Le serenate a casa Stradivari
  - 1.3. Lo Stradivari Festival
2. 2. Cercare il maialino sulla facciata della Cattedrale di Cremona
  - 2.1. La piazza medievale
  - 2.2. Il Duomo e il maialino
  - 2.3. Il Turaz e l'orologio
3. 3. Gustare tutte le eccellenze del territorio
  - 3.1. La mostarda
  - 3.2. Il torrone
  - 3.3. Il salame Cremona IGP

## 1. Assistere a una audizione con i violini storici alla Fondazione Stradivari

### Le audizioni al museo del violino

Il violino, si sa, ha un'anima e, come tanti strumenti, se non viene suonato ne risente. Ogni musicista si prende cura dei propri strumenti, ma chi pensa a quelli esposti al Museo del Violino? Fortunatamente, ci sono abili solisti che si prestano per lo scopo. Dopotutto, è un onore anche per loro avere l'occasione di suonare gli strumenti di Stradivari, Guarneri e Amati conservati nel museo.

È possibile prenotare i posti per le audizioni al costo di 7 Euro a testa, alla biglietteria del Museo (0372 080809) mentre i gruppi possono rivolgersi all'indirizzo mail [marketing@museodelviolino.org](mailto:marketing@museodelviolino.org)

### Le serenate a casa Stradivari

Per immergervi ancora di più nella vita di uno dei più grandi liutai della storia, potete andare ad assistere ai concerti a casa Stradivari, in Corso Garibaldi, 57. Quando arriva il caldo, verso maggio, vengono organizzate delle romanticissime serenate al balcone (al contrario). Trovatevi lì sotto al momento giusto, potrete godere della musica di grandi violinisti che, affacciati al balcone della casa di Stradivari, suoneranno per voi.

### Lo Stradivari Festival

Se, invece, capitate in città a fine settembre, non perdetevi lo Stradivari Festival. Giunto ormai alla VII edizione, si tratta di una settimana e più di concerti di grandi violinisti e non solo che si esibiranno per grandi e piccoli sul palco del bellissimo e sinuoso Auditorium di Cremona.



Per prendere i biglietti, rivolgetevi a:

Museo del Violino, Cremona

Tel. 0372 080809

Dal martedì alla domenica: 10.00 – 18.00

Teatro Amilcare Ponchielli, Cremona

Tel. 0372 022001 e tel. 0372 022002

Dal lunedì al sabato: 10,30 – 13,30/16,30 – 19,30

Per comprare i biglietti online visitate il sito: [www.vivaticket.it](http://www.vivaticket.it)

Fondazione Museo del Violino Antonio Stradivari Cremona

Piazza Marconi, 5 – 26100 Cremona

## 2. Cercare il maialino sulla facciata della Cattedrale di Cremona

### La piazza medievale

La Piazza del Comune di Cremona è una **tipica piazza medievale** rimasta più o meno identica a com'era circa 900 anni fa. La pianta è la stessa e gli edifici mantengono le loro destinazioni originarie. Il battistero, la cattedrale, il palazzo comunale, il torrazzo con l'orologio (l'orologio ha qualche centinaio di anni in meno) e la loggia dei militi sono ancora al loro posto e restano ciò che erano all'epoca.

## Il Duomo e il maialino

Iniziate a osservare la Cattedrale di Cremona. Viene chiamata la cappella Sistina della pianura padana, all'interno è tutta dipinta dai pittori manieristi del '500, ma anche da fuori è magnifica e imponente, l'edificio è lunghissimo. Strato su strato, il Duomo si è costituito degli stili che caratterizzavano le varie epoche in cui è stato costruito. Dal portale romanico fino alle statue poste più alto in stile rinascimentale. L'avete già trovato il maialino? Si trova quasi al centro sul lato sinistro del fregio proprio sopra al portone d'ingresso, tutto dedicato ai lavori agricoli che si svolgevano e si svolgono ancora in tutta la provincia. Il maialino prende parte alla scena dedicata all'arte della norcineria e deve averci regalato magnifici prosciutti.

## Il Turaz e l'orologio

Ma basta pensare al cibo. Manca una visita in cima al famoso Turaz, la torre con il campanile più alto d'Europa. Costruita interamente in mattoni, la torre supera anche il campanile di San Marco, la torre degli asinelli, supera la Madonnina e tutte e cento le torri di Alba. Oggi, sulla torre si sale a piedi e lungo il percorso si può visitare il museo verticale dedicato alla misurazione del tempo che spiega, tra le altre cose, il meccanismo dell'enorme orologio cinquecentesco che da allora informa i cittadini non solo dell'ora, ma anche delle stagioni, dei mesi, delle costellazioni, delle fasi lunari e persino delle eclissi in tutto il mondo. Ovviamente, sulla torre più alta d'Europa, non poteva che esserci l'orologio più grande al mondo. L'orologio della torre di Cremona supera persino il Big Ben e funziona con un meccanico intatto e funzionante, caricato a mano ogni giorno dal 1583. Se sarete riusciti

## 3. Gustare tutte le eccellenze del territorio

Cremona è città non solo di maestri liutai e virtuosi violinisti, ma anche di prodotti tipici d'eccellenza. La mostarda, il torrone, il salame Cremona e i formaggi tipici della zona come il Provolone Valpadana e il Grana Padano sono tutti prodotti d'eccellenza tipici di Cremona e provincia.

### La mostarda

La **mostarda cremonese** è una salsa per carni fatta con frutta, zucchero ed essenza di senape dal gusto molto piccante. La mostarda, con il gusto molto deciso, è ottima da abbinare a secondi piatti di carni lessate e bollite, ma si sta anche cercando di **promuoverne utilizzi più particolari**, come ad esempio **con il sashimi**, a sostituzione del classico wasabi.

### Il torrone

Il **torrone cremonese** è una variante del torrone classico che aggiunge i canditi e ammorbidisce l'impasto.

### Il salame Cremona IGP

Il **salame Cremona IGP** è prodotto tipico apprezzato da tutti i cremonesi. Si spella dal suo budello naturale e si taglia a fette dritte e spesse. Ovviamente, si mangia con le mani. Poi, si conserva sul ripiano basso del frigorifero e, quando lo si vuole mangiare, gli si taglia via la prima fetta e si ricomincia. Se volete gustare questa meraviglia, partecipate alla **Festa del Salame a Cremona**, ormai alla sua terza edizione, sta diventando una tradizione!

Condividi L'Articolo

