

La Cucina

del CORRIERE DELLA SERA

PIACERI ALL'OSTERIA «IL CAFFE' LA CREPA»

Acqua e farina: a Cremona rivivono gli gnocchi sublimi della signora Teresina

C'è un pezzo d'Italia che è figlia di Teresina e di chi, come lei, cucinava e tramandava le ricette a base di gnocchi: rovistando nei ricettari e nelle memorie delle vecchie cucine d'Italia troveremo sempre patate, acqua e farina. Più della pizza, più della pasta secca, il piatto emblema dell'Italia a tavola sono gli gnocchi: ogni regione ha una sua ricetta per valorizzare farine e condimenti rendendo disponibile quello che c'è sul territorio - dove per "valorizzare" si intende anche attirare animali docili nella propria padella e servirli poi con affabili sorrisi.

Gnocchi di farina di segale, di grano arso, di patate violette, conditi con basilico, stufati di carne, funghi: a raccogliere le suggestioni della storia e i prodotti della geografia ci sono le trattorie, ristoranti a conduzione familiare che in Italia salvaguardano tradizioni e prodotti del luogo dove sono collocate. Qualche anno fa è nata l'associazione Premiate Trattorie Italiane: cinque – per ora - locali "premiati dal tempo, dagli anni e dalla clientela" uniti per vendere il proprio territorio e progettare le trattorie nel futuro. A farne parte, e a raccontare la storia di Teresina e degli gnocchi, è Federico Malinverno de Il Caffè La Crepa, a Isola Dovarese, Cremona, figlio di Franco, l'oste. Nel Casalasco, nella bassa cremonese, viveva Teresina Padova, nata nel 1919 e morta nel 2013, che gestiva un'osteria che portava il suo nome: qui, che un tempo era zona di mulini e famiglie mugnaie che lavoravano il grano, Teresina serviva i gnòc a la mulinèra, gnocchi fatti solo con farina e acqua calda e conditi con fagioli, pomodoro e una patata schiacciata nel sugo.

L'espressione "ristrettezza economica" indicava qualcosa di più rispetto al non potersi permettere il secondo smartphone, se le patate non venivano usate nemmeno nell'impasto ma solo nel sugo (1 patata = sugo per 10 piatti di gnocchi): una volta preparato l'impasto e formati gli gnocchi, questi venivano rapidamente sbollentati in acqua non salata – magari un brodo vegetale leggero.

A recuperare la ricetta ci ha pensato l'Associazione OltreFossa con la Sagra di Fossacaprara (Cremona) che ha coinvolto Federico e La Crepa per recuperare la ricette degli gnocchi di Teresina: dal 25 agosto 2013 i gnòc a la mulinèra sono nel menu della trattoria – per inciso, uno tra i più bei posti d'Italia, al centro di una piazza amena, e con una cucina inaspettatamente moderna. Federico ha sempre lavorato a La Crepa, curando la cantina e servendo ai tavoli della gelateria, ma è tornato stabilmente a Isola Dovarese dopo una Laurea in Filosofia e un Master in Storia e cultura dell'alimentazione: il desiderio di recuperare un sapere antico come la ricetta degli gnocchi nasce da una spinta personale, legata alla sua storia in quel territorio, e scientifica, consapevole che la cultura di un luogo non si trascina da sola ma necessita di un metodo che la tramandi. Il futuro ora è un menu catalogato e un B&B per accogliere i turisti che attirati da un piatto vogliono esplorare il paese e le zone circostanti: una volta che la tradizione è stata formalizzata, occorre accendere e saper usare un pc per farla conoscere e innovarla. Qui trovate un video dove Teresina viene intervistata e prepara gli gnocchi e sì, è sottotitolato.

06 maggio 2014 di **Mariachiara Montera**