



where passion meets taste

Ci sono abissi che l'amore non può superare, nonostante la forza delle sue ali
Honoré de Balzac (1799 - 1850)

Apri...

[home](#) > [cibo](#) > [cibo e...](#) > [territorio](#)

Tra Po e Oglio, una crepa: la trattoria Caffè La Crepa e la cucina della famiglia Malinverno

11 gennaio 2013

TAGS: [Malinverno](#), [IsolaDovarese](#), [Faraona](#), [vino biologico](#), [Cremona](#), [torrone](#), [Bartolomeo](#), [Stefani](#)

di
Marcella Fasiolo

[CONTATTO DIRETTO](#)

CONDIVIDI

Like 47

G+1 0

Tweet

Share

0

Percorrendo la strada che costeggia la riva del fiume Oglio, si arriva a Isola Dovarese, in provincia di Cremona, nella cui splendida, cinquecentesca piazza Matteotti, edificata tra il 1587 e il 1590 per volere di Giulio Cesare Gonzaga, sorgono il Teatro, il Palazzo Pretorio e il Palazzo della Guardia, dove oggi ha sede il Caffè La Crepa, trattoria condotta ormai da tre generazioni dalla famiglia Malinverno.

Le sue origini sono assai risalenti nel tempo. Si hanno testimonianze della sua presenza fin dal 1832 e recenti studi hanno permesso di trovare una licenza del XIX secolo, quando il locale si chiamava Locanda del Ciclista. Il nome attuale si deve invece all'uso della gente del paese, per le evidenti fenditure presenti nel palazzo.

Eleganti e classiche le sale della trattoria. All'ingresso, troviamo il banco bar e alcune delle loro specialità in vendita. Attigue anche l'enoteca e la bottega, dove fare acquisti per portarsi a casa i sapori del locale e del posto, che richiamano le più belle storie ed ambientazioni di romanzi e film ambientati in Pianura Padana, ma anche i racconti e le esperienze gastronomiche del grande attore cremonese, appassionato gastronomo, Ugo Tognazzi.

La cucina del Caffè La Crepa parla delle tradizioni legate alle pianure del Po e dell'Oglio. Anche la carta dei vini - firmata dai fratelli sommelier, Franco e Fausto Malinverno, coadiuvati dal giovane Federico Malinverno - contiene molte proposte enologiche dei dintorni, ma anche alcune bottiglie assai interessanti, provenienti da altre zone d'Italia, che faranno parte del percorso di degustazione, molto ben articolato da Federico Malinverno.

La terra e il fiume sono i capisaldi dell'antipasto proposto al Caffè la Crepa.

Accompagnati da un calice di bollicine Franciacorta Brut Camossi di Erbusco (BS), sono il piatto di pesce all'Isolana (cioè il piatto di pesce alla moda di Isola Dovarese), con luccio in salsa, anguilla alla brace, tinca e alborelle e l'antipasto "La Crepa", con eccellente salame artigianale tipico di Cremona Igp, fresca e croccante giardiniera e Grana Padano stagionato diciotto mesi.



Proseguendo nel menu degustazione, che permette comunque al

cliente di scegliere tra diverse opzioni, a seconda delle portate, ancora fiume e terra.



I favolosi tortelli di zucca con amaretto e mostarda di Cremona, conditi con burro fuso ed una spolverata di Grana Padano, sono proposti con un indimenticabile vino biologico: Uve Stramatore Malvasia amabile di Croci in Castell'Arquato (PC), abbinamento studiato appositamente per i tortelli di zucca, quanto mai azzeccato e indiscutibile.

I tagliolini al pesce persico di lago - a vedersi, per il nostro modo di intendere la pasta, forse ancor meglio definibili tagliatelle - portano ad una scelta enologica un po' più distante, che ci porta ad Est, con il Pinot Grigio del Friuli 2009 Gaspare Buscemi in Cormons (GO).

Ancora vini biologici sui secondi. Federico Malinverno ci consegna un calice di Cerasuolo d'Abruzzo Giusi, 2011 Terraviva in Tortoreto (TE) ed un calice di Pecorino d'Abruzzo Ekwo 2011 Terraviva in Tortoreto (TE).

Concordiamo con lui nell'abbinare il Cerasuolo alla grandiosa faraona alla Stefani - faraona con ciliegia di mostarda cremonese, uvetta, canditi, aceto balsamico e dadini di panettone abbrustoliti, perfetti con il vino scelto; ottimo, invece, il Pecorino con l'altra versione della faraona presente in carta al Caffè La Crepa, cioè la faraona alla creta, cotta al forno in involucro di creta, e servita con morbide patate arrosto e cavolo spadellato. La ricetta della faraona alla creta è tratta dalla trasmissione televisiva del 1957 di Mario Soldati, "Viaggio nella Valle del Po".

Ci viene riproposto il Grana Padano diciotto mesi con mostarda di pere La Crepa a completare il nostro pasto e per concludere la degustazione dei vini.

Prima del dolce, un piattino coi deliziosi biscotti Isolini, tipici di Isola Dovarese, che consistono in deliziose, leggere e fragranti sfogliate.

Al dessert, la scelta è tra i gelati del Caffè La Crepa (si ricorda che la prima denominazione del locale fu Caffè Gelateria La Crepa e che per anni esso fu il punto di riferimento per specialità gelatieri come la pesca melba), ossia gli Acquerelli, alla frutta o rinforzati con distillati, ed il semifreddo al torrone di Cremona.



Quest'ultimo si rivela un autentico capolavoro. Basato su un sottile biscotto e coperto da un velo di pan di spagna, il semifreddo è di consistenza perfetta e la nota acidula del limone dato dagli aromi del torrone lo rende del tutto fuori dal comune e straordinario. Anche la crema d'accompagnamento, a base di mascarpone, è soda e ricca come raramente se ne assaggiano.

Lo splendido semifreddo è servito con un Moscato passito Cantine Alagna di Marsala (TP), a conclusione del nostro percorso enologico a guida di Federico Malinverno.

Caffè La Crepa