

# Trattorie lombarde che fanno la differenza: La Crepa, Isola Dovarese

POSTED ON 17 NOVEMBRE 2016 BY CINZIATOSINI



Isola Dovarese, un piccolo comune in provincia di Cremona immerso nelle campagne della pianura padana. Percorrendo questo territorio lo sguardo si rivolge ai fiumi Oglio e Chiese, agli antichi pontili e alle grandi distese di verdi. Un'atmosfera suggestiva tipica di questa stagione autunnale, che riporta alla mente dipinti di Paul Gauguin. Un paese noto anche per il suo Palio, una manifestazione in costume d'epoca che rievoca il periodo di appartenenza allo stato Gonzaghesco. Giunto alla cinquantesima edizione, si svolge nell'ampia piazza cinquecentesca segnata dal tempo, ma anche dall'incuria. Un vero peccato vista la schiera di portici e portali antichi che la caratterizzano, e che potrebbero valorizzarla facendola rientrare tra le più belle piazze d'Italia.



e fotografie, ci porta a vivere un breve viaggio nella storia del Risorgimento Italiano, e ad assaporare i piatti in tradizione proposti dallo chef Franco Malinverno.

Negli assaggi si nota un tentativo di alleggerire il gusto originale, una tendenza dei nostri tempi che condiziona anche l'aspetto visivo. Predominante comunque il territorio. Oltre alla classica giardiniera e ai salumi cremonesi che lo distinguono, preparazioni tipiche quali i Marubini; i gnòc a la mulinèra fatti con sola acqua e farina, ma arricchiti con ragù di coda di manzo e funghi; i tortelli di zucca, piatto classico delle terre gonzaghesche, ripieni con impasto a base di zucca, mostarda piccante ed amaretti. Tra i dolci non si può fare a meno di assaggiare la sabbiosa, tanto amata da Giuseppe Verdi. Il maestro ne era un tale estimatore da indicarne persino la ricetta di preparazione: *“Con i chiari si fa la fiocca. Si sbattono bene i rossi con lo zucchero. Si aggiunge a poco a poco la fecola e il burro ben morbido. Alla fine i chiari montati. Poi si versa il tutto nella ticcia ben unta di burro e si cuoce in forno”*. Un'esperienza di gusto da arricchire con un'interessante visita nella drogheria e nella cantina storica del ristorante, tra etichette e produzioni ricercate.

Tra i segni del tempo, si possono ammirare alcune insegne atmosfere vintage. Tra queste c'è una bombata in smaltato bianco su cui, caratteri eleganti, l'indicazione del Caffè La Crepa. Una trattoria ed enoteca famiglia Malinverno dal 1920 inserita nell'Associazione 100 Ristori storici d'Italia. Entrando, subito, si respirano le classiche atmosfere legate al Nouveau: ambienti in stile Liberty, sedie antiche e una cucina in maiolica. Un locale in passato conosciuto col nome “Locanda del Ciclista”, per i percorsi cicloturistici presenti nella zona circostante. Se si mette nelle sue salette tra cimeli, le