

24 Novembre 2018 - Vanity Fair

DOVE RITORNI SEMPRE (tra Cremona e Mantova)  
di Luca Guadagnino



Due indirizzi per due storie di famiglia nella campagna della Bassa. Una trattoria dalla cucina robusta e sapiente e una cascina sull'Oglio che ha fatto la storia della ristorazione italiana

**In quel tratto bellissimo di campagna lombarda tra Cremona e Mantova** dove scorre dolce l'**Oglio**, si trovano due tipiche realtà della nostra ristorazione e delle sue identità: da un lato la classica trattoria, il **Caffè La Crepa di Isola Dovarese**, dall'altro il Grande ristorante, **Dal Pescatore a Canneto sull'Oglio**.

**Isola Dovarese**, antico insediamento poi importante porto fluviale, sotto l'influenza dei Gonzaga e stabilitasi come punto di intersezione tra la signoria milanese e quella della Repubblica di Venezia.

Sulla metafisica, rinascimentale piazza rettangolare che ospita il lungo porticato trovo, sulla destra, l'antico **Palazzo della Guardia**, dove dal 1969 i fratelli Malinverno conducono con gioviale ospitalità uno degli indirizzi più importanti della tradizione italiana.

Una trattoria, caffè, dove il territorio è assolutamente il motore che muove tutto: dalla consapevolezza profonda del territorio a quanto offrono le stagioni, alla Crepa trovate esclusivamente quello che queste terre sono in grado di offrirvi, e quanto la cultura culinaria, Cultura tout court quindi, conserva nella sua memoria.

Si comincia con la **frittata alle erbe locali**, i **salumi del cortile** (ah quel salame all'aglio che gioia) e la **giardiniera migliore della zona**, non troppo aspra non

tropppo dolce, croccante e delicata.

Il **foie gras** non è un francesismo ma una vera parte del luogo, con tutti gli animali dell'aia a contribuire con le loro carni migliori, le lumache alla borgognona hanno mangiato le erbe dei campi e sono grosse e succose, il savarin di riso alla lingua salmistrata un piatto classico e difficile da eseguire che qui appare privo di sforzi nella sua riuscita, il cotechino vaniglia è morbido e leggero, l'anatra è servita in una spessa salsa chiamata Isola che è divenuto un marchio registrato (ahimè direi, visto che la trasmissione dei saperi in cucina non dovrebbe conoscere proprietà...) e la conclusione con torta sabbiosa della tradizione e mascarpone meriterebbe un singolo pasto. Cucina robusta e sapiente.

A dieci chilometri si trova uno degli indirizzi indiscutibilmente più importanti nella storia della ristorazione degli ultimi decenni in Italia, **Dal Pescatore a Canneto sull'Oglio** (nella foto). All'interno della bella proprietà della famiglia Santini, una cascina sul pizzo del fiume, immersa nella bruma lombarda in autunno, Dal Pescatore è il ristorante dalla più lunga attribuzione delle tre stelle Michelin.

La famiglia si divide tra la sala, dove padre e figlio Antonio e Alberto intrattengono gli ospiti con delicatezza e cura, facendo dimenticare l'atmosfera degli interni vagamente pasticciata che meriterebbe una riconsiderazione nel decor (ma è un peccato veniale), e la cucina dove madre e figlio Nadia e Giovanni perpetuano con rigore le intuizioni di questa grande tavola.

Scaloppa di foie gras alla frutta che cambia a seconda della stagione, morbida e perfetta, aspic di astice generoso nella porzione e di cottura commovente, i tortelli alla zucca (che Nadia mi ha donato una volta invitandomi a piantarla per propagare la qualità di questo stupendo frutto della terra) che non hanno pari. Due posti cremonesi-mantovani, due storie di tradizione, due luoghi dove tornare sempre.