

CAFFÈ LA CREPA

TRATTORIA

PIAZZA GIACOMO MATTEOTTI 14, ISOLA DOVARESE (CR)
CHEF FRANCO MALINVERNO
RECENSITO DA GIANLUCA MONTINARO

VALUTAZIONE



PREGI

- Il fascino d'antan del locale.
- la cortesia del servizio.
- La valorizzazione delle ricette padane.
- La materia prima di qualità.

DIFETTI

- Alcune imperfezioni esecutive dei piatti.
- La carta dei vini, sin troppo personale.

Visitato il 05-2022

IL PAESE, LA PIAZZA, LA TRATTORIA

Chi è padano di nascita sa bene che, nelle piazze dei tanti paesi, paesini e paesel (Mino Maccari e Leo Longanesi) della Pianura, è facile - anzi, è difficile assai il contatto funge da osteria e trattoria. Insegne 'storiche', che quasi sempre risalgono a prima dell'Ottocento, quando ancora l'industrializzazione non aveva sfregiato le terre del Po.

Ebbene, e gli esempi potrebbero essere innumerevoli, in quelle osterie, su queste che affacciano sullo slargo cittadino, si sono succedute generazioni e discussioni: la politica, la religione e il lavoro. E si sono succeduti pure, di padre in figlio, di madre in figlia

realmente apprezzati nella loro ‘essenza’, non devono essere meno che perfetti.

DEL PESCE DI LAGO E DI ALTRE DELIZIE

Ecco allora che, senza tema di smentita, perfetto si riconferma il “**Savaren**” (scritto per la **lingua salmistrata**, che tanto ricorda un altro savarin, ormai mitico, sino a quattro decine di paese, poco lontano, appena oltre il Po, a Samboseto... Alla Crepa la superficie manuale (né troppo, né troppo poco), la mantecatura *comme il faut*: per un insieme l’applauso.

Più di maniera appaiono invece altre proposte, sì centrate in gusti e aromi ma «**creta**» (si legga, a proposito di questo piatto, il passo a lui dedicato nel lunghissimo **Peppino Cantarelli**, firmato da Marco Guarnaschelli Gotti, su un fascicolo di «Panorama»: sconta un eccesso di untuosità. Mentre il **trancio di storione** – pesce che sino agli anni del Grande fiume, fino a che l’inquinamento, gli sbarramenti e la pesca indiscriminata idrografico padano – appare un po’ troppo impersonale, ‘diviso’ com’è fra il trito d’cipolla e le verdure che lo accompagnano.

Qualche dubbio solleva l’antipasto, il **Piatto di pesce all’isolana**, non perfetto come una tavolozza sulla quale sono ‘dispiegati’ i pesci delle acque che circondano la specifica preparazione, propone: luccio in salsa, anguilla marinata, **tartare** e **carpione**. Sorvolando sul fatto che il salmerino non è pesce di pianura ma esaspera la perplessità la presentazione. Posti tutti sulla medesima stoviglia, i liquidi dei cinque pesci fra loro, con il risultato che tutto sa un po’ di marinata e di aceto. Un peccato.

Un’ultima nota la merita la carta dei vini: vasta, spostata decisamente sulla filosofia assai di ricerca. Una carta così tanto personale che, chi vuol bere ‘convenzionale’ (a un ventaglio di alternative sufficientemente ampio).

UNA RIFLESSIONE...

Su cos’è – o cosa dovrebbe essere – la **trattoria** c’è una certa confusione. E spesso impreciso, delle parole non fa altro che aumentarla. La trattoria non è un ristorante (quest’ultimo (per motivi storici e sociali ai quali ora non accenniamo), con il preciso significato di cucina (tant’è che i termini osteria e trattoria, fino a non molti decenni fa, poterono essere sinonimi). Alla stufa regnava la donna di casa che proponeva agli avventori i secondi piatti secondo le ricette imparate da madri e nonne, codificate nella pratica da una sola generazione in generazione. Gli ingredienti erano quelli di stagione e del circondario, curate ma senza fronzoli, in porzioni abbondanti e a prezzi modici.

Cosa è rimasto di questo ‘piccolo mondo antico’? E cosa è, ora, invece, la ‘trattoria contemporanea’?

Il crinale da percorrere, per chi vuol essere vero oste e trattore, non è dei più agevoli: facile individuare una insegna autenticamente **gourmet** che una insegna autentica straordinaria maggioranza dei pubblici esercizi che si autoqualificano ‘trattoria’, la ‘tradizionalismo’ è folklore. I prodotti sono di scarso valore. Il sapere gastronomico è sacrificato sull’altare di porzioni sin troppo abbondanti e di prezzi preoccupantemente alti.

All’inverse, proprio perché il sentiero è difficile, altri – molti fra coloro che vorrebbero

Il sesto è che i piatti, nella loro realizzazione, vanno studiati e contestualizzati con il palato, luogo e stagione, sfuggendo *routine* e manierismi. Il settimo è che l'attesa massima. L'ottavo è che gli elementi che concorrono alla creazione della pietanza ma esaltati nella loro qualità e genuinità. Il nono è che porzioni e prezzi devono (visti i tempi che corrono) essere improntato a un approccio 'eticc' viva le trattorie!