

RECENSIONI

La trattoria cremonese nata tra le crepe della guerra che oggi è un'istituzione

A Caffè La Crepa, in un palazzo del Quattrocento segnato dalla storia, la cucina di provincia continua a vivere tra marubini, bolliti e una cantina che attraversa generazioni



Salva



Seguici su Discover

di **Giuseppe Carrus**

01/04/26

Ascolta questo articolo ora...

La trattoria cremonese nata tra le crepe della guerra che oggi è un'istituzione



Il Kintsugi è un'antica arte giapponese di restauro della ceramica che non nasconde le crepe, le valorizza: le rotture vengono evidenziate con uno smalto d'oro, trasformandole così in qualcosa di bello, che vivrà ancora a lungo. È affine a quest'arte Leonard Cohen la cui famosa citazione ci racconta che c'è una crepa in ogni cosa, è da lì che entra la luce.

Chissà se il **Caffè La Crepa** deve davvero il suo nome alle crepe visibili nel palazzo storico in cui sorge, ancora testimoni dei bombardamenti della Prima guerra mondiale. Fatto sta che noi, nel Cafè La Crepa (**una delle grandi trattorie italiane**) ci vediamo sia la luce della più bella provincia italiana, sia un qualcosa di datato ma che non solo non ha paura di invecchiare, ma è proiettato verso un futuro sempre più roseo.



Una trattoria di provincia dove il tempo diventa valore

Il palazzo dove sorge risale al XV secolo. Edificato dalla famiglia Gonzaga, è da sempre il protagonista della vita di Isola Dovarese, piccolo borgo del cremonese equidistante da Cremona, Parma, Brescia e Mantova e abbracciato dal fiume Oglio. Col palazzo fu costruita anche la piazza antistante, Piazza Matteotti, bella, ampia e dal fascino indiscutibile. Il primo locale aperto al pubblico nel Palazzo della Guardia è del 1832, i protagonisti furono i vini e i liquori per quella che fu una delle prime osterie della zona. **Da allora e per tutto il Novecento il locale è stato un punto di incontro per la comunità locale** e per i tanti avventori che passavano da queste parti, fino al 1969 dove ci fu una vera svolta.



La svolta della famiglia Malinverno e l'evoluzione del locale

Il **Caffè La Crepa** fu rilevato da **Elda e Giuseppe Malinverno** che lo rinnovarono facendolo diventare un elegante luogo di ospitalità e di cucina di qualità, basata sulle grandi materie prime del territorio. Nel 1974, con l'aiuto dei figli, Franco e Fausto, **aprono anche l'Enoteca Malinverno** per poi inaugurare **la gelateria nel 1976**. Oggi alla guida c'è anche Federico, figlio di Franco, bravissimo a traghettare il locale nel futuro. Il nome rimane quello, Caffè La Crepa, ma è evidente che da tempo è ben più di un Caffè.



Il gelato è ancora imperdibile, con alcune coppe che hanno segnato la nascita della gelateria. La Brasilia, ad esempio, in carta fin dal principio, la troviamo ancora, sempre uguale, sempre buonissima, grazie a gelato alla nocciola e al cioccolato con liquore e polvere di amaretto.

La cucina della migliore trattoria italiana di provincia non ha tracce di polvere, è ghiotta, succulenta, ripercorre la geografia dei paesi limitrofi della pianura padana. Difficile scegliere tra i piatti che arrivano “dalla cascina, dal fiume o dall’orto” ovvero bollito misto alla cremonese, il luccio in salsa isolana con polenta fresca o il riso con fonduta di Pannerone, rapa rossa e capperi. Per non parlare del Marubino (pasta ripiena a base di brasato, pasta di salame, Grana Padano e noce moscata) ai tre brodi o del savarin di riso con ragù classico.

E poi c’è il vino. Da prendere al ristorante o da comprare in enoteca. Si parte dal territorio, dalla Valle del Po, si va da Torino a Ferrara. Poi si spazia per tutto lo stivale, si oltrepassano le Alpi, tra Bordeaux, Borgogna, Loira, Rodano, Champagne e Jura; si fa un salto in Mosella e, per chi ne avesse voglia, si può anche curiosare oltre l’Europa. Il consiglio che vi diamo è di non fermarsi alla carta. **Scendere nella cantina storica e pescare la bottiglia dagli scaffali:** il modo migliore per ripercorrere la vera storia del Caffè La Crepa.

Caffè La Crepa – Isola Dovarese (CR) – piazza Giacomo Matteotti, 14 – via Roma, 2 – 0375 396161 – <https://caffelacrepa.net>