

► Nel Cremonese fra paesaggi e golosità lombarde

Soresina la padana: bella e buona

Il profumo di stalla la dice lunga sulla vocazione agricola dell'alto Cremonese. A Soresina, il grana padano, il provolone, i caciocavalli e il famoso burro confermano la bontà alimentare di questo borgo non privo di spunti culturali. Dopo la distruzione del paese, avvenuta nel 1133 per mano dell'imperatore Lotario II in battaglia per la conquista di Crema e Cremona, la rifioritura ebbe luogo nei secoli successivi

sotto la bandiera dei Visconti prima e degli Sforza dopo. Da visitare sono la chiesa di San Francesco al Dosso del Seicento appartenuta ai frati francescani del Terzo Ordine Regolare, la chiesa della Madonna della Mercede del '500 e il Salone del Podestà del XVIII secolo. Tappa obbligatoria è la Latteria Sociale, a due passi dalla piccola stazione ferroviaria: risale al 1900 e lo shopping, oltre alle classiche scatole gialle di

burro, abbraccia tutte le tipicità casearie padane. Lasciata Soresina, si può allungare il passo verso Casalbuttano e Paderno Ponchielli. Il primo, posto tra i fiumi Oglio e Po, trova nella parrocchiale seicentesca di San Giorgio il motivo per una breve sosta. All'interno è collocato uno stupendo organo del varesino Luigi Maroni Biroldi (1831). La neogotica Torre della Norma fa da avamposto al secondo borgo di Paderno Ponchielli. Qui nacque nel 1834 Amilcare Ponchielli e nel 1826 Stefano Jacini, Ministro del Regno d'Italia. Non lontano, momenti di preghiera si accendono al Santuario della Nostra Signora di Graffignana, colmo di ex-voto. Tappa gastronomica alla trattoria dei Fiori in località Moscona (a tre chilometri da Soresina, info 0374.343040). Cucina cremonese dai sapori di salami locali, di pasta fresca, di gnocchi e di ravioli con radici amare di Soncino. Carni alla brace e prezzo familiare.

Lamberto Ruffini

