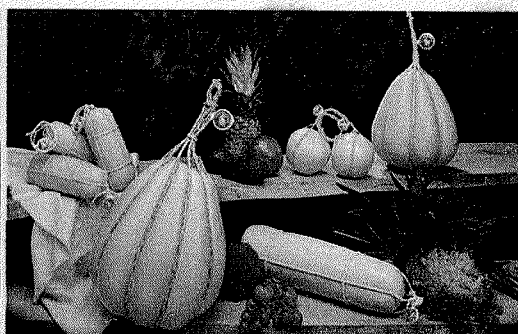
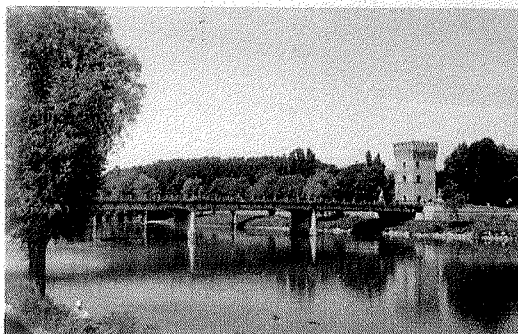


per il weekend dal 4 al 6 febbraio. Costo: da 250 euro

di Gianna Melis



Grana, taleggio, provolone: è tempo di formaggi. A sinistra, il fiume Adda nelle campagne cremonesi.

## Violino city e provolone country

Cremona e campagna: arte, cultura, grandi provviste

È una zingarata da golosoni, fattibile anche in giornata, a 100 km da Milano:

con le nebbie e l'aria frizzante della campagna invernale, la gastronomia padana fa da traino stuzzicante; possibile qualche deviazione colta, a riscoprire il Settecento d'oro per la musica e la liuteria cremonese. Ma l'obiettivo è un giro caseario-campestre tra i ristoranti che preparano prelibatezze dell'epoca, arricchite da salumi, formaggi e paste fresche. Le vacche della zona producono gran parte del latte lombardo, che qui viene trasformato in provolone valpadana, grana, salva cremasco, taleggio, quartirolo e gorgonzola (tutti rigorosamente dop). Grigliato con mostarde, nei tortelli dolce e piccante con la ricotta o a farcire un goloso filetto di maiale, all'Osteria De L'Umbreleer di Cicognolo il provolone regna sovrano. Come alla latteria Ca' De' Stefani per fare scorte (tel. 0372 830270). Formaggi caprini à gogo, invece, all'azienda Pagliari-Le Tavernazze (tel. 0372 496225).

Anche il maiale, pardon il gran suino padano, dà infatti il suo contributo.

Fin dal Cinquecento diventa salsiccia e salame cremonese, cotechino chiamato vaniglia per la delicatezza del sapore, più mortadella di Cremona, salame da pentola e verzini, da cuocere, appunto, con le verze. I marubini (pasta ripiena) di carne cotti nei tre brodi (di manzo, maiale e gallina) si assaggiano dopo «la sinfonia di terra cremonese» con culatello, salame e crostone di polenta all'Hosteria '700, l'antico palazzo Barbò, in città, in piazza Gallina. Per i ravioli di salsiccia e castagne al burro versato e scaglie di grana padano e il cotechino cremonese con crema di salva cremasco e mostarda di ciliegie si va all'Osteria del Melograno (via Aperti 25, tel. 0372 31863, prezzo medio: 30 euro). Atmosfera raffinata al ristorante Il Violino, dove la tavola è imbandita con piatti della tradizione in versione chic, come il culatello di zibello con cialda di grana. Per concludere con gli insaccati, riempite le saccoccie alla Macelleria Ruggeri.

È insieme con i torroncini, un'abbondante porzione di arte e cultura.

Sul versante dolciario: in via Solferino 25, sosta obbligata per il torrone-cult da Sperlari oppure alla vicina Pasticceria Lanfranchi, gioiello liberty con lo charme del passato (tel. 0372 462747). Qui Mina e Ugo Tognazzi, entrambi cremonesi doc, facevano scorpacciate di marron glacés. Più ruspante l'atmosfera della Gastronomia Mazzini che propone, tra gli altri, il tortello al torrone. E vale un viaggio anche a digiuno il Teatro Ponchielli (corso Vittorio Emanuele II, www.teatroponchielli.it), detto la Piccola Scala, che nel 2011 ha in cartellone la musica di Franz Liszt e di Gustav Mahler. Viaggiatori di tutto il mondo, poi, si uniscono davanti ai preziosi violini di Antonio Stradivari, Nicola Amati e Giuseppe Guarneri del Palazzo Comunale. Per 364 giorni l'anno, a mezzogiorno, il maestro Andrea Mosconi tira fuori gli strumenti dalle teche e fa risuonare le note fino in piazza. **S**

### GRAN TORRONE

DOVE DORMIRE

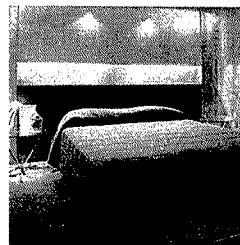
**Hotel Impero**  
piazza della Pace 21  
Cremona  
tel. 0372 413013  
www.hotelimpero.cr.it  
Doppia da 130 euro.  
Albergo storico, in stile  
Ventennio ristrutturato.

**Delle Arti Design Hotel**  
via Bonomelli 8  
Cremona  
tel. 0372 23131  
www.dellearti.com  
Doppia da 129 euro.  
Minimal con opere d'arte  
contemporanea (foto).

**Glam Hotel**  
via Milano 25  
Soncino (Cr)  
tel. 0374 83541  
www.glamhotel.com  
Doppia da 100 euro.  
Moderno e accogliente.

DOVE MANGIARE

**Hosteria '700**  
piazza Gallina 1



Cremona  
tel. 0372 36175  
www.hosteria700.it  
Prezzo medio: 35 euro.  
Due sale d'atmosfera  
con dipinti d'epoca.

**Osteria De L'Umbreleer**  
via Mazzini 13  
Cicognolo (Cr)  
tel. 0372 830509  
Prezzo medio: 30 euro.  
Con laboratorio per  
la mostarda doc.

**Ristorante il Violino**  
via Sicardo 3  
Cremona  
tel. 0372 461010  
www.ilviolino.it  
Prezzo medio: 30 euro.  
Palazzo del Quattrocento.

ALTRE INFO

**Gastronomia Mazzini**  
Corso XX Settembre 49  
Cremona  
tel. 0372 21321  
Marubini, tortelli  
e ravioli, più cotechino.

**Macelleria Ruggeri**  
piazza Libertà 7  
Cremona  
tel. 0372 462747  
Anche rosticceria.

**Museo Stradivariano**  
via Ugolani Dati 4  
tel. 0372 407770  
Ingresso: 7 euro.