

Il Ristorante

Al Ristorante Centrale di Cremona, dove i marubini DE.CO. sono già realtà.

Cremona è stato il primo capoluogo di provincia in Lombardia a dotarsi di Denominazione Comunale. Bisogna dire che la DE.CO. è solo uno degli strumenti che la città dei violini sta utilizzando per promuovere il proprio territorio, eccezionalmente ricco di risorse culturali.

A Cremona non è difficile mangiare bene; uno dei locali storici del centro, a pochi passi dalla affascinante piazza del Duomo, in un violetto in disparte, è il Ristorante Centrale.

Ha appena compiuto cent'anni: il bancone degli affettati all'ingresso è come quelli che non se ne vedono più, anche i lampadari nella sala da pranzo, i mobili, la leggera perlinatura che copre a mezza altezza i muri svelano un'attraente vetustà. Sui tavoli vasoni di mostarda di Cremona a fare bella mostra di sé.

La cucina è semplice, familiare, d'antan quasi. Popolare come la minestra di fagioli con l'occhio e cotenne (l'occhio è il puntino nero sulla parte mediana del legume): lunghe cotture impensabili ai tempi moderni, per un piatto saporito succulento magistrale. Ma ecco arrivare i marubini (pasta ripiena di tre carni avvolta ad anello) ai tre brodi come vuole la tradizione di Cremona e come ha stabilito la Giunta comunale, peraltro recependo quasi in toto la ricetta depositata il 29 maggio 2003 presso il notaio Paolo Saltelli da parte di tredici personaggi della cultura cittadina cremonese, alcuni appartenenti all'Accademia della Cucina Italiana, in perfetta intesa con gli Amici della Cucina Cremonese, affinché venga conservata a testimonianza della tradizione gastronomica cremonese come fattore di cultura e civiltà. I marubini DE.CO. sono indimenticabile piatto di ogni ristorante della città di Cremona e qui al Centrale ne abbiamo assaggiati di straordinari.

Secondo tradizione bisogna proseguire con pregiati tagli di carne (a richiesta da accompagnamento la mostarda o la salsa verde di prezzemolo, olio ed aglio): manzo, lingua di vitello, testina di vitello. E anche cotechino. Ma il mio suggerimento è di avere un assaggio dal forno: sia lo stinco di maiale, la faraona o la punta di vitello. Cotture, quantità e preparazione come se foste a casa, nei giorni di festa. Festeggerete con discreti vini piacentini e buone etichette piemontesi a prezzi pre-euro.

Ristorante Centrale
Vicolo Pertusio, 4
Cremona
Telefono 037228701
Chiusura: giovedì
Prezzo medio: 32,00 euro