Trattorie lombarde che fanno la differenza: La Crepa, Isola Dovarese

Isola Dovarese, un piccolo comune in provincia di Cremona immerso nelle campagne della pianura padana. Percorrendo questo territorio lo sguardo si rivolge ai fiumi Oglio e Chiese, agli antichi pontili e alle grandi distese verdi. Un'atmosfera suggestiva tipica di questa stagione autunnale, che riporta alla mente dipinti di Monet e Gauguin. Un paese noto anche per il suo Palio, una manifestazione in costume d'epoca che rievoca il periodo di appartenenza allo stato Gonzaghesco. Giunto alla cinquantesima edizione, si svolge nell'ampia piazza cinquecentesca segnata dal tempo, ma anche dall'incuria. Un vero peccato vista la schiera di portici e palazzi antichi che la caratterizzano, e che potrebbero valorizzarla facendola rientrare tra le più belle piazze d'Italia.



Tra i segni del tempo, si possono ammirare alcune insegne dalle atmosfere vintage. Tra queste, ce n'è una bombata in ferro smaltato bianco su cui, in caratteri eleganti, c'è l'indicazione del Caffè La Crepa. Una trattoria ed enoteca della famiglia Malinverno dal 1832, inserita nell'Associazione locali storici d'Italia. Entrando, da subito, si respirano le classiche atmosfere legate all'Art Nouveau: ambienti in stile

Liberty, sedie antiche e una stufa in maiolica. Un locale in passato conosciuto col nome di “Locanda del Ciclista”, per i tanti percorsi cicloturistici presenti nella zona circostante. Sedersi nelle sue salette tra cimeli, lettere e fotografie, ci porta a vivere un breve viaggio nella storia del Risorgimento Italiano, e ad assaporare i piatti della tradizione proposti dallo chef Franco Malinverno.

Negli assaggi si nota un tentativo di alleggerire il gusto originale, una tendenza dei nostri tempi che condiziona anche l’aspetto visivo. Predominante comunque il territorio. Oltre alla classica giardiniera e ai salumi cremonesi, si distinguono preparazioni tipiche quali i Marubini; i gnòc a la mulinèra fatti con sola acqua e farina, ma arricchiti con ragù di coda di manzo e funghi; i tortelli di zucca, piatto classico delle terre gonzaghesche, ripieni con un impasto a base di zucca, mostarda piccante ed amaretti. Tra i dolci non si può fare a meno di assaggiare la torta sabbiosa, tanto amata da Giuseppe Verdi. Il maestro ne era un tale estimatore da indicarne persino la giusta preparazione: “*Con i chiari si fa la fiocca. Si sbattono bene i rossi con lo zucchero. Si aggiunge a poco a poco la fecola e il burro ben morbido. Alla fine i chiari montati. Poi si versa il tutto nella ticcia ben unta di burro e subito in forno*”. Un’esperienza di gusto da arricchire con un’interessante visita nella drogheria e nella cantina storica del ristorante, tra etichette e produzioni ricercate.











www.caffelacrepa.it La Crepa -Piazza Matteotti, 13

Isola Dovarese (CR) Te. 0375 396161