

## LA TRADIZIONE DEL CIBO SALVATO

Ho portato a termine questo lavoro - rimanendo la ricerca comunque aperta -, grazie alla consultazione di libri, dizionari del dialetto, articoli conservati da anni, agende del passato riportanti ricette culinarie, ma soprattutto per merito dell'amicizia di quanti hanno voluto rispondere ad una richiesta di aiuto, comunicata a suo tempo attraverso una lettera o attraverso una *mail*, o a viva voce in casuali incontri avvenuti nei posti più impensati.

A tutti questi amici ed amiche, a tutti questi collaboratori, vada dunque il più sentito ringraziamento. Senza di loro, compresa mia moglie Rosella, avrei potuto dire ben poco.

Va aggiunto il grazie particolare che devo a Giampaolo Vigolini, sindaco di Cingia de' Botti, per l'interessamento dimostrato all'idea. Così come riconoscenza sento di manifestare verso la Presidenza e la Direzione della Fondazione "Germani" della stessa località, unita a quella dovuta all'operosa collaborazione delle animatrici della medesima casa di riposo, che hanno saputo coinvolgere, in una sorta di familiare "Inchiesta alimentare", ben quattro reparti della stessa benemerita Istituzione. Va da sé che lo scrivente debba esprimere una doverosa e profonda gratitudine per le persone ospiti della struttura d'accoglienza, che si sono attivate con le animatrici nel ruolo di analitiche "guardiane della memoria".

Un'ultima nota preliminare. Tutto ciò che sono riuscito ad ottenere da questa ricerca sviluppata su più fronti, intendo dedicarlo alla memoria del prof. Gianfranco Taglietti, che mi donò, nei tre anni precedenti la sua scomparsa, vari testi in dialetto ed il suo personale archivio riguardante i poeti del vernacolo cremonese, affinché potessi o, meglio, 'dovessi' continuare a scrivere sui temi amati da entrambi.

Andremo ora ad esporre, qui di seguito, quanto abbiamo 'spigolato' nei campi del ricordo. Iniziamo col rammentare un detto significativo che dice: << *El Signùur 'l è vegnìit zó de cavàl per catàa sö na brìza de pàan* (Il Signore è sceso da cavallo per raccogliere una briciola di pane). Questo modo di dire sta a significare che nulla deve essere sprecato. Se poi ci si riferisce al pane, a quel pane inserito dallo stesso Gesù Cristo nella preghiera del *Padre nostro*, con l'orazione a Dio di donarcene una porzione quotidiana, è evidente che tale riferimento venga ad accentuare una dimensione di sacralità, nel rapporto che ognuno di noi dovrebbe mantenere e conservare nei confronti non solo del pane ma dell'intera molteplicità del cibo.

Va subito tenuto presente che, per i ceti popolari della città e della campagna, il pane era una componente fondamentale di quel trittico che comprendeva pure la polenta e la minestra, fonti alimentari di base che raramente lasciavano rimasugli

e tracce dopo i pasti; rimasugli, i quali, in modo specifico per il pane, vengono definiti

in dialetto cremonese urbano *rüsióoi* (1).

A propria volta, l'espressione *andà a mangiàa i rüsióoi* viene a significare il <<tornare a mangiare gli avanzi dei cibi del giorno di festa>> (2), come ad esempio avveniva per Santo Stefano con gli avanzi del pranzo natalizio (3). Col termine *ruziòt* viene invece definito l'avanzo di cibi in genere (4).

Sul piano del ricordo, al trittico pane, polenta e minestra, vanno aggiunte, soprattutto per la lunga stagione fredda, le carni di maiale, oca e pollame, con contorno di cavoli e di patate dell'orto e i fagioli secchi che, messi a bagno e poi fatti lessare, potevano diventare le famose "cotolette dei poveri" (5). La carne di vitello o di manzo compariva poche volte sulla tavola, forse a Natale e Pasqua. C'era come riserva, per saziare quella fame atavica, il pane biscotto, sempre pronto, nel sacco bianco (6).

## GLI AVANZI AI TRAPASSATI E ALLE FIGURE DEI MITI CALENDARIALI

Vi è un altro tipo d'avanzo molto particolare: quello 'forzato', 'rituale', appartenente ad una storica liturgia alimentare, che doveva essere utilizzato in determinate circostanze quale lascito dell'antico calendario agrario pagano, inciso in modo sincretico nell'immaginario popolare, dopo essere stato riassorbito e riadattato nel calendario cristiano.

Mi riferisco, ad esempio, ai pasti delle viglie di Natale, quando, sui deschi dei ceti contadini e popolari, qualcosa doveva rimanere obbligatoriamente, onde poter dar vita ad un richiamo col mondo dei trapassati, col "mondo altro", quale aspettativa sancita dalla sacralità e continuità della tradizione. Il sapere popolare voleva, infatti,

(1) Cfr. *Dizionario del dialetto cremonese*, Libreria del Convegno, Monotipia Cremonese, Cremona 1976, p.275. Da ora in poi *DDC*.

(2) Cfr. *DDC, op.cit.* p. 275. A Casalbuttano, detto avanzo viene invece definito *rus'giòt*. Cfr. Gianni Triacchini, *Rimario dialettale cremonese-italiano*, Edizioni il galleggiante, Cappella Cantone (CR) 2000, p. 29. Mentre il rimasuglio dei cibi rimasti nei piatti, viene chiamato sullo stesso "*Rimario*" *lansaròt*. Cfr. *Ibidem*, p.30. Da ora in poi "*Rimario*".

(3) Cfr. AA.VV., *C'era una volta. Agenda 1999*, Nuova Cronaca Bisettimanale, Ed. <<Nuova Informazione>>, senza numerazione delle pagine, v. lunedì 27 dicembre, Cremona 1999. Da ora in poi "*Agenda 1999*".

(4) Cfr. *DDC*, op.cit., p.275.

(5) Cfr. Ivalda Stanga, *Cume l'éera na vòlta*. Come era un tempo, Fantigrafica, Cremona 2009, p.41. Da ora in poi *Cume l'éera na vòlta*.

(6) *Ibidem*, p.65.

che gli antenati dovessero rientrare e riapparire nelle case in quella Notte Santa (7).

A tale proposito, Claudia e Luigi Manciooco hanno scritto che <<agli spiriti protettori

della casa si lasciano gli avanzi della cena sul tavolo, oppure in un altro luogo sacro che costituisce il fulcro della venerazione domestica degli antenati, vale a dire il focolare e la stufa>> (8).

Sulla tavola che doveva rimanere apparecchiata fino al mattino seguente, venivano mantenuti, della cena solstiziale invernale, resti del *bisèt* (anguilla marinata) o del *trüüs* (capitone marinato) o *de ambulina sóta zéet*, pesce minuto sotto aceto, ma anche tracce di mascarpone (9).

In quei fragenti giungevano alle case, dal mondo della mitologia popolare, anche altri soggetti affamati. A Monticelli d'Ongina, alla vigilia di Natale, bussavano alle porte, a loro volta desiderosi di cibo e di calore, *i Pée Piàt*, folletti con i piedi palmati. La stessa sera, a San Martino in Beliseto, sulla soglia di casa (10), si presentava la *Vécia Pezèera*, in un rituale che veniva drammatizzato dagli adulti. Fuori dalla porta, la *rezidùura* (la reggitrice anziana della famiglia), truccata da Befana padana, diceva <<*O l'àsa o la fiulàsa*>>, intendendo dire che desiderava portar via una ragazza da marito o il cibo conservato su un asse del *cantinèt*, della cantina in terra battuta, nel retro della cucina, oppure sempre qui nella *muscaróola*, la gabbietta ricoperta da una rete fine per riparare gli avanzi di cibo.

Di questo rapporto fra cibo e mitologia è rimasta una reliquia nel termine *la Vécia*, attribuito nel Casalasco sia al pupazzo bruciato alla fine dell'inverno in chiave scaramantica, sia ad un intingolo molto saporito, fatto con peperoni, pomodori e carne (11).

(7) Cfr. Claudia e Luigi Manciooco, *Una casa senza porte. Viaggio intorno alla figura della Befana*, Melusina Editrice, Roma s.d., p.49. Da ora in poi "Una casa senza porte".

8) Cfr. *Ibidem*, p.49

9) Cfr. Luciano Dacquati, *Ròbe de na vòlta. Cinque secoli di tradizioni cremonesi*, Cremonabooks, Fantigrafica, Cremona 2005, p.163. Da ora in poi "Ròbe de na vòlta".

- 10) Sotto la soglia di casa e sotto il focolare, venivano inumati nel Neolitico i defunti. Cfr. *“Una casa senza porte”*, p.53.
- 11) Cfr. Giuseppe Giacomo Gardani, *Ris e fasoeuj (Note di costume e modi di dire casalaschi e dei limitrofi paesi mantovani)*, a cura del Rotary Club di Casalmaggiore – Viadana – Sabbioneta, Tipografia “La Bodoniana”, Parma 1979, pag.46.

Ad Annicco, questo appuntamento immaginifico con le Ombre del passato avveniva invece per la vigilia del giorno dei Morti, quando, in attesa dei mitici *Capelòn* (fantasmi col tabarro e cappelli a larga tesa), veniva depositata sul tavolo *na sùpèera de làt*, una zuppiera di latte (12). A propria volta, nella Bassa Cremonese, ai *Caplòn* venivano donati gli avanzi dei *blisgòn*, dei tortelli di zucca. Altrettanto, nella notte fra il 12 e il 13 dicembre, si lasciava qualcosa da mangiare, preferibilmente avanzi di pane e qualche fetta di salame, a beneficio dell’arrivo di *Santa Lucia* (13), impegnata a portare doni, in preferenza nutrimenti, ai bambini buoni (14). Ai bambini cattivi, invece, la Santa lasciava per punizione un avanzo d’ortaggio: *en custòon de vèrza* (la parte più dura della verza).

Ad ogni modo, tornando alle modalità alimentari diffuse fra i ceti subalterni della Valle Padana, nel detto *mangiàa pàan e pulènta* (mangiare pane e polenta) sta racchiusa l’identificazione di un pasto miserevole consumato nella più totale indigenza. Ed è a tale miseria e a tale fame che corrispondono le maggiori tracce del

riuso del cibo avanzato nella tradizione popolare in terra cremonese.

Sul pane e la polenta si è cimentata prevalentemente la fantasia culinaria rigenerante di molte generazioni del passato, davanti al fuoco ed alla cenere di quel camino che teneva collegato alla propria catena il cielo e la terra e la storia del ceppo familiare; proprio lì nello spazio del focolare dove ai primordi della storia venivano

sepolte le spoglie dei defunti sotto la cenere (15); sempre lì dove nella Roma delle

12) Da una conversazione con gli ospiti della casa di riposo “Bevilacqua” di Annicco, nella primavera del 1982. La sera del 1° novembre, in alcune zone del Cremonese, <<le tavole non venivano sparecchiate, perché i morti, arrivando a casa, potessero rifocillarsi>>; cfr. *Ròbe de ‘na vòlta*, p. 143.

(13) Cfr. *Ibidem*, p. 159.

(14) Cfr. Mario Lodi, *I bambini della cascina. Crescere tra le due guerre*, Marsilio Editori, Vicenza 2003, p.25. Cfr. *Ibidem*, p.26:<<lo trovai nel piatto una stecca di

zucchero filato, tre noccioline americane, una *fettina di focaccia* (corsivo nostro) e un'arancia>>.

(15) Cr. J. Déchelette, *Manuel d'Archéologie préhistorique celtique et gallo-romaine*, t.I, *Archéologie préhistorique*, Paris 1908, pp.300-301, in "Una casa senza porte", p.52-53. All'interno delle strutture di abitato a capanna di Cueva Morin nella Spagna cantabrica, provviste di quattro focolari, sono state ritrovate sepolture <<che precedono di 25.000 anni le sepolture sotto i pavimenti delle case del Vicino oriente neolitico>>, cfr. Jean Guilaine e Salvatore Settis, *Storia d'Europa, Preistoria e antichità*, Giulio Einaudi Editore, Torino 1994, p. 82.

origini veniva gettato del cibo avanzato, con un rituale ricordato nei mosaici d'epoca imperiale, riportanti la raffigurazione di resti del banchetto offerto ai defunti in modo permanente (16). Altrettanto questo avveniva per i resti di cibo caduti

involontariamente o intenzionalmente a terra. Essi non venivano raccolti in quanto destinati alle anime dei morti (17).

Significativo è il fatto che al termine del banchetto offerto ai defunti, una parte di esso venisse donata ai bambini (18). Ed è questo dono arcaico di avanzi di cibo ai bambini che è venuta a crearsi, lungo i secoli, la dimensione 'misteriosa' dei doni ai fanciulli in particolari giorni dell'anno, da parte di chi non è più visibile, ma che è rimasto presente nel cuore di tutti i famigliari, come in Sicilia alla vigilia del 2 di Novembre, dove i regali vengono portati dalle *Anime Sante* e vengono chiamati "li *cosi di Morti*" (19).

Nel corso del tempo si è perpetuato attorno al focolare il rapporto dialettico fra la vita e la morte, e fra la vita ed il suo sostegno fondamentale, il cibo, quale prodotto dell'alleanza intrigante fra il fuoco e il paiolo, elementi chiave della cucina popolare e contadina di sempre. Senza dimenticare in quel rapporto l'uso dell'acqua salata, quale <<semplice e magico 'fondo' dal quale, con l'aggiunta di lardo e strutto, si tirava miracolosamente fuori una minestra o una zuppa>> (20).

Ed è sempre nello spazio del focolare dove, in tempi non lontanissimi da noi, scendeva dalla cappa del camino Gesù Bambino per regalare biscotti e caramelle ai fanciulli di Cappella de' Picenardi e dintorni. Allo stesso modo san Nicola, nella notte fra il 5 ed il 6 di dicembre, reca doni ai bimbi in tante parti d'Europa. Ricordiamo al riguardo che san Nicola venne riadattato dal disegnatore statunitense Thomas Nast (1840-1902) nelle vesti di *Santa Claus*, il nostro Babbo Natale. Ma è sempre fra i

- (16) Cfr. W.Deonna- M.Renard, *Croyances et superstitions de table dans la Rome antique*, Latomus, Bruxelles 1961, p.128, in “Una casa senza porte”, *op.cit.*, p. 42.
- (17) Cfr. *Ibidem*, p.52, sgg.; p.127, in “Una casa senza porte”, *op.cit.*, nota 112, p. 90.
- (18) Cfr. A. Kottljarevskij, *O pogrebal’nych obyčajach jazycleskich slavjan*, Moskva 1868, p.250, in “Una casa senza porte”, *op. cit.*, p.90.
- (19) Cfr. Paolo Toschi, *Il Folklore. Tradizioni, vita e arti popolari*, Collana Conosci l’Italia, Vol. XI°, Touring Club Italiano, Milano 1967, p.43.
- (20) Cfr. Piero Camporesi, *Alimentazione Foklore Società*, Pratiche Editrice, Parma 1980, p. 17. Da ora in poi “Alimentazione Foklore Società”.

i comignoli e la cappa del camino che è stato ricollocato l’areale d’ufficio di questo generoso personaggio spupazzato per il mondo sopra una slitta trascinata da renne. Un areale identico a quello dell’arcaica Befana, “che vien di notte con le scarpe tutte rotte”, e che un tempo scendeva dal camino a riempire le calze appese con doni alimentari, impolverandosi, inevitabilmente, di cenere, la notte del 5 gennaio.

## IL CIFÙT E LE FOCACCE CINERINE

Ma attorno a quel camino, attorno a quella bocca di fuoco, mentre molti anni fa si raccontavano storie ai bambini, si svolgeva pure un altro rituale: quello della preparazione di rustiche focacce o schiacciate, cotte sui carboni accesi o sotto la cenere *de ‘l sòch*, del ceppo, del ceppo di legno e del clan, il ceppo della “cenere degli avi”. Ed è possibile ipotizzare che i singoli avanzi destinati a bruciare nel fuoco

- fuoco concepito come l’Avo per antonomasia (21) -, siano stati poi usati per comporre impasti da cuocere e consumare in condivisione con lo stesso mondo dell’*Aldilà*.

Impasti a base di farina di farro, di miglio, di melica, di frumento ed infine *de melegòt*, di granoturco, nei secoli successivi alla scoperta dell’America da dove il mais venne importato per la prima volta in Europa. E’ possibile arguire che queste mescolanze di cibo residuo, lavorate nella dimensione del rispetto religioso dei defunti, abbiano potuto esercitare una funzione propiziatoria e apotropaica, al fine di allontanare le negatività dalla casa, in comunione stretta con chi non era più presente in materia ma solo in spirito.

Una di queste ciambelle, testimoni di rituali familiari di condivisione profonda, era

*el cifùt*, un impasto formato con <<*avanzo di minestra con aggiunta di burro, farina*

*e zucchero. Veniva messo in una teglia o avvolto nella carta da zucchero e posto sulle braci*>>. (22)

Del *cifùt* ci viene ricordato anche un altro impasto:<<*acqua, farina, crusca, con gli avanzi dell'impasto della sfoglia per le tagliatelle*>> (23).

Abbiamo pure una terza variante:<<*Pasta avanzata con aggiunta di uova, sale, olio,*

(21) "Il fuoco viene personificato nella figura dello spirito domestico, avo della famiglia"; cfr. A.N. Afanas'v, *Poeticeskija vozzrenija slavian na prirodu*, Moskva, 1865-1869, p.67, in "*Una casa senza porte*", *op.cit.*, p.89.

(22) Dalla *mail* ricevuta da parte delle animatrici della Fondazione "Germani" di Cingia de' Botti, che hanno raccolto le testimonianze degli ospiti del Reparto *Somobo*, 1° e 2° piano.

(23) Dagli ospiti del "Germani", Reparto *Fiordalisa*.

*pepe*. *L'impasto veniva messo sotto forma di ciambella, poi fatto cuocere sotto la cenere per tre quattro ore. Quando era pronto si doveva soffiare o togliere con una spazzolina la cenere caduta sopra*>> (24).

Altra focaccia era la *bertuldina*, un impasto di polenta avanzata, alla quale <<veniva aggiunto lievito e fatta friggere. Una volta frita veniva cosparsa di zucchero>> (25).

Essa era diffusa anche nel Cremasco, ma con una variante nell'impasto. Infatti lì viene definita: <<Specie di focaccia in uso nelle campagne, fatta di farina di granoturco e frumento con ripieno di frutta cotta>> (26).

Invece la *bertulina* era composta <<col riso avanzato nel pranzo, mischiato con farina bianca e gialla e deposta nel focolare>> (27). Con lo stesso nome, ma con un ben più semplice impasto la definisce il *DDC*:<<focaccia casalinga a base di farina gialla>> (28). Sul bel vocabolario del dialetto di Trigolo, l'autore Alfredo Labadini ci dice invece che dalle sue parti la *bertulina* era un <<dolce nostrano ripieno a strati d'uva solitamente americana (29)>> con le specie *Vitis rupestris*, *Vitis riparia*, *Vitis berlandieri* e loro ibridi (30).

Al di là, comunque, dei diversi modi con i quali veniva composta, *la bèla bertulina profüumàada* (la bella bertolina profumata) piaceva a tutti. Persino al demonio che

alla sua mamma! Questo è infatti quello che ci racconta una fiaba della tradizione cremonese (31).

(24) Dalle ospiti del “Germani”, Reparto Santa Chiara

(25) *Ibidem*.

(26) Cfr. Andrea Bombelli, *Dizionario etimologico del dialetto cremasco e delle località cremasche*, Tipografia “La Moderna”, Crema 1938, p.19. Da ora in poi “*Dialetto cremasco*”.

(27) Dagli ospiti del “Germani”, Reparto Carelli.

(28) Cfr. *DDC, op. cit.*, p.27.

(29) cfr. Alfredo Labadini, *Vocabolario del dialetto trigolese*, 10 Quaderni del Notiziario Parrocchiale di Trigolo, Arti Grafiche Colombo, Gessate (MI) 2007, p.19.

(30) Cfr. *Ibidem*, p.5. Anche a Bagnolo Cremasco con la *burtulina* di cui si riferisce ad una <<torta d’uva>>); cfr. Gruppo Antropologico di Bagnolo Cremasco, *Bagnol al parlaa isé. Dizionarietto*, Grafim, Vaiano Cremasco (CR) 1998, p 11. Da ora in poi “*Bagnol*”.

(31) cfr. Donatella Cervi Dellanoce, “*Quàan el diàaul el ghe pìca a so màma* (Quando il diavolo picchia sua madre), nel ciclostilato *Testi premiati e segnalati* del Concorso provinciale di lingua dialettale “*I Nustràan*” (13<sup>^</sup> edizione), San Daniele Po 1990, nel ricordo di “Mara Soldi Maretti, p.16 e seg.

*La bertulina* cremonese, a Casalmaggiore, diventa *bartulina*, con la modifica della vocale -e- in una vocale -a-. Di essa abbiamo recuperato una precisa ricetta:<< 5 cucchiaini di polenta fresca, 5 cucchiaini di farina bianca, 5 cucchiaini di zucchero, la scorza grattugiata di un limone, un pizzico di lievito rosa. S’impasta tutto, si taglia a pezzetti che si friggono nello strutto>> (32).

Un altro impasto da citare è quello che era chiamato *murùza* (amorosa), fatto con la pasta avanzata. <<Si metteva la pasta asciutta residua in una teglia, si aggiungeva un po’ di pomodoro e la si faceva scaldare sulla cenere>> (33).

Altre focacce o schiacciate che non risultano, fino a prova contraria, essere state composte da avanzi, ma che è importante ugualmente citare fra le “parentali” del *cifùt*, sono *el pagnòch*, che a Cremona Agnese Puerari Negroni (*Dede*) <<faceva con

farina, uova, zucchero e lievito>> (34); inoltre *el fugnòn* a Casalbuttano (35) e *la fùléga* a Trigolo. Questa focaccia viene così descritta da Elisa Salvini e Andrea Mancastroppa:<<*Schiacciatina di polenta e farina, avvolta nella carta velina, e cotta nella cenere o sulla pietra rovente del focolare*>> (36). Ancor più nel dettaglio è andato Alfredo Labadini, quando ci ha scritto che *la fùléga* consisteva in un <<impasto con farina di frumento e di granoturco piatòn, acqua, sale, condita con

*un po' di strutto di maiale - raramente con olio - e insaporita con foglioline spezzettate di rosmarino>> (37).*

Della focaccia che richiama nel proprio nome la folaga, l'uccello cinereo, dalle caratteristiche mimetiche sorprendenti sul nido, tali da abbinare la sua immagine all'inaspettato ritrovamento di questo cibo sotto la cenere (38), ci ha lasciato una testimonianza anche Ivalda Stanga. Quando avanzava qualche fetta di polenta - scrive la compianta poetessa e ricercatrice di Soresina -, <<si metteva in una zuppiera, la si impastava con farina bianca, poco zucchero, due uova, un cucchiaino

(32) Cfr. Laura Aga Rossi, Giovanni Agresti, Teresina Benazzi, Margherita Taffurelli, Giampietro Tenca, *Gli scutmai e la memoria*, ed. LINGVA-MICROMANIA, Charleroi (Belgique) 2004, p.153-154). Da ora in poi "*Gli scutmai e la memoria*".

(33) Dal "Germani", Reparto Sant'Omobono PT, signora Gesuina Lupi.

(34) Da una *mail* inviata da Diva Negroni Gozzetti, figlia della Dede.

(35) "Dolce casalingo di poche pretese". Cfr. "*Rimario*", *op.cit.*, p. 26.

(36) Cfr. Elisa Salvini e Andrea Mancastroppa, *I tèmp èndrée. Memorie paesane*, 6. Quaderni del Notiziario Parrocchiale di Trigolo, Arti Grafiche Colombo, Gessate (MI) 2007, p.88. Da ora in poi *I tèmp èndrée*. Alfredo Azzini, nativo di Annicco, residente a Soresina, con mamma di Casalbuttano, ci ha scritto dicendoci che la *fùlega* era preparata e consumata anche nei tre luoghi sopra citati.

(37) Dalla lettera di Alfredo Labadini, *cit.*

(38) *Ibidem*.

*di strutto, una cartella di lievito, latte, e si metteva in una pentola fra la cenere calda del fuoco, con sopra il coperchio pieno di braci. Ne risultava una ciambella detta "fùlega", e chi la ricorda assicura fosse buonissima; era una merenda per grandi occasioni!>> (39).*

## **LA CHISÓOLA (la schiacciata)**

Dove abbiamo un preciso riuso della polenta è la *chisóola* del Casalasco, conosciuta come *la chisöla dulsa at pulénta* (schiacciata dolce di polenta). Così viene ricordata

la sua ricetta: <<S'impasta un po' di polenta avanzata con la farina bianca e si fa una schiacciatina rotonda, si preme con la punta delle dita per fare i "buchi" e si fa friggere nello strutto. Infine una spolveratina di zucchero>> (40). Questa schiacciata, molto apprezzata negli equilibri alimentari d'un tempo, oltre che con gli avanzi di polenta veniva ottenuta con il pane condito con burro e frutta (41).

Essa veniva restituita con gli interessi a chi l'avesse messa a disposizione. Non deve meravigliare, infatti, che sia rimasto nella memoria collettiva un proverbio che dice: <<pàan in préestit, chisóola rendiida (pane in prestito, chisóola

restituita)>> (42), ossia che è d'obbligo restituire più di quanto si è ottenuto in prestito. Una cosa

è certa: con la *chisóola* veniva messo un tappo alla *sgajùuza*, la perenne e diuturna fame (43). Bisogna aggiungere che la *chisóola* non va confusa col *chisóol*.

Quest'ultimo ha un significato ambivalente: per un verso è inteso come <<schiacciata di pasta di torrone>> (44); e per altro verso il *chisóol* è inteso come <<focaccia cotta nella padella>> (45). Mentre per gli abitanti di Bagnolo Cremasco

(39) Cfr. Ivalda Stanga, *Cume l'èera na vòlta. Come era un tempo*, Fantigrafica, Cremona 2009, p.38. Da ora in poi "*Cume l'èera na vòlta*".

(40) Cfr. "*Gli scutmai e la memoria*", *op.cit.*, p.153.

(41) Cfr. *DDC, op.cit.*, p.58.

(42) Cfr. Paolo Brianzi, *Proverbi cremonesi di campagna e di città*, Comitato promotore di studi e ricerche di dialettologia storia e folklore cremonese, 1<sup>a</sup>ed.1964, 2<sup>a</sup> ed.1981, p.128. Da ora in poi "*Proverbi cremonesi*".

(43) *Viighe la sgaiùuza*, essere affamato. Cfr. Luciano Dacquati, *Parlàa nustràan*, Tipografia <<La Nuova Bodoniana>>, Cremona 1979, p.67.

(44) Cr. *DDC, op.cit.*, p.57.

(45) *Ibidem*. Cfr. pure Comitato promotore di studi e ricerche di dialettologia, storia e folklore cremonese, *Il Dizionario del dialetto cremonese di Vincenzo Lancetti e il Torso del gran turco di A.Vercelli* (a cura di Paolo A.Farè), Tipografia Artigiana Cremonese, Cremona 1968, p. 48. Qui si indica il <<*chizzol: (cott sotta la zener) Foccaccia*>>. Sì, tutto con le consonanti raddoppiate.

il *chisol* è una <<schiacciata di pane>> (46). Così come i *chisoì an padèla* sono dolci fatti di pastella fritta nello strutto (47).

A Cingia de' Botti, invece, ci viene detto che i *chisóoi* erano <<*foccaccine fatte con farina, acqua, lievito, strutto di maiale (in mancanza del burro), poi mangiati con intingoli*>> (48). Mentre i *chisulìn* <<*venivano preparati con: polenta avanzata, farina bianca, zucchero, latte. Si schiacciava la polenta con la forchetta, si aggiungevano gli altri ingredienti, per ultimo il latte e si impastavano un po' per volta. Si lavorava con le mani fino a formare delle polpettine piatte che venivano fritte nello strutto*>> (49). A Crema, i *chisulì*, piccole focacce dolci, venivano a loro volta preparati per la ricorrenza del Carnevale, con l'uva passa cotta in olio bollente (50).

In questa dimensione di varianti dialettali per cibi con lo stesso nome ma aventi impasti diversi, va pure ricordata la *chisóola óonta* (la focaccia unta), a base di ciccioli di maiale e *deléech* (strutto), preparata ogni anno per il 17 di gennaio, nel giorno in cui si celebrava e si celebra Sant'Antonio Abate (51), protettore degli

animali e dei fabbri , nel giorno d’inizio del Carnevale cremonese, vale a dire del ritorno periodico <<di quel fenomeno estetico che ha continuato a descrivere e a riproporci una dimensione così emotivamente ricollegata all’atmosfera precristiana della festa di rigenerazione del tempo o festa d’inizio d’anno>> (52). Festa nella quale – come scrive Mircea Eliade - <<le maschere che incarnano gli antenati, le anime dei morti che visitano cerimonialmente i vivi, sono anche il segno che le frontiere sono state annientate e sostituite in seguito alla confusione di tutte le

(46) Cfr. “*Bagnol*”, *op.cit.*, p.13.

(47) *Ibidem*.

(48) Dagli ospiti del “Germani”, Reparto Santa Chiara.

(49) Dal “Germani”, Reparto Sant’Omobono PT, signora Lanfredi.

(50) Cfr. AA.VV., *Atlante Demologico Lombardo. Tradizioni popolari del ciclo dell’anno in provincia di Cremona*, Fondazione Civiltà Bresciana, Brescia 2010, p.177. Da ora in poi ADL.

(51) Cfr. “*Agenda 1999*”, 17 gennaio, *cit.* Sulla *chisöola üünta* (definita e trascritta con gli accenti soresinesi) mi ha inviato un cenno anche Alfredo Azzini, *cit.*

(52) Cfr. Agostino Melega, *I Màascher*, in AA.VV., *Strenna dell’Adafa per l’anno 1995 (XXXV)*, Amici dell’Arte-Famiglia Artistica Cremona, Editrice Turrìs, Cremona 1994, p.176.

modalità>> (53). Ed è la festa nella quale <<i defunti, riconciliati, nutriti e sollecitati, proteggono e moltiplicano i raccolti>> (54).

Questo rapporto, di totale compenetrazione fra vita e morte, suggerisce di riportare ancora il pensiero alla genesi lontana della rielaborazione del cibo d’avanzo, a quel filo sottile che lega a cibi particolari tutta l’alimentazione della festa delle maschere

che incarnano gli antenati; a quel filo che rimanda ai “rituali obbligatori” caratteristici del Carnevale arcaico travasatosi nel Carnevale cremonese moderno: *fritule*, frittelle; *latüüghe*, lattughe; *sbrizulùuza*, torta casalinga che si sbriciola facilmente; *bumbunìin*, dolcetti caserecci che fanno il paio con i *rüslëgn* casalaschi. Per non parlare poi degli *usèt*, biscotti a forma di osso che rimandano apertamente al culto dei Morti, e i *camanduléen*, dolcetti che portano nel nome il richiamo fascinoso dei *Camàandoi*, gli oscuri personaggi del mito contadino, compagni stretti della *Legéera*, il pneuma delle messi e del grano (55). In questa

storia c'è un altro segno che rimanda ad un orizzonte arcaico e mitico. Per l'ennesima volta è quello di una fine focaccia, il cui impasto risultava annerito nella cottura a causa dei *gratòn*, i piccoli ciccioli di maiale inseriti. Per tale motivo essa veniva definita *fügàsa gratùna*, cotta molti anni fa nella cenere in quel di Cingia de' Botti. Con i *gratòn* venivano amalgamati farina, lievito, olio ed un po' di latte avanzato (56).

Tutto questo per dire che le rimanenze del cibo ridondano nel ricordo di una sacra storia lontana ed esse invocano ancora e sempre uno degno ed onorato rispetto.

## IL PANE RIUSATO

Per tante generazioni di uomini e donne, una regola generale vincolante imponeva che tutto il pane, briciole comprese, dovesse essere consumato. E quindi non c'era ombra di dubbio che ciò avvenisse per i *bufèt* (pani tondi con molta mollica), per *li*

(53) Cfr. Mircea Eliade, *Traité d'histoire des religions*, Paris 1948, trad.it.di V.Vacca, *Trattato di storia delle religioni*, Torino 1976, n.ed.1981, p.412.

(54) Cfr. *Ibidem*, p.364

(55) *I Camàndoi de la Legéera* uscirono nella conversazione già citata con gli ospiti

della casa di riposo "Bevilacqua" di Annicco. Cfr. pure Gianni Triacchini, che li definisce <<girovaghi, vagabondi con nomea di rapitori di bambini>>, in *Caminàa 'n pepertèra*, Quaderni del Gruppo Ecologico Culturale Casalbuttanese e per la rivalorizzazione del dialetto, Edizioni il galleggiante, Cappella Cantone (Cr) 1998, p.37. Da ora in poi "*Caminàa 'n pepertèra*".

(56) Da una testimonianza dello studioso Antonio Mori di Cingia de' Botti.

*pistòli* (di forma allungata), o per li *mìchi* (pezzi grossi) o *michèti* (formelle), oltre ovviamente per *li canéli*, (pane a bastone) e tanto più per i pregevoli *brichèt*, disegnati a quarto di luna come l'attuale *brioche*. Né si può dimenticare il totale impiego *de li ruzéti*, forme di pane a foggia di rosa (57) e del riguardo accurato alla molteplice serie dei *panèt* (58). Udivo tale ripartizione cibaria durante la mia infanzia ad Annicco, dal fornaio Ciboldi, così come intendevo bene il distinguo fra il 'pane comune', quello 'Biove', e quello ben più caro all'olio. Bisogna aggiungere, ad ogni modo, che un conto era il pane acquistato dal fornaio, ed un altro conto, e ad altra dimensione di consumo appartenevano le grosse forme di pane che dovevano durare almeno per una settimana, cotte nei forni presenti in quasi tutte le cascine poste in mezzo della campagna. Va detto inoltre che in queste cascine, fino agli anni Quaranta/Cinquanta del secolo scorso, l'uso del pane veniva

considerato quasi un lusso. Esso veniva sostituito prevalentemente dalla polenta. Ad ogni modo, era proprio il possesso del pane che dava il segno della propria e dell'altrui distinzione. Lo chiariva molto bene il proverbio che dice: *Dùà gh'è miia pàan, àanca i càan i stà luntàan* (dove non c'è pane, anche i cani se ne stanno lontani) (59), come dire che la miseria nera non ha mai attirato nessuno, cosa della quale l'Occidente, interpretato come una cornucopia sovrabbondante di pane, ha avuto la conferma in questi anni da parte di povera gente affamata giunta da terre lontane.

Nella filiera del pane della tradizione appaiono molte altre forme, quale ad esempio quella grossa dei *pirlòon* (60), oppure i *birulòt* di Trigolo (61); oppure ancora *i marzòch e i scarpetòon e le antiighe bresanéle* di Vescovato (62). Nel Cremasco, il pane di farina schietta di frumento si chiamava *pa da meca* o *pa da bufet*; altrimenti *pa da melgòt* (di granoturco), o da *mei* (di miglio) o da *mistùra*, di farina bianca e gialla (63). Il pane bianco, quando c'era, veniva dato solo alle puerpere (64).

### **LA PANÀADA (la panata, minestra di pane bollito)**

Sul riuso del pane va ricordata la *panàada*, la minestra di pane tagliato a fette o

(57) Cfr. *DDC, op.cit.*, p. 275.

(58) Cfr. *Ibidem*, p. 220.

(59) Cfr. "*Proverbi cremonesi*", *op.cit.*, p.51.

(60) Cfr. *DDC, op.cit.*, p.241

(61) Cfr. *I tèmp èndrée*, p. 51.

(62) Cfr. Francesco Sandri, *Riis e fazóoi*, Editrice Turris, Cremona 1993, p.96.

(63) Cfr. Francesco Piantelli, *Folclore cremasco*, Editrice Vinci, Crema 1951, rist. Cassa Rurale ed artigiana di S.Maria della Croce, Crema 1985, p. 534. Da ora in poi "*Folclore cremasco*".

(64) Cfr. *I tèmp èndrée, op. cit.*, p.48.

bocconi e cotto nell'acqua e nel brodo (65). Il termine *panàdâ* è pure presente nel dialetto di Rivolta d'Adda, dove lo si traduce con <<pancotto, minestra di pane affettato e cotto in acqua o in brodo>> (66). E si specifica che, col lemma *pancòt*, s'intende il <<pancotto; cibo cotto e stracotto>> (67). Mentre a Vicobellignano, nella zona meridionale della provincia, per *panàda* s'intende il <<pane secco grattugiato e sciolto nel latte>> (68)

A tale riguardo, Gentilia Ardigò ha precisato, in riferimento alla tradizione di Casalbuttano: <<*la panàada* (pan cotto), *si faceva con il pane raffermo, acqua ed olio e formaggio grattugiato. Doveva cuocere a lungo*>>(69). A propria volta, *l'acqua panàada* – ci dice *Dizionario del dialetto cremonese* - era l'acqua in cui è

stato infuso un pezzo di pane abbrustolito (70), quella che a Trigolo veniva chiamata *àaqua de pàan brüzàat* e che veniva data da bere alle mamme dopo il parto per la durata di quaranta giorni (71). La variante dell'inserimento della conserva in questo alimento ci viene segnalata da Cingia de' Botti: <<*La panàada era una zuppa preparata con pane raffermo tagliato a pezzetti, olio, conserva e acqua. Si faceva bollire finché il tutto non diventava cremoso*>> (72). Significativo è il proverbio che dice "*mizéria ciàma panàada*" (73), ovvero che la miseria chiama al suo fianco, come compagno stretto, il pane bollito.

(65) Cfr. *DDC, op.cit.*, p.220.

(66) Cfr. Eugenio Calvi, *Appunti grammaticali e dizionario del dialetto rivoltano*, Grafica GM, Spino d'Adda (CR) 1998, p.150.

(67) Cfr. *Ibidem*. Cfr. "*Dialetto cremasco*", *op.cit.*, p.138. Cfr. pure, per l'area cremasca, Annalisa Andreini, *Quando il passato incontra il futuro a tavola... si crea una raffinata modernità e una squisita originalità*, in AA.VV., *Tradizione e modernità da Crema al mondo*, Gruppo antropologico cremasco, G&G srl Industrie Grafiche, Castelleone (CR) 2015, p.144. Da ora in poi "*Il passato a tavola*".

(68) Cfr. Claudio Chiesa, *Li paròli di paišàñ*, mini dizionario del dialetto di Vicobellignano (CR), privo d'indicazioni editoriali, p.181. Il pane grattugiato viene definito sulla stessa pagina *pàn raši*.

(69) Da una lettera pervenutami da Gentilia Ardigò ai primi di maggio del 2016.

(70) Cfr. *DDC*, p.220.

(71) Cfr. *I tèemp èndrée*, *op.cit.*, p.90.

(72) Dal "*Germani*", Reparto Sant'Omobono PT.

(73) Cfr. *DDC, op.cit.*, p.220.

### **EL PANGRATÀAT (Il pane grattugiato)**

Il pane raffermo della *panàada* era un pane sminuzzato. Invece *el pangratàat*, il pantrito, non veniva usato a pezzetti ma grattugiato e bollito in brodo di gallina o verdura oppure in acqua con burro al posto della pasta o del pane biscotto (74). Da qui la definizione in dialetto: <<*Bróot cun el pàan gratàat*>> (75).

A propria volta nel Cremasco il *patrit* era il pane grattato in brodo per gli ammalati (76). Sempre nella stessa zona, con pane grattugiato e i cavoli si preparava un polpettone chiamato *nusèt* (77).

### **EL PÀAN BISCÓT (il pane biscottato)**

Arnaldo Scazzoli di Cremona mi ha scritto che il pane rafferma dei *pirliin* (forme a croce) veniva <<messo nel forno multiuso delle stufe popolari da cucina di una volta, per ottenere “*el pàan biscót*”, il pane biscotto>> (78).

### **LA SÖPA (la zuppa)**

Rimanendo nell'areale del riutilizzo del pane avanzato, ci viene incontro il ricordo della classica *söpa*, la zuppa, ben definita dal proverbio: *se 'l è miia söpa 'l è pàan bagnàat* (se non è zuppa e pan bagnato) (79). Ed è come un rimando all'emiliana *sópa mata*, la zuppa matta, citata da Piero Camporesi, fatta d'acqua e sale e pane (80). La *söpa de'l pà mói*, la zuppa del pane bagnato, era la zuppa cremasca di pane di granoturco con brodo di lardo e sale (81). Era d'uso per i bambini d'un tempo una variante: cospargere il pane bagnato con lo zucchero, come accenna Lucia Zanotti all'inizio del libro *Maricùunduli* (82). Nel Cremasco, invece, era diffuso *el pamòì*, la zuppa di pane di granoturco con brodo di lardo e sale (83).  
Altra zuppa cremasca

(74) Da una conversazione con Maristella Lazzari, mia vicina di casa.

(75) Dal “Germani”, Reparto Santa Chiara.

(76) Cfr. “*Folclore cremasco*”, *op.cit.*, p.534.

(77) *Ibidem*, p.533.

(78) Da una *mail* dall'amico Arnaldo Scazzoli.

(79) Da una conversazione con Roberto Bedani, mio vicino di casa, originario della frazione Boschetto di Cremona.

(80) Cfr. “*Alimentazione Folclore Società*”, *op.cit.*, p.25.

(81) Cfr. “*Folclore Cremasco*”, *op.cit.*, p.534.

(82) Cfr. Lucia Zanotti, in Teresa Odelli-Greta Rigonelli, *Maricùunduli*. Racconti in dialetto, Ed. Pro Loco Acquanegra Cr.se, Tipografia Fantigrafica, Cremona 2007, p.6.

(83) Cfr. “*Folclore Cremasco*”, *op.cit.*, p.534.

era quella col latte e pane di miglio, detta el *Minés* (84). Anche nel cremonese il pane avanzato veniva consumato per colazione nel latte (85). A Casalbuttano, quando nella zuppa vi era troppo pane, l'alimento veniva chiamato *süpòt* (86).

Qui vogliamo pure ricordare la zuppa di ceci, sostituita in alcune zone del Cremonese dalla zuppa di fave oppure di fagioli, piatto d'obbligo del 2 Novembre insieme ai *fazuléen e cùdeghe* (fagiolini e cotiche di maiale) (87). Una zuppa particolare, con fette di pane tostate in forno, veniva predisposta in ambienti agiati

per la festa di Ognissanti, il 1° di novembre, e veniva chiamata “la zuppa di tutti i Santi” (88).

## **LE MARICONDE CASALASCHE**

Da parte del poeta Giampietro Tenca la ricerca è arricchita da una vecchia ricetta appartenente alla tradizione culinaria di Gussola, riguardante *le mariconde* che erano il primo piatto delle grandi occasioni, quando si poteva disporre di un brodo di carne. Eccola:

*<<Ingredienti: 500 gr. di pane raffermo; 150 gr. di burro; 1,2 l. di latte intero; 5 cucchiaini di pane grattugiato; 5 uova, 5 cucchiaini di parmigiano grattugiato, 1,5 l. di brodo di carne; noce moscata; pepe e sale.*

*Preparazione: separare la crosta del pane e tagliarlo a fette mettendolo poi in un'ampia ciotola. Coprire le fette di pane col latte, lasciandole a bagno fino a quando si siano ammorbidite. Sciogliere il burro in una casseruola.*

*Scolare e strizzare il pane con cura e versarlo nella casseruola. Mettere il composto sul fuoco a fiamma bassissima mescolandolo di tanto in tanto fino a quando risulterà ben asciutto. Togliere il recipiente dal fuoco e aggiungere le uova, il parmigiano, il pane grattugiato, un pizzico di noce moscata e sale. Se l'impasto risultasse troppo morbido aggiungere altro pane grattugiato e parmigiano. Mescolare il tutto e farlo riposare per 30 minuti. Scaldare il brodo in una pentola. Quando bolle, fate dei piccoli gnocchetti dell'impasto della grandezza di una grossa nocciola e versateli nel brodo, avendo cura di portare velocemente a termine l'operazione. Fare cuocere per 5 minuti poi mettere tutto in una zuppiera e servire*

(84) *Ibidem.*

(85) *La sùpa con al làt* è stata citata pure dal “Germani”, Reparto Somobo 1° e 2° piano.

(86) Cfr. “*Rimario*”, *op.cit.*, p.30.

(87) Cfr. “*Robe de 'na vòlta*”, *op.cit.*, p.142.

(88) Cfr. “*Agenda 1999*”, *op.cit.*, lunedì 1° novembre.

*ben caldo* (89)>>.

## **LE MARICÙNDULE CREMASCHE**

Ad una novantina di chilometri a nord della provincia di Cremona, nel Cremasco, le *maricùndule* venivano invece preparate nel seguente modo: <<Ingredienti: 1,5 lt di

*brodo di carne, 2 uova, 100 gr di carne di manzo lessata, 3 cucchiaini di formaggio grana, 1 cucchiaio di pane grattugiato, 1 presa di sale, 1 spolveratina di noce moscata. Indicazione: Tritate la carne. Aggiungere tutti gli altri ingredienti e fare delle palline più piccole di una noce. Portare ad ebollizione il brodo e versare le palline. Cuocere pochi minuti e servire con abbondante formaggio grana>> (90)*

### **I GNÒCH PELÙS (Gli gnocchi pelosi)**

A proposito della presenza nella storia culinaria del Cremonese degli “gnocchi pelosi”, è indicativa una segnalazione proveniente da Cingia de’ Botti, con la spiegazione acclusa della modalità della loro preparazione: <<Si faceva a pezzetti il pane raffermo, unendo ad esso, a poco a poco, acqua bollente finché non si formava un polentino. Se c’era la possibilità, si aggiungeva un uovo. Preparati gli gnocchi, venivano fatti cuocere nell’acqua, condendoli con lo strutto>> (91).

### **GLI GNOCCHI DI PANE VECCHIO**

Pure interessante è la preparazione degli “gnocchi di pane vecchio” in uso a Cicognara, ai confini con la provincia di Cremona. La loro ricetta spiega: <<Tagliare a pezzetti 4-5 panini raffermi e mettere a bagno in un quarto di litro di latte bollente; rosolare dolcemente 2 fette spesse di pancetta tritata con una cipolla; unire il pane strizzato, prezzemolo, un pizzico di coriandoli tritati, sale, pepe, quattro uova; mescolare; formare gnocchi grossi come noci (se troppo morbidi unire un po’ di semolino) e cuocerli per dieci minuti circa. Condire con burro fuso e succo di pomodoro fresco>> (92).

(89) Da una *mail* del poeta Giampietro Tenca, di Motta San Fermo, frazione di Casalmaggiore.

(90) Cfr. Roberta Schira, “Il Sapore del ricordo – Ricette e fatti di una volta”, AA.VV., Gruppo Antropologico Cremasco, *Tradizione e modernità da Crema al Mondo, op.cit.*, p.132.

(91) Dal “Germani”, Reparto Sant’Omobono PT, signora Imer Frati.

(92) Da una seconda *mail* di Giampaolo Vigolini, *cit.*

### **LA POLENTA AVANZATA**

Dal riuso del pane passiamo a quello della polenta. Ascoltiamo cosa ci dice la maestra Gentilia Ardigò di Casalbuttano: <<Da noi, nelle nostre case di contadini ed operai, era regina della mensa la polenta gialla di granoturco: acqua, sale, farina;

si rimestava a lungo nel paiolo di rame appeso alla catena del focolare acceso, poi

si rovesciava sul tagliere di legno, si tagliavano le fette con un filo e se ne mangiava a volontà con la frittata di uova di pollaio, con ciccioli, lardo, salame o qualche *puciin* di frattaglie. Quella che avanzava sul tagliere si abbrustoliva a fette sulla polentiera davanti al fuoco e poteva costituire il pasto della sera. Si diceva:

*“La pulènta l’è na*

*siùra che a mangiàala la cunsùla* (La polenta è una signora che a mangiarla ci consola)>>. (93)

Qui la maestra Gentilia ci ha rammentato quale cibo di risulta *el puciin*, l’intingolo di frattaglie, ed il riciclo della polenta avanzata, rimasta nei ricordi di molti come la *pulènta brestuliida*, la polenta abbrustolita. Questa polenta veniva a volte ammorbidita nel latte freddo e mangiata anche col *cereghiin*, l’uovo arrostito *en de ‘l óoli gròs*, nell’olio grosso, quello de *linùza*, ossia nell’olio di lino.

In casa di Gentilia, un significativo contorno per trasformare la polenta abbrustolita

in un piatto di sostanza, ossia la trasformazione della *pulènta sùurda*, polenta ‘sorda’ senza companatico, in *pulènta pastisàada*, in polenta abbrustolita ma condita, era costituito a volte da un apporto di rane, procurate nei dintorni di Casalbuttano, località ricca allora di acque sorgive e stagnanti, dal nonno paterno Tommaso, pescatore professionista. Accanto a la *pulènta brestuliida* veniva così portato in tavola il cosiddetto *cimitéeri de li ràani* (cimitero delle rane), prodotto da

una operazione culinaria che prevedeva <<*una infarinata delle gambine e manine, olio e conserva- intingolo - e delle uova sbattute leggermente. Si mangiavano anche gli ossicini*>> (94).

Anche Gianni Triacchini, cultore del dialetto e compaesano di Gentilia Ardigò, ha un’altra situazione da offrirci, quella della polenta avanzata che veniva mangiata fredda a merenda, quando egli, da bambino, correva in casa dalla nonna *Pepina* dopo aver giocato per tutto il pomeriggio nell’aia: <<*Lée la tégn sö la màadena la*

(93) Cfr. Gentilia Ardigò, *Piccole storie nella grande storia*, Edizioni Fantigrafica, Cremona 2010, p. 26. A tale proposito, Giulia Scarinzi, mia vicina di casa, originaria di Alfiano Vecchio, ricorda che i ciccioli consumati con la polenta venivano chiamati *“gratòn de la cicia màta”*, ciccioli della “carne matta”.

(94) Dalla lettera di Gentilia Ardigò, *cit.* “La polenta veniva abbrustolita sulla stufa con il salame, con il lardo, con olio e zucchero. Era la merenda dei contadini e dei bambini. Cfr. Dal “Germani”, Reparto Fiordalisa, *cit.*

*téera de la pulènta vansàada da'l mesdé – la merènda, alùura te la fàavet cuzé -; el tajéer el pariia na róoda da caretéer e li fèti, iirtighi trì diit e tajàadi cu'l réef, j éera bèli e tóti urdinàadi. E me nòona, in de'l fàal, la jéera cüntàadi. Na pulènta àalta en sömes e cu ' quàai sbrufadéi, e la rêmula dèenter, ma nuàalter pütéi ghe fàaum gnàanca a càazo. Da la frésa de riprèender i giòoch la mangiàaum de sguriatòon, se 'nguzàaum cùma j òoch. Pulènta sùurda, fàta de melegòt sùdàat, ma la pariia salàm: àanca perché, de chèi tèemp, te mancàa miia la fàm. Setiida sö 'n banciòol, fo' de cà sö 'n tuchél de sulàada, me zia Cornéelia la pùcia 'n de na scüdéla sbecàada cu' 'n briis de óoli gròs mistüràat cu' la zéet, la so pàart de pulènta: el so pàan e 'l so séech (95).*

Lei tiene sulla madia la polenta avanzata a mezzogiorno - la merenda allora la faceva così -; il tagliere sembrava una ruota da carrettiera e le fette, dure alte tre dita e tagliate col filo, erano tutte ordinate una di fianco all'altra. E mia nonna, nel farlo, le aveva contate. Una polenta alta un pollice e con qualche grumo, e la crusca dentro, ma a noi bambini non ce ne accorgevamo. Dalla fregola di riprendere i giochi la mangiavamo velocemente, ingozzandoci come le oche. Solo polenta, realizzata col sudore della coltivazione del granoturco, ma sembrava salame: anche perché, a quei tempi, non mancava la fame. Seduta su uno sgabello, fuori di casa, su un pezzetto della pavimentazione (dell'aia), mia zia Cornelia intinge in una scodella sbeccata, con un briciolo di olio di lino e aceto, la sua parte di polenta: il suo pane e la sua pietanza.

Ivalda Stanga, ricercatrice della cultura popolare soresinese, precisa una forma alimentare particolarmente gradita dai bambini, ottenuta con la polenta avanzata, e probabilmente consumata anch'essa a merenda. Scrive l'indimenticabile Ivalda: <<Ai bambini piacevano le "palle di formaggio": con la polenta si facevano le palle, si inseriva nel centro un pezzo di formaggio, si chiudeva e si mettevano a cuocere in un tegame nella cenere, fino che avessero fatto la crosta; piacevano tanto ai bambini perché il formaggio fondeva e faceva lunghe file ...>> (96)

Anche a Casalmaggiore la tradizione ci rimanda a tre piatti ottenuti col riuso della polenta. Il primo: *la pulenta cm'al gràs pistá* (la polenta con il lardo pestato); il secondo: *la pulènta rustida* (la polenta fritta); il terzo: *al sòt-sënar* (il sotto-cenere) (97). Per ottenere il primo piatto <<si pesta con la mezzaluna il lardo del maiale insieme con uno spicchio d'aglio e un po' di prezzemolo e si mangia con la polenta riscaldata (98). Per il secondo piatto, quello della *pulènta rustida*, si prevede che

(95) Cfr. "Caminàa 'n pepertèra", *op.cit.*, p.21.

(96) Cfr. "Cume l'éera na vòolta", *op. cit.*, p.39.

(97) Cfr. "Gli scutmai e la memoria", *op.cit.*, p.154.

(97) Cfr. *Ibidem*.

(98) Cfr. *Ibidem*.

*<<si tagli a fette sottili la polenta fredda e la si faccia friggere nello strutto bollente*

*finché bella croccante, si faccia scolare bene e la si passi nello zucchero>> (99).*

Il terzo piatto di cui si diceva, quello del *sót-sënar*, rimanda un poco alle focacce che

abbiamo già visto, ma in questo caso, come in quello della *chisóola*, possiamo confrontarci con una ricetta precisa: *<<si impasta un po' di polenta avanzata con la*

*farina bianca, zucchero ed un po' di strutto e si fa un cilindro schiacciato che si mette*

*poi sotto la cenere calda del camino. Quando è cotto (il mattino dopo) si soffia via la cenere e si mangia>> (100).*

Questo *sót-sënar*, questo “sotto cenere”, definito a Casalmaggiore *bisulàn fàt in cà* (bussolano fatto in casa), così come *<<dolce rustico cotto nella cenere ancora calda, per risparmiare legna>>*, era preparato soltanto per le feste più belle, *<<le ducali>>*, feste che si tenevano anticamente in onore dei Gonzaga, signori della zona (101).

## LA POLENTA POLIFUNZIONALE

A Casalmaggiore era definita la *pulénta con la mürcia* quella pasticciata con lo scarto del burro *zità*, cioè burro bollito e conservato nelle pentole di terracotta per utilizzarlo nel periodo invernale (102). Per la colazione riservata ai soli uomini,

veniva data la cosiddetta polenta *stüdia*, vale a dire quella avanzata la sera prima.

*La pulénta stüdia* poteva essere abbinata all'aringa affumicata, aringa chiamata in dialetto *cuspatón*, oppure gli stessi avanzi di polenta potevano essere consumati con qualche fetta di salame o con una manciata di *grëpuli* (ciccioli) (103).

La polenta veniva consumata anche a merenda. A Soresina, ad esempio, per lo spuntino pomeridiano ai bambini *<<si dava una fetta di polenta con dentro un cucchiaino di zucchero, oppure con due fichi secchi. Per gli adulti c'era l'accompagnamento di una sardina, comperata al mercato>> (104).*

## LA POLENTA E L'UMORE D'ARINGA

Spesso, anziché con la sardina, la polenta veniva accompagnata da un'aringa per poterne carpire l'umore. Questo me lo ha scritto Giampietro Tenca, dicendomi che

(99) *Ibidem.*

(100) *Ibidem.*

(101) Da un articolo che ho ritagliato molti anni fa, scritto da Claudio Lodi Rizzini, intitolato di *Al mangià 'd 'na vòlta. Gastronomia tipica dei contadini... di altri tempi.*

*la cenere e si mangia>>. Da ora in poi Al mangià 'd'na vòlta.*

(102) *Ibidem.*

(103) *Ibidem.*

(104) Cfr. "*Cume l'éera na vòlta*", *op.cit.*, p.38.

in certe sere invernali trascorse davanti al focolare a *sbrašá al föch*, ad attizzare il fuoco, il nonno *Giuàn*, Giovanni, gli raccontava che nei tempi andati, a cena, *i mangiáva an cuspatón in quátar*, ossia mangiavano un'aringa affumicata in quattro persone, dopo aver appeso il pesce ad una trave del soffitto con un lungo filo di refe in modo che lambisse quasi il tavolo. Giovanni e due suoi fratelli, a turno, accarezzavano l'aringa ondeggiante con una fetta di polenta per carpirne il profumo per poi ingozzarsi di polenta. Alla fine l'aringa veniva riservata al capo famiglia *cal fava sguluša tóti*, che faceva venire l'acquolina in bocca a tutti (105). Tenca ha aggiunto che suo padre era un burlone. Ora devo confessare che la storia dell'aringa o *da'l saràach* (sàrago, altro pesce di mare conservato nel sale o affumicato), appesi ad uno spago, me l'aveva raccontata anche mio padre William in dialetto bolognese, riferendo il quadro a Sant'Agata Bolognese e dintorni. C'è da dire che anche a lui piaceva molto scherzare Ma qui sta il punto: siamo di fronte ad una vicenda inventata? Chi scrive non ne è proprio convinto (106).

### **EL GÖSAFÈR (l'aringa salata arrostita)**

A Cremona e a Trigolo, e probabilmente in molti altri luoghi della provincia con tutte le varianti del caso, quando l'aringa salata veniva arrostita e <<passata con un intingolo di conserva, aceto e zucchero>>, essa si trasformava in *gösafèr*, <<dal sapore fortissimo>> che permetteva di <<*pucciare tanta polenta in poco séech*>>, ovvero d'intingere tanta polenta in poco companatico (107). A Trigolo *el güsafèr* era preparato con acciuga, fagioli, aglio, sale, aceto, olio (108).

### **LA PULÈNTA FRÌTA E... CU' LI CUTALÈTI DI PUARÈT**

Da quella miniera d'informazioni, che è stata per noi la Fondazione "Germani", abbiamo tratto pure notizie sulla *pulènta frìta*, la polenta fritta. Infatti ci è stato comunicato che <<*si tagliavano fette di polenta avanzate la sera prima e le si*

(105) Da una *mail* ricevuta da Giampietro Tenca, *cit.*

(106) Se questa *vox populi* si era diffusa in Emilia e nel Casalasco, qualcosa di vero ci deve pur essere stato, anche perché la miseria dell'ultimo trentennio

dell'Ottocento fu proprio nera. Essa portò venti milioni di Italiani in giro per il mondo in cerca di pane e di miglior fortuna. Certo, quell'aringa oscillante nell'aria rimane un emblema del riuso di un avanzo per eccellenza. Dopo averla sfregata ben

bene, essa diventava il cibo d'avanzo esclusivo del capo famiglia.

(107) Da una *mail* di Renato Bandera, mio compagno di scuola alle Medie Inferiori.

(108) Cfr. "*I tèmp èndrée*", *op.cit.*, pag. 88.

*facevano friggere nello strutto con guarnizione di zucchero>> (109). Stessa testimonianza ci è pervenuta da Anselmo Gusperti, il quale, nel ricordare i cibi elaborati dalla nonna Matilde, di Ognissanti di Pieve San Giacomo, ha scritto che essa gli preparava la *pulènta brestuliida frìta* (la polenta abbrustolita fritta) <<*in poco olio d'oliva e poi cosparsa di zucchero; una vera leccornia perché fatta con materie rare e pregiate (olio e zucchero)>> (110).**

Da parte sua, Ivalda Stanga ha voluto ricordare che <<*non si possono dimenticare le "cotolette dei poveri" (fagioli schiacciati, pressati a forma di bistecca, impanati e arrostiti) che venivano messe sulla polenta>> (111).*

### **LA PULÈNTA PASTICÌIDA E LA PÛTA (La polenta pasticciata e la putta)**

Altra notizia lampo da Cingia de' Botti: <<*La polenta avanzata si pasticciava con burro e formaggio>>, prendendo il nome di *pulènta pastìicida>> (112).**

Quando mancava il pane e c'era poca polenta, le mamme dicevano: <<*Stasira ragàs a gh'è pòoca pulènta, catèe sò còl ca gh'è* (Stasera ragazzi c'è poca polenta, raccogliete quello che c'è)>>. E allora si improvvisava *la pûta*, una simil-polenta con

impasto di farina gialla, sale e acqua abbondante (113). Con maggiori calorie era invece composta la *pûta* citata da Ivalda Stanga, composta <<*da farina gialla col latte e 1 cucchiaino di zucchero cotta al fuoco>> (114).*

### **EL PÌIRLA E VÒOLTA (Il gira e volta)**

Un altro piatto, questa volta compenetrato con la polenta non consumata durante i pasti, era il dolce del *pìirla e vòolta*. L'impasto veniva formato appunto con gli avanzi di polenta ed <<*un po' di farina bianca, un uovo e zucchero. Si cuoceva in padella come una frittata>> (115). Alfredo Azzini ha testimoniato, invece, di aver scoperto che il *pìirla e 'òolta* è identico al *pan cake* americano (116).*

(109) Dal "Germani", Reparto Somobo 1° e 2° piano.

(110) Da una *mail* di Anselmo Gusperti, mio compagno di scuola all'Istituto Tecnico per Geometri "Eugenio Beltrami".

(111) Cfr. "*Cume l'éera na vòlta*", *op.cit.*, p.38.

(112) Dal "Germani", Reparto Somobo 1° e 2° piano, *cit.*

(113) *Ibidem*. Il termine la *püta*, accentato con la dieresi, e quel *stasìra* individuano la cifra di un vernacolo bresciano.

(114) Cfr. "*Cume l'éera na vòlta*", *op.cit.*, p.66.

(115) Dalla lettera di Gentilia Ardigò, *cit.*

(116) Da una *mail* di Alfredo Azzini, *cit.*

### **EL RÖS (Strato di polenta secca)**

Dalla località di Volongo, borgo cremonese al di là dell'Oglio, terra in cui si parla il dialetto bresciano, Ezio Tira scrive che <<una volta cotta e rovesciata la polenta dallo *stagnàt*, piccolo paiolo di rame, aderente alle fiancate interne rimaneva *el rös*, un sottile strato di polenta secca, quasi bruciata che grattato via e rosicchiato era assai gradito. Zuccherato poi era una vera leccornia per i bambini>> (117).

Il termine bresciano *rös* si trasforma in *biàadi* per la cremonese Giulia Scarinzi, riferito sempre alle croste raschiate dal paiolo (118). Con la semplice definizione "*crùste de pulenta*", dal "Germani" di Cingia de' Botti, è uscita una analoga descrizione: <<si grattavano con un coltello o con una paletta le croste di polenta che rimanevano attaccate ai bordi e al fondo del paiolo>> (119). Altrettanto diretta è Gentilia Ardigò che scrive:<le croste della polenta ben cotta spolverate di zucchero sembravano un dolce>> (120).

### **EL FIAPON**

Con gli avanzi di polenta si preparava pure, nelle terre confinanti fra il Cremonese e il Mantovano, *el fiapòn*, un piatto povero che si gustava sia caldo che freddo. L'impasto era formato da avanzi di polenta gialla, zucchero semolato, scorza di limone grattugiata, farina bianca, olio di oliva. La ricetta prescritta indica la seguente indicazione: <<*Mescolare la polenta con la scorza di limone grattugiata, alcune cucchiainate di zucchero e tanta farina bianca quanto basta per ottenere un impasto non eccessivamente morbido. Dall'impasto ricavare dei dischi alti circa un centimetro e con il diametro uguale alla padella nella quale il fiapòn verrà fritto. I dischi verranno rosolati in poco olio d'oliva bollente da entrambe le parti fino ad ottenere un buon colorito*>> (121).

### **L'OLIO DI FRITTURA USATO PIÙ VOLTE**

L'olio usato nelle frittiture veniva conservato e riutilizzato per ammorbidire e dare un poco di sapore alla polenta. La preparazione di tale riuso avveniva filtrando

l'olio fritto in un panno di canapa ruvido per almeno due giorni. Esso veniva mescolato

(117) Da una *mail* di Ezio Tira.

(118) Da una conversazione con la vicina di casa Giulia Scarinzi, originaria di Alfiano Vecchio. Il *DDC* assegna invece al lemma *biàada* il significato di cialda, ostia; cfr. *DDC, op.cit.*, p.28.

(119) Dal "Germani", Reparto Santa Chiara, *cit.*

(120) Dalla lettera di Gentilia Ardigò, *cit.*

(121) Dalla seconda *mail* di Giampaolo Vigolini, *cit.*

alla polenta in modo che si amalgamasse ad essa, quando la polenta stessa era sui tre quarti del grado di cottura. Alla fine la polenta non risultava unta. L'olio di frittura filtrato e messo da parte veniva usato per almeno tre volte, con piccole aggiunte di olio filtrato di recente la seconda volta, ma soprattutto la terza volta (122).

## LA PANNA SBATTUTA E LA MASCHÈERPA (RICOTTA SALATA)

Con la panna, o meglio <<con la poca panna che affiorava dall'unico litro di latte che competeva ad ogni famiglia in cascina, raccolta per settimane, si otteneva un panetto di burro sbattendo ossessivamente la panna stessa in una bottiglia>> (123) o in un fiasco, prendendolo su con il cucchiaino (124).

Col latte andato a male si faceva invece la *maschèerpa*, aggiungendo << un po' di aceto e si metteva nel fuoco e poi la si mangiava>> (125), ma risultava un po' amarognola (126).

E' quella stessa "specie di ricotta" definita così da Anselmo Gusperti, il quale ha precisato che per la sua composizione <<si aggiungeva un poco di aceto, e si faceva scaldare, poi con un poco di cipolla e sale si faceva friggere. Era buona!>> (127).

## IL RISO RIMASTO

Nella casa della nonna a Pizzighettone - scrive Enrico Vidali - <<di tanto in tanto quando c'erano avanzi di pasta di riso in brodo, ne uscivano come dei *kaisersmarren* tirolesi riformulati. Il riso avanzato veniva amalgamato con fette sottili di pera, uova e poca farina bianca. L'impasto, richiamante la conformazione delle frittelle, veniva fritto in olio (e/o forse strutto)>> (128).

## LE OFFELLE FIGLIE DEGLI ARTÀI (i ritagli di pasta)

Da Gussola Giampietro Tenca scrive la notizia della genesi delle offelle, sottili

(122) Da una telefonata di Giuseppe Ghizzoni, nel ricordo della vita dei genitori a Livrasco, frazione di Castelverde.

(123) Dalla *mail* di Anselmo Gusperti, *cit.*

(124) Da una conversazione con la vicina di casa, Giulia Scarinzi, *cit.*

(125) *Ibidem.*

(126) Dalla lettera di Gentilia Ardigò, *cit.*

(127) Dalla *mail* di Anselmo Gusperti, *cit.*

(128) Da una *mail* dell'amico Enrico Vidali, originario di Gera di Pizzighettone.

focacce. <<Dal taglio delle tagliatelle (grandi e sottili a seconda dell'uso a cui erano destinate) rimaneva sempre qualche *artài*, ritaglio di pasta che veniva messo a cuocere sulla piastra della stufa economica. L'offella era pronta quando presentava

in superficie delle bollicine d'aria ed era una ghiottoneria molto gradita ai ragazzi>>

(129).

## LA CARNE RICICLATA

Come già accennato, nelle case contadine, si utilizzava durante la stagione invernale la carne degli animali da cortile che si riuscivano ad allevare, soprattutto quella di maiale e di oca, che veniva messa sotto grasso in grandi olle. Ricordiamo anche le verdure disposte in salamoia o sott'aceto in botticelle di legno, oppure fatte seccare all'ombra. Si parlava di rape, zucche, fagioli, cipolle, aglio, peperoni (130).

La prima ricchezza rimaneva comunque il maiale, la cui carne e il lardo macinati insieme in un unico impasto, portava poi ad assaporare salami, salamelle, cotechini, coppa e spalla. Inoltre, la povertà spingeva ad usare tutti i frutti della terra cuocendoli in grosse pentole, con pezzi di carne degli animali allevati. Ne nasceva un tipo di bollito che si mangiava con una fetta di pane, con panbiscotto e che poteva nutrire per l'intera giornata (131). Il giorno dopo si usavano tutti gli avanzi e così si parlava di zuppa di carne e verze, di polpettone, di polpette (132).

Nei giorni di festa si faceva uno strappo alla regola, preparando ravioli e tortelli che erano fatti con due sottili sfoglie che contenevano gli avanzi di carne macinati e pestati (133). Il grasso dell'arrosto condivideva la pastasciutta e veniva usato come condimento anche per le minestre (134).

Una storia di altri tempi, molto lontani da noi, racconta che i signori dei feudi medioevali eliminassero, con l'arrivo dell'autunno, parecchi dei loro animali per risparmiare foraggio e granaglie. E ordinassero che solo la carne venisse conservata nella ghiacciaia dei loro castelli. Ed infine – ecco il punto – buttassero

via tutte le frattaglie, cioè le interiora (intestini, cuore, polmoni, reni) e la testa, gli orecchi, i piedi e la coda delle bestie macellate. Avveniva così la corsa dei poveri per

(129) Dalla seconda *mail* di Giampietro Tenca, *cit.*

(130) Cfr. *Cume l'éera na vòlta, op.cit.*, p.126.

(131) *Ibidem.*

(132) *Ibidem.*

(133) *Ibidem*, p.127.

(134) *Ibidem.*

accaparrarsi questi pezzi. Da lì si dice siano nati i piatti d'avanzo della cosiddetta cucina povera, tra i quali la più conosciuta nel Cremonese è la *büzéca*, la trippa, preparata sempre in umido e mai asciutta (135).

### **LA BÜZÈCA (la trippa)**

La preparazione della *büzéca* viene così descritta da Ivalda Stanga:

*<<Prima si faceva bollire, divisa in pezzi, per due ore; si toglieva dal paiolo, si faceva*

*raffreddare e col coltello la si puliva togliendole i residui, fin che appariva la parte bianca. Si tagliava a pezzettini e cuoceva di nuovo con verdure per alcune ore. Il profumo metteva festa in casa e piacere grande nel mangiarla>>. La ricercatrice fa notare al lettore che <<la trippa non è mai uguale perché quattro sono le diverse parti dell'intestino>> (136).*

### **I GRATÙ, I GRATÒON E J ÒS DE NIMÀAL**

**(i ciccioli cremaschi, quelli cremonesi e gli ossi del maiale)**

Del maiale, come abbiamo già accennato, non si sprecava proprio niente. La carne doveva durare un anno e veniva conservata con il sale o insaccata. La studiosa Annalisa Andreini, *Tradizione e modernità da Crema al Mondo*, precisa:<<Anche i peli e le ossa venivano conservate per il brodo, la vescica era utilizzata per insaccare il cotechino e c'era una "pellicina" del petto particolare scelta per insaccare il "salame speciale" da mangiare nei giorni di festa>> (137).

Inoltre, la stessa Andreini ci spiega la genesi dei *gratù*, i quali vengono riferiti, su *Folclore Cremasco*, a tutto ciò che rimane della pelle frita di oche, polli, ecc. (138). Ebbene la Andreini dice che <<anche delle oche non si sprecava niente, ad eccezione

delle unghie che venivano gettate (...). La carne dell'animale era tagliata a *brasole*, a braciole, e conservata nelle *ole*, vasi di terracotta, immersa nel grasso sciolto. La

zampe erano cucinate e accompagnate con la polenta mentre la pelle dell'oca, tagliata a pezzettini, si friggeva e con essa si formavano degli appetitosi grumi di grasso fritto chiamati *gratù*>> (139). Nel mentre, a Cremona, i *gratòn* sono i ciccioli

(135) *Ibidem*.

(136) *Ibidem*.

(137) Cfr. Annalisa Andreini, "Quando il passato incontra il futuro a tavola...", in AA.VV., Gruppo Antropologico Cremasco, *Tradizione e modernità da Crema al Mondo*, G&G – Industrie Grafiche, Castelleone (CR) 2015. Da ora in poi "Il passato a tavola", p.129.

(138) cfr. "Folclore Cremasco", *op.cit.*, p.534.

(139) Cfr. "Il passato a tavola", *op.cit.*, p.129

di maiale che, abbinati alla polenta, venivano a definire *la pulènta cu'i gratòn* (140).

Quando le ossa complessive del maiale vengono spolpate, in italiano vengono definite *ossi*, e di ricalzo a questo lemma al maschile vi è il dialettale cremonese *òs*

*de nimàal*. Infatti quando questi ossi <<venivano spolpati per fare il macinato, venivano cotti e mangiati a *scòta diit*>> (caldissimi) (141).

## I SALAMINI DEI MORTI

Da parte sua, Ivalda Stanga sottolinea un aspetto che ripropone il legame ancestrale di cui abbiamo parlato sin dall'inizio:<<<Per il periodo dei defunti, coi quali si credeva non si fosse mai interrotto il rapporto di amicizia, si preparavano appositi piatti. C'erano i "salamini dei morti", preparati in piccoli budelli (lungi dai cinque ai dieci centimetri), con carne macinata in modo finissimo per rendere più facile la degustazione. I più conosciuti erano "i fagiolini" (*i fazulén de i mòrt*) con al centro un punto nero, come una mascherina, che cuocevano, in brodo, con la cotenna del maiale tagliata a pezzettini. Si racconta che quei fagiolini fossero giunti tanti anni fa dal magico Egitto e chi li mangiava venisse facilitato nell'incontro con le anime dei defunti tornate a vedere la loro casa>> (142). Scrive Gentilia Ardigò che con <<*li cùdeghi de nimàal* (le cotiche di maiale) insieme ai "fagiolini dell'occhio", carote, sedano e altro, si faceva un'ottima zuppa buona per mattino, pranzo e cena. A Casalbuttano, la mattina del giorno dei Morti, gli osti ne offrivano una bella tazza ai clienti che uscivano di chiesa dopo il "Novenone" delle cinque del mattino>> (143).

### **LE PULPÉTE DE CÀARNE** (le polpette di carne)

Dalla carne non consumata uscivano polpette: <<si preparava un impasto riutilizzando la carne avanzata (manzo lessato e carne di maiale), con uova, patate, e formaggio poi fritte nell'olio>> (144). Altre ricette in uso prevedevano sia l'aggiunta del prezzemolo (145), sia <<del pane trito (pan grattato), uova, e patata lessa, aglio>> (146).

(140) Cfr. DDC, *op.cit.*, p.131.

(141) Dalla lettera di Gentilia Ardigò, *cit.*

(142) “Cume l'éera na vòlta, *op.cit.*, p.127.

(143) Dalla lettera di Gentilia Ardigò, *cit.*

(144) Dal “Germani”, Reparto Santa Chiara.

(145) Dal “Germani”, Reparto Somobo 1° e 2° piano.

(146) Dal “Germani”, Reparto Carelli.

### **CAREN CONSA E STÛFÀAT** (carne condita e stufato)

Viene definita “*caren consa*”, dal dialetto bresciano di Volongo, quell'impasto ottenuto da <<avanzi di carne tagliata finemente con cipolla tritata e dadini di formaggio tipo Emmental, un po' di olio d'oliva, sale e a piacimento, pepe; il tutto mescolato per un piatto assai appetitoso>> (147)

Da Cingia de' Botti è giunta pure la segnalazione dell'uso dell'avanzo di carne bollita, con passata di pomodoro e verdure dell'orto (zucchine, peperoni, verze, cipolla),

per la preparazione *de'l stùfàat*, dello stufato (148).

### **LE FRATTAGLIE DI POLLO, IL LESSO ED IL LORO RIUSO**

Scrive Gentilia Ardigò: <<Con le frattaglie della gallina (testa, budella, zampe, punta delle ali, si faceva un ottimo intingolo>> (149)

A sua volta, Alfredo Azzini ricorda che con i colli e le creste di gallo si preparava *el regüt de còo e còoi*, “il ragù di capi e colli”, i cui ingredienti oltre che il pomodoro, le carote e le patate, erano appunto i colli, le creste e le minuta di pollo, ossia budella e lo stomaco del pollo stesso, detto *masóola* (150), mazzuola (151).

A proposito d'intingoli e di ragù, Elide Paternieri Polenghi ci ha detto che era tradizione preparare la pietanza gustosa *de'l puciin* (intingolo in dialetto), <<con le rigaglie di pollo, ossia col cuore, il fegato, *el magòn* (ventriglio), gli intestini, “le uova” - attributi maschili del gallo -, le creste, i bargigli, e poi il burro, un po' d'aglio, verdure - cipolla, pomodoro ed aromi, quali la salvia, il rosmarino, il prezzemolo>> (152). *El puciin*, l'intingolo con le rigaglie di pollo, veniva arricchito

con le patate. <<*Gh'éera de leccàase i d'it!* (C'era da leccarsi le dita!)>>, mi ha confidato Giulia Scarinzi (153). Il lessico avanzato, *al lès*, veniva riciclato tagliandolo a fettine e coprendolo di limone (154).

(147) Dalla *mail* di Ezio Tira, *cit.*

(148) Dal "Germani", Reparto Fiordalisa.

(149) Dalla lettera di Gentilia Ardigò, *cit.*

(150) Dalla *mail* di Alfredo Azzini, *cit.*

(151) Cfr. *DDC, op.cit.*, p. 187.

(152) Da una telefonata a San Daniele Po, con la maestra e poetessa Elide Paternieri Polenghi.

(153) Da una conversazione con Giulia Scarinzi, vicina di casa, *cit.*

(154) Dalla telefonata con Elide Paternieri Polenghi, *cit.*

### **LI LUNZI DLA GALINA (fasce di grasso della gallina)**

Sul libro *Gli scutmai e la memoria*, riguardante gli ambienti del Casalasco, leggiamo

l'uso *de li lunzi dla galina*, delle fasce di grasso all'interno della gallina che si utilizzavano come burro. <<In un tegamino si rosolano bene *li lunzi* tagliate a pezzetti con una cipollina e uno spicchio d'aglio. Quando i ciccioli vengono a galla, sono pronti da scolare e si schiacciano bene per tirare fuori tutto il grasso. I ciccioli si mangiavano con la polenta calda e il grasso si metteva in un vaso e si adoperava per fare il brodo e l'arrosto (155).

### **LA MINÜÜDA (La minuta)**

Nelle classi borghesi della città di Cremona, ed immagino anche fra i ceti più abbienti del contado, era d'uso che la cameriera-cuoca (la "Tata") trascrivesse su di un quadernetto le ricette tradizionali di famiglia. Ho potuto leggere uno di questi quadernetti e vi ho trovato un cibo di risulta: *la minüüda* (la minuta), un piatto composto da filoni (apparato linfatico), *lancetti* (forse animelle), creste di galletto e 'fagiolini' (ghiandole genitali) (156). Acclusa, vi ho letto pure la ricetta: <<*Bollire i componenti della minüüda per 4/5 minuti con cipolla, sedano, garofano, sale, vino bianco e 2 fettine di limone, 1 goccina di aceto, 1 cucchiaio di farina bianca. Si cola e si lascia raffreddare. Togliere le verdure, poi friggere in più olio e burro e fegato tagliato a pezzetti, sale e pochissima conserva. A fine cottura un po' di marsala (1/2 bicchiere)>> (157).*

### **EL FRICUTÈGN (Il fricottino)**

Giampietro Tenca racconta che *“alla Motta”*, ossia presso il suo luogo natio, a Motta San Fermo, frazione di Casalmaggiore, <<*i residui di carne o di pollo avanzati, (ma a volte anche senza di essi) si mettevano in una casseruola con un po’ di conserva, una noce di burro e tante patate e fagioli, che allora non mancavano mai*>>. Se il *fricutègn* non veniva consumato del tutto, la sera dopo si replicava incrementandolo con nuovi rimasugli, e via via fino all’esaurimento, <<cioè fino a quando non rimaneva proprio nulla in cui *pudì puciá*, poter intingere, la polenta o il pane>> (158).

(155) *“Gli scutmai e la memoria”*, *op.cit.*, p.155.

(156) Dalla segnalazione dell’amica Ennia Ceriali Scotti.

(157) *Ibidem*.

(158) Dalla seconda *mail* ricevuta da Giampietro Tenca, *cit.*

### **LA FARTADA (la frittata) E LA FRITTATA CONTADINA**

Ancora da Cingia de’ Botti perviene la segnalazione del riuso della carne per l’impasto della *fartada*, ossia della frittata così chiamata nel Casalasco. Detto impasto era composto da <<*uova, formaggio, verdure e carne avanzata macinata*>> (159). Accanto alla *fartada* si ricorda pure la “frittata contadina”, preparata <<*con avanzi di carni bollite miste, aggiunta di uova, formaggio, sale e prezzemolo*>>.

A proposito di frittate che dire dell’intera loro fattispecie? La domanda retorica è di Ezio Tira di Volongo, il quale fornisce pure la risposta:<<Le frittate sono delle vere e proprie raccogli-avanzi, ricettacoli, contenitori di qualsiasi rimanenza perché in esse si può mettere di tutto>> (160).

### **Òoch in teràgna (Oche in terragna).**

Nel Casalasco, inserendo in quest’area la cultura alimentare della “regona di San Daniele Po”, vi era la tradizione di utilizzare in modo avveduto ed appropriato pure la pelle dell’oca. Questa veniva adoperata per produrre dei *gratuniin*, dei piccoli ciccioli, la cui bontà, secondo Elide Paternieri Polenghi superava quella dei *gratòon* di maiale (161). I più bei pezzi di carne dell’oca venivano fatti cuocere nel grasso dei ciccioli con un pizzico di sale. Quando la carne era cotta, la si metteva in una pentola di terracotta e la si copriva con il suo grasso. Si riponeva al fresco per

tutta la durata dell'inverno. Quando la carne era finita, si usava il grasso rimanente per condire la verdura da mangiare con la polenta calda (162).

### **LA BESÛMÈERA (la sudiciona)**

La *besùmèera* è una voce dialettale della Bassa Cremonese, e sta ad indicare il piatto recuperato dagli scarti della macellazione, più propriamente dalla pelle scuoiata. A parlarcene è Lilluccio Bartoli, esperto della storia tradizionale dell'alimentazione cremonese. <<Si raschiava quel poco che *el bechèr* (il macellaio) lasciava attaccato al manto della bestia e con molte erbe (basilico, menta, rosmarino, salvia, alloro), si cuoceva lungamente in pignatte con burro (*ab antiquo* strutto), e con tutti gli odori dell'orto (carota, cipolla, porro, aglio, sedano, prezzemolo), conserva di pomodori, spezie (noce moscata, chiodi di garofano, pepe) e generose spruzzate di vino, per ore ed ore, fino ad offuscarne i tremendi afrori. E' probabile che il nome derivi dal rafforzativo del termine *ùunt* (unto), che diventa *bezùunt* (bisunto), perché la

(159) Dal "Germani", Reparto Somobo 1° e 2° piano.

(160) Dalla *mail* di Ezio Tira, *cit.*

(161) Da una seconda telefonata con Elide Paternieri Polenghi, *cit.*

(162) Cfr. "*Gli scutmai e la memoria*", *op. cit.*, p.155.

materia recuperata era per lo più del grasso. Di vera carne ne rimaneva veramente poca>> (163).

### **DI TUTTO UN PO'**

Qui di seguito indicheremo altri esempi della multiforme gestione della cucina del riuso, a partire da quelli che riguardano i prodotti dell'orto, come la verza e l'uva, per poi passare via via alla *rüsùmàada*, alle croste di formaggio e ad altre "invenzioni" della cucina popolare d'un tempo.

### **MONDEGHÈT CON VERZA (involtini con foglie lessate di verza)**

Durante la ricerca, ho saputo da Emanuela Arié degli involtini con foglie lessate di verza. Essi si preparavano <<col riso avanzato e con la carne avanzata, insieme ad olio sale pepe, più un uovo (a volte anche con patate lessate schiacciate). La cottura in padella veniva eseguita con poco olio, accompagnata da una sfumatura di vino bianco. Col riso, si riutilizzava pure la salsiccia avanzata>> (164). Un nome

particolare a questa pietanza è stata data a Cingia de' Botti, definendola "*mondeghèt con verza*", che presenta rispetto alla prima ricetta citata l'aggiunta di noce moscata e passata di pomodoro (165)

### **LE VÉERZE MÀTE (le verze matte), LA VÉERZA PÒOLA E... DINTORNI**

<<Le foglie delle verze venivano scottate in acqua bollente, poi arrostiti con *óoli gròs*, olio non raffinato, come quello di lino>> (166). Dal canto suo Renato Bandera mi scrive:<<*Ricòordete de la véerza Pòola* (ricordati della "verza Pola"), con le foglie cerose e più dure della stessa verza, che venivano tagliate finissime e insaporite con aceto, tanto aglio e poi passate in olio, cotte molto a lungo, a fuoco lento per cercare una morbidezza che altrimenti non avrebbero avuto>> (167). Ezio Tira, a propria volta, mi segnala il piatto dei *custù de érs e bròcoi*, i gambi e la parte dura interna delle verze e dei broccoli:<<*tolta la parte fibrosa esterna, e tagliati a fettine i gambi*

(163) Da una telefonata con Lilluccio Bartoli, che ha poi risposto nel dettaglio con una *mail*.

(164) Da una conversazione con Emanuela Arié, mamma di mia nuora Barbara.

(165) Dal "Germani", Reparto Carelli, *cit*.

(166) Dal "Germani", Reparto Fiordalisa, *cit*.

(167) Dalla *mail* di Renato Bandera, *cit*.

*e la parte dura interna delle verze e dei broccoli, essi venivano conditi o da soli o mischiati ad altre verdure>> (168). Stessa cosa viene annotata a Cingia de' Botti con*

*el crustòn de véerza*, il torsolo della verza:<<il gambo della verza veniva pulito, poi

tagliato a pezzi e mangiato soprattutto a merenda>> (169). Era proprio uno spuntino povero, che ha forgiato il modo di dire:<<*A chi le fóje a chi i crustòn*, a chi le foglie

a chi i gambi>>, a chi tutto a chi niente (170).

### **LA RÜZÜMÀADA**

Il *Dizionario del dialetto cremonese* attesta che il termine *rüsümàada* è da attribuire alle uova sbattute con zucchero (171). Invece il *Dizionario etimologico del dialetto cremasco* attribuisce allo stesso lemma, trascritto come *rusumáda*, il significato di

<<uovo sbattuto con zucchero, vino ed altro>> (172). Questo vino era il marsala, come attestano gli amici Alfredo Azzini (173) ed Alfredo Labadini sul suo vocabolario (174).

Per gli ospiti del Reparto Carelli del “Germani”, *la rüsümàada* consiste invece in <<verdure ripiene (con l’avanzo delle verdure dell’orto: zucchine, melanzane, pomodoro) di pane ammollato con il latte, uovo, prezzemolo, aglio, sale e pepe>> (175). Succede che gli stessi nomi scivolino spesso via, nei dialetti così come in lingua, su riferimenti diversi.

### **EL SFRACANDÒT (Il “frettoloso”)**

Lo *sfracandòt*, piatto di risulta in quel di Cingia de’ Botti, era un *fricandòt* a cui veniva aggiunta carne d’avanzo (176). Per la sua spiegazione bisogna allora partire dall’impasto base, *el fricandòt* come lo chiama Antonio Mori o *el fricandò*, che il *Dizionario del dialetto cremonese* attribuisce a due impasti: al ragù e alle uova strapazzate con pomodori e altro (177). In questo ‘altro’ si può ipotizzare l’addizione di carne d’avanzo, quella medesima carne che mi ha attestato lo stesso Mori.

(168) Dalla *mail* di Ezio Tira, *cit.*

(169) Dal “Germani”, Reparto Santa Chiara, *cit.*

(170) Cfr. *DDC, op.cit.*, p.65.

(171) *Ibidem*, p.276.

(172) “*Dialetto cremasco*”, *op.cit.*, p.170.

(173) Dalla *mail* di Alfredo Azzini, *cit.*

(174) “*Vocabolario di Trigolo*”, *op.cit.*, p. 203.

(175) Dal “Germani”, Reparto Carelli, *cit.*

(176) Dalla telefonata con Antonio Mori, *cit.*

(177) Cfr. *DDC, op. cit.*, p.112.

Ciò però viene escluso da quanto scrive Diva Negroni Gozzetti, la quale, attraverso la consulenza di mamma “Dede”, dice:<<<Il *fricandò* si preparava con cipolla leggermente soffritta, poi pomodori e sale. Dopo la cottura con la cipolla metti le uova, che rompi nel tegame. Attenzione alla cottura, il *fricandò* deve essere morbido>> (178). Che dire? Tutto questo, insieme alla carne avanzata, rientra nel ricordo dello *sfracandòt*, piatto avito, e fatto in fretta, di Cingia de’ Botti.

### **AL FRÌTU-FRÙTU (il fritto frutto)**

La maestra Elide Polenghi Paternieri, di San Daniele Po, dice che attraverso gli avanzi della minestra o della polenta si creava un impasto 'duretto' con un po' di farina, alto un dito, atto a preparare *al fritu-frùtu*, il fritto-frutto.

<<Poi lo si passava nella padella di ferro e lo si faceva friggere con un poco di strutto. Quando da una parte si creava la crosticina, lo si girava e si passava dall'altra. Una volta cotto lo si metteva nella carta per togliere l'unto. Poi lo si zuccherava un po'. Era una vera goduria>> (179).

### **EL TUSÉL E LI CRÙUSTI DE FURMÀC (strisce e croste di formaggio)**

Ezio Tira annota fra i cibi d'avanzo la ghiottoneria *de'l tusèl e le cröste rustiide*. El *tusèl* era il nome dato alle strisce di formaggio ancora tenero che venivano arrostate, una volta essere state *rifilàade*, rifilate, ossia tolte dagli stampi dai quali fuoriuscivano. Mentre *le cröste rustiide*, le croste arrostate, erano <<le croste di formaggio grana sottratte ai denti della grattugia, arrostate sulla griglia preventivamente messa sulle braci del camino e mangiate ancora bollenti>> (180).

Da parte sua, Antonio Mori ha ricordato li *uféli de crùusti de furmàc*, focacce di croste di formaggio (181). Mentre Giampietro Tenca ci ha spiegato la preparazione *de li grósti rustidi*, le croste di formaggio abbrustolite:<<Venivano prima accuratamente grattate con un coltello e poi messe ad abbrustolire sulla piastra della stufa. Quando si erano sufficientemente ammorbidite venivano tolte con una forchetta per non scottarsi e poi, prima che si raffreddassero, golosamente mangiate dai "grandi". In alternativa, anche oggi, le croste del formaggio, possono essere un gradito ingrediente nei minestrone di verdura>> (182).

(178) Da una *mail* dell'amica Diva Negroni Gozzetti, *cit.*

(179) Da una seconda telefonata con Elide Polenghi Paternieri, *cit.*

(180) Dalla *mail* di Ezio Tira, *cit.*

(181) Da una telefonata con Antonio Mori, *cit.*

(182) Dalla terza *mail* di Giampietro Tenca, *cit.*

### **MINESTRONE DI GUERRA**

La poetessa Franca Piazzoli Zelioli ha scritto che <<*in tempo di guerra la mamma metteva nel minestrone di verdura anche le bucce dei fagioli e i baccelli dei piselli: ben tritati con le forbici e ben lavati (non c'erano allora i frullatori) e con le foglie dei rapanelli faceva il risotto, in sostituzione degli spinaci*>> (183).

### **LE CIÀCERE, LE FRIADE DEL PAPA, I TEEDÈI E LE UREGÈNE**

Su *Folklore Cremasco*, il libro di monsignor Piantelli, considerato in gergo, e con giusta ragione, “la Bibbia” da quanti si avvicinano agli studi di antropologia, folklore e dialetto nella terra dell’antica *Insula Fulcheria*, abbiamo letto altri due piatti rientranti nell’oggetto della nostra ricerca: le *ciácere*, le bucce di rape fritte; così come abbiamo letto delle *friade dal Papa*, ossia di un piatto preparato con la pelle di pollo lessato (184).

## LA TORTA DI SANGUE DI MAIALE

La torta di sangue di maiale era un piatto tradizionale che nella campagna cremonese, cremasca e casalasca, non mancava mai nella succulenta cena che si preparava in cascina la sera in cui era stato ucciso il maiale, chiamato *el ròi* nel Cremasco e nel Soresinese, *nimàal* a Cremona e dintorni e *nimál* o *nümäl* nel Casalasco. La *tùrta de ròi*, a Trigolo, veniva preparata col sangue del maiale, in un impasto con *brööt de òs*, brodo d’ossi oppure latte, grasso degli intestini (*el rüsööl*), soffritto con cipolle, buccia di limone, uvetta a piacere (185). Una scodella di questa torta veniva distribuita ai vicini e ai parenti (186).

Scriva Giampietro Tenca: <<era un piatto per stomaci forti, perché anche se da molti giudicata ottima, non tutti ne gradivano l’ingrediente base>>. Lo stesso amico annota gli ingredienti usati nel Casalasco:<<1 litro di sangue di maiale, 50 cc. di latte, una noce di burro, 3 cipolle, 1 cucchiaio di strutto, spezie>>. La preparazione prevedeva questa cronologia:<<Fare un soffritto di cipolle tagliate grossolanamente nel burro. Stemperare il sangue con il latte e aggiungerlo al soffritto. Aggiungere lo strutto e qualche spezia a piacere (chiodi di garofano, pepe, noce moscata, ecc.). Fare bollire un quarto d’ora circa (finché non si addensa) (187).

(183) Da una lettera della maestra Franca Piazzzi Zelioli.

(184) “*Folklore cremasco*”, *op.cit.*, p. 533

(185) “*I tèemp èndrée*”, *op.cit.*, pag. 141.

(186) “*Cume l’éera na vòlta*”, *op.cit.*, p.28.

(187) Dalla terza *mail* di Giampiero Tenca, *cit.*

Nel Cremasco, *la tùrta* era quella formata col sangue di maiale, ma anche con quello di oca. Il sangue di entrambi gli animali veniva cotto con farina (188).

## LA RATATÙJA E L’ AMBULÌNA IN AJÒON

(ritagli di carne e arborella in agliata)

Una sorta d'avanzo era la messa insieme di ritagli e tritume di carni e salumi, la cosiddetta *ratatùja*, acquistabile dal macellaio e dal droghiere, la quale, con l'accompagnamento di verdure, costituiva un buon piatto di supplemento (189). Un altro avanzo di cibo, per altro conservato con cura, era costituito dal *pès in ajòn*, come *l'ambulina*, ovvero l'arborella, che una volta fritta e non consumata veniva messa appunto in *ajòn*, ovvero conservata in agliata, in salsa a base di aglio pesto, aceto e prezzemolo (190).

## **POLPETTE E VARIANZE CREMASCHE**

Walter Venchiarutti mi dice da Crema: «Con gli avanzi di carne (che era poca) si facevano polpette. Le polpette però erano soprattutto di patate e verze. Erano soprattutto gli avanzi di polenta ad essere utilizzati. Al mattino per colazione: latte e polenta fredda in sostituzione del pane (*pulènta e làc*), per cena *pulènta brüstulida*, polenta abbrustolita. Quando finiva il ripieno dei tortelli dolci, con la pasta fatta in casa che avanzava, si facevano *i teedèi*, con pasta e fagioli, e le *uregìne* (farfalle) che venivano accompagnate con gli amaretti (191).

## **GRASPI, BUCCE D'UVA ED IL RECURO DELLE BRICIOLE DI FORMAGGIO.**

Gentilia Ardigò ha sottolineato che «dopo *la schisa* dell'uva, uva pigiata con i piedi,

si rimettevano *li gràti*, i graspi, le bucce, nel tino e insieme a qualche secchio d'acqua sulle vinacce si ricavava *el vinél*, "il vinello" (192).

All'insegna augurale di questo inoffensivo vino annacquato, vogliamo associare simbolicamente ad esso una fetta di torta "cinerina", *la tùrta de Riadél* (la torta di Ariadello), la cui consumazione chiude, dal 1666, anno dell'inaugurazione del santuario di Ariadello, la festa della Madonna, che la comunità soresinese ha sempre celebrato, nella seconda domenica di maggio. La *tùrta de Riadél* è una sorta

(188) Cfr. "Folclore Cremasco", *op.cit.*, p.535.

(189) Da una conversazione con Roberto Bedani, *cit.*

(190) Dalla *mail* di Enrico Vidali, *cit.*, che ha definito *l'ambulina in ajòn* come «*piatto nazionale di Pizzighettone, città celtica dell'Adda*».

(191) Da un telefonata con lo studioso d'antropologia Walter Venchiarutti.

(192) Dalla lettera di Gentilia Ardigò, *cit.*

di torta margherrita, «*fàta cös sùta la sèner e li bràzi de'l camén* (fatta cuocere sotto la cenere e le braci del camino)» (193).

Ricordato questo segno di coniugazione fra sacra festa popolare e dolce tradizionale, viene a terminare qui il nostro indagare sulle proprietà camaleontiche del cibo, senza dimenticare però di citare quella manciata di briciole di formaggio da mangiare poi con polenta calda, usate per compensare un ragazzo nell'aver aiutato i venditori ambulanti, compreso lo zio, ad allestire i loro banchetti sulla piazza del mercato di Castelleone.

Il ricordo di questo recupero alimentare, posto in versi in dialetto, è presente in una poesia dal titolo *"Le sante brise de zio Carlo (Le sante briciole dello zio Carlo)*, scritta proprio da quel ragazzo volenteroso divenuto adulto, ossia del poeta Amos Edallo. Dopo aver iniziato il nostro discorso con le briciole di pane, lo concludiamo "spigolando" questi versi:

*El so defa püsèe gròs  
l'éra de mèt zó i bàrch en piàsa  
a la Dumènica  
e l Merculdé per el mercat.  
Mester che l ghe frùtaa pòoch:  
na qual mància  
e la racolta de le brìize de furmàc (193).*

Il suo daffare più grande/ era di allestire i banchetti in piazza/ alla domenica/ e al mercoledì per il mercato. Lavoro che gli fruttava poco:/ una qualche mancia/ e la raccolta delle briciole di formaggio.

## **RINGRAZIAMENTI**

Ringrazio ancora per la collaborazione mia moglie Rosella, Pierpaolo Vigolini, la struttura operativa e gli ospiti della Fondazione "Germani" di Cingia de'Botti, e gli amici Ennia Ceriali Spotti, Giampietro Tenca, Gentilia Ardigò, Francesco Ariberti, Alfredo Azzini, Renato Bandera, Attilio Baratti, Lilluccio Bartoli, Roberto Bedani,

(192) Cfr. Walter Venchiarutti, "Sacro e profano nella festa della comunità soresinese", in ADL, *op.cit.*, p.238.

(193) Cfr. Amos Edallo, *Castiglion de na olta. Quadretti di vita usi folclore in dialetto castelleonese*, Tipografia Artigiana Tipostile, Castelleone (CR) 1961, p.75. Libero Biacca, Graziano Bertoldi, Milena Fantini, Dante Fazzi, Giuseppe Ghizzoni, Diva Negroni Gozzetti, Anselmo Gusperti, Alfredo Labadini, Maristella Lazzari, Antonio Mori, Agnese Puerari Negroni ("Dede"), Bruno e Grazia Paloschi, Vincenzo Rini, Giulia Scarinzi, Arnaldo Scazzoli, Giovanni Scotti, Ezio Tira, Walter

Venchiarutti, Enrico Vidali, Franca Piazzoli Zelioli. Un grazie di cuore anche a tutti gli Autori consultati, nel ricordo indimenticabile della "Dede" e del prof. Gianfranco Taglietti, che non ci sono più, ma che sono sempre presenti nel nostro cuore e nella nostra mente.

## BIBLIOGRAFIA

- PAOLO TOSCHI, *Il Folklore. Tradizioni, vita e arti popolari*, Collana Conosci l'Italia, Vol. XI°, Touring Club Italiano, Milano 1967.
- PIERO CAMPORESI, *Alimentazione Folklore Società*, Pratiche Editrice, Parma 1980.
- FRANCESCO PIANTELLI, *Folklore cremasco*, Editrice Vinci, Crema 1951, rist. Cassa Rurale ed artigiana di S.Maria della Croce, Crema 1985.
- MIRCEA ELIADE, *Traité d'histoire des religions*, Paris 1948, trad.it.di V.Vacca, *Trattato di storia delle religioni*, Torino 1976, n.ed.1981.
- CLAUDIA E LUIGI MANCIOCCO, *Una casa senza porte. Viaggio intorno alla figura della Befana*, Melusina Editrice, Roma s.d.
- JEAN GUILAINE E SALVATORE SETTIS, *Storia d'Europa, Preistoria e antichità*, Giulio Einaudi Editore, Torino 1994.
- IVALDA STANGA, *Cume l'éera na vòlta. Come era un tempo*, Fantigrafica, Cremona 2009.
- GENTILIA ARDIGÒ, *Piccole storie nella grande storia*, Edizioni Fantigrafica, Cremona 2010.
- ELISA SALVINI E ANDREA MANCASTROPPA, *I tèmp èndrée. Memorie paesane*, 6. Quaderni del Notiziario Parrocchiale di Trigolo, Arti Grafiche Colombo, Gessate (MI) 2007.
- AA.VV., *Dizionario del dialetto cremonese*, Libreria del Convegno, Monotipia Cremonese, Cremona 1976.
- PAOLO A.FARÈ, Comitato promotore di studi e ricerche di dialettologia, storia e folklore cremonese, *Il Dizionario del dialetto cremonese di Vincenzo Lancetti e il Torso del gran turco di A.Vercelli*, Tipografia Artigiana Cremonese, Cremona 1968.
- ALFREDO LABINI, *Vocabolario del dialetto trigolese*, 10 Quaderni del Notiziario Parrocchiale di Trigolo, Arti Grafiche Colombo, Gessate (MI) 2007,
- ANDREA BOMBELLI, *Dizionario etimologico del dialetto cremasco e delle località cremasche*, Tipografia "La Moderna", Crema 1938.

- AA.VV., Gruppo Antropologico di Bagnolo Cremasco, *Bagnol al parlaa isé. Dizionarietto*, Grafim, Vaiano Cremasco (CR) 1998.
- EUGENIO CALVI, *Appunti grammaticali e dizionario del dialetto rivoltano*, Grafica GM, Spino d'Adda (CR) 1998.
- CLAUDIO CHIESA, *Li paròli di paišàñ*, mini dizionario del dialetto di Vicobellignano (CR), privo d'indicazioni editoriali.
- GIANNI TRIACCHINI, *Rimario dialettale cremonese-italiano*, Edizioni il galleggiante, Cappella Cantone (CR) 2000.
- GIANNI TRIACCHINI, *Caminàa 'n pepertèra*, Quaderni del Gruppo Ecologico Culturale Casalbuttanese e per la rivalorizzazione del dialetto, Edizioni il galleggiante, Cappella Cantone (Cr) 1998.
- LUCIANO DACQUATI, *Parlàa nustràan*, Tipografia <<La Nuova Bodoniana>>, Cremona 1979.
- LUCIANO DACQUATI, *Ròbe de na vòlta. Cinque secoli di tradizioni cremonesi*, Cremonabooks, Fantigrafica, Cremona 2005.
- AA.VV., *C'era una volta. Agenda 1999*, Nuova Cronaca Bisettimanale, Ed. <<Nuova Informazione>>, Cremona 1999.
- GIUSEPPE GIACOMO GARDANI, *Ris e fasoeuj (Note di costume e modi di dire casalaschi e dei limitrofi paesi mantovani)*, Rotary Club di Casalmaggiore – Viadana – Sabbioneta, Tipografia "La Bodoniana", Parma 1979.
- MARIO LODI, *I bambini della cascina. Crescere tra le due guerre*, Marsilio Editori, Vicenza 2003.
- AA.VV. *Testi premiati e segnalati del Concorso provinciale di lingua dialettale "I Nustràan"* (13<sup>a</sup> edizione), San Daniele Po 1990, nel ricordo di "Mara Soldi Maretti.
- AA.VV., *Gli scutmai e la memoria*, ed. LINGVA-MICROMANIA, Charleroi (Belgique) 2004.
- PAOLO BRIANZI, *Proverbi cremonesi di campagna e di città*, Comitato promotore di studi e ricerche di dialettologia storia e folklore cremonese, 1<sup>a</sup>ed.1964, 2<sup>a</sup> ed.1981.
- AA.VV., *Atlante Demologico Lombardo. Tradizioni popolari del ciclo dell'anno in provincia di Cremona*, Fondazione Civiltà Bresciana, Brescia 2010, p.177.
- AA.VV., *Strenna dell'Adafa per l'anno 1995 (XXXV)*, Amici dell'Arte-Famiglia Artistica Cremona, Editrice Turris, Cremona 1994.
- FRANCESCO SANDRI, *Riis e fazóoi*, Editrice Turris, Cremona 1993.
- AA.VV., *Tradizione e modernità da Crema al mondo*, Gruppo antropologico cremasco, G&G srl Industrie Grafiche, Castelleone (CR) 2015.

- **TERESA ODELLI – GRETA RIGONELLI, *Maricùnduli*. Racconti in dialetto, Ed. Pro Loco Acquanegra Cr.se, Tipografia Fantigrafica, Cremona 2007.**
- **AMOS EDALLO, *Castiglion de na olta. Quadretti di vita usi folclore in dialetto castelleonese*, Tipografia Artigiana Tipostile, Castelleone (CR) 1961.**