

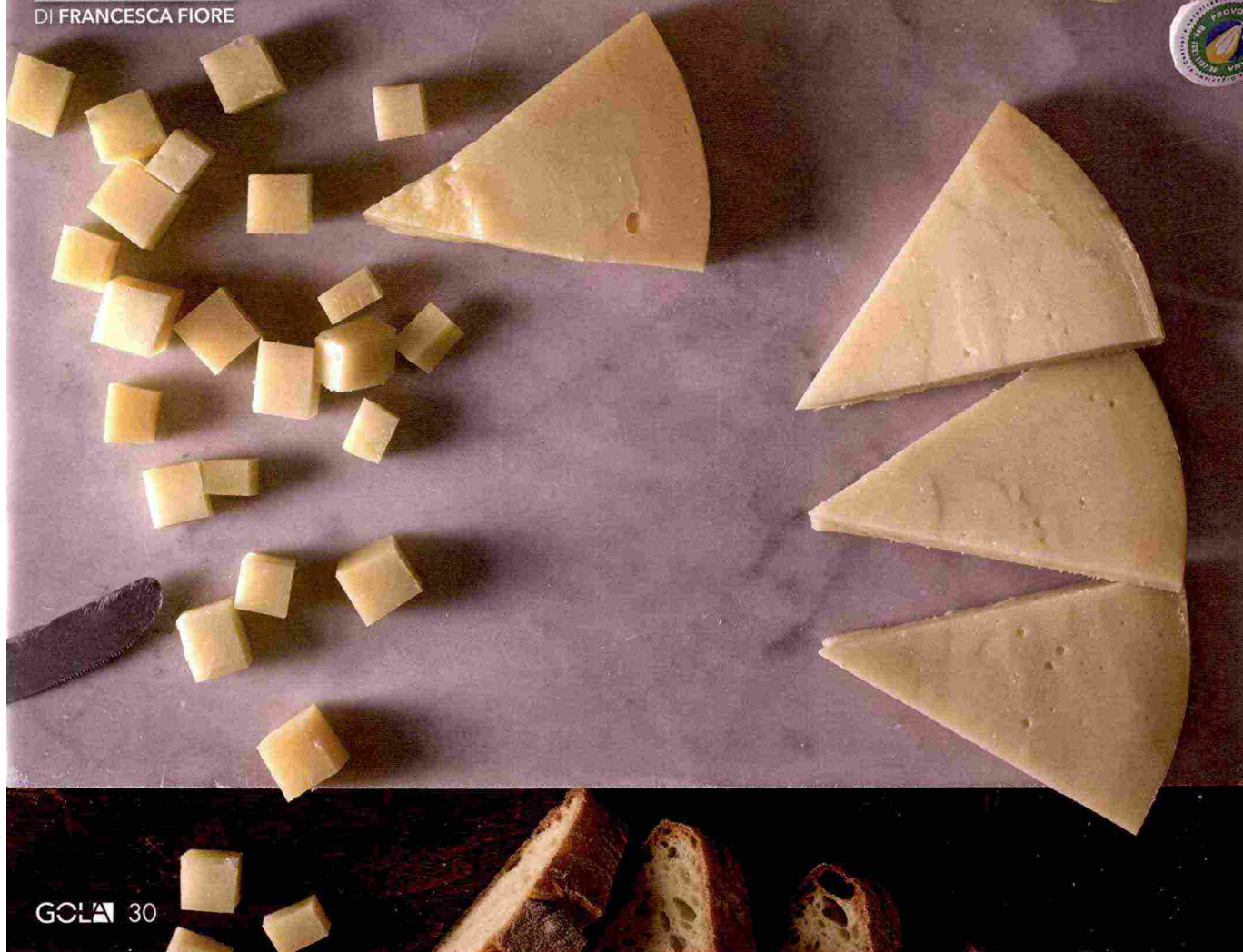
WEEKEND GOLOSO
LOMBARDIA

Cremona

e il suo provolone

Non solo torrone, mostarda e violini: Cremona è anche sinonimo di **Provolone Valpadana**, una specialità nata dall'incontro fra Nord e Sud

DI FRANCESCA FIORE

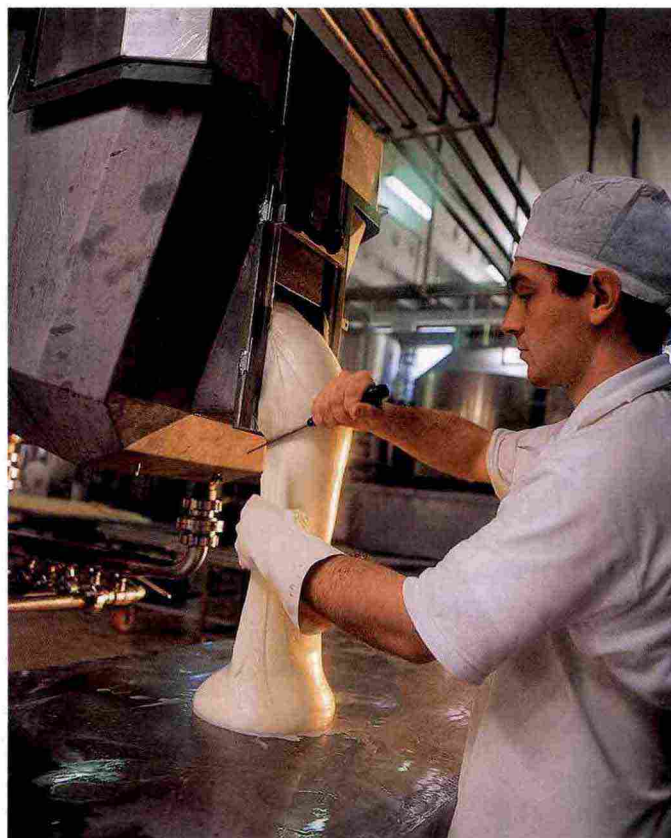


Le migrazioni sono spesso frutto di una necessità: ma, altrettanto spesso, da questa necessità nascono idee e prodotti, che si fissano nel tempo, diventando sinonimo di mescolanza. Siamo a **Cremona**, patria del violino e del torrone: è qui che nasce un prodotto sincretico come il **Provolone Valpadana**. Il provolone, infatti, ha chiare origini campane, una pasta filata tipica del Sud Italia. È solo negli ultimi decenni del XIX secolo che questo prodotto viene portato in Pianura Padana, dove diventerà il formaggio Dop che oggi tutti conoscono. Nel corso del '900, infatti, la disponibilità di latte convince alcuni imprenditori caseari del Meridione a trasferire nelle province di Piacenza, Cremona e Brescia le proprie unità produttive. Così, i formaggi a pasta filata, tradizionalmente di piccolo formato, trovano un'evoluzione nel Provolone, che ha pezzature molto diverse fra loro: da pochi etti ad oltre un quintale. Ma come si fa il **Provolone Valpadana**? Tutto parte dal latte di **vacche della razza Frisona**, allevate nella **Pianura Padana**: il latte crudo sarà fatto caseificare prima con i fermenti (sieroinnesto) e poi con il caglio di vitello, capretto o agnello. La pasta viene poi cotta e fatta inacidire leggermente: a questo punto avviene la filatura, che consiste nel lavorare la pasta immersa in acqua molto calda. In questo modo, questa assume una consistenza quasi plastica. La stagionatura varia, a seconda del tipo di Provolone che si vuol ottenere: da un minimo di 10 giorni ad oltre un anno. Oggi il Provolone si fa in due versioni: **dolce**, la cui stagionatura arriva almeno a 3 mesi, e **piccante**, stagionato almeno 16 mesi. Cremona ospita il **Consorzio Tutela Provolone Valpadana**: è qui che una parte di produttori della zona mette insieme le forze per dare visibilità ad un prodotto così importante per tutta la Pianura Padana. Ma, dopo averne raccontato la storia, vi consigliamo di assaggiarlo recandovi alla **Latteria Pizzighettese**, caseificio socio del Consorzio, a 20 km dal centro di Cremona. Non lontano dal caseificio, nella zona nord est della città, troverete un oleificio storico, l'**Oleificio Zucchi**: attivo dai primi dell'800, propone monovarietali e blend rigorosamente tracciati e prodotti in maniera sostenibile.

In apertura il **Provolone Valpadano**, in questa pagina in alto una vista di Cremona; in basso la filatura del Provolone



« Così i formaggi a pasta filata di piccolo formato trovano un'evoluzione nel Provolone »



119817

WEEKEND GOLOSO LOMBARDIA INDIRIZZI

DOVE DORMIRE

• **HOTEL DELLE ARTI**

Tra i palazzi medievali, un hotel dallo stile minimal, ma dalla grande atmosfera. Camere eleganti, giardino interno, wellness e sala meeting. Da 100 euro. Via G. Bonomelli 8, Cremona tel. 0372 23 131 www.dellearti.com

• **LOCANDA TORRIANI**

Nei pressi del Duomo, un hotel in un palazzo d'epoca arredato con originalità e stile. Camere curate e dotate di angolo cottura, ma ristorante interno con cucina locale. Da 80 euro. Via J. Torriani 7, Cremona tel. 335 70 71 383 - 0372 30017 www.locandatorriani.it



DOVE MANGIARE

• **IL VIOLINO**

In posizione centrale, un ristorante con cucina cremonese dai piatti curati e golosi. Degna di nota anche la selezione di vini al calice, di distillati e di liquori. Da 40 euro. Via S. Vescovo 3, Cremona tel. 0372 46 10 10 www.ilviolino.it

• **HOSTERIA 700**

Osteria solo di nome: in realtà è un elegante ristorante nel cuore di Cremona. Specializzato in risotti, il menù spazia fra ricette della tradizione e guizzi innovativi. Da 40 euro. P.zza A. Gallina 1, Cremona tel. 0372 36 175 www.hosteria700.com

SHOPPING GOLOSO

• **LATTERIA PIZZIGHETTONESE**

Dal 1938 questa latteria trasforma il latte proveniente dalle stalle associate in ottimi formaggi, soprattutto Grana e **Provolone Valpadana**, sia in versione dolce che piccante. Via Montegrappa 87/89, Pizzighetone (CR) tel. 0372 74 30 13

• **OLEIFICIO ZUCCHI**

In attività dal 1810, l'oleificio Zucchi propone extravergine monovarietali o blend prodotti in maniera sostenibile e tracciabili. Via Acquaviva 12, Cremona tel. 0372 53 21 11 www.oleificiozucchi.it

