Cremona, non solo torrone (2° giorno)

Vi abbiamo invitato a visitare con noi Cremona, in occasione della **Festa del Torrone**, quest'anno dedicata a Mina, che si tiene dal **17 al 25 novembre.** Ma dopo esservi persi tra bancarelle, degustazioni e rievocazioni storiche, non si può andare via senza aver visitato l'anima della città, il suo centro storico, che si può visitare in un giorno a piedi. Con qualche tappa inedita. Come quelle che vi segnaliamo.



Occasioni da non perdere!

In occasione della Festa del Torrone alcuni monumenti e palazzi della città, solitamente chiusi al pubblico, apriranno le loro porte. Tra questi c'è il **cortile di Palazzo Fodri**, in Corso Matteotti 17, che nei fine settimana **del 17 e 18 novembre e del 24 e 25 novembre**, dalle 9 alle 12, si potrà visitare per ammirare i fregi di cotto e gli affreschi quattrocenteschi che ne abbelliscono le facciate. Il Palazzo costituisce il miglior esempio di Rinascimento lombardo a

Cremona, espressione dei maestri di area cremasca e cremonese attivi anche alla corte degli Sforza di Milano. Ingresso libero.



Negli stessi weekend, dalle 10 alle 13 e dalle 15 alle 18, in via Solferino 33 si potrà invece ammirare la **Strada Basolata Romana**, cioè i resti di due strade romane in posizione ortogonale, rinvenute durante i lavori presso la sede della Camera di Commercio, nel 1967. Ingresso libero.



Infine, **sabato 24 novembre**, dalle 10 alle 13, si potrà accedere gratuitamente al **Teatro Ponchielli**, in Corso Vittorio Emanuele II 52, visitare la splendida sala e respirare l'atmosfera di uno storico teatro all'italiana.



Cremona in un giorno

Cremona è famosa non solo per il suo dolce più celebre, il

torrone, ma anche per **l’arte del liutaio, Patrimonio Immateriale dell’Umanità UNESCO**, per la sua corposa cucina, e per aver dato i natali a personaggi celebri, come **Mina** e **Ugo Tognazzi**.



È poi conosciuta come “**la città delle tre T”.** La prima è sicuramente la T di Torrone, la seconda di Torrazzo, l’antica torre campanaria, mentre sulla terza T ci sono voci discordanti tra chi la vuole iniziale di Tognazzi e chi di *tétas*, (tette!). Che vogliate propendere per l’una o l’altra tesi poco importa, magari potete farvene un’idea passeggiando a piedi per il centro storico e visitando le sue eccellenze.



Il percorso di visita che vi suggeriamo parte dalla centrale **Piazza Duomo**, cuore pulsante della città, e, con i suoi 47 metri slm è anche il suo punto più alto. Qui si affaccia il Duomo, con la sua facciata elegante e il suo interno dal soffitto infinito.



Per godere di una splendida vista della città dall'alto, potete invece salire sul **Torrazzo**, e ammirare i tetti rossi

che spiccano tra il verde della Pianura Padana tagliata dal Po. Con i suoi 112 metri di altezza, il Torrazzo detiene il record di campanile storico più alto d'Italia, oltre che a vantare un **orologio astronomico** tra i più grandi del mondo: ben 8 metri e 20 cm di diametro, oltre un metro in più del celebre cugino londinese, il Big Ben! L'ingresso è a pagamento e per salire fino in cima occorre fare a piedi 502 gradini.



Vale una visita anche il **Battistero** romanico a pianta ottagonale, che spicca per i soli due lati rivestiti con lo stesso marmo della cattedrale, mentre gli altri sono stati lasciati allo stato grezzo. Sulla piazza si affaccia anche il **Palazzo Comunale**, di origine medievale, ma rimaneggiato e ampliato più volte nei secoli, utilizzato dalla municipalità cittadina per ben 800 anni. Si possono visitare i saloni al secondo piano dove sono conservate opere di artisti del Cinquecento e Seicento.



Uno degli edifici storici più antichi della città è invece la **Loggia dei Militi**, addossato al fianco sinistro del Palazzo Comunale. Qui si tenevano le riunioni della Società dei Militi, che riuniva i cittadini più ricchi e abbienti di Cremona. Sotto il portico spicca l’emblema della città, composto da un doppio simulacro dell’eroe Ercole, che secondo la leggenda fu il fondatore di Cremona, che regge lo stemma cittadino.



La “Capitale mondiale del Violino”

L’arte del liutaio è stato dichiarato dall’UNESCO Patrimonio Immateriale dell’Umanità. E Cremona è a livello indiscusso la capitale mondiale del violino. Da qui provengono infatti gli strumenti dai suoni unici e inimitabili, realizzati ad arte, a partire dal 1530 prima da **Andrea Amati**, poi da **Antonio Stradivari**. Pezzi che raggiunsero le corti più importanti d’Europa e, oggi, un valore inestimabile. Ma l’arte del liutaio a Cremona è viva ancora oggi, sulle orme di quei maestri. Sono molte le botteghe artigiane dove è possibile assistere, anche con una visita guidata, alle varie fasi di lavorazione e creazione di uno strumento.



Vale sicuramente una visita, invece, il **Museo del Violino** (www.museodelviolino.org), in piazza Marconi che consente di conoscere cinque secoli di arte dei liutai cremonesi tra creatività e tradizione. In Corso Garibaldi 57 si trova invece la **casa di Antonio Stradivari**, dove il celebre liutaio abitò tra il 1667 e il 1680.



Infine, Cremona vanta un gran numero di botteghe storiche

distribuite per le vie del centro storico. Merita una visita la bottega **Sperlari** in via Solferino 25, il negozio in assoluto più antico della città. Risale infatti al 1836. Qui viene prodotto il celebre torrone.



Si conclude qui la nostra visita al centro storico di Cremona. Ma vogliamo lasciarvi con una chicca, la ricetta dei Marubini, la pasta ripiena cremonesi.

Marubini

Ingredienti per la pasta

- 500 gr di farina
- 5 uova

Ingredienti per il ripieno

- 150 gr di salsiccia
- 100 gr di mortadella in una fetta unica
- 125 gr di lonza di maiale
- 125 gr di polpa di manzo
- 100 gr di prosciutto crudo

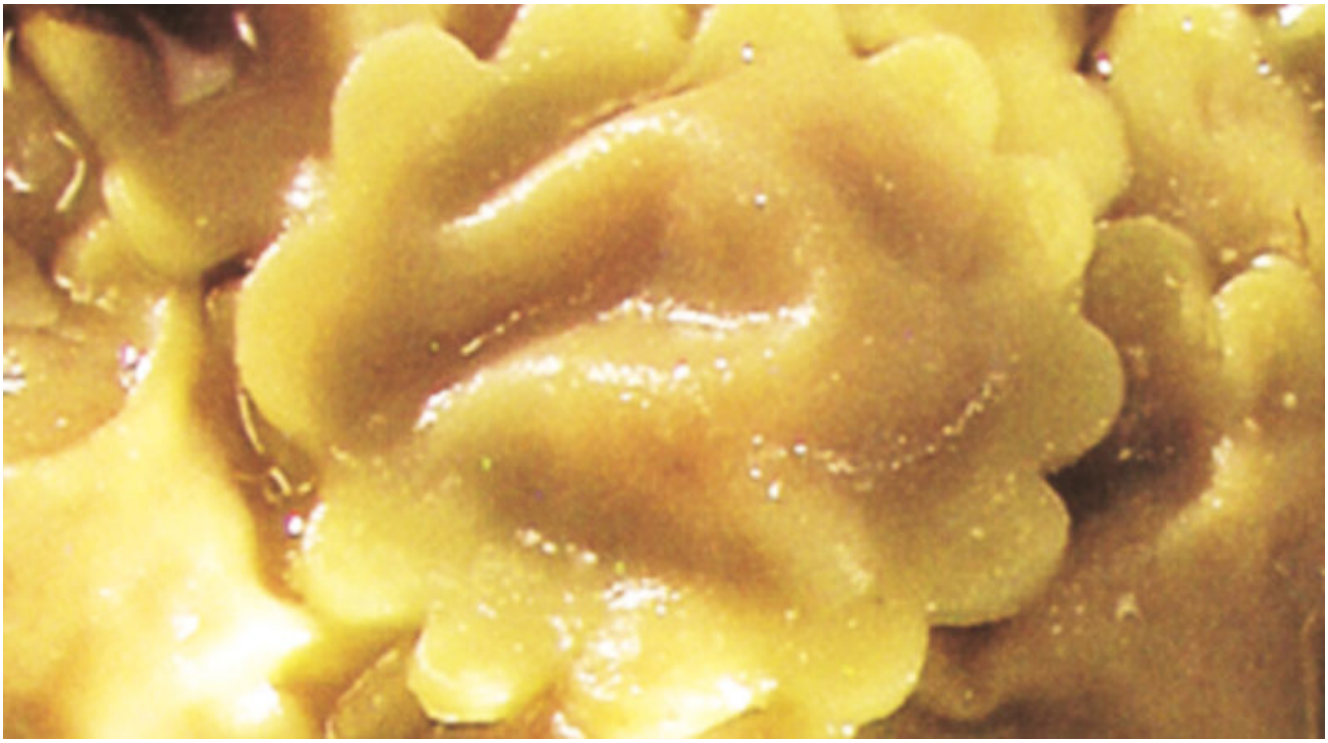
- 1 cipolla
- 2 uova
- 150 gr di Parmigiano grattugiato
- Olio evo q.b.
- 30 gr di burro
- 1 bicchiere di vino rosso
- Noce moscata e chiodi di garofano q.b.

Brodo di carne per cuocere i marubini

Cominciate preparando la **pasta fresca**: sbattete le uova insieme alla farina in una scodella capiente e lavorate la pasta fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Realizzate una palla, avvolgetela con della pellicola trasparente e mettete a riposare in frigo per almeno 30 minuti. Nel frattempo, **tritate la cipolla** e mettetela a soffriggere in una padella con olio d'oliva. Tritate la **mortadella, la lonza e il manzo** e aggiungeteli al soffritto. Eliminate il budello dalla **salsiccia**, tritate anche il **prosciutto** e uniteli al resto degli ingredienti. Rosolate il tutto a fuoco medio per almeno 15 minuti. Insaporite con i **chiodi di garofano** e sfumate con il **vino rosso,** alzando la fiamma per fare evaporare la parte alcolica.



Lasciate raffreddare, poi trasferite il composto in un mixer e tritate il tutto. Mettetelo poi in una scodella, fate raffreddare, poi unite il **burro ammorbidito, il parmigiano grattugiato, le 2 uova e un pizzico di noce moscata**. Amalgamate bene e mettete a riposare in frigo per circa 1 ora. Togliete la pasta dal frigo, stendetela con la macchina per la pasta e ricavatene delle sfoglie sottili. Ricavate dei **quadratini di pasta** e mettete al centro di ognuno una pallina di ripieno, inumidite leggermente i bordi, sigillate la pasta formando un triangolo, poi arrotolatelo intorno al dito unendo i due angoli. Infine, ripiegate la punta verso l'esterno. Una volta realizzati tutti i marubini, cuoceteli in abbondante **brodo di carne** e servite caldi.



COME ARRIVARE

In auto: da Milano, via Crema percorrere la SS Paullese. **Da Chiasso,** A9, A1, A21 Como-Milano-Piacenza. **Dal Brennero**, A22, A4, A21 Bolzano-Verona-Brescia. **Da Genova**, A7, A21 Genova-Voghera-Piacenza**. Da Roma**, A1, A21 Roma-Firenze-Bologna-Fiorenzuola. **Da Venezia**, A4, A21 Venezia-Brescia-Cremona. Con uscita Cremona

DOVE MANGIARE

*__Trattoria Cerri__, Piazza Giovanni XXIII 3, Cremona, tel 0372/22796. Locale che offre un menù a base di ricette tradizionali cremonesi, come i marubini, il gran bollito con mostarda e dolci tipici. Prezzo medio € 28.

*__Anolineria,__ via Porta Po Vecchia 2/A, Cremona, tel 324/8633209, www.anolineria.it Locale specializzato in anolini e in salumi di qualità tra cui il pregiato culatello. Anolini da € 10. Tagliere di salumi da € 14, culatello da € 14.

DOVE DORMIRE

*__Hotel Impero****, Piazza della Pace 18, Cremona, tel 0372//413013, www.hotelimpero.cr.it

Struttura ricettiva storica nel cuore medievale della città. Ad appena 50 metri da Piazza Duomo, dispone di 53 stanze arredate in stile d’epoca, eleganti e luminose. Doppia da € 86.

Albergo Visconti, via Giuseppina 145, Cremona, tel 0372/431891, https://albergovisconti.business.site/ Comodo al centro storico, dispone di camere con wi fi gratuito e TV a schermo piatto. A disposizione bar, salone, cortile e noleggio biciclette. Doppia da € 62.

INFO

www.turismocremona.it