

UNESCO con Gusto. I violini di Cremona valgono un Patrimonio

Continua il nostro viaggio alla scoperta della nostra bella Italia. Il nostro paese, come vi abbiamo raccontato, vanta ben 55 siti Patrimonio dell'Umanità UNESCO. Ma fanno parte del **Patrimonio Immateriale dell'Umanità** altre 12 eccellenze. Come il **"Saper fare liutario cremonese"**, entrato nella prestigiosa lista nel 2012.



La professione di liutai inizia a svilupparsi a **Cremona** nel XVI secolo, coinvolgendo nel lavoro di bottega intere famiglie, tra cui gli **Stradivari**, gli **Amati** e i **Guarneri**, che poi si tramandarono l'arte e i suoi segreti di padre in figlio. Ancora oggi, sono **più di 150 le botteghe dei maestri liutai** cremonesi che ogni giorno rinnovano la tradizione dei grandi maestri del passato.



Quest'ultima, richiede che la creazione dei violini sia **esclusivamente manuale**, nessuna parte deve essere di provenienza industriale e anche il legno utilizzato deve essere stagionato naturalmente. Ogni dettaglio, poi, anche se sembra solo decorativo, ha in realtà un significato profondo nella realizzazione dello strumento.



Il risultato di questa perizia è che **ogni violino che esce dalle mani dei maestri liutai di Cremona è unico e**

straordinario. Inoltre, ogni artigiano riesce a costruire da tre a sei strumenti all'anno, assemblando a mano **più di 70 pezzi** intorno a uno stampo, secondo le diverse risposte acustiche di ogni singolo pezzo, ognuno dei quali è fatto di un **legno specifico**.



L'arte dei liutai è talmente ammirata e ambita che Cremona è diventata un punto di riferimento mondiale per chi desidera apprenderla. Qui, infatti, si trova la **Scuola Internazionale di Liuteria**, frequentata da studenti italiani e stranieri, che nel loro percorso di studi imparano l'arte della costruzione degli strumenti, ma anche la storia e la tecnica che, nei secoli, ha portato questa tradizione antica ai massimi livelli.



Il Museo del Violino e la casa di Stradivari

Si può cominciare la visita dal **Museo del Violino** (www.museodelviolino.org) per intraprendere un viaggio lungo cinque secoli attraverso un percorso multimediali di suoni ed emozioni. Una sezione, la **Bottega di liuteria**, è dedicata alle diverse fasi della creazione degli strumenti e vederli nascere dalle mani dei maestri artigiani.



Nella sezione **Lo scrigno dei tesori**, invece, si può ammirare una preziosa collezione dei dodici tra i più significativi strumenti della liuteria cremonese. Tra questi c'è un Carlo IX Andrea Amati del 1566, il più antico. Il più recente della collezione è invece un violino del 1941 realizzato da Simone Fernando Sacconi.



Il museo custodisce anche una **collezione permanente di liuteria contemporanea**, che include gli strumenti premiati con

una medaglia d'oro al Concorso Triennale Internazionale degli Strumenti ad Arco "Antonio Stradivari", istituito nel 1976, una sorta di "Olimpiadi" della liuteria.



Altra chicca del museo è l'**Auditorium Arvedi**, dove si tengono le prove e le audizioni degli strumenti antichi, suonati da musicisti famosi nell'ambito di un calendario annuale di appuntamenti musicali. Per la sua acustica perfetta, l'Auditorium è stato premiato nel 2006 dall'Associazione Design Industriale.



Infine, il museo è la sede dell'associazione internazionale **Friends of Stradivari**, di cui fanno parte coloro che possiedono, usano o custodiscono gli strumenti capolavoro dei grandi maestri. Un'esposizione permanente consente inoltre di ammirare alcuni di questi appartenenti a collezioni pubbliche e private di tutto il mondo.



Da non perdere poi una visita alla **Casa di Antonio Stradivari**, che si trova in Corso Garibaldi 7. Qui il celebre maestro

liutaio visse con la moglie Francesca Ferraboschi e qui creò alcuni dei suoi violini più celebri. Tra questi ci sono il Clisbee del 1669, la viola Mahler del 1672, il violino Sunrise del 1677 e il violino Hellier del 1679, e alcune rare chitarre. La casa è riconoscibile da una targa commemorativa posta sul muro esterno.

...continua nella seconda pagina...

Le altre bellezze di Cremona

Per una visita alle altre eccellenze della città di Cremona, potete invece partire da **Piazza Duomo**, sulla quale si affaccia la splendida **Cattedrale**.



Vale la pena poi salire sul **Torrazzo**, che vanta il record di “campanile storico più alto d’Italia”. Misura infatti 112 metri di altezza e consente di ammirare la città dall’alto, con i suoi inconfondibili tetti rossi che spuntano nel verde della Pianura Padana attraversata dal fiume Po. Per salire fino alla cima bisogna “faticare” per ben 502 scalini.



Sul Torrazzo si trova poi l'**orologio astronomico**, che con i suoi 8,20 metri di diametro è tra i più grandi del mondo. Basti pensare che il Big Ben è un metro di meno.



Altra eccellenza cremonese è il **Battistero** romanico a pianta ottagonale. Ha due lati in marmo, lo stesso utilizzato per costruire il Duomo, mentre gli altri sono stati lasciati allo stato grezzo.



Sempre sulla piazza di affaccia anche il **Palazzo Comunale** medievale, ma rimaneggiato nei secoli successivi. È sede della municipalità cittadina da otto secoli, ma si possono visitare le sale del secondo piano, che custodiscono alcuni capolavori di artisti del Cinquecento e Seicento.



Accanto al Palazzo del Comune si trova la **Loggia dei Militi**, dove si tenevano le riunioni dei cittadini più ricchi di Cremona, membri della Società dei Militi. Da notare, sotto il

portico, lo stemma della città, che riporta un doppio simulacro che ricorda **l'eroe greco Ercole** che, secondo la leggenda è stato il fondatore di Cremona.

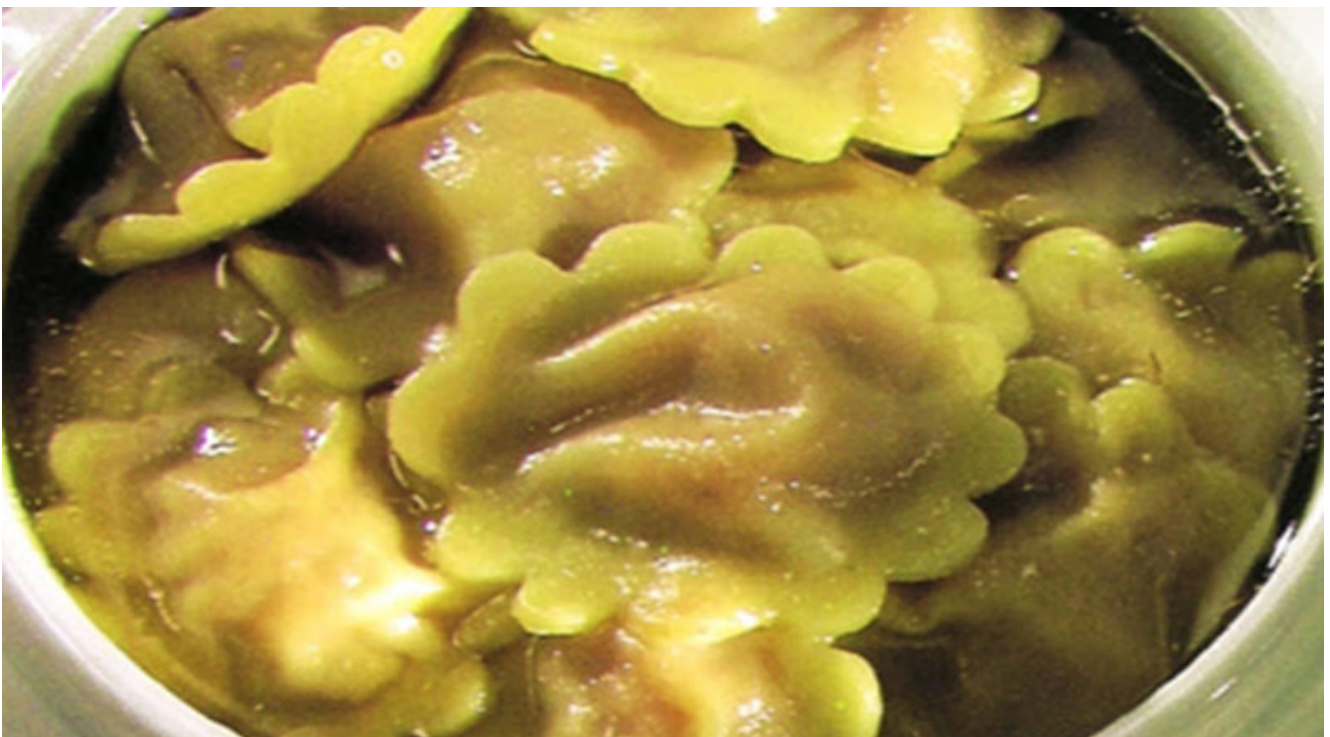


Cremona da gustare

E dopo i tesori UNESCO...il gusto. Tra le eccellenze della cucina cremonese, troviamo prodotti tipici come il **Salame di Cremona IGP**, a pasta morbida e dallo sfizioso, ma delicato, aroma di aglio. Tra i **formaggi**, invece, troviamo il **Grana Padano DOP**, il **Provolone Valpadana DOP** e il **Salva Cremasco DOP**.



Tipica della zona è la **mostarda**, frutta mista candita e insaporita con la senape, da gustare accompagnata al **Gran Bollito alla cremonese**, oppure ai formaggi. Tra i secondi piatti spicca anche il **Cotechino Vaniglia**, dalla sfumatura dolce. Tra i primi, invece, da non perdere i **marubini**, una pasta ripiena con brasato, salame, formaggio Grana e noce moscata, da mangiare in brodo.



Dulcis in fundo...Cremona è la patria del **torrone**, al quale è

dedicata una grande festa annuale. Il primo, infatti, sarebbe stato servito il 25 ottobre 1441 al banchetto di nozze, celebrate proprio a Cremona, tra Francesco Sforza e Bianca Maria Visconti. Il celebre dolce, poi, sarebbe stato modellato con la forma del Torrazzo.



E, a proposito di torrone, merita una visita la **Bottega Sparlari**, in via Solferino 25, il negozio più antico della città. Aperto nel 1836, produce da allora il celebre dolce. Oltre al torrone, tra le prelibatezze dolci locali spicca la **Torta Bartolina**, a base di uva fragola, e la **Torta Turunina**, che si prepara con la granella di torrone.



COME ARRIVARE

In auto: da Milano prendere la SS Paullese fino a Cremona. Dal Brennero autostrade A22, A4, A21 in direzione Bolzano-Verona-Brescia. Da Genova A7 o A21 Genova-Voghera-Piacenza. Da Venezia A4 o A21 in direzione Venezia-Brescia-Cremona. Da Roma A1 o A21 in direzione Roma-Firenze-Bologna-Fiorenzuola.

DOVE DORMIRE

Dellearti Design Hotel*S**, via Bonomelli 8, Cremona, tel. 0372 23131, www.dellearti.com A pochi minuti dal campanile Torrazzo, dalla cattedrale e dal Teatro Ponchielli, offre camere raffinate con arredo di design.

Hotel Impero***, Piazza della Pace 18, Cremona, tel. 0372/413013, www.hotelimpero.cr.it Nel centro città, spicca per la facciata in pietra. Comodo alle principali attrazioni, tra cui il Museo del Violino, la cattedrale e il campanile il Torrazzo.

DOVE MANGIARE

***Locanda Torriani**, via J. Torriani 7, Cremona, tel. 335/7071883, www.locandatorriani.it Propone piatti della cucina tradizionale cremonese, tra cui tortelli di zucca, mostarda e mousse di torrone, rivisitati secondo la migliore interpretazione contemporanea.

***Osteria La Sosta**, via Sicardo Vescovo 9, Cremona, tel. 0372/456656, www.osteriasosta.it In pieno centro storico, offre un menù di piatti della tradizione cremonese, tra cui una vasta scelta di salumi, paste fatte a mano, carrelli di bolliti con mostarda e dolci. Ambiente rustico elegante con soffitto di mattoni. Cantina con buona scelta di vini.

INFO

www.turismocremona.it

