

# Marubini in brodo, riso e verze e durrelli di pollo in umido

Nel cuore di Cremona un locale che era frequentato anche da Tognazzi



**RISTORANTE TRE SPADE**  
CREMONA, VIA BUOSO DA DOVARA 4  
TEL. 0372.080580  
SITO WWW.TRATTORIATRESPADE.COM  
CARTE DI CREDITO TUTTE  
CHIUSO MERCOLEDÌ SERA E TUTTA DOMENICA  
PUBBLICITÀ 11-7-2012

**I**l legame al territorio, alla sua cucina, ai suoi prodotti più tipici, alla sua storia ed alle persone che quella storia hanno fatto. «Bisogna studiare il passato per capire il presente ed il futuro - mi diceva Mario Zambarbieri, Ambrogino d'oro del Comune di Milano per i suoi decenni di insegnante di latino e greco (ma anche vita e filosofia di vita) al liceo Carducci (tra i suoi allievi, a parte me, Bettino Craxi e Claudio Martelli). Ed il passato e l'amore per la storia di una città lo te-

stimoniano tante piccole cose in questa sonnacchiosa Cremona, città di lavoro di agricoltura di sacrificio ma anche di gaudio: il Torrone, il Torrazzo, le Te... (protuberanze... non maschili) sono i suoi tre simboli più raccontati ma la quarta T è quella di Tognazzi, che ha dato capolavori della cinematografia e due figli, attori diversi ma grandi, come Ricksi e Gianmarco.

Le foto giganti del grande Ugo campeggiano all'in-

## Souvenir

### Polenta top

Solo 20 anni fa la ritenevano «un'impresa da Terzo Mondo», quella di Vigilio Giovanelli, ex operaio e bidello, che voleva riportare in paese la coltivazione del granturco. Oggi 120 soci conferitori portano la loro farina che viene lavorata in un gioiello di stabilimento che unisce l'antico ed il moderno (Agri 90, via Sorino 60, Storo, TN, tel. 0465.686614 info@agri90.it).

[E.RAS.]





terno di questo amabile familiare semplice e ghiotto ristorante del centro cittadino: lo vedete in mille pose tratte sui set, oppure mentre gigioneggia ciondolandosi su un'amaca o mentre, nella redazione dell'edizione del pomeriggio del *Corriere della Sera* (il *Corriere d'Informazione*), risponde al telefono dei lettori filtrato dall'allora direttore Cesare Lanza e da un imberbe Edoardo Raspelli. Sarà stato il 1976-1977 e Ugo Tognazzi, quando dai colli romani tornava a Cremona, mangiava le stesse cose che il cuoco-patron di questo localino ammanisce ora.

Siete nel centro di Cremona, a 500 metri dal Duomo e dalla sua meravigliosa piazza, in un antico palazzo senza ascensore. Un gradino, un ingresso tutto vetri, l'angolino bar (solo per la trattoria e per i clienti delle belle cinque camere al piano di sopra della locanda), in faccia leggiadre toilette, in un angolo (a fare da ambasciatore della città) un assortimento di pieghevoli illustrati più qualche cartone di grandi vini (da **Ca del Bosco** a Provenza). In un angolo un pianoforte a disposizione dei clienti poi pochi tavoli preparati con accurata semplicità e divisi in due salette separate.

Un ambiente di famiglia con il cuoco patron (fino a pochi anni fa in tutt'altre faccende affaccendato) che conta sull'aiuto soprattutto della famiglia: anche loro sopperiscono con la voglia di fare alla mancanza di storia professionale: la moglie, il figlio, la nuora... Il pranzo di lavoro costa 12 euro. Al mezzogiorno di sabato e le sere se ne spendono 20 (!!!) per primo piatto (scelto tra 6), secondo piatto (scelto tra 8), contorno, 1/4 vino, 1/2 acqua, caffè (il dolce costa altri 4 euro). Io mi sono pappato: i casalinghi marubini (tortellini tipici) in un brodo anch'esso ottimo, il «riso verze e pasta di salame» (e chi lo fa più?), i succulenti durelli di pollo in umido e il «pucin» (la «puccia», l'intingolo) della nonna (con polenta da migliorare): altri piatti della memoria. La «sabbiosa con crema di mascarpone» è grande come quella di Silvana Colombani al Sole di Maleo.