

Un guide des spécialités
gastronomiques de Cremona,
petite ville de l'Italie du Nord

Cremona présente ses produits typiques

Présentation	<i>page 3</i>
Les produits typiques du territoire de Cremona entre histoire et actualité	<i>page 5</i>
La charcuterie et la viande	<i>page 7</i>
Les fromages	<i>page 13</i>
Les pâtes farcies	<i>page 15</i>
Les desserts	<i>page 19</i>
Le miel	<i>page 23</i>
La mostarda et le coing	<i>page 23</i>
Les fruits et les légumes	<i>page 25</i>



Présentation

Faire connaître et faire apprécier les produits agro-alimentaires, qui représentent la carte de visite d'un territoire et l'excellence dans le monde de la qualité des produits italiens, est une exigence de base pour une institution comme la Chambre de Commerce, qui a pour but principal le développement de l'économie et des entreprises.

Ce n'est pas seulement un discours économique: nos produits sont une partie importante de notre histoire et de notre culture et ils contribuent, avec les nombreuses œuvres d'art et l'artisanat artistique musical, à faire de la région un lieu unique à découvrir et à apprécier.

Avec cette prise de conscience la Chambre de Commerce de Cremona, confirmant son engagement dans la promotion des produits typiques de la région, publie la brochure «Cremona présente ses produits typiques», un voyage évocateur à leur découverte et exploitation.

Au fil des pages nous pouvons admirer les photos de l'imposante immensité des plaines et des champs cultivés: dans ce contexte, riche en matières premières de la plus haute qualité, a origine la cuisine de Cremona où tradition et innovation se sont combinées harmonieusement, où les saveurs et les parfums sont l'expression d'une terre généreuse.

Nous sommes donc particulièrement heureux de présenter cette publication dans laquelle les savoureuses recettes et les photos invitantes nous amènent à découvrir des saveurs inhabituelles ou oubliées, nous faisant comprendre que la cuisine est un des éléments qui identifient un territoire.

Gian Domenico Auricchio

Président de la Chambre de Commerce

*“Je pris la route vers la plaine italienne,
aux proximités neigeuses
vers les brumes bleuies
des paysages de maïs,
à la brillante pureté des montagnes
et des vallées vers le chaleureux et calme
infini de la verte vallée du Pô.”*

(Herman Hesse)



Cremona



Crema



Casalmaggiore

Les produits typiques du territoire de Cremona entre histoire et actualité

“Je pris la route vers la plaine italienne, aux proximités neigeuses vers les brumes bleues des paysages de maïs, à la brillante pureté des montagnes et des vallées vers le chaleureux et calme infini de la verte vallée du Pô”.

Donc, en 1913, l'écrivain allemand Hermann Hesse, en voyage en Italie, décrit le territoire crémonais lorsqu'il quitte Bergamo en train pour se diriger à Cremona.

L'immensité imposante de la plaine et des champs cultivés est, encore aujourd'hui, l'aspect qui frappe le plus ceux qui traversent la province de Cremona, véhiculant un sentiment de calme et de tranquillité: une plaine intensément cultivée, riche en eau, marquée par la présence de nombreuses rivières qui l'entourent ou la traversent.

C'est un paysage qui semble éternel, immuable, mais qui est plutôt le résultat d'une transformation profonde et continue, faite par l'homme qui, ici plus qu'ailleurs, a plié la nature aux besoins de l'agriculture et de la zootechnie, les principales activités des populations qui ont réussi à exploiter la terre et l'eau.

“La cuisine est fille de la géographie, de l'histoire et de l'économie et les nombreux siècles de civilisation ont été en mesure de bien dessiner une nourriture généreuse et pas du tout monotone qui arrive de l'authenticité de la terre et aussi de la variété des poissons des rives..”

La citation, tirée de Giovanni Nuvoletti, écrivain et gastronome raffiné, représente bien la variété de la cuisine locale: un voyage à travers l'espace et le temps, entre l'Adda, l'Oglio, le Serio et le grand père Pô, passant des fermes au cours de la Renaissance, dans une alternance harmonieuse de saveurs rustiques et simples et de difficiles et complexes équilibres entre sucré et salé.

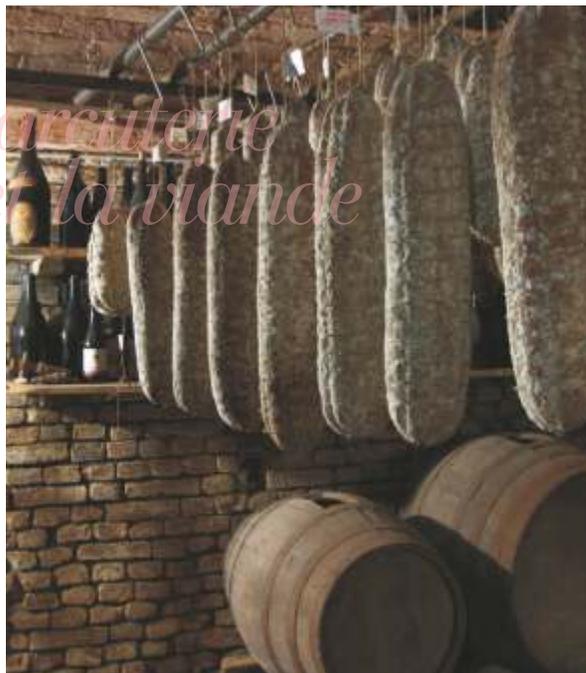
La cuisine de Cremona est riche et imaginative, elle a pu valoriser le travail des habiles «fromagers», développer avec intelligence et créativité des techniques de conservation de la viande abattue, employer la science des apothicaires aux substances commercialisées dans leurs échoppes pour obtenir la mostarda sucrée et épicée ou le torrone délicieux et friable, exploiter avec habileté la transformation des produits de la pêche et de l'élevage.



La charcuterie et la viande

Cremona était déjà célèbre à l'époque romaine pour la production de viande de porc et pour sa grande foire d'automne où - comme atteste Tacite - *"ils arrivaient de toute l'Italie"* pour le commerce des bovins et des porcs en particulier. Polibio - en passant à proximité de Cremona, alors qu'au II^e siècle avant Jésus-Christ il revint sur le voyage d'Hannibal en Italie - déclara que *"la grande quantité de porcs abattus en Italie pour les besoins privés et pour les armées provient de la vallée du Pô...où les produits alimentaires sont particulièrement abondants et peu chers..."*

La vallée du Pô n'était à cette époque que partiellement labourée et cultivée, le reste était couvert de forêts avec de nombreux chênes, dont les glands étaient très appréciés par les sangliers et les cochons sauvages; la



situation n'a pas changé beaucoup pendant le règne des Lombards et des Francs ensuite.

Les viandes, outre être consommées fraîches, étaient préservées par le sel et les épices, qui arrivaient à Cremona et dans son territoire par le Pô, la grande et sûre voie de communication avec la mer.

Pendant le XVI^e siècle la production de charcuterie et saucisses à Cremona est vaste et documentée, reflétant une tradition solidement enracinée.

On se souvient ici de l'invention de la **saucisse** de Cremona: *"Certains habitants de Cremona, étant la plus grande partie d'entre eux laborieux et d'une ingéniosité aiguë, ont conçu et préparé pour la nourriture copieuse des hommes, un type de saucisse en viande de porc ou de bœuf. Coupée en morceaux, hachée et mélangée au poivre ou gingembre, cannelle et autres saveurs, et, poussée dans les intestins des animaux et immédiatement cuite sur*



le feu dans l'eau ou rôtie, chargée sur la table et mangée par les invités".

L. Cavitelli, Storia analistica della città di Cremona, 1558

Au XVI^e siècle, Tommaso Garzoni (1549-1589) rappelle la bonté des mortadelles produites à Cremona. La tradition a été maintenue même pendant les siècles suivants, puisque, dans un document de 1714, une **mortadella de Cremona** faisait partie des cadeaux envoyés à un avocat de Milan, tandis qu'un manuscrit anonyme de la première moitié du XIX^e siècle, décrit entre autres la recette pour faire la *mortadella de Cremona*. Aujourd'hui Cremona est la zone de production de la **mortadella Bologna IGP** (Indication Géographique Protégée).

Parmi les cadeaux que, dans la deuxième moitié du XVI^e siècle, la Magnifique Communauté de Cremona envoyait aux représentants du gouvernement espagnol à Milan à l'occasion des fêtes de Noël, se trouvaient presque toujours beaucoup de salami, ainsi que des sucreries comme le nougat et le coing.

Plusieurs siècles ont passé et encore aujourd'hui, dans les produits de charcuterie, l'un des plus célèbres est certainement le **salame Cremona IGP** - Indication Géographique Protégée, dont la préparation complexe est faite seulement avec de la viande des porcs nés, élevés et abattus dans les régions italiennes identifiées par la spécification de production. On utilise des viandes maigres, y compris la cuisse, de la graisse et du saindoux rose finement veiné.



Le salame Cremona IGP est caractérisé par un mélange d'épices et d'ail écrasé; du vin rouge ou blanc peuvent être également utilisés.

L'abbé génois Carlo Innocenzo Frugoni (1692 - 1768), pendant son séjour à la cour Farnese à Parme, avait eu l'occasion de déguster un **cotechino** de Casalmaggiore et en le trouvant très bon et spécial, lui a consacré un sonnet élogieux:

“Le cotechino qui était toujours le meilleur, le cotechino que tous ceux qui l'ont mangé de l'embaumer toujours ils ont vertus, Casalmaggiore, il a été fait chez toi...”

Le **cotechino vanille de Cremona** est très populaire, soi-disant non pas parce qu'il est à la vanille, mais parce que son goût est si délicat qu'il rappelle la légèreté et le parfum de la vanille. Le **salame de casserole** (utilisé avec des viandes de bœuf et de poulet pour la préparation du «bouillon aux trois viandes» dans lequel les **marubini de Cremona** sont cuits) est fait avec la viande de porc maigre - sous l'épaule -, le lard maigre et le gras du lard, sel, poivre et salpêtre; il peut parfois contenir une langue de bœuf déjà cuite,



Etape de la production du salame Cremona IGP



Le Grand Boulli de Cremona

conservée au salpêtre. Le **salame de casserole** est l'un des éléments fixes du **grand bouilli de Cremona**, avec la viandes des bovins adultes, la tête et la langue de veau, le poulet ou le chapon.

Pendant le XIXe siècle l'industrie de la charcuterie avait déjà atteint une "perfection rare"; encore aujourd'hui l'élevage des porcs et la transformation des viandes sont l'un des points forts de l'économie de Cremona et le **gros cochon du Pô**, dont la viande est excellente, outre la protection nationale provisoire, est en train d'obtenir la reconnaissance européenne DOP – Dénomination d'Origine Protégée. Dans la province on trouve également des produits traditionnels communs aux traditions alimentaires des territoi-

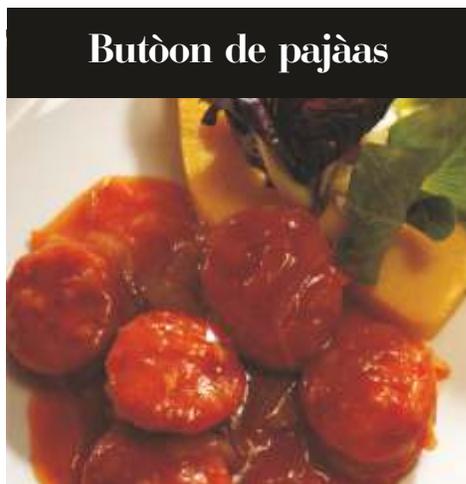
res voisins: le **jambon braisé**, le **salami filzetta** (fait de longe et de "coppa" de tête de porc, avec une série d'arômes ajoutés selon le producteur), les **salamini italiani alla cacciatora** DOP, le **Salame Brianza** DOP, la **Coppa di Parma** IGP, le **Cotechino Modena** IGP, le **Zampone Modena** IGP, le **salame Milano** aussi appelé "crespone", les **greppole** (graisse de porc nommé "gratton"), la **luganega** (une saucisse qui doit son nom à la forme subtile et allongée), la **salamina mixte** (petit salami mixte) et les **verzini** (des petits salami faits de coupes maigres et gras de seule viande de porc, broyés et mélangés, préparés dans des chaînes de pièces de petite taille - d'environ 50 grammes chacun - à être mangés cuits, traditionnellement avec du chou, en italien "verza", d'où le nom). Les saucisses et les verzini sont à la base de certains plats traditionnels.

Butòn de pajàas

Ingrédients (pour six personnes):

- 4 saucisses fraîches de porc*
- 1 oignon*
- 2 ½ livres de sauce tomate*
- ½ verre de vin blanc sec*
- 1 cuillère à soupe de saindoux*
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive*
- sel et poivre*

Coupez les saucisses en morceaux pas plus d'un centimètre. Emincez un oignon et faites frire dans une large casserole avec le saindoux et l'huile. Quand il commence à dorer, ajoutez le vin et laissez évaporer, ajoutez la sauce tomate et laissez cuire à feu doux pendant cinq minutes. Ajoutez les saucisses en tranches, éventuellement en une seule couche, et faites cuire pendant deux minutes par côté. Servez sur des tranches de polenta grillée. Le nom étrange (littéralement des « boutons de clown ») vient de la forme que les morceaux de saucisse prennent pendant la cuisson; la recette était préparée quelques



jours après que le cochon soit tué, aussi pour vérifier le travail du «masalèer» (celui qui tue le cochon), parce que de la saveur de la saucisse on pouvait déduire si le salame était bon.

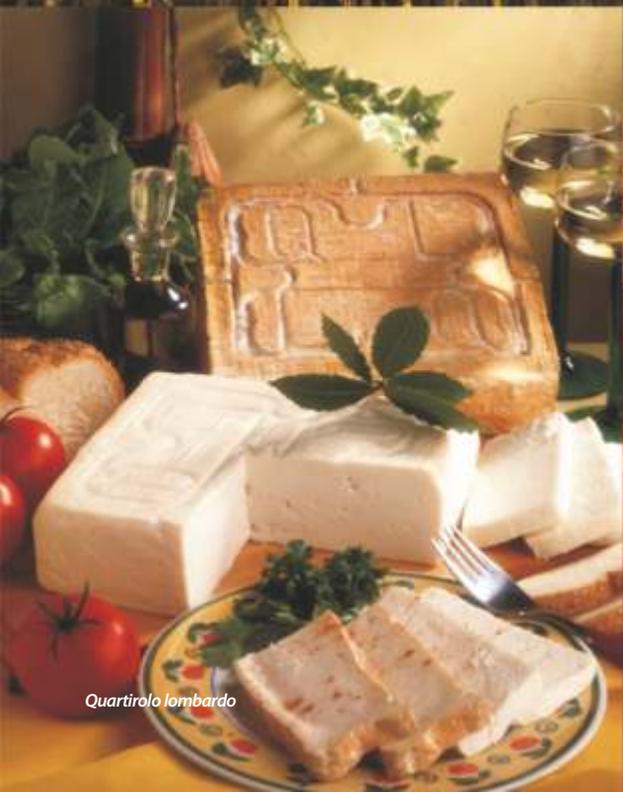
Ricette di osterie della Lombardia Cremona e il suo territorio, par M. Marini, Arcigola - Slow Food, Bra (CN), 1998, p. 85



Provolone



Salva cremasco



Quartirolo lombardo



Taleggio

Les fromages

Les fromages

Six fromages produits dans le territoire de Cremona ont obtenu la reconnaissance de la Dénomination d'Origine Protégée - DOP: **grana padano, provolone valpadana, taleggio, quartirolo lombardo, gorgonzola, et salva cremasco.**

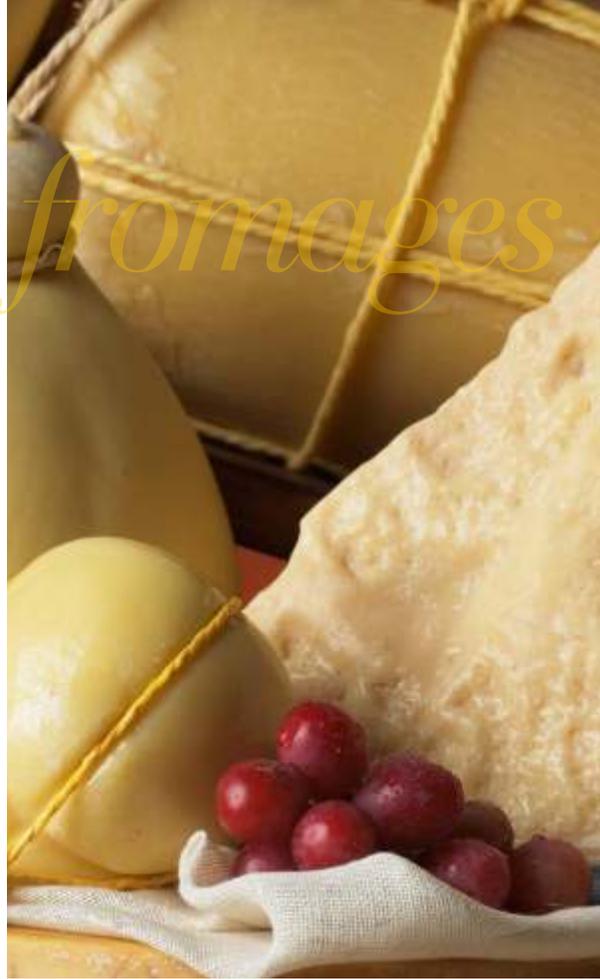
Grana padano tient son nom de sa caractéristique structure granulaire. Sa renommée est ancienne: en 1477 Pantaleone da Confienza louait sa bonté en raison de la compétence des fromagers, des critères de production et de la bonté des pâturages:

“Parce qu'ils sont au-dessus des côtes du Pô, qui produisent presque partout des herbes nutritives qui conviennent au fromage. Ils sont en fait des pâturages spéciaux pour le lait”.

La production industrielle pendant le temps s'est étendue aussi au **beurre** et à d'autres types de produit artisanal,



Etape de la production du grana padano



tels que la **crescenza**, le **mascarpone**, la **ricotta** et le **caprino** de lait de vache et de lait de chèvre qui, en fonction du mode de préparation de la présure, peut-être à coagulation lactique ou à caillé présure, ce qui donne au premier un goût plus doux et au second un goût plus prononcé.

L'histoire du fromage **provolone** est très intéressante, c'est un fromage typique du sud de l'Italie produit depuis le XIXe siècle à Cremona grâce à l'abondance et à la qualité du lait. Le **provolone**, sucré ou épicé, est un fromage à pâte mi-dure, obtenu à partir

de lait de vache entier, dont la production est largement documentée par la célèbre enquête agricole de 1884 coordonnée par Stefano Jacini.

Le fromage **salva cremasco** - un fromage affiné à pâte dure et blanche, de forme haute et carrée avec une croûte couleur sombre - a une saveur très aromatique et légèrement acide, quand il est jeune; lorsqu'il a vieilli, il a une unique saveur sèche et un peu épicée.

Le **salva cremasco** est servi dans la manière traditionnelle avec les tighe (des poivrons verts en forme de corne, "blanchis" dans le vinaigre et puis trempés dans l'huile) mais certaines personnes préfèrent l'associer à la **mostarda de Cremona**, au coing, au miel ou au pipeto (une purée faite à partir de chou, d'ail et de chapelure).

Fromage salva cremasco avec les tighe

Ingrédients (pour six personnes) :

- 500 gr. salva cremasco*
- 200 gr. tighe*
- huile d'olive extra vierge*
- poivre noir fraîchement moulu*

Coupez le salva en cubes d' environ un demi-centimètre et ajoutez les poivrons verts hachés grossièrement. Laissez reposer au réfrigérateur pendant au moins 2/3 heures. Juste avant de servir, ajoutez un peu d'huile d'olive extra vierge, une pincée de poivre et mélangez doucement.



Panerone de Pandino

Le **panerone de Pandino** est un fromage aux trous caractéristiques, à base de lait de vache très frais sans écrémage (presque une crème-panna en italien - d'où son nom) et sans salaison, ni pendant la production que l'assaisonnement.

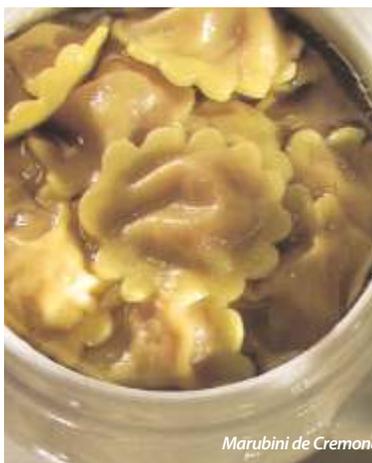
Fromage salva cremasco avec les tighe



Les pâtes farcies

Les pâtes farcies

Les pâtes farcies reflètent les divisions historiques de Cremona et de son territoire qui étaient reliés à Milan; Crema et les environs à Venise; Casalmaggiore et son territoire à Mantova et à ses traditions. Ainsi, nous trouvons trois types de pâtes farcies complètement différentes: les **marubini de Cremona**, farcis de viande et cuits dans le bouillon aux trois viandes obtenu par la cuisson de porc, boeuf et poulet; les **tortelli cremaschi**, à manger avec du beurre fondu et du grana, dont le sucré ou salé des macarons, des raisins secs,



des cèdre confits, des biscuits épicés appelés mostaccini et du marsala fusionnent avec un goût inhabituel qui rappelle la cuisine épicée vénitienne et arabe méditerranéenne; les **blisgòn de Casalmaggiore** sont des raviolis de citrouille, un peu plus grands que ceux de Mantova, à manger avec de la sauce tomate, mais aussi avec du beurre fondu et du grana.

Les **marubini** (connus depuis le XVI^e siècle, de sorte que dans un testament on trouve un "rouleau pour faire les marobini"), sont un plat classique dont la recette traditionnelle a été certifiée par un acte de l'Académie Italienne de la Cuisine.

Bien que la forme originale des marubini est ronde, on peut trouver aussi la forme carrée et la demi-lune. Près de Mantova on trouve aussi la forme enroulée autour du doigt.

Dans les souvenirs des habitants de Cremona les marubini se relient aux fêtes de famille, aux tables, à la soupière fumante des occasions



spéciales, aux étapes de préparation qui engagent toute la famille... Ainsi en parlait l'acteur Ugo Tognazzi qui, bien qu'il vivait loin de Cremona, n'a jamais oublié ses racines, même s'il a ensuite retravaillé d'une façon tout à fait personnelle de nombreuses recettes traditionnelles.

"... les marubini ... c'est une spécialité de Cremona ... Ma chère Cremona, je me permets de dire, car de plus en plus souvent je vais rechercher les saveurs d'antan, les goûts perdus, les souvenirs de l'enfance ... Ces marubini étaient cuits dans un Grand Bouillon, fait avec le chapon, la queue de boeuf et les carcasses de volaille... un bouillon qui portait à l'esprit les sombres et chaudes cuisines d'antan, les soupes de la grand-mère, de la tante ou ces vieilles tavernes de campagne où les chasseurs souillés et froids se détendaient...

C'est un plat de Cremona qui a réjoui mon enfance, quand il y avait dans la cuisine tout une agitation de mères, de grand-



Mostaccini

mères, de tantes, de voisins... Oh oui, parce que ces marubini nécessitent un travail fluide concerté et coordonné...".

U. Tognazzi, "Il rigettario - Fatti, misfatti e menù disegnati al pennarello", Fabbri, Milan 1978, pp. 128-131.



Tortelli cremaschi



Les desserts

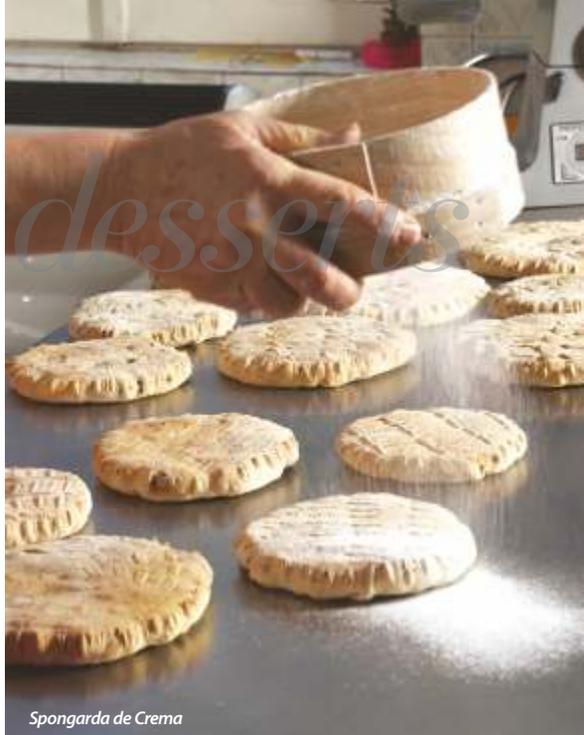
Les desserts de la cuisine traditionnelle de Cremona, très simples, sont préparés avec des ingrédients dérivés de l'économie de la ferme: les œufs, le saindoux, la farine blanche et jaune et les fruits.

Ce sont des biscuits – comme les **baci** (baisers) **de Cremona** (biscuits doubles, avec une pâte de macarons, séparés par un remplissage qui peut être de chocolat, de confiture ou de crème fouettée) et le **bumbunéen** (biscuits, faits avec la farine blanche et jaune, aromatisés avec de la menthe en poudre et du zeste de citron) - et des gâteaux, comme le **bussolano de Soresina**, la **torta paradiso** (gâteau paradis) **de Cremona** et la **torta Cremona** (dont la glaçure au motif de diamant est obtenue avec de la confiture d'abricot et du sucre glacé).

Les desserts typiques de Crema et de son territoire sont la **Treccia d'oro** (pâte à la levure, cuite au four avec orange et cèdre confits et des raisins secs), la **Spongarda** (un dessert riche et raffiné



Treccia d'oro de Crema



Spongarda de Crema

parmi les plus anciens en Italie) et la **torta Bertolina** (caractérisé par un remplissage de raisins frais).

La province de Cremona partage avec d'autres territoires de la Lombardie le **torta aux amandes** et la **torta sbrisolosa** (le "cousin" du gâteau sbrisolona de Mantova).

On a plus récemment redécouvert d'autres produits traditionnels comme le **castagnaccio** avec les châtaignes (nommé la **patùna**), les **isolini** de Isola Dovarese, les **uféle** de Calvatone, le **pan Cremona** (pain de Cremona), le **pan torrone** (pain torrone), la **torta de Castelleone**, la **torta de Riòlta**, le **dolce des Gonzaga** de Vescovato, et la **torronina**.

Les **graffioni** sont très appréciés, ce sont des boers à la surface irrégulière, qui sont produits aujourd'hui par les boulangeries et par les industries locales de la confiserie, mais dans le passé ils étaient préparés dans les maisons, comme on peut lire dans le témoignage suivant.

“... Je me souviens que, quand j'étais déjà au collège, ma mère a appris d'une amie à faire les boers, des chocolats à la cerise. Je me rappelle qu'elle travailla comme ça: les cerises conservées dans l'alcool étaient extraites de l'alcool, séchées, roulées dans un sucre spécial, qui est ainsi fait. On met 1 kg de sucre et 1 litre d'eau dans une casserole, on mélange bien et on porte à ébullition; on continue à remuer et puis on retire du feu dans le moment approprié, c'est-à-dire lorsque le sirop forme, sur un anneau de fer immergé, un voile comme des bulles de savon ...en soufflant on obtient une bulle de sucre transparent. Puis on le retire du feu, on le verse sur une plaque en marbre et on pétrit. Le sucre transparent devient blanc opaque et il resserre. Le lendemain on prend un peu de ce sucre avec une petite cuillère, on le met dans une casserole à la chaleur jusque le sucre redevient sirupeux; on retire du feu et on met une cerise à la fois, on la roule avec un anneau en fil de fer pour former un manteau de sucre dense et blanc. Ensuite on laisse refroidir: la cerise refroidit et le sucre devient solide. On passe ensuite au chocolat, qui doit être fondu sans ajouter une seule goutte d'eau. On roule la cerise couverte de sucre dans le chocolat et on la met sur un marbre ou un verre. Lorsque le chocolat autour de la cerise est solide, chaque boer doit être tourné pour fermer le petit trou dans le fond avec d'autre chocolat. Après quelques minutes le chocolat devient solide. Après 10 jours le sucre devient liquide à l'intérieur de la sphère de chocolat et il est prêt à être mangé...”

Témoignage de M. (né à Cremona en 1935), en C. Bertinelli Spotti et A. Saronni, *I Cremonesi a tavola – ieri e oggi*, Cremonabooks, Cremona 2005

Le **croquante** est un bonbon populaire à base de sucre caramélisé et



Torrone de Cremona

d'amandes, dans la version classique ou dans une variante assez commune avec des noisettes; il était lui aussi fait à la maison et quand on n'avait pas l'équipement nécessaire on versait le sucre caramélisé sur le plateau en marbre d'une table de chevet dans la chambre à coucher.

Mais le dessert le plus célèbre est certainement le **torrone de Cremona**. Comment le **torrone** est arrivé à Cremona est encore à prouver. Selon la légende, c'est un dessert "inventé" pour le banquet de mariage de Bianca Maria Visconti et Francesco Sforza le 25 Octobre 1441; cette légende a été créée au début du XXe siècle par les annonceurs des deux plus grandes industries de confiserie de Cremona qui ont exploité le charme romantique du mariage ducal pour capter la fantaisie populaire. Plus crédible est la version selon laquelle à Cremona, pendant le XIIIe siècle, des cuisiniers arabes travaillaient sous l'empereur Frédéric II (le torrone, est en fait dérivé de l'Arabie et propagé à travers la Méditerranée). Les documents les plus



Croquante

anciens, qui datent du XVI^e siècle, montrent qu'à Cremona les producteurs d'arômes et les apothicaires avaient consolidé la tradition de produire un bonbon appelé **torrone**, préservé dans des boîtes, qui était de coutume de donner à l'occasion de Noël et de servir pendant les déjeuners et les banquets publics ou privés.

“La vraie façon de faire le torrone (blanc) à la manière de Cremona, chose très agréable ...”

Mettez les amandes et pelez les, et puis faites les griller dans une poêle ... Et puis prenez son miel blanc: une livre de miel et une livre d'amandes et un blanc d'oeuf, et tel est le dosage. Et puis mettez son miel dans son chaudron, c'est à dire sa cocotte, et brisez très bien avec son pilon [mais aussi une pelle au manche long] et lorsqu'il est très bien brisé [c'est à dire qu'il y a du feu en dessous, toujours, et qu'il commence à bouillir] vous devez jeter ses jaunes d'oeuf bien battus, avec l'eau des roses et remuer toujours avec une grande louche [un long bâton aplati à une extrémité, utilisé pour remuer] et toujours avec un bon feu, et ainsi remuez continuellement le miel, sans jamais le laisser, remuez jusqu'il est cuit et de même que vous remuez il devient blanc comme la neige. Et nous devons avoir un aide bon et fort parce que, comme le miel devient corsé et resserre, on ne peut pas le remuer et il faut le remuer par la force, et il faut des porteurs, et on ne peut pas remuer moins que trois heures d'horologe.

Et comme vous voyez que le miel est cuit, il faut avoir les amandes prêtes et les jeter dedans et bouleverser les amandes avec le pilon par la force et jetez avant des amandes quatre ou cinq grains de musc [substance aromatique utilisée dans le passé, ainsi que pour préparer des produits cosmétiques, aussi dans la cuisine] dilué avec le sucre et ensuite coupez une once de cannelle en petites tranches et ajoutez la, et ensuite les amandes lorsque le miel est cuit.

Alors faites monter le feu à fin de incorporer les amandes dans le miel, et tenez ses boîtes prêtes, et sur le fond il faut mettre son nuage [une hostie mince et légère comme un nuage], et puis prenez le torrone avec un bâton de bois et avec les mains, parce qu'on doit être rapides et le presser à l'intérieur de ces boîtes ... Et on doit mettre une livre d'amandes, une livre de miel et un blanc d'oeuf. Et pour remuer il faut avoir un bon pilon tenu avec une asse percée [coincée dans le mur, à laquelle la fin du pilon était greffé pour faciliter le mouvement de rotation] et ce pilon doit avoir une large et ronde et grande poignée qui remplit la main.

Recette d'un chef pâtissier anonyme du XVII^e siècle, Manuscrit du XVII^e siècle de la Bibliothèque Comunale de Piacenza, transcription de A. Foglia.



Etapas de production du torrone



Mostarda de Cremona

Le miel

La production de **miel** a aussi des traditions anciennes à Cremona : Plinio il Vecchio, dans son *Naturalis Historia*, décrit un système utilisé par les apiculteurs qui vivaient le long du Pô pour optimiser la production du miel. Les ruches étaient chargées sur des bateaux «ruches» qui, en naviguant, offraient aux abeilles toujours des nouveaux rivages le long de la rivière. *“Quand les bateaux abaissaient dans l'eau jusqu'au niveau par lequel on pouvait juger que les ruches étaient rentrées pleines, on déliait les amarres pour revenir aux pelouses”*. À la fin du XIXe siècle la production de **miel** était pauvre, bien que très souhaitée par l'industrie du torrone.

Cependant, ensuite les agriculteurs ont récupéré cette activité qui donnait un bon profit complémentaire et en 1930 déjà 60% des ruches étaient modernes et rationnelles.

Le miel qui est produit aujourd'hui dans



tout le territoire provient des cultures locales; le miel de pissenlit, le millefiori, le miel d'acacia (ou de caroubier), de tilleul, de tournesol, le miel de trèfle et de miellat (à partir de la sève des plantes retravaillées par d'autres insectes); certains producteurs pratiquent encore le nomadisme (non plus sur des bateaux) pour la production des miels à partir d'espèces botaniques d'autres zones géographiques, tel que le miel de châtaignier dans les forêts de Piacenza.

La mostarda et le coing

La mostarda de Cremona, à partir des fruits confits généralement entiers, est sûrement l'un des produits de Cremona parmi les plus connus en Italie et dans le monde.

Voici comment elle est décrite – d'une manière pittoresque mais extrêmement précise – par un touriste britannique à qui on l'avait présentée dans un restaurant de la ville pour accompagner un plat somptueux de bouilli:

“C'est un plat de fruits confits dans le sirop, auquel on a ajouté une pincée de...poudre de moutarde. Il est servi avec de la viande ... pour lui donner un goût légèrement épicé et exciter un incendie, frais et poli mais comme le feu de la lune sur l'eau. Les fruits ont la brillante clarté des pierres...il y a des cerises rondes et irrégulièrement rugueuses comme les coraux anciens; une petite poire verte, de la taille d'une noix, aux graines noires brillantes comme l'onix; une poire plus grande d'une couleur similaire au quartz

rose; une figue verte pommelée qui ressemble à une émeraude fissurée, une tranche incurvée de citrouille, de couleur brun rougeâtre et veinée comme des agates, et la moitié d'un abricot qui semble sculptée dans le topaze. Ils sont tous trop bons pour être mangés. Avant de commencer je réfléchis à ces nuances variées et éclatantes, et je suis arrivé à la conclusion que les couleurs de la mostarda de Cremona sont pareilles à celles des tableaux de Veronese. C'est un plat très raffiné, un plat baroque, doux, corps entier, fougueux et épicé”.

E. Templeton, The surprise of Cremona, London 1954, pp. 42-44

Les sauces épicées à base de vin ou de moût de raisin et de moutarde (l'étymologie la plus probable tire son nom de "mustum ardens", moût brûlant, c'est-à-dire le jus de raisin qui a été allumé par le feu de la moutarde dissoute) dépourvues de fruits, apparaissent déjà dans les livres de cuisine du XIVe et XVe siècles, comme le livre du maître Martino, l'inspirateur de Platina.

La première recette Pour faire la mostarda de Cremona est apparue dans un livre imprimé en 1604: *l'Ouverture de Cuisine* de Lancelot de Casteau, cuisinier du prince-évêque de Liège, avec lequel les Affaitati avaient des relations d'affaires.

Les Affaitati étaient des riches marchands de Cremona très actifs en Flandre à la fin du XVIe siècle.

Parmi les ingrédients on énonce les fruits confits, la moutarde, le sucre, et un colorant végétal, le tournesol, qui lui aurait donné une belle couleur rouge; on suggère d'associer avec les rôtis, le thon



Mostarda de Cremona et fromages

au beurre et le requin bouilli. L'art de faire de la mostarda, pratiqué au Moyen-Âge dans les échoppes des apothicaires de certaines villes de la Lombardie, a continué à Cremona pendant les siècles suivants et pendant le XIXe siècle dans les boutiques des épiciers et pharmaciens. Au début du XXe siècle on a commencé la production industrielle de mostarda avec des marques qui sont encore aujourd'hui actives et célèbres.

Au XVIe siècle, Cremona et son territoire étaient également connus pour la production de fruits en conserve à partir de coing et encore aujourd'hui on produit à Cremona aussi bien le coing que la conserve avec de la moutarde (confiture de coing parfumée avec de la moutarde), toutes les deux commercialisées dans des caractéristiques boîtes en bois.



Mostarda de Cremona et grand bouilli mixte

Les fruits et les légumes **Les fruits et les légumes**

Parmi les produits alimentaires traditionnels de Cremona l'un des plus connu est certainement le **melon de Casteldidone** (qui a obtenu l'I.G.P. Indication Géographique Protégée dans le cadre de la zone de production du **melone mantovano**). Du melon, fruit à la forme oblongue, de petite dimension, dont la pulpe est jaune intense tendant à l'orange vif, savoureux et intensément parfumé, nous pouvons dire, comme pour le cochon, que rien ne doit être jeté car on peut utiliser dans la cuisine la pulpe et les graines et le peler.

Le marquis Vincenzo Tanara né à Bologne au début du XVIIe siècle, un amant passionné de la gastronomie et



Melons de Casteldidone



Pastèques





Villa Mina della Scala - Douglas Scotti, Casteldidone

auteur d'un célèbre traité d'agriculture: *L'economia del cittadino in villa* (1644) - a indiqué comment choisir un bon melon: "*Flos, pes, pondus, odor, scabies, resonantia nulla, haec sunt peponis signa futura boni*". Les signes d'alerte d'un bon melon sont la "fleur" (c'est à dire la partie de fruit où s'insère la tige, qui doit être reconnue et tendre), le pied (c'est à dire la tige, qui doit être grande et au goût amer), le poids, le parfum, la peau rugueuse et l'absence de son (quand il est frappé légèrement avec les doigts).



Mousse au melon de Casteldidone

Ingredients:

Crème	gr. 250
Jaunes d'œuf	gr. 110
Gélatine	gr. 30
Sucre en poudre	gr. 200
Chocolat blanc	gr. 70
Pulpe de melon	gr. 260
Blanc d'œuf	gr. 80
Vanille	q.s.
Disque de gâteau éponge	n. 1

Faites bouillir la crème avec la vanille et 70 gr. de sucre. Laissez refroidir.

Versez la crème sur les jaunes d'œufs déjà mélangés et joignez la gélatine pressée, préalablement trempée dans l'eau froide, et le chocolat blanc émietté.

Mixez le melon et ajoutez-le. Battez les

Mousse au melon de Casteldidone



blancs d'œufs avec le sucre restant et joignez-les délicatement à la pâte.

Versez dans des moules ou des cercles, ajoutant sur la base un disque de gâteau éponge. Laissez coaguler dans le réfrigérateur. Décorez comme vous le souhaitez avec des fruits et de la gelée.



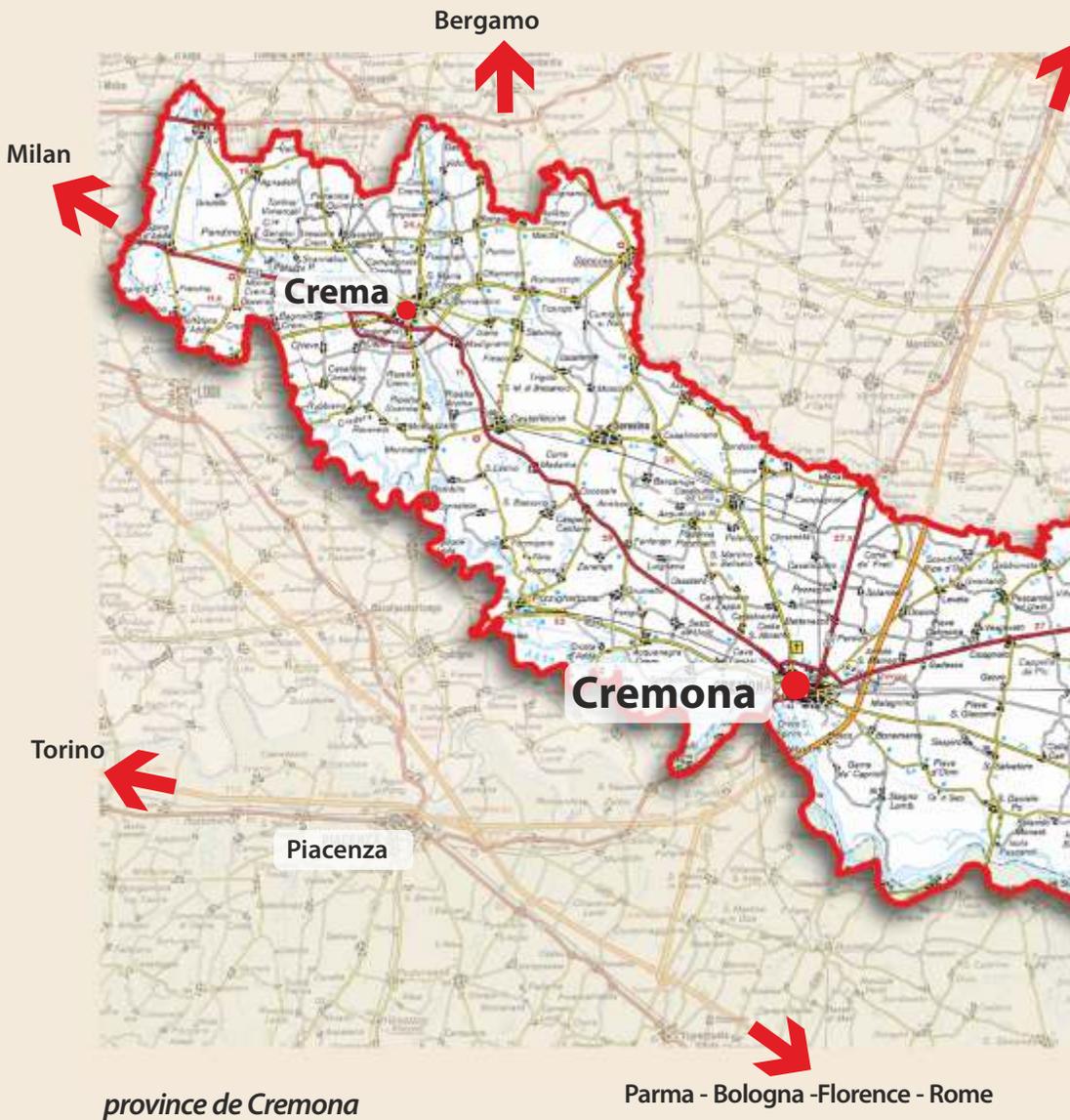
Au début du XXe siècle la Chambre de Commerce, dans ses relations économiques périodiques sur les ressources du territoire, a souligné l'importance de la production des **melons** et des **pastèques** de Casalmaggiore signalant qu'en 1913 la culture de ces fruits occupait 400 hectares.

Plus récemment la production de **tomates** est apparue dans la région de Casalmaggiore.

Les **racines de Soncino** sont un autre produit du territoire qui est très apprécié et recherché, ce sont de longues racines à la forme de carotte d'une plante de la famille ombellifères, blanches et au goût légèrement amer; elles sont riches en minéraux (fer, phosphore, magnésium et sodium) et d'une substance particulière, l'inuline détoxifiante pour le foie et l'intestin. Dans le passé, elles étaient utilisées seulement comme un plat d'accompagnement, après avoir été bouillies, elles étaient habituellement mangées avec la salade assaisonnée avec l'huile et le vinaigre; maintenant elle sont aussi séchées pour accompagner les apéritifs et grillées pour préparer des infusions dont le goût particulier rappelle celui du café. Leur culture et leur consommation ont des origines anciennes comme attestent certaines peintures du XVIe et du XVIIe siècles conservées à la Pinacothèque du Musée Ala Ponzone de Cremona. Ce ne sont pas seulement des natures mortes comme *Bouquet de navets, chardon, racines et ail* de Pietro Martire Alberti, peintre à Cremona en 1631, mais aussi des compositions plus bizarres et inhabituelles, comme l'image de Giuseppe Arcimboldo (1526 - 1593) qui semble représenter une *Blague de légumes*, mais qui, inversée, devient un grotesque "Ortolano" (marchand de légumes).



G. Arcimboldo, l'Ortolano, Pinacothèque Ala Ponzone, Cremona



rescia



ome



*Chambre de Commerce
Piazza Stradivari 5
26100 Cremona
Tél. +39 0372 490224-212
www.cciaa.cremona.it
prodottitipici@cr.camcom.it*

*Textes:
Carla Bertinelli Spotti*

*La photo de couverture est de
l'Archive du Tourisme
Comune de Cremona*

*Les photos des produits sont de
Adverphoto de
Oscar Pegorini, Cremona*

*Les photos des paysages sont de
Luigi Briselli*

*La photo de l'Ortolano
à la page 29 est publiée
avec l'autorisation du
Système des Musées de Cremona*

*Graphique:
Studio Franzini, Cremona*

*Imprimerie:
Fantigrafica, Cremona*

*Merci aux restaurateurs,
producteurs
et consortiums qui sont devenus
disponibles
pour les photos*

Imprimé en 2019