

# IL PESCE NEL CREMONESE

DI CARLA BERTINELLI SPOTTI  
Accademica di Cremona

*“Il pesce più pregiato del Po  
è lo storione che viene  
catturato più frequentemente  
in primavera e in autunno  
quando le acque  
scarseggiano e la corrente  
si restringe nel canale”.*

**N**ell'antichità era consuetudine, per i Greci e i Romani, cibarsi dei più svariati pesci di mare e d'acqua dolce, di crostacei e di molluschi che venivano consumati freschi o sotto sale, usanza quest'ultima praticata soprattutto dalle classi meno agiate.

Apicio, il cuoco per eccellenza, ha dedicato un libro intero del suo trattato, il X, al pesce e alle diverse maniere per cucinarlo, ma nell'età medievale la cucina dei ricchi privilegiava la carne e disdegnava il pesce.

L'evoluzione del consumo del pesce è stata condizionata in modo determinante dalla severità della pratica religiosa che prevedeva una distinzione fondamentale tra giorni di grasso e giorni di magro (allora ben più numerosi di oggi), in cui la carne era vietata. Dette prescrizioni, che incrementavano l'uso diffuso del pesce, salutare sia per lo spirito che per il corpo, portarono a identificare il pesce come simbolo della dieta quaresimale e per secoli nei ricettari l'alternanza grasso-magro s'impose a ogni altra distinzione.

La provincia di Cremona, ritagliata nel cuore della Pianura Padana tra i corsi dei fiumi Adda, Oglio e Po che ne segnano i confini, ricca di acquitrini, fontanili, rogge, roggette e canali, fin dai tempi più antichi ha trovato nella pesca una delle principali fonti di sussistenza.

Significativo lo speciale rapporto che nel X secolo si era stabilito tra i pescatori e il vescovo, il quale, fin dall'età carolingia, deteneva i diritti sul fiume Po da Bocca d'Adda al Porto di Vulpariolo. I pescatori pagavano al vescovo l'affitto per poter pescare, traghettare, “cavare il ghiaccio”, durante i mesi invernali. Godevano inoltre del diritto di poter ven-

dere il loro pesce sulla piazza, lungo il lato meridionale della cattedrale, tra la curia e il palazzo del vescovo, tanto che quest'area viene continuamente ricordata con il termine di Pescaria. Qui essi avevano delle botteghe in cui vendevano materiali per la pesca e in particolare corde per le reti. Nella zona corrispondente all'isolato posto alla confluenza delle attuali vie XX Settembre e Bonomelli, sulla via Platina, è documentato un non meglio specificato “Hospicium de pisse seu stata magna domini episcopi”, forse un'antica stalla, ossia un capannone, concesso in uso ai pescatori per stivarvi il pesce pescato per la salatura e la conservazione, chiamato appunto ospizio del pesce. Il pesce fresco veniva venduto sotto i portici della curia più o meno in corrispondenza con l'attuale palazzo vescovile.

Ma il pesce, come si è detto, era il cibo per il popolo che con la pesca e con la caccia esercitate di frodo riusciva a procurarsi le sostanze proteiche necessarie per sopravvivere in tempi duri, di grande povertà generale.

Il Platina non è molto favorevole al consumo del pesce: “i pesci di tutte le qualità si digeriscono a fatica... e per di più generano sangue freddo e flemmatico dal quale hanno origine gravi malattie... e senso di arsurra. Sembra tuttavia che siano emollienti dell'intestino e facciano aumentare lo sperma”.

I pesci più apprezzati e presentati spesso alle mense signorili sono storioni, anguille e trote che hanno carni delicate, fini e “convenienti”. Se ne cucinano molti anche a Cremona dove le leggi suntuarie, fatte con l'intento di frenare il lusso eccessivo, vietavano la mescolanza di piatti di

carne e di pesce nello stesso pranzo, proibivano o limitavano alcuni prodotti d'importazione come le ostriche, i pesci di lago e di mare.

Ma raramente queste prescrizioni venivano rispettate anche se le multe per i contravventori erano salatissime: 50 scudi d'oro per gli anfitrioni, 10 scudi d'oro per cuochi e siniscalchi da sostituire con tratti di corda se non avessero avuto la possibilità di pagare.

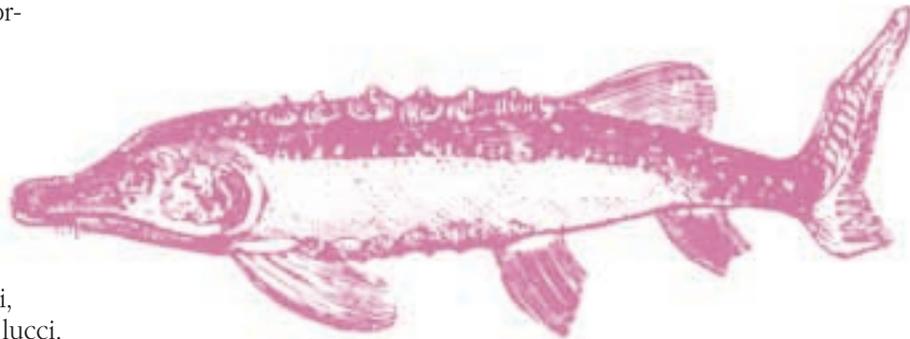
Dal notaio Bordigallo, presente al banchetto nuziale allestito per il matrimonio di Anastasia Secchi e Ludovico Addaitati l'8 febbraio 1519, sappiamo con minuzia di particolari che, accanto a piatti elaborati di carne di animali domestici e selvatici (cervi, caprioli, pernici, tordi, quaglie, fagiani, lepri, pavoni, vitelli, porchette, agnelli, anatre, piccioni e capponi), non mancarono piatti di pesce di mare e d'acqua dolce quali tonni, barbi, temoli, anguille, lucci, tinche con gamberi, ostriche, caviale e bottarga.

Si tratta qui di un banchetto che vuol ricordare l'unione festosa di due ricche e potenti famiglie cittadine, ma i cremonesi del tempo solitamente mangiavano il pesce nei giorni di magro insieme a verdure, uova e frittate.

Il mercoledì, il venerdì e il sabato nei monasteri femminili di città e provincia si mangiavano le anguille, l'"ambolina", cioè il pesce minuto da friggere, "pesce da foglia ovvero gamberi" e generico pesce arrostito: questo emerge dalle relazioni delle visite pastorali condotte dal vescovo Speciano tra il 1599 e il 1606.

"La cuoca cremonese", il ricettario pubblicato a Cremona con l'almanacco per l'anno 1794, ci dà diverse ricette per cucinare il pesce d'acqua dolce "pe' giorni di magro".

E delle prescrizioni del magro bisogna tener conto negli accostamenti, nella scelta del condimento (olio e burro al posto del lardo) e dei profumi (timo, lauro, basilico, cipolla e carote). Fondamentale è poi il sapersi destreggiare fra i prodotti che la stagione e il territorio offrono per ottenere piatti più saporiti. E così, per quanto riguarda i pesci d'acqua dolce, la cuoca cremonese avverte che il pesce persico non è buono in primavera "perché va in frega"; che gamberi, anguille e temoli non sono consigliabili in estate mentre lucci, tinche, trote e carpioni sono buoni sempre come lo storione, che la nostra cuoca annovera tra i pesci di



mare, e la ricetta per cucinarlo allo spiedo dopo averlo lasciato due o tre ore a marinare sembra ottima e varrebbe la pena di provarla.

Ma gustose e semplici sono le proposte per cucinare anche pesce persico, lucci, anguille, carpioni, trote, tinche e gamberi.

Sul finire del Settecento e agli inizi dell'Ottocento la situazione locale per quanto riguardava i pesci presenti nei fiumi Po, Adda e Oglio e i momenti in cui la pesca era più copiosa sono delineati dal professore di storia naturale del liceo di Cremona Giuseppe Sonsis che, avvalendosi della collaborazione di esperti pescatori, così rispondeva ai quesiti posti dall'amministrazione napoleonica.

Il pesce più pregiato del Po è lo storione che viene catturato più fre-

quentemente in primavera e in autunno quando le acque scarseggiano e la corrente si restringe nel canale. "Le carni degli storioni sono tra le delizie dei magnati: dalle loro uova si forma il caviale fuori del Dipartimento". Nel Po si pescano due specie di trote, più raramente le bianche e più comunemente le rosse. Difficile è la pesca del temolo mentre si catturano con facilità e in abbondanza le anguille. Il pesce persico si pesca in tutte le stagioni, "lo stretto" solo in marzo, e sono presenti nelle acque del Po anche lucci, sbroffoni, carpane, barbi e tinche. Nell'Adda e nell'Oglio vivono tutti i pesci sopra ricordati a eccezione dello storione. Nelle acque che irrigano le campagne e nei fossa-

ti si pescano sempre scardole, cavazzini, anguille, tinche, lucci e "le zerle con i bozzì".

Marzo e aprile sono i mesi più propizi per una buona pesca.

Nelle acque di Mozzanica e del Soresinese si pescano in abbondanza lamprede e gamberi.

Situazioni e presenze confermate nel 1839 dalla relazione statistica redatta dal ragionier Giuseppe Legnani a proposito di pesce e di pesca nel territorio cremonese.

Qual è la situazione odierna?

Il consumo di pesce prescinde oggi dall'osservanza delle prescrizioni religiose ed è determinato piuttosto dalla produttività dei vivai nati per rimediare ai guasti dell'inquinamento, dalla frequenza dei trasporti e dall'industria del freddo.

Oggi la dietologia ha portato in ottima considerazione il consumo alimentare del pesce, che i suoi estimatori considerano il cibo più gustoso e delizioso prodotto dalla natura per soddisfare alla varietà e alla golosità dei nostri appetiti.

*See International Summary page 77*