

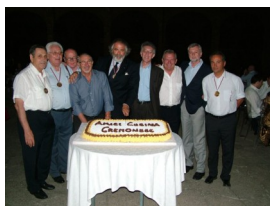


Settembre 2009



### Notizie di rilievo:

- Venerdì 12 Giugno si è tenuta la tradizionale cena sull'aia degli Amici della Cucina Cremonese presso il Museo della Civiltà Contadina alla Cascina Cambonino. La folta partecipazione di Soci ed ospiti ha apprezzato la solita qualità e varietà dei cibi preparati con maestria dai fratelli Ceresini, titolari del BIFI di Casalmaggiore e della CA' ROSSA di S.Giovanni in Croce.



- E' in linea il nuovo sito web degli Amici della Cucina Cremonese. Sono graditi Vostri commenti all'indirizzo [info@amicicucinacremonese.it](mailto:info@amicicucinacremonese.it) con suggerimenti, critiche e, se del caso, anche qualche complimento.

### Collaborazioni con il Museo della Civiltà Contadina Cascina "Il Cambonino vecchio"

Per il nono anno consecutivo la corte del Museo Cambonino ha fatto da splendida cornice alla rassegna di spettacoli serali "Burattini d'estate". Il 13 agosto, al termine dello spettacolo, l'Associazione Amici della Cucina Cremonese ha preparato per i bambini presenti in cascina il tradizionale "Spuntino sull'aia" a base di riso e pasta fredda, salame e nutella.

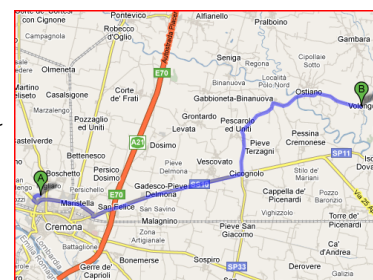
# La Cucina Informa

## Conviviale di Settembre

Dopo la lunga pausa estiva, l'attività del nostro Sodalizio ricomincia Lunedì 28 Settembre con un gradito ritorno: la Locanda Palazzo Folcieri di Volongo ospiterà la prossima conviviale con un menù degustazione tradi-


zionale e di sicuro gradimento.

La gestione che da qualche tempo ha sostituito quella che abbiamo conosciuto ci attende con le migliori intenzioni di ben figurare.



## Uno sguardo indietro

In questa rubrica ripercorriamo le conviviali degli ultimi dieci anni.

Proseguiamo la nostra rassegna con l'anno 2000, i locali contrassegnati da  sono quelli premiati

<p>Lunedì 31 Gennaio</p> <p>Trattoria "Sorbir"</p> <p>Via Decia, 41</p> <p>Cremona</p>	<p>Lunedì 28 Febbraio</p> <p>Osteria Del Melograno </p> <p>Via Aporti, 23-25</p> <p>Cremona</p>
<p>Lunedì 27 Marzo</p> <p>Agriturismo "Corte del Re"</p> <p>Recorfano di Voltido (CR)</p> <p>Via Maggiore, 1</p> <p>Tel 0375-389871</p>	<p>Lunedì 15 Maggio</p> <p>Trattoria "Lidia"</p> <p>Via Interna, 10</p> <p>Derovere (CR)</p> <p>Tel 0372-624986</p>
<p>Domenica 18 Giugno</p> <p>Antica Trattoria "Del Giglio"</p> <p>Via Roma, 1</p> <p>Crotta D'Adda (CR)</p>	<p>Sabato 9 Settembre</p> <p>Motonave "Fratina II"</p>
<p>Lunedì 9 Ottobre</p> <p>Agriturismo "Cascina Nuova"</p> <p>Via Boschetto, 51</p> <p>Cremona</p>	<p>Lunedì 11 Dicembre - Cena degli Auguri</p> <p>Villa Calciati</p>



AMICI DELLA CUCINA  
CREMONESE

Museo della Civiltà Contadina  
Viale Cambonino 51  
26100 Cremona

Tel.: 0372 567611  
Cell: 333 6524195  
E-mail: info@amicicucinacremonese.it

Da un'idea di Cesare Guarneri ed Anna Mosconi –  
Progetto e realizzazione grafica di Renato Allodi

Siamo su Internet  
[www.amicicucinacremonese.it](http://www.amicicucinacremonese.it)

## L'èerba del mées

El Bazilicòt  
Basilico  
(Ocimum basilicum L.)

La ricetta:

### Óoli al Bazilicòt

Metii 'na bràanca de foje e de fitùr in dèen vâas, impieniil d'òoli d'uliiva straverGINE e lasèel du mées a scùri, filtrèel e metil in de 'na butüiglia, sentarii che buntà.

La stésa uperasiòn se póol fáala anca cun l'usmaréen e cun l'aj.

Pèr saviine püsèe in só che l'èerba chi legiil a pagina 52 del nòoster liber **La natura in tavola.**

Miche l'angelo



**El Bazilicòt  
Basilico  
(Ocimum basilicum L.)**

## La ricetta di Renato G

**MALTAGLIATI DI PASTA FRESCA  
CON SUGO DI RUCOLA** Preparare la sfoglia e tagliarla  
irregolare a rettangoli, a triangoli  
o tagliatelle, come piacciono.

Ingredienti (per 6 persone)

### Per la pasta:

250 gr. di farina di grano duro  
250 gr. di farina 00  
5 uova  
3 cucchiari di olio  
sale quanto basta

### Per il sugo a crudo:

300 gr. di rucola  
50 noci  
50 pinoli tostati  
70 gr. di formaggio grana  
200 gr. di panna da cucina  
50 gr. di olio

Far cuocere la pasta in una pentola con abbondante acqua salata.

A parte preparare il sugo con la rucola, le noci, la panna, i pinoli e l'olio.

Passare il tutto al frullatore.  
Aggiungere la panna ed il grana.

Scolare la pasta e metterla insieme al frullato in un tegame sul fuoco.

Far saltare per 6 minuti e servire subito.

## L'angolo della poesia

**TRAMÓONT IN SÖ PÒO**  
Di Amelia Ciozzani Gazzoni

Sò la sèner de l'estàat  
brütüza l'aütòn a 'l tramóont,  
cultùr fòort e viif  
che incàanta e feris.  
Èl sùul scalmanòn  
südaat el bris'cia in de Pòo  
e l'òombra de la séera  
la véen zó piàan piàan.  
In de'n céel rigàat  
carése sèensa fiàat  
el sbalbezàa ridèent  
de le prime stéle.  
Sàari j óc,  
mèti j àale a 'l mée cóor  
e m'insògni de vulàa.

Méeglia

**TRAMONTO SUL PO**

Sulle ceneri dell'estate  
brucia l'autunno al tramonto,  
colori forti e vivi  
che incantano e feriscono.  
Il sole con le sue vampe  
sudato scivola nel Po  
e l'ombra della sera  
scende lenta.  
In un cielo striato  
carezze senza fiato  
il tremolio sorridente  
delle prime stelle.  
Chiudo gli occhi,  
metto le ali al mio cuore  
e sogno di volare.

Amelia