

# CUCINA & SAPORI

Pagina a cura  
di VITTORIANO ZANOLLI

## Aporti 25 Cucina casalinga con un tocco di fantasia

Chef Gianluca Vezzoni reinventa la tradizione con estrosa semplicità. E lo staff attento e cortese non fa mai mancare un sorriso ai commensali

Un locale dall'atmosfera squisitamente familiare nel cuore della vecchia Cremona, a un passo dal Duomo; uno staff attento e cordiale che non fa mai mancare un sorriso a chi è seduto a tavola; un'ottima cucina tradizionale arricchita da un tocco fantasioso e – perché no? – da un gusto delizioso nell'impiattamento. L'osteria Aporti 25 (che nel nome racchiude la propria ubicazione) conquista con la semplicità e l'autenticità di sapori tipicamente impreziositi da dettagli sorprendenti, tanto nella scelta degli ingredienti quanto nell'originalità delle preparazioni. Un esempio? Il classico cotechino trasformato in raviolo, con l'insaccato cotto e le patate a fare da ripieno e il sugo con le lenticchie utilizzato a mo' di ragù. Una novità presentata in occasione del 'Touring del gusto', rassegna ideata dall'enogastronomo Osvaldo Murri con la collaborazione del rappresentante di vini Massimo Mascherpa per selezionare i migliori tortelli e ravioli di quel vasto territorio che abbraccia l'asta del fiume Po. La mano casereccia di chef Gianluca Vezzoni – patron dell'osteria insieme alla compagna Elisa Meas e alla suocera Sophea Hang – si fa sentire soprattutto nei primi piatti. Squisiti i tortelli di coniglio con carciofi: un connubio delicato che esalta la bontà della carne. Da non perdere anche le pappardelle rosse (a base di pomodoro) con ragù di angus, il risotto con zucca e pancetta af-



Lo staff dell'osteria Aporti 25 a Cremona

fumicata croccante, gli gnocchi di barbabietola con ragù d'anatra e chiodini e gli immancabili marubini cremonesi. Nella lista dei secondi, trionfano le carni 'nobili': le fiorentine, le tagliate di angus irlandese, il roast beef all'inglese, il filetto di maiale, la tartare di Fassona piemontese (anche con gelato di senape e cipolle caramellate), l'anatra marinata e cotta a bassa temperatura... Ma chef Vezzoni è eccezionale anche nel valorizzare tagli meno blasonati: è straordinario il suo guanciale al nebiolo con morbido di patate. Tenerissimo e succulento. Nel menù non mancano portate a base di pesce, in particolare merluzzo, tonno e salmone, oltre



I ravioli di cotechino e patate con ragù di lenticchie; in alto a destra la pera cotta al moscato con crema al mascarpone e crumble di cacao e cannella

### LA SCHEDA

- **Nome**  
Aporti 25
- **Indirizzo**  
via Aporti, 25 – Cremona
- **Contatti**  
Tel. 329-8226798
- **Caratteristiche**  
osteria tipica
- **Chiusura**  
lunedì (eccetto dicembre)
- **Patron**  
Gianluca Vezzoni, Elisa Meas, Sophea Hang

### LA PAGELLA

- **Cucina**  
23/30
- **Cantina**  
20/30
- **Servizio**  
16/20
- **Locale**  
16/20
- **Prezzo Medio** 28 euro



al polpo servito come antipasto in abbinamento a una crema di patate e porri. I dolci sono irresistibili, non solo per i più golosi. Crostata, torte margherita e paradiso, salame di cioccolato, semifreddi al pistacchio e al torroncino sono grandi classici a cui si affiancano specialità come la pera cotta al moscato con crema al mascarpone e crumble di cacao e cannella. Appropriata la carta dei vini, che raccoglie una ventina di etichette con qualche nome di alta qualità. E il rapporto qualità-prezzo è onestissimo.

Provato il 29 settembre 2017  
© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Touring del Gusto Tappa al Ristorante del Golf con i vini della cantina San Michele di Danesi

La stupenda cornice del Ristorante del Golf di Cremona, a San Predenigo, ha accolto una nuova tappa del Touring del Gusto, promosso dall'enogastronomo Osvaldo Murri. La serata si è svolta all'insegna della piacevolezza, della qualità e della competenza, con piatti e vini particolari. L'evento rientrava nell'ambito della promozione della cucina locale e territoriale che si concluderà al salone Bontà di Cremona a novembre, con la premiazione di 40 ristoranti. Il Ristorante del Golf di Cremona è stato selezionato da un gruppo di esperti che hanno provveduto ad assaggiare e valutare i piatti della serata. Rosa di salumi, giardiniera, torta rustica e polpette, a seguire il risotto allo zafferano con funghi e salsiccia, poi il cosciotto di maialino con mostarda e, per finire, semifreddo al torrone, in onore alla città di Cremona. La cena ha visto la presenza di una importante cantina di Capriano del Colle (Brescia), selezionata anch'essa per il Touring del Gusto, che ha abbinato i suoi migliori vini ai piatti della serata. L'azienda, ovvero la tenuta San Michele, ha abbinato in sequenza uno spumante metodo classico Brut Belvedere a base di Chardonnay e Trebbiano, poi un Trebbiano in purezza da vendemmia tardiva 'Otten', un Merlot 100% delle uve di Montenetto, e infine 'M', vino passito da uve Marzemino. Alla serata era presente il produttore **Mario Danesi** (la famiglia è di Soncino), che ha illustrato le caratteristiche dei vini della sua azienda e quelli posti in va-



In alto un'immagine della serata, sopra Osvaldo Murri, Clara Bottini e Mario Danesi. Di fianco i vini della cantina San Michele presentati nel corso della serata, sopra a destra il Magnum Il Torrazzo



lutazione nella serata. Il produttore era accompagnato da **Massimo Mascherpa** di Castelleone, selezionatore di vini e titolare dell'agenzia vinicola omonima che opera su Lodi, Cremona e Mantova. Si è aggiudicato il podio della piacevolezza il risotto con lo zafferano con funghi e salsiccia serviti a parte, abbinato con il vino Otten. A conclusione della serata Mario Danesi ha consegnato a **Clara Bottini**, responsabile del Ristorante del Golf, 'Il Torrazzo', un magnum con l'effigie di un golfista intento a colpire la palla, e il logo del Golf Il Torrazzo di Cremona. Nel corso della serata sono stati degustati, fuori concorso, i tortelli cremaschi della ditta 'Il pane di Paolo e Ale' di Crema, preparati da Paolo, Ale e Samuele. Applausi a scena aperta anche per loro.