

**OSTERIA DA MUALDO**  
 Via privata Crespi 6, Crespi d'Adda in Capriate  
 Telefono: 02.90937077  
 Chiusura: domenica sera e lunedì  
 Prezzo: 50 euro

**La ricetta: "Crespelle con crema di piselli"**

**Ingredienti (per 4):** 50 gr. di cipollotto, 200 gr. di brodo vegetale, 200 gr. di piselli freschi sgranati, 3 gr. di sale fino, 2 gr. di pepe bianco, 35 gr. di olio extravergine

**Preparazione.** Per le crespelle: stemperare le uova, la farina e il latte, unire il resto degli ingredienti, cuocere le crespelle in un padellino antiaderente e far raffreddare. Per il ripieno: sbollentare le cicorie e le erbe di campo, raffreddare in acqua e ghiaccio, scolare e strizzare. Tagliare finemente e unire alla ricotta. Amalgamare il resto degli ingredienti. Per la crema: stufare i piselli con il cipollotto, bagnare con il brodo e completare la cottura. Frullare, passare al setaccio ed emulsionare la crema con l'olio



**MILANO A TAVOLA** ■ In gita a Crespi d'Adda, «patrimonio mondiale»

**Piatti sotto tutela Unesco**



**Nel meraviglioso villaggio operaio costruito sul fiume il locale che unisce alla bellezza dell'ambiente la grande cucina di Carmelo Florida**

DI MARCO GATTI

CRESPI D'ADDA IN CAPRIATE (Bergamo) — Crespi d'Adda e l'«Osteria Mualdo»? Storia. Meraviglia. Gola. Di fronte alla bellezza di certi angoli d'Italia, risulta davvero incomprensibile come sia possibile siano ancora poco noti. Osservi il profilo dolce di alcune colline. Ammiri l'eleganza di certi paesi. Resti a bocca aperta di fronte a un castello o una pieve. E ti domandi come sia potuto accadere che i tanti che hanno avuto la fortuna, prima di te, di vedere quel che ti sta dando emozioni fortissime, non abbiano sentito il desiderio di dividere con gli altri la stessa gioia. Comunque sia, è così. E allora eccoci, felici, a segnalarvi una meta che vi regalerà un'esperienza unica: l'«Osteria Mualdo» a Crespi d'Adda, amministrativamente in pro-

vincia di Bergamo, in realtà più vicina a Milano, tanto che il telefono ha il prefisso 02. La tavola, s'intende, è l'approdo finale. Ma dateci retta. Quando decidete di visitare questo locale, prendetevi comoda.

Prima di dedicarvi alle papille gustative, fate felici occhi e cuore, godendovi l'incanto di Crespi d'Adda, un villaggio operaio sul fiume, patrimonio mondiale dell'Unesco, dallo stile architettonico e urbanistico inalterato, testimonianza unica del periodo cruciale dell'evoluzione della società moderna, quello della rivoluzione industriale. Il villaggio è diviso in due parti dalla grande strada che va a Capriate. Da una parte, il cotonificio, unico e compatto con le decorazioni medioevali e gli uffici disegnati dall'architetto Ernesto Pirovano. Dall'altra, le abitazioni, su tre rami, all'interno di un quadrilatero regolare di vie di circolazione. Nel piano originario erano previsti degli immobili di due piani, destinati a più famiglie e dotati di quattro stanze per ciascun

piano. Oggi, ogni casa individuale ha un piccolo giardino e un orto che separa la casa dai bagni, situati nel retro. A nord del villaggio, poi, ci sono la chiesa - disegnata sul modello del tempio di Bramante di Santa Maria in Piazza, a Busto Arsizio (città natale dei Crespi, i fondatori del cotonificio) - e il castello, il cui stile è un miscuglio di elementi neogotici lombardi, di sculture e pitture con elementi veneto-morettschi. A sud del villaggio, infine, il cimitero, dominato dal mausoleo della famiglia Crespi, una struttura art nouveau che si deve a Gaetano Moretti.

La gola? Quando la fame si fa sentire, ecco la tavola che vi aspetta. All'interno del villaggio, l'«Osteria da Mualdo» ha pochi mesi di attività, ma è già realtà di grande interesse. Il locale, ospitato dentro un'antica cascina, è di rara suggestione. Grazie al lavoro di ristrutturazione davvero sapiente operato da patron Maurizio Colombo, ecco travi a vista, pietre di fiume, un balconcino in ferro battuto che, appena entrati, ci si trova di fron-



FLAMBÉ Maurizio Colombo, 55 anni e lo chef Carmelo Florida, 29 anni

te. E ancora, la scala in pietra che, romantica e defilata, porta al piano superiore, alle due salette calde ricavate dentro alle antiche stalle e nel fienile. La sala al piano terra con il camino, in questa stagione, sempre acceso. E quel piccolo dehor silenzioso e verde che, d'estate, è approdo ideale per chi cerchi tranquillità e ristoro. In breve, un incanto. La cucina, peraltro, non è da meno. E il motivo ha un no-

me: Carmelo Florida, chef giovane e talentuoso, cresciuto al fianco del grande Sergio Mei al «Four Seasons» di Milano. I suoi piatti? Specialità tutte profumi e sapori, che riescono a unire con insolito equilibrio tradizione e creatività. Pasqua e Pasquetta? Qui si lavora. In tavola, oggi, mozzarella di bufala con pesto di acciughe e basilico, pancetta di maialino nostrano con pinzimonio, fagottino di grano

saraceno con ricotta marzolino, capretto pasquale al finocchietto, piccolo zuccotto al cioccolato fondente con crema al torroncino e rhum. Domani? Prosciutto crudo di Langhirano «Pio Tosini» stagionato 20 mesi con formaggella, gnocchi di patate con caprino stagionato su crema di zucca all'olio verde, agnellino toscano arrostito, spuma di frutta alla menta e cannella con granita al mandarino.

**A Pasqua**  
 Fagottino di grano saraceno con ricotta e capretto al finocchietto