

## IL MARUBINO CREMONESE NON È™ FRITTO

Recentemente Ã stato scritto ed Ã stato detto che â€œnon esistono riti inscalfibili e persino lo storico marubino, gloria e orgoglio della cucina cremonese si trasformaâ€•.

Vorremmo precisare che non stiamo parlando della trasformazione legittima di un piatto della tradizione (il Marubino ai tre brodi) introducendo elementi nutrizionali nuovi come potrebbe essere il â€œmarubino integraleâ€•.Ã No. Stiamo parlando dellâ€™introduzione di una nuova versione del marubino (fritto), che nei fatti, si pone in concorrenza con un piatto nutriente come il Marubino Cremonese, piatto che veniva preparato giÃ dal 1500 per onorare la festa dellâ€™Immacolata Concezione (8 dicembre), Santa Lucia (il 13 dicembre), la vigilia di Natale (24 dicembre) e le grandi feste dellâ€™anno, dove al centro regnava il senso della â€œfamigliaâ€•e la â€œconvivialitÃ â€•.

Questi, non sono riti ma ricorrenze di memorieÃ e avvenimenti che formavano e formano i â€œvaloriâ€• di una famiglia, di una comunitÃ , di una societÃ , anche attraverso il cibo.

Il marubino fritto, non ha nulla di tutto questo, anzi, al di la delle buone intenzioni dichiarate (non Ã uno schiaffo allâ€™antica ricetta) rischia di creare confusione del prodotto, tra la tradizione e lâ€™interesse commerciale e perdipiÃ in una versione discutibile salutisticamente (il fritto) con quello nutrizionale del marubino cremonese. Ma quel che Ã peggio Ã che si rischia di inquinare anche il significato intimo dellâ€™esperienza comunitaria dellâ€™essere umano (la convivialitÃ della tavola con il consumo individuale (tipo cibo di strada nel cartoccio), proponendolo con un nome non suo (il marubino).

Va ricordato che la ricetta e il nome â€œMARUBINOâ€• Ã stato registrato e protetto con ATTO NOTARILE ed Ã protetto anch con il nome di â€œmarubino ai tre brodiâ€•, nonchÃ© con â€œmarubino cremoneseâ€•,Ã in â€œbrodo di terzaâ€•. Inoltre si Ã registrato anche con ATTO UFFICIALE della Regione Lombardia con n. 194 di protocolloÃ e, non ultimo, con la registrazione De.Co. del Comune di Cremona.

Ne consegue che il nome di Marubino Fritto non potrebbe nemmeno essere utilizzato e con il rischio di essere perseguibile come appropriazione indebita di un nome di un prodotto non autorizzato.

Per onor di storia, ricordiamo che giÃ attorno al 1100 si trovano ricette con il nome â€œtortello frittoâ€•, oppure, â€œtortello al frittoâ€• oppure ancora, â€œtortello in piediâ€•. Ma il loro nome era ben distinto e identificabile come nome originale.

Per concludere, questa trovata del marubino fritto, poteva assumere il nome dellâ€™osteria che lo propone, ovvero, â€œil tortello fritto dellâ€™osteria..â€• o altro, ma si Ã voluto indicarlo con il nome di â€œmarubino frittoâ€•, quasi a indicare unâ€™intrusione in una tradizione e invenzione. Questa perÃ² non Ã una novitÃ e nemmeno unâ€™eresia Ã una trovata pubblicitaria e basta.

Nessuna avversitÃ con le idee altrui, ognuno Ã libero di dire, scrivere e fare quel che vuole, ma Ã anche utile conoscere i fondamentali di un prodotto popolare che ancora oggi Ã amato e rispettato.Ã Il Marubino Cremonese dura da oltre 500 anni e sicuramente non inizia nessuna nuova era per quello fritto.Ã A tavola vince sempre Ã la tradizione.Ã Ã Auguri â€•!