

# IL MARUBINO OVVERO IL RE DELLA TAVOLA CREMONESE

## IL MARUBINO DI CREMONA

Storia - Forma - Etimologia - Frutitori - Composizione - Protezione Su questo piatto, tipico cremonese, esiste un po' di confusione. Si travisando spesso e in buona fede il "marubino" con il "tortello" e ancora di più, con ripieni e condimenti che nulla hanno a che fare con esso. Abbiamo quindi deciso di mettere a disposizione di quanti vogliono approfondire questo argomento, una sorta di scheda che guidi gli interessati alla scoperta della storia, la forma, l'etimologia, la sua composizione e la protezione da imitazioni, fornendo notizie maggiori in una visione più completa del Marubino Cremonese. NOME = MARUBINO - Marubino

Etimologia, significato

= marubino (castagna) la dimensione del marubino come una castagna

= rubino (pietra preziosa di color rosso rubeo), la quantità del ripieno come un rubino

= marubino (marubino)

FORMA

= come il sole da cui il marubino prende la forma circolare con contorni seghettati simili a raggi (origine 1262)

= in seguito anche come la luna a metà, a mezza luna

= poi anche quadrata,

= e oggi anche riavvolta con il buco e senza buco

ETA = 1262 (1300 - 1500) (richiami storici)

FONTI STORICHE

Zambonino medico cremonese (di Gazzo) che alla fine del secolo XIII produce un manuale igienico dietetico. Il personaggio, figlio dei signori di Gazzo, studia presso l'abate di Praglia, a Parigi e Venezia, diventando rettore all'Università Di Padova nel 1262. I testi contengono notizie di carattere igienico-dietetico e ricette di cibi, vivande e condimenti. (marubini in forma rotonda con un ripieno di tre carni di Cremona nel suo brodo).

Bartolomeo Sacchi detto il Platina, (di Piadena) con la sua opera "De re culinaria" (Roma 1475 in latino), prima opera di cucina stampata e poi tradotta in francese (Lione 1505). La sfoglia deve essere tirata molto sottile e, per confezionarli, dopo aver ricavato tanti dischi, basta adagiarvi delle palline di ripieno non più grandi di una castagna. Da qui il nome: maroubeen o marubiin. In dialetto cremonese, deriva da marubino, cioè "marrone, castagna. La loro foggia, seguendo la tradizione casereccia, può variare: dalla forma rotonda mezza luna o quadrati. (maroubeen).

FRUITORI

= Nelle famiglie borghesi istruite e benestanti che disponevano di grandi cucine, personale di servizio, e di cuochi, e non il popolo povero e analfabeta.

= Nelle famiglie contadine e cittadine con lo sviluppo economico (1860-70) e viene dedicato in onore dell'Immacolata Concezione (8 dicembre), Santa Lucia (il 13 dicembre), la vigilia di Natale (24 dicembre) e le grandi feste dell'anno, dove al centro regnava il senso della famiglia e la convivialità.

LE COMPONENTI (storiche)

Il marubino nasce per essere servito esclusivamente in brodo

Il brodo viene realizzato con tre tipi di carne, Manzo Gallina Maiale

(Coci nei tre brodi di cappone o polastro, vacca e salama, verdure e al finale termina con grattato di grana vecchio (da ricettario del Zambonino).

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

È una pasta compatta di forma tondeggiante, ma anche quadrata o a mezzaluna, che viene cotta in brodo ricavato da una miscela di tre carni diverse.

TECNICHE DI PRODUZIONE

LA PASTA si ricava, dalla lavorazione di farina di grano duro e grano tenero, con uova, olio extravergine di oliva.

Stendere l'impasto fino ad ottenere uno strato sottile

DIMENSIONE: La dimensione dei marubini, equivale a quella di una castagna, da realizzare tondi o quadrati da riempire con la carne macinata.

IL BRODO deve essere preparato con tre diversi tipi di carne Manzo Gallina e Maiale.

IL RIPIENO

Esistono due versioni storiche per il ripieno (vedere le ricette di Elvina e Pina)

= Quello di EVELINA: (forma rotonda)

stufato di bovino di 400 gr, una salamella, un uovo, 3 cucchiaini di pane grattugiato, un fegato di pollo, formaggio grana (metà fresco e metà stagionato) NB: il pane grattugiato va messo nell'impasto dello stufato quando è caldo di fine cottura. Poi a freddo si trita tutto per farlo diventare il ripieno.

= Quello di PINA: (forma quadrata)

carne di bovino lessata di 400 gr, una braciola di maiale lessata, ventrigli di pollo lessati, spicchio d'aglio, formaggio grana un uovo e sale. NB: la carne, la braciola, e i ventrigli si fanno lessare in pochissima acqua salata. Si trita tutto, compreso lo spicchio d'aglio, e si mescola bene aggiungendogli altri ingredienti. Poi a freddo di forma il ripieno del Marubino.

PROTEZIONE ORIGINE

Va ricordato che la ricetta e il nome "MARUBINO" sono stati registrati e protetti con ATTO NOTARILE ed è protetto anche

con il nome di "marubino ai tre brodi", nonché con "marubino cremonese" in "brodo di terza". Inoltre si è registrato anche con ATTO UFFICIALE della Regione Lombardia con n. 194 di protocollo e, non ultimo, con la registrazione De.Co. del Comune di Cremona.

Zona di produzione: Cremona e l'intera provincia-----

N.B.. Platina Trattato, Cremona 1465 - di Bartolomeo Sacchi (il Latino = Platina) detto "il Platina.

"Il piacere onesto e la buona salute". E' il primo libro di cucina di Bartolomeo Sacchi (1421-1481), detto il Platino o Bartolomeo Platina. Era un pensatore umanista rinascimentale e gastronomo al servizio della corte dei Gonzaga a Mantova e Papa Sisto, l'ultimo dei quali lo ha reso Vaticano Bibliotecario (1475).

"Al piacere onesto e la buona salute" è stato scritto ca. il 1465 e la prima volta in stampa a livello internazionale nei primi anni 1470 a Roma, dopo di che ha attraversato molte riedizioni fino alla prima metà del XVI secolo. Si tratta di un raro esempio di ristampa dell'edizione Colonia pubblicata nel 1529.

(maroubeen) La sfoglia (farina, acqua, rosso d'uovo, sale) deve essere tirata molto sottile e per confezionarli, dopo aver ricavato tanti dischi, adagiarvi delle palline di ripieno (manzo, gallina, maiale, pane, formaggio stagionato, sale, uovo) non più grandi di una castagna e come un rubino. Da qui il nome: maroubeen o marubiin. In dialetto cremonese, deriva da mar, cioè marrone, castagna. Rubeen, rubino. La loro forma, seguendo la tradizione casereccia, può variare, dalla forma rotonda originale (forma del sole), oppure a mezza luna o quadrati. N.B. Nell'era moderna, citiamo due fonti preziose, anche con pubblicazioni appropriate, ovvero, la prof. Carla Bettinelli Spotti con "La Cucina Cremonese" e Lydia Visioli Galetti con "Cui piace e si fa". Sono due opere letterarie complete e interessanti sotto il profilo storico, culturale e gastronomico e piacevoli da leggere e consultare. Sintesi della nostra scheda 06-01-2020

^