

**Le pagelle di Edoardo Raspelli**

raspelli@tin.it



**Sformato di ricotta per la Pasquetta fuori porta a Crema**

**Il ristorante**

Per prima cosa, fiondatevi nel cuore di Crema e gustatevi il clima e la bellezza delle piccole città italiane: l'happy hour da non perdere sarà al Barcelona Café (via Matteotti 10, tel. 0373.81625 [www.barcelonacafe.it](http://www.barcelonacafe.it)) dove Marco Pistone vi prenderà per la gola con le sue leccornie bagnate da bicchieri grandi e piccoli di tradizione e fantasia. Poi vi aspetta il «fuori porta», il breve giro agreste tra l'Adda ed il Serio, quella manciata di chilometri che da Crema vi faranno scoprire un angolo intatto di campagna, cuore di quella regione, la Lombardia che, come sapeste, è la patria del latte italiano. Vi aspetta una casetta da bambola per il rito della gola, per il piacere di una grande cantina, per gustare una cucina che ha tutti i sapori di una volta.

Un'insegna non vistosa e poi, dentro, l'ingresso accogliente. In un angolo, un grande libro dalle splendide fotografie multicolori, *Sinfonie e sapori*, dove Roberta Schira, finalista al Premio Bancarella, ha allineato le tavole top di Crema e dintorni: Il Via Vai è una

accogliente, calda, piacevolissima trattoria mandata avanti da due fratelli, Marco (in sala) e Stefano (in cucina) Fagioli, dai ruoli, comunque, interscambiabili. Li aiutano alcune dolci ragazzette che girano con precisione professionalità e cortesia. Il sito Internet vi prenderà per la gola con la sua leccorniosa completezza (qui troverete anche il menù di Pasqua e Pasquetta) ma sapeste i piatti, targati Terra Territorio e Tradizione: lo sformato di ricotta e sraprugi con fonduta di grana padano, la battuta a coltello di vitellone Fassone, la casalinga terrina di fegato grasso, i meravigliosi ineguagliabili rari e dolcigni tortelli cremaschi, il dolce coniglio dissossato e farcito di verze e grana, il soave stracotto di guancia, il raro formaggio Salva con i peperoni, i biscotti di Lomellina (le offelle, di Parona) con lo zabaglione....50-60 euro e la voglia di ritornare presto.

**VIA VAI**  
RIPALTA CREMASCA (CREMONA),  
LOCALITÀ BOLZONE, VIA LIBERTÀ 18  
TEL. 0373.68697  
[WWW.TRATTORIAVIAVAI.IT](http://WWW.TRATTORIAVIAVAI.IT)  
NEI FERIAI APERTO SOLO LA SERA.  
CHIUSO MARTEDÌ E MERCOLEDÌ  
CARTE DI CREDITO NESSUNA  
VOTO 14/20  
PROVATO IL 24-3-2007