



*Distanza: da Brescia 54, da Mantova 71,
da Cremona 3, da Verona 100, da Bergamo 75*
(in km, rispetto al centro città)



Fotografie: Andrea Rinaldi,
Michele Notarangelo

Archivio:
No.010/0008

Location:

EMPORIO VINO E SAPORI

Categoria: ENOTECA, EMPORIO

FILED

Indirizzo: Via Milano, 12 - Cremona

Recapiti: T: 0372 801756

Chiuso: domenica

{ L'emporio dei prodigi }

Un portagioie di legno con il gusto della vera tavola.
Foto: Massimiliano Magli

È magnificamente insolito e piacevolmente strano, com'è del resto l'animo umano, imboccare all'improvviso una strada che *tradisca* la direzione intrapresa, pur assecondandola, per fare un passo indietro e trovare ispirazione nelle botteghe di un tempo.

Accade da Emporio Vino e Sapori, nel cuore di Cremona, nato quando ci si è accorti che alla qualità dei prodotti e agli straordinari rapporti con la clientela, mancavano le dimensioni di un luogo definito, in cui incontrarsi, illustrare gli ultimi arrivi e una *mercanzia* alimentare tra le più raffinate.

Inizialmente concepito come un magazzino, il progetto, ancora prima di concretizzarsi, si trasforma in una soluzione radicalmente diversa, accogliente e suggestiva. Subentra il concetto di bottega, improntata a una tradizione italiana d'altri tempi, forse persino un po' western minimal da fine Ottocento, per quell'impiego così massiccio di legno, negli arredi come al pavimento, che un po' riconduce a quel negozio degli Oleson della serie "La casa nella prateria": paradigma filmico della bottega che fu.





«Di mezzo» spiega la titolare Marina Salada «ci sono tanta passione e tanta ricerca. Il nostro è un lavoro fondato sui rapporti umani, nel dare come nel ricevere. Vogliamo conoscere l'origine dei prodotti, selezionandoli alla fonte. Con gli agricoltori, i mulini, i pasticceri abbiamo un rapporto costante. Buona parte del nostro tempo la trascorriamo viaggiando per l'Italia alla ricerca del nuovo che spesso non è altro che antica e preziosa tradizione che consumismo e un concetto esasperato di business hanno perso per strada».



Insomma, un luogo di delizia, che raduna ed espone in chiave dinamica il grosso del lavoro di famiglia, che in realtà continua e prevale nel dietro le quinte, con la distribuzione alla ristorazione d'eccellenza come pure ad esercenti e grossisti di primissima caratura.

Nicchia è la parola chiave di questi spazi, quasi un gioco semantico, poiché nicchia è già il luogo stesso che proprio alle nicchie si rivolge, cercando ciò che sempre più difficilmente può essere rintracciato: dai grandi vini e liquori, talvolta di provenienza insospettabile, a raffinate materie prime, nella farina come negli oli e nelle salse, ad esempio, per poi procedere verso un'antologia gastronomica che spazia dai panettoni alle marmellate, dalle mostarde ai formaggi, dal cioccolato al torrone e a tanto altro ancora.

