

ristorante sta vivendo racconta. Come racconta l'attuale proprietaria, *“se mia mamma o mio zio avessero visto questa situazione, loro abituati ai grandi volumi di lavoro che c'erano una volta, probabilmente sarebbe stata per loro una grande sofferenza”*.

Per fare fronte a questo periodo di crisi, il Ristorante Centrale punta sui prodotti che hanno fatto la storia di questo locale che ha più di 100 anni, e dove la pasta fatta in casa, i marubini, i bolliti o i tortelli di zucca sono i grandi protagonisti, anche se non mancano delle piccole innovazioni perché come dice la proprietaria, *“bisogna saper adeguarsi ai tempi che cambiano”*.

Inoltre, non manca la vita culturale al Centrale che ha due obiettivi.

Da una parte, la signora Franca ha in mente di esporre una serie di fotografie dei diversi personaggi che negli anni hanno fatto parte della clientela del Centrale.

Sebbene la clientela di questo ristorante è formata da persone che arrivano dalla città, dai paesi vicini o da turisti, e di tutte le età, purtroppo oggi, fra i molti clienti del ristorante, non ci sono più tanti personaggi famosi o attori e cantanti che facevano uno spettacolo al Ponchielli e che poi, insieme a tutta la compagnia, erano ospiti al Centrale.

L'altra proposta che il Ristorante Centrale vuole proporre in un futuro prossimo è collegata ad uno dei simboli della città di



Cremona: Mina. Lo zio dell'attuale proprietaria possiede infatti tutti gli LP della cantante, e quindi in futuro, tutti o almeno una parte potrebbero venire esposti sulle pareti di questo ristorante.

Le fotografie e la musica possono essere le apripiste per un futuro che la proprietaria non vede comunque del tutto nero perché, *“nonostante le difficoltà, si riesce a lavorare, e quando tornerà la normalità sono sicura che continueremo a lavorare in modo soddisfacente”*.

I negozi storici sono la memoria della nostra vita. In via Solferino, ricorda la proprietaria, *“c'erano dei negozi storici che anche se non avevano il riconoscimento ufficiale, facevano parte della storia della città. Ogni volta che uno di questi negozi chiudeva le porte, sembrava mi mancasse qualcosa”*.

*“Per noi essere stati individuati come negozio storico, dice la proprietaria, è molto importante, perché è un riconoscimento ad un'attività che ha dato tanto alla città”*.

concentrava tantissime persone che prima o poi passavano anche dal Ristorante Centrale. I più coraggiosi, racconta l'attuale proprietaria, accompagnavano la mattina con un bel piatto di trippa.

Oltre alla trippa, altre prelibatezze che attiravano l'attenzione dei clienti e che tutt'ora si possono gustare in questo ristorante erano le polpette, il merluzzo fritto e il consueto *bianchino*.

Fino a qualche anno fa, racconta la signora Franca, il Ristorante Centrale faceva servizio di ristorante e bar, ma adesso fa solo il servizio di ristorante diviso in due aree molto caratterizzate. Da una parte si trova quella con i tavoli con tovaglie in tessuto, e dall'altra invece c'è un ambiente *più da osteria*, in cui si può mangiare su grandi tavoli di legno d'epoca.

I momenti attuali sono senz'altro il periodo più difficile che il



Il Ristorante Centrale ha aperto le sue porte l'ultimo dell'anno del 1892. Anche se non ci sono dei documenti che lo confermino, è possibile che ci fossero due porte, una su Vicolo Pertusio, 4 e che rimane ancora oggi come porta d'ingresso principale, e un'altra che si affacciava su via Solferino.

Prima però che questi spazi diventassero un ristorante, erano già un luogo di ritrovo per tanti cremonesi e persone che arrivavano dalla campagna perché qui c'erano delle stalle dove si potevano lasciare i cavalli e le carrozze al coperto mentre si facevano delle commissioni in città.

Prima che i genitori dell'attuale proprietaria rilevassero questa attività nel 1960, a gestire il Ristorante Centrale erano i fratelli Assandri. Ai suoi genitori poi è subentrato anche lo zio.

I fratelli Assandri erano noti in città ed erano una coppia che lavorava molto bene insieme: infatti uno era molto brillante e l'altro era più bravo a gestire la parte amministrativa.

In questo ristorante possiamo trovare dei tavoli e delle sedie timbrate del Ottocento della scuola viennese. Purtroppo ci sono stati anche degli arredi anni 70 e 80 che negli ultimi anni l'attuale proprietaria ha eliminato dal locale per lasciare posto sempre ad arredi più antichi che possano riprendere l'atmosfera che aveva il ristorante delle origini.

All'inizio del Novecento, via Solferino era la via in cui si svolgeva la Borsa. Proprio su questa via centrale della nostra città c'era il borsino e dunque una grandissima attività economica che

*Ristorante Centrale ha ricevuto il riconoscimento di*

### ***Negozio storico***

Punto vendita al dettaglio caratterizzato da una documentata e accertata continuità nel tempo dell'insegna e della merceologia offerta nella stessa sede fisica.

Oltre ai requisiti di cui alla precedente categoria sono richiesti:

- collegamento funzionale e strutturale dei locali e degli arredi con l'attività svolta, al fine di dare il senso di un evidente radicamento nel tempo dell'attività stessa
- presenza nel punto vendita di elementi architettonici e/o finiture originali o di pregio, interni e/o esterni
- mantenimento, anche parziale, di arredi e attrezzature storiche.



Questo volume è stato realizzato all'interno del progetto "Storie in bottega" di Ventaglio Blu Soc. Coop. Sociale e finanziato dal bando Cultura Partecipata 2020 del Comune di Cremona.

Nella realizzazione hanno partecipato persone con disabilità intellettiva e/o con disturbi del neurosviluppo che frequentano i servizi diurni della cooperativa, insieme ai volontari di Anffas Cremona Onlus.

Si ringrazia per la collaborazione Confcommercio Cremona, che gentilmente si è resa disponibile per facilitare l'esecuzione del progetto.

I locali storici che hanno partecipato al progetto nelle edizioni 2019 e 2020 sono:

- Pelletteria Valigeria Stanga 1898 (anno 2020)
- Macelleria Ruggeri (anno 2020)
- Ristorante Centrale (anno 2020)
- Antica Locanda il Bissone (anno 2019)
- Emporio Vino e Saperi (anno 2019)
- Farmacia Leggeri (anno 2019)
- Pasticceria Dondeo (anno 2019)

Questo volume è anche disponibile in una versione in linguaggio facile da leggere e da capire.

Per avere più informazioni riguardanti al progetto è possibile contattare Ventaglio Blu Soc. Coop. Sociale all'indirizzo [info@ventaglioblu.org](mailto:info@ventaglioblu.org)

a cura di



**Ristorante Centrale**

in collaborazione con

