

il Cittadino

I FORMAGGI PRODOTTI SONO IN VENDITA NELLO SPACCIO INTERNO, MA ANCHE IN FAMOSI NEGOZI, COME "PECK" A MILANO

Il pannerone come bandiera della lodigianità

Quattro generazioni di esperienza nel caseificio Carena di Caselle Lurani

Figlio di Antonio e nipote del mitico fondatore, da cui ha ereditato anche il nome, il 41enne Angelo Carena spiega così il suo stile imprenditoriale: «Preferisco restare piccolo ma con la consapevolezza di essere un artigiano della qualità». Affiancatosi, all'inizio degli anni '90, con le sorelle Vittoria e Cristina, all'attività paterna, oggi, Angelo Carena è un po' il nocchiero o, meglio, il padrone-garzone, come ama definirsi, di questa piccola azienda che cerca di sopravvivere dignitosamente nelle acque mosse del mare agro-alimentare attuale. «La nostra è una piccola realtà ma le assicuro che gli impegni da portare avanti sono molto grandi e onerosi».

Il caseificio Carena fu "inventato" dal nonno Angelo nel 1924, quando dal Pavese, ove lavorava sotto padrone come casaro, decise di trasferirsi a Caselle Lurani, appena fuori l'abitato, lungo quella che pomposamente oggi è chiamata provinciale 205, nient'altro che una stradina immersa fra i campi che porta verso Marudo. Un vero paradiso per ciclisti amanti della quiete, da percorrere senza fretta per ammirare antichi complessi rurali, casali diroccati e corsi d'acqua ancora pulita. In questo posto fuori dal mondo iniziò a produrre in proprio gorgonzola, pannerone e mascarpone, affiancando subito al caseificio anche un allevamento di circa 900 maiali. Numeri rimasti pressoché invariati fino ad oggi, comunque sufficienti per assorbire il siero ricavato dalla lavorazione del latte.

Con i figli, Antonio e Siro, fu aumentata la gamma dei formaggi (si aggiunsero taleggio, crescenza, fontina, ricotta e altri ancora) e venne organizzato un efficiente sistema di consegne con furgoni di proprietà, infine fu implementato il numero degli agenti di vendita. «Ho un bellissimo ricordo da bambino - racconta Angelo - quando andavo con il papà e lo zio Siro, da cui avrei imparato il mestiere di casaro, a fare le consegne. Penso che la scelta di continuare l'attività sia dipesa da questo, anche se, intorno ai vent'anni, devo dire onestamente che mi pesava un po' essere già in piedi alle quattro di mattina per ricevere il latte. Oggi mi sono affezionato a tal punto a questo lavoro che mi pesa fare un giorno di vacanza».

Angelo, con le sorelle Vittoria e Cristina, e la recente aggiunta della nipote Eleonora, compone una grande famiglia affiatata che si divide equamente i compiti con un alto indice d'intercambiabilità. Vittoria, studi di segreteria d'azienda, non poteva che seguire la contabilità, senza disdegnare l'attività nel reparto confezionamento. Cristina, dotata di naturali doti di comunicativa, è impegnata soprattutto nello spaccio e nel marketing aziendale. Anche la giovanissima Eleonora, liceo classico al Verri di Lodi e due anni di giurisprudenza a Pavia, ha ormai capito che la sua strada è nell'azienda di famiglia ove segue in particolare il sistema di qualità e le varie attività legate allo spaccio aziendale.

Eredi di una lunga saga familiare che unisce ormai quattro generazioni attraverso il filo rosso di un prodotto tipico lodigiano: il pannerone, la "bandiera" di questo caseificio, ormai rimasto l'unico a produrlo in tutta la provincia. Un prodotto che non sfuggerrebbe nel panierone dei prodotti tipici del Lodigiano destinati alla vetrina universale dell'Expo 2015. Oggetto di studi e ricerche particolari da parte di enti pubblici e laboratori scientifici, è sopravvissuto a mille tentativi di sopprimerlo. Ma, perché vi ostinate a mantenerlo in vita? «Si parla tanto di salvaguardare la genuinità e la tipicità dei prodotti - risponde pacatamente Angelo Carena - sarebbe sciocco da parte nostra abbandonare un prodotto tipico che è fatto ancora manualmente con una lavorazione che non è cambiata di una virgola da come la faceva mio nonno, all'inizio del secolo scorso». Formaggio grasso, a pasta molle e cruda, con un gusto leggermente amarognolo che lo rende ideale da abbinare con miele, marmellate e frutta, il pannerone è ottenuto con latte vaccino intero e non è sottoposto ad alcun trattamento di salatura, mentre subisce una "stufatura" di tre giorni a una temperatura superiore a trenta gradi centigradi. Una deroga speciale della Regione Lombardia e un decreto legge valido a livello nazionale permettono ancora la sua produzione e commercializzazione. Controllato in tutte le fasi del suo processo produttivo, è il prodotto di nicchia più ven-

duto in inverno con una produzione annua di circa 100 quintali. Per trovarlo è sufficiente andare nei supermercati Esselunga, ma fa la sua bella figura anche nei negozi d'élite, come la gastronomia Volpetti a Roma, Peck a Milano e presso Eatly di Torino. Oltre, naturalmente, allo spaccio di Caselle Lurani, ove, grazie al passaparola, si smercia un quarto dell'intera produzione del caseificio, ora quantificabile in circa 60 quintali giornalieri suddivisi fra una dozzina di specialità varie. Fra questo ben di Dio spicca la produzione del Taleggio Dop (uno dei tre ancora prodotti nel Lodigiano), in cui confluiscono i profumi, la qualità e la freschezza del latte della zona. Ne sono prodotte circa 50 forme da 2,3 chilogrammi ciascuna ogni giorno sotto il costante controllo della stagionatura da parte del Consorzio di Tutela Taleggio di Treviglio. «Il latte - spiega ancora il signor Angelo - arriva due volte il giorno, alle quattro di mattina e alle cinque del pomeriggio, dall'azienda De Vizzi di Cascina Pagnana, distante solo un paio di chilometri in linea d'aria. Lo paghiamo molto di più di quanto definito con i recenti accordi regionali, ma è un latte di grande qualità che ci rende tranquilli sotto ogni aspetto e ci permette di ricavare prodotti di eccellenza. E per questo che saremmo certamente favorevoli all'etichettatura dei formaggi, perché permetterebbe di risalire alla provenienza del latte».

L'arrivo del mattino è atteso da Angelo in persona, prelevato per le dovute analisi interne (l'azienda è certificata ISO 9001 e si appoggia per le analisi di routine all'istituto zoo profilattico di Lodi) e inviato ogni quindici giorni all'istituto zoo profilattico di Brescia per i controlli più approfonditi. Il fiume bianco passa poi nel caseificio, dove è preso in consegna dal giovane casaro Ambrogio, coadiuvato da altri cinque collaboratori, per ricavarne taleggio, crescenza, fontina, paste filate e primo sale. Il latte della sera, che arriva appena munto e ancora tiepido, è utilizzato esclusivamente per il pannerone.

Il "cuore" dell'azienda rimane comunque lo spaccio interno. Luogo di collegamento fra i diversi settori aziendali (confezionamento, lavorazione, magazzino), è una specie di piazza ove s'incrocia gente in ogni momento della giornata. Anche i piccoli figli di Cristina ogni tanto fanno capolino chiedendo assistenza per i compiti del giorno dopo. Perfino papà Antonio, oggi 81enne e fino a pochi mesi fa ancora impegnato a fare le consegne, si fa vedere di frequente da queste parti, non disdegnando di brontolare se qualche cosa è fuori posto. La storia recente di quest'azienda familiare è caratterizzata da un grosso sforzo sotto l'aspetto produttivo, con un miglioramento costante e importante dei macchinari per adeguarli alle moderne esigenze sanitarie dettate a livello comunitario. Tutto inseguendo la tipicità e qualità della produzione con la valorizzazione di prodotti unici come il pannerone. «Negli ultimi cinque anni - termina la chiacchierata il signor Angelo - tra sostituzioni indispensabili di macchine obsolete e l'introduzione di nuove apparecchiature per migliorare la qualità, abbiamo investito risorse notevolissime».

Osvaldo Fotli



Sopra il titolare Angelo Carena (porta il nome del nonno che fondò l'azienda), a destra il padre Antonio insieme ai nipotini, a sinistra il casaro e sotto Cristina

«Meglio restare piccoli ma sapere di essere artigiani della qualità»



L'Escalier
TAVERNA
"Le monde est fait à escalier!"

SPAGHETTERIA BIRRERIA
Menù di lavoro
€ 7,00 - € 8,50
€ 10,00

SERATE A TEMA
EVENTI LIVE

Lunedì 8 marzo
FESTA DELLA DONNA

MENU'

Affettati misti - Sfogliatine
Risotto con fragole - Pennette Mimosa
Medaglioni ai funghi
Sorbetto
Filetto di orata in crosta di patate
Verdure miste in pastella e verdure grigliate
Dolce della casa
Acqua, vino, caffè
€ 30,00

Venerdì e Sabato
aperti fino alle 2.00

da Martedì a Giovedì e Domenica
APERTI fino alle 24.00

Via Fissiraga, 10 LODI
Tel. 0371 564083 - 340 2871903

Informazioni recapiti e orari dello spaccio

■ CASEIFICIO CARENA ANGELO E FIGLI SNC
Via Pozzobonella, 7
Caselle Lurani (Lo)
Telefono 0371/96054
www.caseificiocarena.it

APERTURA SPACCIO

Da lunedì al venerdì:
dalle 15,30 alle 19
Sabato:
dalle 9 alle 12,30;
dalle 15,30 alle 19
Domenica e festivi chiuso
I prezzi, di assoluta convenienza, variano dai 5,50 euro al chilo per la ricotta, agli 11 euro al chilo per il pannerone e il mascarpone. Nello spaccio sono in vendita una dozzina di prodotti dell'azienda, ma anche alcune altre specialità provenienti da realtà vicine.