

Pannerone, gloria lodigiana



di TOMMASO FARINA

Finalmente le infuocate lettere di lodigiani e cremonesi verranno accontentate. In effetti, queste righe non hanno mai trattato di quella splendida e grassa pianura che costituisce il paesaggio più comune del comprensorio di Lodi e Cremona: vero è che lo scorso anno parlammo dell'ottima trattoria Volpi di Pandino (che continuiamo caldamente a consigliarvi per i magici tortelloni di coniglio), ma le bontà della zona meriterebbero ben di più.

Qui non si fa vino - eccezion fatta per il San Colombano, che comunque ricade nella provincia di Milano -, e l'attrattiva maggiore è quella di salumi e formaggi. Essendo il microclima non troppo adatto ai prosciutti, il prodotto norcino che va per la maggiore è il classico salame crudo: a Codogno si pensa sia nato il salame tipo Milano. E a Codogno ebbe i suoi natali una gloria casearia locale, il Grana Padano, fratello ideale di quel Parmigiano Reggiano che acutamente Alberto Savinio definì il contrabbasso dei formaggi. Ma il Grana non è solo. Andate a **Caselle Lurani (Lodi)**, minuscolo gruppo di case contadine vicino a Sant'Angelo Lodigiano, e chiedete del caseificio **Angelo Carena (loc. Pozzo Bonella, via Pozzo Bonella 7, tel. 037196054)**. Nato nel

1924 con la produzione di formaggi tipici, questo caseificio è ancora gestito dalla stessa famiglia (terza generazione), e propone tutte le misconosciute attrattive casearie locali. Ad esempio, il Pannerone, quel formaggio che veniva chiamato "il Gorgonzola bianco" perché la forma esteriore cilindrica ricorda il più conosciuto erborinato: ormai sono rimasti in pochissimi a farlo, e i Carena ne sono produttori carismatici. La crosta è sottile e paglierina, a celare un formaggio dalla pasta bianca e morbida, dalla vastissima occhiatura e dal profumo delicato di latte e di nocchie. All'assaggio rivela un'accattivante dolcezza, subito soverchiata dalla chiusa ammandorlata e amarognola che è quasi un marchio distintivo del formaggio, e che ha una persistenza lunghissima. L'abbinamento ideale, a nostro parere, è con un Tocai friulano che non abbia visto legno; ma potrete impiegarlo con proffito anche in cucina.

Se il Pannerone è il re, gli altri formaggi non stanno a guardare: i due Gorgonzola, dolce e piccante, sono cremosi, ricchi e vellutati. In particolare, il piccante è di intensa personalità e aromaticità, dall'erborinatura calibrata e coinvolgente, eccellente da gustare (oltre che così com'è, e magari col passito I Capitelli di Anselmi) con la polenta nel tipico ballot, la schiacciata che tanto piace in Brianza. Da citare poi, oltre a un Primo Sale di discreta sapidità, i formaggi tipici di queste zone di pianura: la crescenza è disponibile in varie pezzature, e non deluderà gli appassionati della tipologia. Il Mascarpone poi è prodotto solo in inverno, e vi consigliamo di aspettarlo. ●