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 pressocché 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 im-

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 Eataly 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. È per questo che saremmo certamente favorevoli all'etichettatura dei formaggi, perché permetterebbe di risalire alla provenienza del latte».

L'arrivo del mattino è attesa da

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

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