

Pannerone, imperatore di Lodi

Non solo in montagna risiedono i formaggi italiani più rari, e magari a rischio di scomparsa. La Val Padana, specialmente nei suoi angolini meno conosciuti e popolati, sa sovente regalare autentiche chicche agli "esploratori" golosi di certe curiosità. Se solo 7 sono gli alpeggi che danno origine al mitico e mitizzato Bettelmatt, uno soltanto ormai pare essere rimasto a caseificare, nella pianura lombarda, l'altrettanto leggendario Pannerone lodigiano. I vecchi di Lodi, e anche di Milano, conoscevano benissimo questo formaggio, vero gioiello della Bassa. Sotto il fascismo, per un equivoco dettato dalla grossa forma cilindrica, guadagnò il soprannome di "Gorgonzola bianco", ma i due caci sono praticamente agli antipodi. Il Gorgonzola è sapido, aggressivo, piacevolmente irruente, invece il Pannerone si concede con una composta dolcezza, che sfocia poco a poco in un gusto mandorlato, che lascia nel palato una sensazione amaro-gnola. A differenza da molti altri formaggi italiani, infatti, il Pannerone, durante l'elaborazione, non viene salato. La breve stagionatura (10 giorni o poco più) garantisce una fermentazione che, alla fine del processo, ci regala il profumo e il sapore delicati, che si sprigioneranno dalla fetta bianca candida, morbida nella consistenza, ricca di minuscole occhiature.

Prima che la plateale stoltezza della Comunità Europea, che ha gran gusto nell'equipararci all'indigesta produzione industriale tedesca, trovi qualche grottesco cavillo per portarcelo via, fate larga provvista di questo formaggio a Caselle Lurani (Lodi): in questo paesino rurale, uno dei tanti della zona, c'è il Caseificio Angelo Carena (loc. Pozzo Bonella, via Pozzo Bonella 7, tel. 037196054), l'unico produttore rimasto sulla breccia. Lo spaccio interno, aperto al pomeriggio (al sabato la mattina), è ben fornito di forme di Pannerone prodotte in proprio, caratterizzate dall'inconfondibile marchio con la fanciulla in verde d'antan: fatevene tagliare quanto volete dalle svelte addette, poi servitelo a fine pasto, o magari utilizzatelo per un bianco, soave risotto.

Certo, il Pannerone è il figlio più famoso di quest'annosa azienda: però, d'inverno c'è la fila per accaparrarsi un vero mascarpone, come Iddio comanda e come purtroppo oggi si è molto meno abituati. Un altro boccone imperdibile è poi quello del Gorgonzola, quello non bianco ma erborinato. Come d'uso da queste parti, le tipologie sono due: la dolce, di nascita più recente, recita bene la sua parte, ma è certo la piccante (provvista di una rispettabile cremosità, ma certo più friabile e compatta) ad uscire vincitrice in un confronto che è comunque molto piacevole fare.

Morale della favola: a Lodi ci sanno fare davvero, e non solo col buon Grana Padano, peraltro ultimamente re-