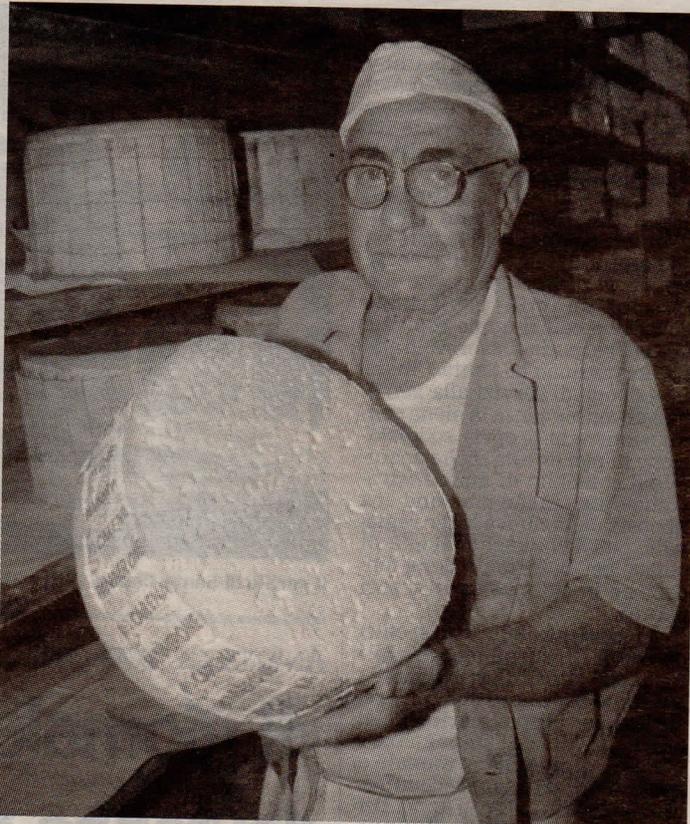


IN POCHI SONO RIMASTI A PRODURLO

Formaggi da salvare, il pannerone entra nell'elenco Slow Food



Antonio Carena con una forma di pannerone, dal tipico aspetto

Il pannerone non scomparirà. Uno dei formaggi più tipici (e meno amati, a discapito di un gusto che lo contraddistingue da ogni altro tipo di formaggio) del Lodigiano verrà salvato e pubblicizzato da Slow Food, associazione internazionale sorta a Parigi nel 1989 e con sede principale a Bra che si occupa di diffondere nel mondo la cultura del cibo e del vino. Slow Food ha messo gli occhi sul pannerone e lo ha inserito nella sua Arca dei presidi e del gusto, un'iniziativa che fino a questo momento ha salvato dall'estinzione circa 400 prodotti tipici, di cui una cinquantina di formaggi. Proprio il tipico formaggio lodigiano, che una volta veniva prodotto in una sessantina di piccoli caseifici, è uno di quei prodotti che sopravvivono su un mercato di nicchia e rischiano di scomparire per sempre. Oggi, il pannerone viene prodotto stabilmente solo dal caseificio Carena di Caselle Lurani, e saltuariamente dai caseifici Croce, Devizzi e Del Cigno. La produzione si limita a un centinaio di tonnellate all'anno, per una quota di forme che supera di poco le 8 mila. Il pannerone è diffuso più che altro in Lombardia e conosciuto in qualche zona della Toscana e del Piemonte. Fino a oggi non ha mai potuto godere di alcun meccanismo di protezione: «Una legge ingiusta - spiega il tecnico caseario Angelo Frosio - ha fatto in modo che venisse messo all'indice per i metodi di produ-

zione di un "presidio" di tutela del pannerone nel territorio. Sarà l'associazione di Bra a decidere le modalità per la stesura del disciplinare di produzione, le norme per utilizzare il marchio del Presidio Slow Food da parte di venditori e produttori e le regole sui sistemi di controllo. «Il pannerone è un testimonial della tradizione casearia lodigiana - afferma l'assessore provinciale all'agricoltura Fabrizio Santantonio - ma anche un prodotto a rischio d'estinzione. Grazie alla collaborazione con Slow Food potremo promuoverlo a livello nazionale e internazionale». L'associazione, infatti, è organizzatrice del noto Salone del gusto che si tiene ogni anno in ottobre al Lingotto di Torino, nonché della rassegna italiana sui formaggi di qualità "Cheese" che si tiene tutti gli anni a Bra. Nelle rassegne il pannerone avrà a disposizione uno stand tutto suo in uno spazio autonomo, per differenziarsi dai prodotti "normali". Il formaggio, definito per le sue caratteristiche afrodisiache dallo stesso Frosio il "viagra del Lodigiano", viene prodotto esclusivamente con latte di vacca intero crudo ed è l'unico sul panorama nazionale a non passare attraverso nessun processo di salatura. È un formaggio fresco (la maturazione dura dai 10 ai 15 giorni) e ogni forma pesa in media 10-12 chili. «La lavorazione - spiega Frosio - consiste nel farlo passare subito da una fase di